

Swill/keukenafval

Wat mag WEL en NIET in de rolcontainer?



WEL

- ✓ Gekookte en ongekookte etensresten/keukenafval
- ✓ Groente, fruit en aardappelen
- ✓ Vetten
- ✓ Eierschalen
- ✓ Vlees en vis
- ✓ Sauzen en soepen
- ✓ Friet
- ✓ Melk
- ✓ Pap

NIET

- ✗ Botten en slachtafval
- ✗ Papier
- ✗ Frituurvet
- ✗ Tuinafval
- ✗ Mosselschelpen
- ✗ Glas en serviesgoed
- ✗ Metaal
- ✗ Hout
- ✗ Textiel

Verskil tussen organisch (GFT) en Swill:

Het grootste verschil is dat swill afval voornamelijk bestaat uit gekookte voedingsmiddelen/ keukenafval en GFT afval bestaat vooral uit resten en schillen van groenten, fruit en tuinafval. In een swill container mogen ook vleesresten en soep worden weggegooid, omdat dit een natte fractie betreft worden de containers sneller vies en daarom wisselen we deze containers bij iedere lediging voor een schone container.

HACCP wetgeving

De Swill container voldoet aan de eisen van de HACCP wetgeving waardoor de container in de keuken mag staan.