



Swill/keukenafval

Swill bestaat uit etensresten en gekookt en ongekookt keukenafval. Vooral horeca, bedrijfskantines en keukens in zorginstellingen hebben vaak grote hoeveelheden swill. Het grote voordeel van een swill-container boven een GFT-container is dat wij de swill-container wisselen (in plaats van legen). Zo heeft u altijd een schone container staan.

Overige informatie

- Afvalcode: 5438
- Euralcode: 20 01 08

Wat mag er wel in?

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

Wat mag er niet in?

- ✗ Botten en slachtafval
- ✗ Papier
- ✗ Frituurvet
- ✗ Tuinafval (o.a bloemen en kamerplanten)
- ✗ Mosselschelpen
- ✗ Glas en serviesgoed
- ✗ Metaal
- ✗ Hout
- ✗ Textiel



Rolcontainer
140 liter

HACCP wetgeving

De swill-container voldoet aan de eisen van de HACCP wetgeving waardoor deze container in de keuken mag staan.



Wilt u dit materiaal af laten voeren?
Vraag naar de mogelijkheden: info@roeledevries.nl of 088-472 14 90

roele de vries