

# Matresterna gör skillnad. Börja sortera!

Med din hjälp omvandlas matavfallet  
till biogas och biogödsel.

FÖR BOENDE I STRÖMSUNDS KOMMUN



**Spara den  
här broschyren**  
och prata om  
innehållet med  
andra!

# Utsortering av matavfall

Att sortera ut sitt matavfall är ett enkelt sätt att göra något riktigt bra – för både människa och miljö. Då kan vi använda matavfallet som en resurs, istället för att låta det gå upp i rök via förbränning. **Matåtervinn för matåtervinst!**



## Var tar matavfallet vägen?

Matavfallet transporteras till Gästrikre Biogas AB:s biogasanläggning fram tills att Jämtland Härjedalens nya biogasanläggning står klar på Gräfsåsen i Östersund.

Biogasanläggningen tar hand om matavfall på effektivast möjliga sätt, genom att låta matavfallet brytas ner av mikroorganismer i en syrefri miljö. Resultatet blir biogas och biogödsel. Gödseln kan användas av regionens lant- och skogsbrukare och biogasen utvinns till fordonsbränsle.

## Du har fått hem allt för att börja sortera

Du har fått hem allt som ingår i abonnemanget och som behövs för att sortera matavfall; matavfallskärl, matavfallspåsar och matavfallskorg.

På matavfallspåsen och på vår webbplats hittar du praktisk information om sorteringen.

■ [www.stromsund.se/matavfall](http://www.stromsund.se/matavfall)

I den här foldern visar vi dig hur det går till att sortera ut ditt matavfall.

### 1. Så börjar du

Placera matavfallspåsen i påshållaren. Det är viktigt att du använder den luftiga matavfallskorgen som du har fått.

Ställ gärna matavfallskorgen så luftigt som möjligt på lämplig plats i köket. Fäst på vägg, skåplucka eller där det passar dig bäst.



## 2. Sortera matavfallet rätt

Lägg allt matavfall i matavfallspåsen. Har du blött matavfall (till exempel soppa, sås, gryta) så ska du låta maten rinna av i slasken innan du lägger det i påsen.



**JA**

- ✓ Matrester
- ✓ Skal från frukt, grönt och ägg
- ✓ Ofärgat hushållspapper, servetter
- ✓ Kaffesump och tepåsar
- ✓ Mindre ben och puts från kött och fisk
- ✓ Kött, fisk, fågel och skaldjur
- ✓ Snittblommor, blad och stjälkar
- ✓ Ost, pasta, ris
- ✓ Bröd, kex och kakor



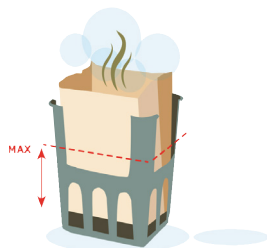
**NEJ**

- ✗ Plastpåsar och all annan plast
- ✗ Tobak, fimpar och snus
- ✗ Mediciner
- ✗ Tuggummi
- ✗ Förpackningar
- ✗ Aska, blomjord och trädgårdsavfall
- ✗ Stora benrester från kött
- ✗ Kattsand, dammsugarpåsar
- ✗ Bindor, blöjor, tamponger

## 3. Lufta

Låt matavfallspåsen stå öppen i påshållaren tills du ska slänga den. Det är viktigt att ventileras för att så mycket fukt som möjligt försvinner. Dessutom försvinner dålig lukt.

Fyll endast påsen till den streckade linjen.



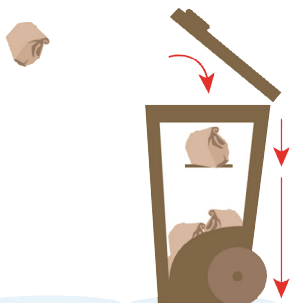
## 4. Släng i rätt behållare!

Stäng påsen och ställ den på tork- och fryshyllan inuti kärlet. Låt den stå där tills du bär ut nästa påse.



**Bor du i hyreshus?**

Håll då utkik efter behållare märkt med nationella symbolen för matavfall så vet du att du slänger i rätt behållare.



## Var kan jag hämta nya matavfallspåsar?

Om du hyr din bostad så fråga din fastighetsvärd. Du kan också hämta matavfallspåsar på exempelvis kommunhuset, turistinformationerna, biblioteken och återvinningscentralerna.

## Hur undviker jag dålig lukt eller att påsen går sönder?

Låt blött matavfall rinna av. Fyll inte påsen till brädden och låt den stå öppen i påshållaren innan du slänger den.

### TIPS OCH RÅD

- ✓ Använd alltid påshållaren, den ventilerar påsen och släpper ut fukt.
- ✓ Låt blött avfall rinna av innan du lägger det i påsen.
- ✓ Skölj av skalen från skaldjur innan du lägger det i påsen.
- ✓ Fyll endast påsen till den streckade linjen.
- ✓ Byt påse efter max tre dagar, även om den inte är full.
- ✓ Lägg hushållspapper med matavfallet, det suger upp en hel del av fukten.
- ✓ Rulla ihop påsens kant ordentligt innan du bär ut den till kärlet.
- ✓ Ställ påsen på tork- och fryshyllan i kärlet, låt den stå där tills du bär ut nästa påse.

## Minska ditt matsvinn!

Kom ihåg att det bästa avfallet är det som inte blir av. Gör en insats för miljön – se till att mer mat kan ätas upp!

- ✓ Förvara maten enligt instruktionerna på förpackningen.
- ✓ Se till att kylskåpet är inställt på fyra grader.
- ✓ Titta, lukta och smaka innan du slänger maten. Våldigt ofta kan du äta den trots att bäst före-datumet är passerat!



Vanliga frågor och svar finns på [www.stromsund.se/matavfall](http://www.stromsund.se/matavfall)



### Teknik- och serviceförvaltningen

AVA-enheten • Besöksadress: Storgatan 15, Strömsund  
Telefon: Kundtjänst 0670-164 17

[www.stromsund.se](http://www.stromsund.se) • [www.facebook.com/stromsundskommun](https://www.facebook.com/stromsundskommun)