



## SEGREGUJĘ BIO ROZUMIEM

### Wyrzucaj do brązowego pojemnika:

- ✓ **odpady kuchenne:** resztki po posiłkach, obierki warzyw i owoców
- ✓ **małe domowe rośliny doniczkowe** wraz z bryłą korzeniową i ziemią
- ✓ **przetwory mączne:** makaron, pizza, pieczywo, pierogi
- ✓ **nabiał** i przetwory mleczne
- ✓ **fusy** po kawie i herbacie
- ✓ **zużyte ręczniki papierowe**
- ✓ **jaja i ich skorupki**
- ✓ **spady owoców**

### Nie wyrzucaj do brązowego pojemnika:

- ✗ mięsa, kości, wędlin, ryb
- ✗ oleju i tłuszczów
- ✗ żwirku z kuwety i odchodów
- ✗ popiołu
- ✗ trocin
- ✗ liści i skoszonej trawy
- ✗ odpadów zielonych (bio)



**ODPADY KUCHENNE (BIO)** wyrzucaj do pojemnika luzem, w workach kompostowalnych lub papierowych.



Ręczniki papierowe używane w kuchni doskonale wpływają na właściwości i strukturę odpadów KUCHENNYCH (BIO) - zmniejszają ich wilgotność, poprawiają napowietrzenie, przyspieszają proces kompostowania. Ale pamiętaj! Nie wyrzucaj do odpadów KUCHENNYCH (BIO) ręczników, których użyłeś razem z chemicznymi środkami czystości!



## Wyrzucaj do brązowego worka:

- ✓ skoszoną trawę
- ✓ liście i igliwie
- ✓ resztki roślin ogrodowych i doniczkowych
- ✓ rozdrobnione gałęzie



## Nie wyrzucaj do brązowego worka:

- ✗ odpadów kuchennych (BIO)
- ✗ trocin zanieczyszczonych odchodami
- ✗ spadów owoców



Zaplanuj czas koszenia trawy niedługo przed wywozem odpadów zielonych - długo przechowywana trawa zaczyna gnić i nie nadaje się do kompostowania.



Właściwa segregacja śmieci BIO umożliwi produkcję kompostu - naturalnego nawozu, który skutecznie wzbogaca glebę w próchnicę oraz sprawia, że staje się pulchna, przewiewna i bardziej żyzna.



**WYRZUCAMTO.PL**



Bądź z nami w kontakcie!

**58 527 32 90**

od 8:00 do 16:00