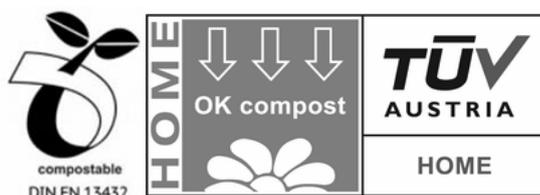


Richtiger Umgang mit dem Bioabfallsack

- 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.
- Reinigen Sie Ihren Bio-Eimer nach jeder Entleerung.

- Es werden **nur zertifizierte Maisstärke- oder Papiersäcke** von der Bioabfuhr mitgenommen:



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

Noch Fragen?