

Das DARF in den Bioabfallsack

- Obst- und Gemüseabfälle
- Schnittblumen
- Gartenunkraut
- Topfpflanzen mit Blumenerde (ohne Topf)
- Haare und Federn
- Kaffeefilter und Teebeutel (nur aus Papier)
- verdorbene Lebensmittel (ohne Verpackung)
- Speisereste (abgekühlt)
- fingerdicke Knochen
- Eierschalen
- Kleintiermist (nur Heu, Stroh, Sägespäne)
- reine Holzasche
- Küchenrolle, Einwickelpapier
- Pappteller, Holzspieße
- Papierservietten, -handtücher, -taschentücher, ...



Das DARF NICHT in den Bioabfallsack

- Plastikverpackungen sowie kompostierbare Kunststoffe (ausgenommen zertifizierte Bio-Sammelsäcke mit dem Aufdruck EN 13432)
- größere Mengen rohes Fleisch* und Tierkadaver*
Trankabfälle tierischer Herkunft** (Seuchengefahr!)
- große Knochen
- Zigarettenstummel
- **Katzenstreu (gehört in die eigene Restmülltonne!)**
- Fäkalien
- Alu-Folien
- beschichtetes Papier wie Wurst-/Käsepapier mit Kunststofffolie
- Hochglanzpapier und Illustrierte (Farbe nicht abbaubar)
- Kohlenasche
- Staubsaugerbeutel
- Speiseöl***
- Marinaden
- Textilien
- Kehricht
- Glas
- Abfälle aus dem Hygienebereich wie Tampons, Binden, Windeln
- Problemstoffe (Medikamente, Batterien, etc.), ...



**KEIN
PLASTIK!**

* Zur Sammelstelle für Tierkörper bringen.

** Trankabfall über private Entsorgungsunternehmen entsorgen.

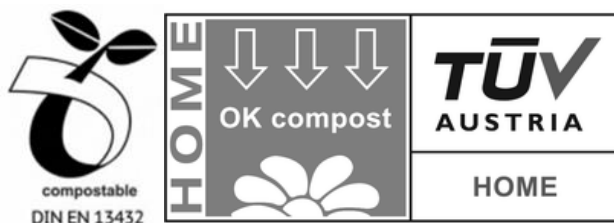
*** Speiseöle & Fette im „ÖL!“ sammeln.

Noch Fragen?

So erreichen Sie uns: BAV Rohrbach, Umfahrung Süd 3/2, 4150 Rohrbach-Berg
07289/6925 | office@bav-rohrbach.at | www.umweltprofis.at/rohrbach

Richtiger Umgang mit dem Bioabfallsack

- Am Boden des Biosackerls eine Lage **saugfähiges Papier** (z.B. Küchenrolle oder Zeitung) **einlegen**, um Feuchtigkeit zu speichern und Gerüche zu unterbinden (nur Flüssigkeit stinkt!). Feuchte Abfälle immer in Zeitungspapier einwickeln, das verhindert im Sommer üblen Geruch und im Winter das Festfrieren.
- Entsorgen Sie Ihre Küchenrollen, Papierservietten oder Taschentücher auch im Biosackerl, denn Papier reguliert die Feuchtigkeit und hemmt somit Geruchsbildung!
- **Suppen, Salat- und Fleischsaucen abseihen** und nur die festen Bestandteile in das Biosackerl geben (flüssige in den Kanal). Speiseöle und Fette gehören ins Altstoffsammelzentrum!
- Wickeln Sie Fleischabfälle und Essensreste zuerst in Küchen- oder Zeitungspapier (kein Hochglanzpapier). Da Fleischabfälle das Lieblingsfutter der Maden sind, kann so der Befall verhindert werden!
- Heiße Abfälle wie Speisereste, Kaffeefilter oder Teebeutel nur **abgekühlt** in das Biosackerl geben.
- Stellen Sie Ihren Bio-Eimer im Sommer an einen **schattigen Platz**, damit der Inhalt nicht zu sehr erhitzt wird und schließen Sie immer den Deckel.
- Stellen Sie die Biosackerl erst am Vorabend des Abholtages bzw. erst am Abholtag bei der Sammelstelle bereit.
- Bitte die Biosackerl nicht mit einer Schnur zubinden.
- Reinigen Sie Ihren Bio-Eimer nach jeder Entleerung.
- Es werden **nur zertifizierte Säcke** von der Bioabfuhr mitgenommen:



- Haben Sie einmal die Bereitstellung übersehen, können Sie das Biosackerl ohne Probleme bis zur nächsten Woche in Ihrem Haushalt aufbewahren.
- Halten Sie die Bioabfallsammelstelle sauber.
- Vermeiden Sie **Fehlwürfe**, diese kann man nur händisch aussortieren. Das ist aufwendig und muss über die Abfallgebühr finanziert werden.