

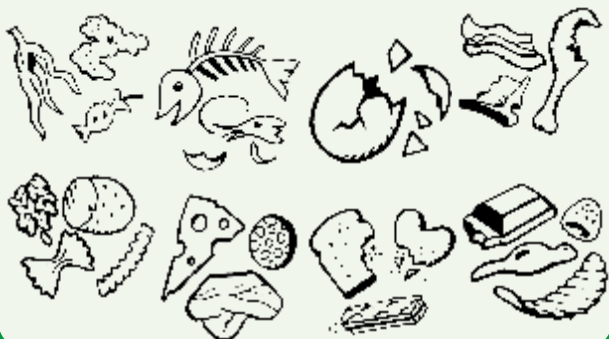
# Så sorterar du



## Ja tack!

Släng alla typer av matrester i den bruna påsen:

- Skal från frukt, grönsaker, ägg och skaldjur
- Mindre ben och rester från kött, fisk och fågel
- Pasta, ris och potatis
- Ost och pålägg
- Bröd, kex och kakor
- Gryn och mjöl
- Godis och snacks



## Checklista:

- Låt blöta matrester rinna av innan de slängs
- Låt påsen stå i påshållaren
- Fyll påsen till den streckade kanten
- Tryck inte ihop matavfallet i påsen
- Byt påse ofta

För fler tips besök vår hemsida [www.vivab.info](http://www.vivab.info)

## Nej tack!

Detta ska inte slängas i den bruna påsen:

- Kaffesump, kaffefilter, tepåsar
- Tobak, fimpar och snus
- Blöjor, tvättservetter och övriga hygienartiklar såsom intimskydd
- Blommor, växter och trädgårdsavfall
- Dammsugarpåsar
- Kattsand samt spillning från husdjur
- Glas och metall
- Mjuk och hård plast



Tänk på att plastförpackningar, konserverburkar, glasflaskor- och burkar samt pappersförpackningar lämnas på återvinningsstationen eller utrymme avsett för detta. Grovavfall lämnas på återvinningscentralen. Vill du veta mer läs vår Sorteringsguide på [www.vivab.info](http://www.vivab.info)



Riv av och sätt på kylskåpet!

Miljömärkt Trycksak 341 834

Foto: Christel Lind, Tryck: Litoprid Media AB, Göteborg 2014



# Sorteringsguide för matavfall



## Tack för dina matrester!

Genom att du sorterar ut dina matrester bidrar du till en bättre miljö. Nu kan matresterna bli till biogas och biogödsel.

## Det ska vara lätt att göra rätt

Denna folder ska hjälpa dig att göra rätt. Hur du använder påsen ser du till höger.


På baksidan av foldern hittar du sorteringsanvisningar som hjälper dig att sortera rätt. Tänk på att ta bort plast runt grönsakerna och annat emballage som inte hör hemma bland matavfallet. Det är viktigt att bara matavfall hamnar i den bruna påsen! Det gör att det blir en bra kvalitet på matavfallet.

Byt din påse efter två till tre dagar eller när du fyllt den till den streckade kanten. Lägg aldrig papperspåsen i plastpåsar! Det förstör papperspåsen samtidigt som plasten försämrar framställningen av biogas.

## Påshållaren är viktig

Papperspåsen är gjord av våtstarkt papper som tål fukt bra. Se till att påsen står i den hållare som är avsedd för påsen. Det gör att det blir ordentligt med ventilation kring påsen så att fukten lätt transporteras bort.

## Behöver du fler påsar?



**Bor du i villa?** Kläm fast en påse i locket på ditt kärl innan tömning och du får nya påsar vid nästa tömning! **Bor du i lägenhet?** Din hyresvärd eller bostadsrättsförening tillhandahåller påsar.

## Så använder du påsen



Vik ut den bruna papperspåsen och platta till den i botten. Sätt den i hållaren. Det är viktigt att använda hållaren eftersom den gör att luft kan cirkulera runt påsen så att den håller sig torrare.



Vik ned kanterna runt papperspåsen. Det gör det lättare att återförsluta påsen väl.



Lägg ditt matavfall i påsen. Låt blöta matrester rinna av i vasken. Använd gärna den medföljande slaskskrapan! Är ditt matavfall mycket blött kan du lägga lite hushållspapper i botten för att suga upp överflödigt vätska.

Skala gärna frukt och grönt direkt i påsen så slipper du det blöta. Fyll den max till den streckade linjen. Tryck inte ihop matavfallet. Byt påse ofta!



Återförslut påsen ordentligt genom att rulla ihop kanterna. Lägg sedan påsen i ditt bruna sopkärl som är avsett för matavfall.

