



VI SORTERER madaffald

- Madrester – både rå og tilberedte
- Kød, fjerkræ, fisk, ben
- Ost, pålæg, æg, æggeskaller
- Ris, pasta, kartofler
- Brød, kage, mel, gryn
- Frugt, grønt, skræller
- Kerner, nøddeskaller
- Kaffe- og tegrums, kaffe- og tefiltre
- Afskårne blomster og blade fra indendørs planter



**Brug de grønne
poser, og husk at
slå knude på
posen**

Madaffald
bliver til biogas
og gødning

5 gode madaffalds- råd



Sådan kan du minimere
risikoen for lugtgener, fluer
og maddiker:

- 1 Dryp madaffaldet godt af, inden du smider det ud.
- 2 Pak letfordærlige og/eller kraftigt lugtende madvarer ind i køkkenrulle (fx fisk og kød), inden det kommer i posen.
- 3 Undgå at overfylde dine madposer og luk dem med en knude.
- 4 Læg din madpose forsigtigt i udendørs-beholderen, så der ikke går hul på posen.
- 5 Skift din madpose hver dag i varme perioder og brug evt. to poser ad gangen.