

Groente-, Fruit- en Tuinafval (GFT)

Wat?

Een groot deel van het huishoudelijk afval bestaat uit organisch materiaal. Resten van groenten en fruit, snijbloemen, theezakjes, koffiegruis, ... horen niet bij het restafval. We kunnen ze beter verwerken tot een nuttig en milieuvriendelijk product: [compost](#)¹.

Wat behoort wel en niet tot GFT?

Wel	Niet
aardappelschillen	timmerhout
eierschalen	grof ongesnipperd snoeihout,
schillen van citrus- en andere vruchten	takken en boomwortels
groenteresten	wegwerpluiers
doppen van noten	aarde en zand
theebladeren en –zakjes	saus, vet en olie
koffiedik en –filters	stof uit de stofzuiger
papier van keukenrol	as van de open haard
mest van kleine huisdieren (géén vleeseters)	houtskool
verwelkte snijbloemen en kamerplanten	kunststof
versnipperd snoeihout	ijzer, metaal en blik
haagscheersel	kattenbakvulling
zaagmeel en schaafkrullen	schelpenzand uit de vogelkooi
gemaaid gras	mosselschelpen
bladeren en onkruid	beentjes
	bereide etensresten

TIPS

- Door je GFT-afval te [composteren](#)² in een compostvat, – bak of –hoop verwerk je zelf een belangrijk deel van je afval en zorg je ervoor dat het niet moet ingezameld worden. Je houdt er compost aan over. Die kan je in je tuin of bloembakken gebruiken.
- Groenten en fruit hoef je niet altijd te schillen. Vaak zit de meeste voedselwaarde vlak onder de schil. Goed spoelen volstaat.
- Een goede kok zorgt ervoor dat hij zoveel mogelijk van zijn ingrediënten gebruikt. Zo geven de kleine worteltjes van een prei een pittige smaak aan een gerecht. En van het groen van wortels, overschotjes van prei, bladeren van een bloemkool... kan je een verse groentebouillon trekken.
- Overschotjes moeten niet altijd onmiddellijk in de vuilbak. Een ‘restjesmaaltijd’ is vaak een echt culinair festijn met verrassende combinaties!

1. daisy:375 (Composteren)

2. daisy:375 (Composteren)