MIROM ROESELARE

MILIEUKRANT

EDITIE APRIL 2021 | NUMMER 51

WIN JE EIGEN SORTATION ISLAND

P.7

Een topgerechtje gooi je niet weg

GROEPSAANKOOP

START TO KIP

PAGINA 3

TIPS EN TRICKS MET

CATHERINE

PAGINA 4-5

RESTJESRECEPT VAN

TIM BOURY

PAGINA 5

SCHONE WARMTE VOOR HET HART VAN ROESELARE

Toekomstig stadhuis Roeselare — ©B-architecten Bressers

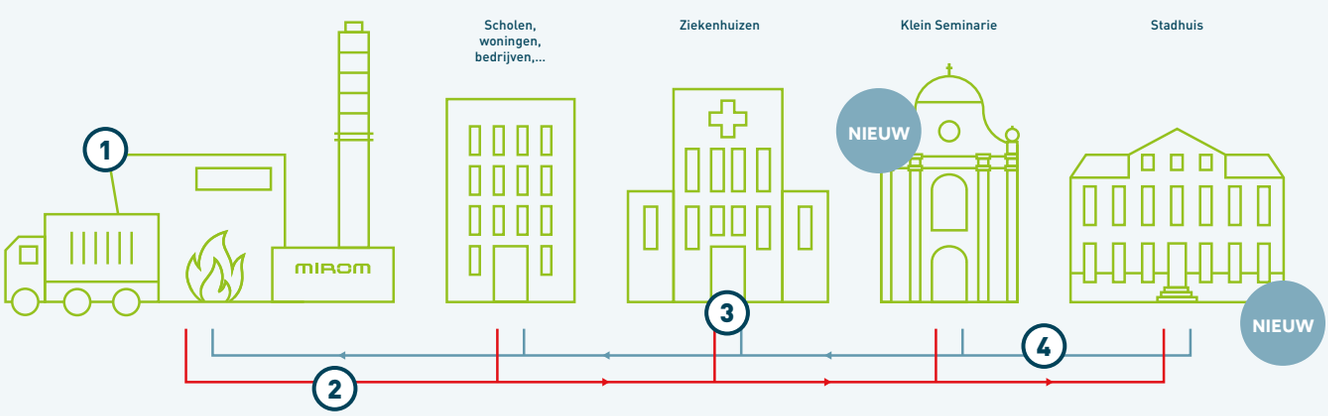
De warmte die vrijkomt in de verbrandingsoven van MIROM voorziet op vandaag al heel wat woningen en gebouwen in Roeselare van schone energie. En dat warmtenet blijft groeien, want de komende jaren komen daar alvast twee van de mooiste gebouwen van Roeselare bij: het Klein Seminarie en het nieuwe stadhuis. Logisch, want dat nieuwe stadhuis wordt het meest duurzame van Vlaanderen.

Voor het warmtenet gebruiken we de energie die vrijkomt door het verbranden van afval. Zo verwarmen we water dat we met pompen via een gesloten ondergronds leidingnet naar tal van woningen en andere gebouwen in Roeselare sturen. In die gebouwen dragen warmtewisselaars die energie over, waarna de inwoners en bezoekers kunnen genieten van 'schone warmte'. 'Schoon', want er is geen stookolie of aardgas meer nodig. We gebruiken enkel energie die er sowieso is.

Het warmtenet bestaat al sinds 1986, maar de voorbije 5 jaar zit de groei ervan in een stroomversnelling. Inmiddels zijn al zo'n 350 'huishoudens' aangesloten (woningen Licht & Ruimte, appartementen van Het Laere, de Poorterij...) en ook nog eens 50 'niet-huishoudelijke' klanten (De Spil, Sportoase, de Expohallen en enkele scholen). Wie zich laat vaccineren geniet dus ook van de warmte van MIROM.

Maar we gaan nog verder. Enkele prestigieuze projecten zoals Agrotopia, de Roelevard en Bel-Fort staan op de planning en we dringen ook door tot het hart van de stad. Met het stadhuis, dat vanaf dit jaar grondig wordt gerenoveerd en het Klein Seminarie sluiten we de komende jaren twee 'topmonumenten' van Roeselare aan. Zo kan uiteindelijk zowat elke inwoner en bezoeker van Roeselare genieten van onze schone warmte.

www.mirom.be/warmtenet



1. Er wordt warm water opgewekt met de restwarmte van de verbrandingsinstallatie van MIROM.
2. Via een netwerk van goed geïsoleerde ondergrondse leidingen wordt dit warme water bij woningen en andere gebouwen gebracht.
3. Een warmtewisselaar draagt de warmte over aan het gebouw voor verwarming en sanitair warm water.
4. Het afgekoelde water keert terug en wordt opnieuw opgewarmd.

Meer weten? Ontdek alles tijdens onze infosessie. Meer info op p.8 of op www.mirom.be/activiteiten

START TO KIP
GENIET VAN ONZE GROEPSAANKOOP

In het voorjaar van 2020 lanceerde MIROM Roeselare de actie 'start to kip'. Met die actie konden 50 gezinnen die met kippen wilden starten, een pakket aankopen aan een tijdelijke voordeelprijs. Bij MIROM Roeselare zijn we overtuigd van de voordelen van kippen in je tuin. De beestjes zijn dol op restjes en besparen zo jaarlijks al snel enkele volle afvalzakken. Bovendien zorgen ze voor leven in de tuin én leveren ze lekkere eitjes.

HEB JE THUIS NOG GÉÉN KIPPEN EN WIL JE MEEDOEN AAN DE GROEPSAANKOOP?

Schrijf je dan vanaf **maandag 12 april** om **7 uur** in voor dit aanbod, op **www.mirom.be/kippen**. Enkel de **eerste 100 kandidaten** die nog géén kippen hebben, zullen dit pakket kunnen aankopen. Voor de aankoop van kippen zelf, maar ook voor andere benodigdheden en advies, kan je terecht bij de kippenhandelaars uit onze regio. Een overzicht vind je ook op onze website.

Het pakket bestaat uit een kippenhok, gemaakt door de mensen van Weerwerk (maatwerkbedrijf Roeselare), een pak stro, graan en een drinkfontein.

www.mirom.be/kippen

"Ik moet 'mijn best doen' om een klein afvalzakje vol te krijgen"

Het gezin van Vicky Claeys uit Lichtervelde was vorig jaar een van de laatste 'geluksvogels'. Dankzij de actie van MIROM konden zij in de zomer kippen verwelkomen in een mooi verblijf in hun tuintje. "We hadden daarvoor eigenlijk nooit overwogen om kippen te houden, maar we zijn er echt heel content van", vertelt Vicky. **"We hebben drie kippen, Marcella, Marie-Louise & Martine, en die zijn dol op onze restjes.** Ze hebben het naar hun zin in onze kleine tuin. Als ze mij zien komen richting hun hok, dan weten ze al dat er iets te rapen zal zijn. Ze eten heel graag korstjes van brood en schillen van bvb. komkommer of appel, maar zijn ook dol op frietjes."

"Het scheelt echt in de afvalzak", beaamt Vicky. "Ik moet echt 'mijn best doen' om wekelijks een klein zakje vol te krijgen en we zijn toch een gezin van vier. Het is natuurlijk vooral interessant dat er quasi geen 'stinkende' resten meer in de vuilniszak terechtkomen."

En dan zijn er nog de eitjes natuurlijk. "Het heeft even geduurd en in de winter namen ze een 'pauze', maar nu leggen onze kipjes weer vlot. Een omeletje of een hardgekookt eitje 'uit het vuistje' gaan er hier bij ons vlot in, dus al die eitjes zijn zeer welkom", besluit Vicky.

Ontdek alles over kippen tijdens onze infosessie. Meer info op p.8 of op www.mirom.be/activiteiten

VOEDSELVERLIES VERMIJDEN, ZO BEGIN JE ER AAN

© VRT – Radio 2

Uit onderzoek blijkt dat er nog altijd veel voedsel in de restafvalzak terechtkomt. En da's zonde van de producten en van de centen. Maar het komt overal voor. Of je dan een gezin van vier bent of 'de grootste familie van Vlaanderen' onder je hoede hebt. Radio 2-coryfee Cathérine Vandoorne is een West-Vlaamse die de liefde volgde tot in Boechout. Sinds de start in 2007 is ze een van de stemmen en gezichten van De Madammen op Radio 2. Cathérine moet gelukkig niet dagelijks koken voor die grootste familie van Vlaanderen, maar ook in haar eigen gezin is het soms niet evident om te vermijden dat er voeding in de vuilnisbak belandt. We legden haar tips voor aan experts inzake voedselverlies van FoodWin en VLACO.

1 EEN STILLEVEN VAN FRUIT

We eten heel veel fruit, maar dat bewaren we afhankelijk van het soort fruit in de koelkast of in de kelder/koele berging. Als het fruit niet zo snel geconsumeerd wordt, presenteer ik het op mijn schoonste schaal en zet ik die op prominente plaats in de keuken. De keuken is de motor van ons huis en iedereen die passeert, graait zo snel een stuk fruit mee voor het te laat is.

Een heel leuk idee die fruitschaal. Exotische vruchten horen trouwens niet thuis in de koelkast. Citrusvruchten, banaan, mango, etc. zijn vruchten die je best op een koele plaats, zoals kelder of berging bewaart. Fruit op kamertemperatuur zal natuurlijk wel sneller rijpen. Leg niet teveel op de schaal en denk ook aan de combinaties. Wist je dat een banaan en een appel veel ethyleen produceren, waardoor die ook andere vruchten sneller doen rijpen?

— Hanne Heymans, FoodWin —

Ook kiwi's en avocado's produceren ethyleen. Dit zijn vruchten die na de pluk verder rijpen en versneld kunnen rijpen door de aanwezigheid van sommige andere vruchten. Hieronder rekenen we ook de mango, papaya, peer, meloen, abrikoos, vijg, perzik en passievrucht.

— Elfriede Antonissen, Vlaco —

Wil je meer weten over bewaren, kopen en koken op maat? Schrijf je dan snel in voor een van onze infosessies. Meer info op p.8 of op www.mirom.be/activiteiten.

2 ORDE IN DE KOELKAST

Vroeger hadden we een kleine koelkast en toen gebeurde het wel eens dat er bepaalde etenswaren op de achtergrond verdwenen en pas een schimmelbeurt later teruggevonden werd. Nu hebben we een grote koelkast en behouden we veel meer het overzicht. Kleine of grotere restjes krijgen een plekje op het restjesschap. Die gebruik ik dan voor het maken van de lunch of soep.

Bijna de helft van de producten die in de vuilniszak belanden, is afkomstig uit de koelkast. Overzicht bewaren in de koelkast is dus belangrijk. Koelkasten hebben verschillende temperatuurszones. Door de juiste plaats te kiezen voor elk product, kan je producten langer bewaren en behoud je het overzicht. De ideale temperatuur is 4 à 5 °C. Onderaan zal de temperatuur 0 tot 2°C bedragen en bovenaan loopt de temperatuur op tot 7°C. Bewaar dus nooit vers vlees of vis bovenaan. Bij een dynamische koelkast is de temperatuur overal dezelfde.

— Elfriede Antonissen, Vlaco —

Wil je eens checken, neem dan een thermometer en leg die op een schap in de koelkast. In de handel zijn er speciale thermometers te verkrijgen, maar dit kan ook met een gewoon exemplaar. De ideale koelkastindeling vind je terug op www.mirom.be.

— Hanne Heymans, Foodwin —

4 EEN BOODSCHAPPENLIJSTJE

Ik heb een heel handig boodschappenlijstje op mijn smartphone staan, dat ik onmiddellijk aanvul als ik een laatste exemplaar uit de voorraadkast heb gehaald.

Een boodschappenlijstje maken is een must. De helft van de mensen gebruikt een boodschappenlijstje en veel apps maken dit handig. Het is vooral belangrijk dat je hiervoor wat tijd vrijmaakt om je voorraadkast en frigo te checken. Zoek welke gerechten je kan maken met bv. die halve courgette of dat restje zure room en bouw zo jouw boodschappenlijstje op.

— Hanne Heymans, FoodWin —

FOODWIN

vlaco
Vlaamse Compostorganisatie vzw

3 BEWAAR IN PORTIES

Net zoals iedereen, koop ik ook wel 'ns teveel groenten of vlees die we niet in een keer kunnen consumeren. Groenten ga ik in dat geval wal snel blancheren en in kleine porties invriezen. Handig voor op drukke dagen en snel gebeurd.

Een diepvries is een goed wapen in de strijd tegen voedselverlies. Maxi verpakkingen zijn wel een grote valkuil, maar je kan dit oplossen door porties in te vriezen. Vergeet je verpakking ook niet te labelen en hou bij voorkeur een lijstje bij met wat in de diepvries zit en wat je eruit haalt. Vind je een papieren lijstje niet netjes, probeer dan met een grote magneetsticker die je kan beschrijven met uitwisbare inkt. Handig en proper.

— Hanne Heymans, Foodwin —

Naast porties invriezen, kan je fruit of groenten ook fermenteren of steriliseren. Er zijn tal van bewaartechnieken die je kan toepassen om de houdbaarheid van producten te verlengen. MIROM organiseert trouwens een gratis infosessie rond 10 bewaartechnieken.

— Kristof Van Stichelen, Vlaco —

5 WEEKMENU? DINSDAG = SPAGHETTI-AVOND

Hoewel ik geen weekmenu heb eten we op dinsdagavond, de meest hectische avond van de week, spaghetti. Maandelijks maak ik een grote portie saus klaar en die vries ik in kleinere porties in.

Een vaste weekdagmenu is een belangrijke stap. Het onderzoek naar voedselverlies bij consumenten wees uit dat 30% van het voedsel in de Vlaamse huisvuilzak afkomstig is van het 'teveel bereiden'. Door het regelmatig herhalen van een menu kan je de hoeveelheden perfect afstemmen op jouw situatie. En dit is belangrijk zowel bij het kopen, koken als invriezen.

— Hanne Heymans, FoodWin —

RESTJESRECEPT VAN TIM BOURY

Voedsel dat verloren gaat is altijd zonde, of dat nu in een huishouden is of in de keuken van een restaurant. Ook sterrenchef Tim Boury (Boury **) uit Roeselare vindt dit een belangrijk punt. "Ook in onze keuken gaat er zo weinig mogelijk verloren. Wegsmijten is natuurlijk altijd de 'makkelijkste' optie, als je 't niet moet betalen. (lacht) Maar dat proberen we dus maximaal te vermijden. Uiteraard kunnen wij geen 'overschotjes' of resten gebruiken voor gerechten in het restaurant, maar we gebruiken die dan wel in de maaltijden voor het personeel."

GEMARINEERDE ZEEBAARS, KOMKOMMER, GROENE APPEL, TUINKRUIDEN

INGREDIËNTEN (restjes)

- Komkommer (schil, zaadlijsten)
- Groene appel (schil, klokhuis)
- Stukje zeebaars (staart is ideaal)
- Chili-pepertje (enkele stukjes)
- Restjes kruiden (bieslook, peterselie, koriander, basilicum, munt,...)
- Mini maïs of maïs uit blik
- Avocado
- Kruiden uit de tuin (klaverzuring, groene zuring)
- Tomaat
- Rode paprika
- Sjalot
- Knoflook
- Citroen of limoen(sap)
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Tomaat, sjalot & paprika in blokjes snijden. Aanfruiten in olijfolie en laten sudderen tot compote eventueel samen met wat basilicum.

Stukjes zeebaars marineren met olijfolie en citroensap

Komkommer, granny smith, + allerhande kruidenrestjes centrifugeren in sapcentrifuge.

Opwerken met scheutje olijfolie, citroen of limoensap.

Chili in dunne plakjes snijden, mini maïs in kleine stukjes snijden en avocado blenden tot een crème

DRESSEREN

Compote van tomaat & paprika onderaan het bordje dresseren, daarop de zeebaars, maïs, dotje avocadocrème. Het gerecht afwerken met kruiden uit de tuin: klaverzuring, bladzuring, bloedzuring, postelein.

Heb je zelf ook een toprestjesrecept? Deel het met ons via mirom.be/topgerechtje.

GLASBOLLEN
IN 'T GROEN

Misschien zag je er al eentje opduiken in het straatbeeld, maar de glasbollen in de regio worden stelselmatig vervangen door gloednieuwe exemplaren. Opvallendste wijziging is de frisse groene tint, zodat je ze nog makkelijker vindt. De flappen zijn ook vervangen door kleppen, wat zorgt voor minder hinder en makkelijker onderhoud. Voorts zijn ook de voornaamste sorteerregels nog eens duidelijk aangeduid, zodat niemand nog hoeft te twijfelen aan wat mag en wat niét mag.

Geen afval rond de glasbol (sluikstort = strafbaar)

MATRASSEN
GRATIS AANVAARD

Sedert 1 januari kan je je afgedankte matras gratis inleveren op het recyclagepark, matrassen horen niet langer tot de rode groep. Breng je een matras naar het recyclagepark? Duid dan de groene groep aan bij aankomst en vraag raad aan de parkwachter. Tegenwoordig zijn producenten van matrassen immers 100% verantwoordelijk voor hun product van zodra dat afval wordt. Op die manier worden ze gestimuleerd om na te denken over duurzaamheid. Net zoals bij elektrotoestellen betalen consumenten voortaan ook een milieubijdrage bij de aankoop van een nieuwe matras.

WIJ WERKEN AAN DE TOEKOMST VAN JE MATRAS

Momenteel komen alle matrassen nog bij het grof vuil terecht, maar er wordt i.s.m. Valumat volop gewerkt aan een systeem waarbij droge en propere matrassen maximaal gerecycleerd kunnen worden. MIROM Roeselare hoopt tegen juli 2021 containers voor recycleerbare matrassen te kunnen plaatsen.

Heb je een oude matras? Zorg dat je deze droog naar het recyclagepark brengt, want enkel deze matrassen kunnen gerecycleerd worden.

SORTEREN,
DUIDELIJK VOOR IEDEREEN

We zien onszelf graag als sorteerkampioen en vaak is dat ook zo. Maar het is niet altijd makkelijk om mee te zijn met alles. Bovendien verwelkomen we jaarlijks ook nieuwe inwoners. Uit andere gemeenten of provincies, maar ook van over de landsgrenzen. En of de nieuwkomers dan uit Izegem of Polen komen: vaak zijn de sorteerregels anders of zelfs volledig nieuw.

Om iedereen mee te krijgen, ontwikkelden we een sorteerfolder die begrijpelijk (en zonder al te veel tekst) de voornaamste sorteerregels duidelijk maakt. Met foto's en pictogrammen. Afval juist sorteren maakt het immers niet alleen netter en aangenamer voor iedereen, het kost je ook minder centen.

Ben je zelf nieuw en zijn de sorteerregels wat complex? Of ken je iemand voor wie de folder zou kunnen helpen?

www.mirom.be/sorteerenvooriedereen.

Je vindt er trouwens ook **video's** waarin de sorteerregels worden uitgelegd, met ondertitels

WEERSTA DE VERLEIDING...
OM ALLES IN ÉÉN VUILBAK TE GOOIEN

Het zit in de natuur, we kiezen al eens graag voor de makkelijke weg. Want zelfs al wéten we best dat een lege pot handcrème PMD is en in de blauwe zak thuishoort, dan vliegt dat toch al snel in de gewone vuilnisbak. Zeker in de badkamer. Want ja... die PMD-zak staat vaak een eind verder en je moet er snel vanaf. Er is nochtans veel PMD in de badkamer, met lege tandpastatubes, potjes van gel, lege spuitbussen van deo of haarlak, flacons en flessen shampoo en ga zo maar door. En ook textiel (Een gescheurd t-shirt? Een kousenbroek met een gat?) of papier & karton (Doosjes waarin parfumflesjes zaten, etiketjes, ...) Maar... in de badkamer, en ook in andere delen van je woning, staat vaak maar één vuilnisbakje.

BOOST JOUW RELATIE MET GESORTEERD AFVAL

Is jouw relatie klaar voor de ultieme afvaltest? Kunnen je huisgenoten niet weerstaan aan de verleiding om argeloos afval in de verkeerde vuilnisbak te droppen? Daag je partner en huisgenoten uit om ook elders in huis goed te sorteren. Waarom zou je geen sorteereilandje plaatsen? Niet dat je de helft van de ruimte moet gaan inpalmen, maar compacte kleine vuilbakjes zodat je al dat recycleerbaar afval gescheiden kan inzamelen. PMD, papier & karton en restafval, snel geïnstalleerd en o zo handig. De restafvalzak vult minder snel en dat scheelt ook weer in kosten.

Overtuigd? Doe dan de sorteerquiz en wie weet trakteer jij je partner op een prachtig sorteereiland.

SORTATION ISLAND

WIN je eigen eiland

Wij geven stijlvolle sorteereilandjes weg, die je kan ophangen in de kast, aan de muur of die je ergens gewoon een plaatsje geeft in huis.

Surf naar **www.mirom.be/sortation**, doe de quiz en beschrijf waarom jouw partner zo'n eiland verdient (of dringend nòdig heeft).

SANTÉ, MET ONZE DUURZAME BEKERS OP JOUW EVENEMENT

Sinds vorig jaar is het een feit: wegwerpbekers op evenementen zijn verboden. Met wat geluk kunnen we later dit jaar opnieuw evenementen organiseren en dan komen de herbruikbare bekers van MIROM Roeselare misschien van pas.

Ons assortiment is inmiddels stevig uitgebreid. Naast 'gewone' festivalbekers voor bier of frisdrank (25 of 33 cl), bieden we nu onder meer ook stijlvolle herbruikbare bekers aan voor wijn, bubbels, bier en warme dranken. En handig: je moet de bekers nadien niet meer zelf afwassen. Dat scheelt heel wat in de opkuis.

www.mirom.be/bekers

MIROM GROEIT... EN BOUWT

Nog meer bedrijvigheid dan anders op ons terrein, want de bouwwerken voor onze nieuwe kantoren zijn gestart. Tussen het huidige gebouw (dat grondig gerenoveerd wordt) en het recyclagepark van Roeselare zal de komende maanden een gloednieuw kantoorgebouw verrijzen. Het nieuwe gebouw moet plaats bieden aan het groeiend aantal medewerkers én onderdak bieden aan onze dienstverlening. Uiteraard wordt er maximaal duurzaam en ecologisch gebouwd.

www.mirom.be/mirom2022

MIROM ZOEKT PROJECTVERANTWOORDELIJKE

MIROM Roeselare groeit en is op zoek naar een nieuwe collega die in nauwe samenwerking met de directie en de verschillende afdelingen nieuwe projecten wil begeleiden van A tot Z. Dit kan te maken hebben met afvalinzameling, maar bijvoorbeeld ook met de verbrandingsinstallatie.

Deze projectverantwoordelijke is iemand met een masterdiploma, goesting om iets in handen te pakken en een brede interesse.

www.schonejobs.be

KALENDER

ONLINE INFOSESSIES

Minder afval: ontdek wat je zelf kan doen.

13/04	Thuiscomposteren
27/04	Start to kip
04/05	Urban Gardening
06/05	Waterbeheer in je tuin
11/05	Haal meer uit je frigo
19/05	Thuiscomposteren
26/05	Meal prepping
03/06	Warmtenet Roeselare
17/06	10 Bewaartechnieken
24/06	Plan je weekmenu

Meer info & inschrijven: **www.mirom.be/activiteiten**

ASBESTINZAMELING: OP NAAR DE 1.000

Een dik jaar geleden zette MIROM een project rond de veilige inzameling van asbest op poten. Asbest moet verplicht verpakt aangebracht worden op het recyclagepark. Je kan asbest zelf naar het recyclagepark brengen, maar denk er aan om de verpakking vooraf aan te kopen en alle veiligheidsvoorschriften in acht te nemen. Daarnaast werd ook de ophaling aan huis opgestart, met plaatzakken en containers. Dankzij een subsidieproject kan dit tijdelijk bijzonder voordelig. Ondanks een maandenlange stop door de pandemie, werd inmiddels de 500ste ophaling genoteerd.

Meer info & veiligheidsinstructies:
www.mirom.be/asbest

Colofon: de milieukrant is uitgegeven door MIROM Roeselare in samenwerking met jouw gemeente. V.U.: Henk Kindt
Oostnieuwkerksesteenweg 121, 8800 Roeselare. Contactpersoon: Frederic Vansteenkiste, 051/26 03 50, frederic.vansteenkiste@mirom.be
Lay out: Bullet Point. Druk: Roularta. Deze krant is gedrukt op milieuvriendelijk papier.

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C001677