BEZIRKSABFALLVERBAND ROHRBACH
Umfahrung Süd 3/2, 4150 Rohrbach-Berg
07289/6925, office@bav-rohrbach.at
umweltprofis.at/rohrbach

DAS DARF IN DEN BIOABFALLSACK

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

DAS DARF NICHT IN DEN BIOABFALLSACK

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

* Zur Sammelstelle für Tierkörper bringen.
** Trankabfall über private Entsorgungsunternehmen entsorgen.
*** Speiseöle & Fette im „ÖLI“ sammeln.

BEZIRKSABFALLVERBAND 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. Feuchte Abfälle immer in Zeitungspapier einwickeln, das verhindert im Sommer üblen Geruch und im Winter das Festfrieren.
- Entsorgen Sie Ihre Küchenrollen oder Papierservietten 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 ASZ!
- 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.
- Die Biosackerl dürfen nicht mit einer Schnur zugebunden werden.
- **Säcke nicht ineinanderstecken** (kein Maisstärkesack im Papiersack)
- Reinigen Sie Ihren Bio-Eimer nach jeder Entleerung.
- Es werden **nur zertifizierte Säcke** von der Bioabfuhr mitgenommen:

compostable DIN EN 13432 | HOME OK compost | TÜV AUSTRIA HOME

- Haben Sie einmal die Bereitstellung übersehen, können Sie das Biosackerl 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?
So erreichen Sie uns: BAV Rohrbach, Umfahrung Süd 3/2, 4150 Rohrbach-Berg
07289/6925 | office@bav-rohrbach.at | www.umweltprofis.at/rohrbach