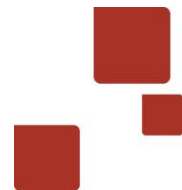


Selectieve inzameling in bestek

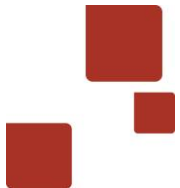


WZC Sint Elisabeth

- 119 bewoners
- DVC met dagelijks 25 bezoekers
- Ongeveer 100 medewerkers

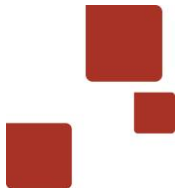
Afvalbeheer

- Aanbesteding werd uitgeschreven door SAK vzw (koopkoepel)
 - Aanbesteding: “huur, lediging en onderhoud van afhaalcontainers”
 - Alle fracties (incl. restafval)
 - Keukenafval (incl. sauzen en soepen)(container 240l):
 - **wekelijks**
 - **huur**
 - **1 container is voldoende per week**
 - **wekelijks wordt een nieuwe propere container geplaatst**



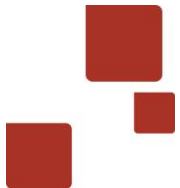
Afvalbeheer

- Gunning voor keukenafval:
 - looptijd **48 maanden**,
 - Westvlaamse ophaler (voor alle fracties)
 - Gunningscriteria: **prijs is de enige gunningscriteria, prijsherzieningen zijn jaarlijks aanpasbaar**
 - Tarifiering: per lediging
 - Rapportering hoeveelheid keukenafval? **Momenteel gebeurt dit niet**
 - Bestemming keukenafval: **technisch gebruik**



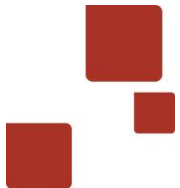
Wat sorteren we

- PMD
- Papier en karton
- Keukenafval en etensresten
- Glas
- Restafval
- PE verpakkingsfolie (vanaf 01.06.2018)
- Vetafscheider van 500 liter (afvoer)
- Frituurolie



Organisatie op afdelingsniveau

- Op de **afdelingen** zijn er 4 vuilbakken voorzien.
 - PMD
 - Papier en karton
 - Glas
 - Restafval
 - **Keukenafval** wordt in een emmer gedaan – er is een **sorteerwijzer wat toegelaten en niet toegelaten is**
- Elke avond wordt het afval naar de daartoe voorziene containers gebracht.

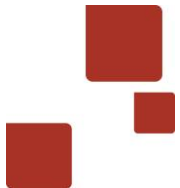


Woning



Hoe organiseren we dit?

- In de **keuken**:
 - ▣ Pedaalemmer voor PMD
 - ▣ Papier en karton wordt zoveel mogelijk onmiddellijk verwijderd (wordt verzameld in het afvallokaal van de keuken)
 - ▣ **Keukenafval**: wordt in een emmer gedaan (onmiddellijk na gebruik buiten in keukenafvalbak 240 l) gegooid) – sorteerwijzer voor personeel
 - ▣ Glas: bak (eens vol hebben we een container buiten)



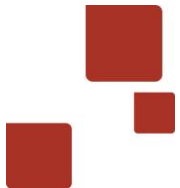
Sorteerwijzer voedingsafval

Toegelaten

- Zetmelen
- Vlees en vis
- Overschot bereide maaltijden
- Groenten en fruit
- Koffiegruis (zonder zak)
- Sauzen en soepen

Verboden

- Verpakkingen
- Rauw vlees en vis
- Beenderen/karkassen
- Mosselschelpen
- Plastic zakken



Frituurolie



Voedingsafval: totaalaanpak

- Wat je vermijdt, moet je niet kwijt
- Preventieve acties:
 - ▣ Door te meten, hebben we medewerkers gesensibiliseerd om voedseloverschotten te vermijden
 - ▣ Bewonersgericht werken:
 - keuzemenu zorgt ervoor dat de bewoner een grotere eetlust heeft
 - geen maaltijden teveel meegeven maar rekening houden met ziekenhuisopnames

=> Bij onze eerste meting in 2017 hadden we 30% voedselresten, vandaag gemiddeld 10%!