

RÅSTOFF



TRONDHEIM
RENHOLDSVERK

Ny undersøkelse:
**Så mye mat kaster
vi hvert år**

Jubileum:
**Vi har holdt
Trondheim ren
i 100 år!**

TAKK FOR AT DU
**SPISER OPP
MATEN DIN**



Ifølge FN blir rundt en tredjedel av all mat som er produsert i verden kastet. Det kan vi alle gjøre noe med.

BLI MED I KAMPEN MOT MATSVINN

Her utnyttes moden frukt til en herlig smoothie!

De fleste synes det er galt å kaste mat. Likevel gjør vi det. Meieriprodukter fordi de går ut på dato. Brød fordi det er tørt. Frukt og grønt fordi de oppbevares feil og blir ødelagt. Middagsrester fordi vi lager for mye og ikke utnytter restene.

Det er lett å lure seg selv til å tro at vår sløsing ikke betyr så mye i det store bildet. At det bare er butikkene og matbransjen som må skjerpe seg. Slik er det ikke. Private husholdninger står for 60 % av matsvinnet i Norge. Det er altså du og jeg som bidrar mest til et av klodens største og mest nødvendige miljøproblem.

2/3 av maten vi kaster kan spises

Trondheim Renholdsverk har som mål å halvere matsvinnet hos husholdningene innen 2030. Som et ledd i dette har vi analysert 2,2 tonn restavfall fra forskjellige steder i Trondheim. Målet var å finne ut hvor stor andel av maten i restavfallet som kunne vært spist, altså hvor stort matsvinnet er.

Undersøkelsen fastslår at svimlende 66 prosent av matavfallet til en gjennomsnittlig husholdning i Trondheim kunne vært spist. Analysen viser at hver og en av oss gjennomsnittlig lempet 37,5 kilo fullverdig mat rett i avfallsbeholderen hvert eneste år. Totalt utgjør matsvinnet til forbrukerne i Trondheim 7 100 tonn i året. Det er tid for å ta tak!

Mye av kastingen skyldes datoskrekke

Måltidsrester, frukt/grønt og bakervarer utgjør brorparten av matsvinnet. Så mye som 1/3 var mat som fortsatt var emballert i originalemballasjen. En god del av dette var uåpnet, og stammer trolig fra opprydding i kjøkkenskap, kjøleskap og fryser.

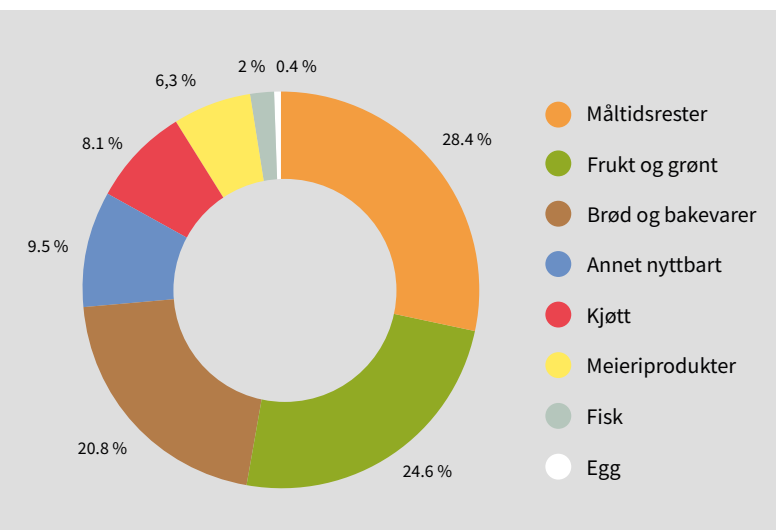
«Utgått på dato» er en viktig årsak til at mat kastes. Vi kjøper altså inn for mye mat, vi oppbevarer maten for dårlig, har for lite oversikt i kjøleskap, kjøkkenskap og fryser, og vi er fortsatt ikke nok bevisst på forskjellen mellom «best før» og «siste forbruksdag».

Familier er verstingene

Ifølge Framtiden i våre hender er det småbarnsfamilier og folk i 20-årene som synder mest. Unge mennesker kaster ofte på grunn av kunnskapsløshet og en hektisk hverdag. Familier kaster ofte fordi de er presset på tid og fordi det er vanskelig å forutsi hva barna kommer til å spise. Heldigvis er matsvinn et problem det er forholdsvis lett å gjøre noe med.

Spar opp til 10 000 kroner i året

Ifølge Framtiden i våre hender kan en gjennomsnittlig norsk barnefamilie spare rundt 10 000 kroner i året på å halvere matkastingen. Det er verdt å tenke på neste gang du vurderer å kaste de litt for bløte tomatene. De kan fort bli en god tomatsaus.



I vår kartlegging av matsvinn ble det sortert ca 2,2 tonn restavfall fra fem boligområder i Trondheim.

8 tips

FOR Å REDUSERE MATSVINNET

Lukt og smak på maten før du kaster den

Sjekk maten selv om den er gått ut på dato. «Best før» er kun en kvalitetsgaranti, ikke en trygghetsdato.

Hold orden i kjøleskapet

Gå gjennom innholdet i kjøleskapet en gang i uken. Se hva som gjemmer seg bakerst og nederst, så unngår du å kjøpe varer du allerede har.

Slutt å storhandle eller småhandle

Kjøp for tre dager i slengen. Å handle inn til sju middager om gangen kan lett føre til matsvinn, fordi det kan oppstå noe uventet. Når du handler for tre dager, rekker ikke maten å bli gammel, og en middag kan utsettes en dag når planer endres.

Skriv handlelister

Sjekk kjøkkenskapene før du handler, og skriv handleliste. Hvis du tar for mye på sparket i butikken, er det lett å overvurdere hvor mye du trenger.

Lag passelig med mat

Vi tror gjerne at vi kommer til å spise mer middag enn vi gjør. Hvis du lager for mye mat, havner restene fort i avfallsdunken.

Bruk opp restene dine

Den halve løken, fløteskvetten og kyllingfiléen fra i går kan bli til en god pastasalat.

Lag mat fra bunnen av

Invester i gode råvarer og lag maten selv. Da vet du at den er av god kvalitet. Det er dessuten vanskeligere å kaste noe du har brukt tid på å lage.

Handler du mat med kort holdbarhet? Bruk den

Det er bra å kjøpe mat som er på tilbud grunnet dato-stemplingen. Sørg for å ha en plan for når og hvordan du skal bruke den, slik at den ikke blir kastet.

1918: Trondhjem Renholdsverk etableres. Latrinene tømmes daglig med hest, kjerre og lastebil.



1925: Anlegget på Sluppen står ferdig med pudretfabrikk, sorterings- og forbrenningsanlegg.



1948-1968: Standardiserte beholdere, søppelbil med skrutank og aggregat med løftemekanisme.



REN INNOVASJON i 100 år

Trondheim Renholdsverk fyller hundre år i år! Mye har endret seg, men viljen og motivasjonen til fremskritt er den samme.

Trondheim Renholdsverk ble etablert i 1918. Det kommunale selskapet overtok renovasjon fra Trondheim torvstrø og renovasjonskompani, som hadde hatt kontrakt med kommunen inntil da. Argumentet for kommunal overtakelse var folkehelse. Stanken i byen ble av avisene omtalt som en av byens «severdigheter» og «Kloakken burde opptas i reisehåndbøkene», skrev Dagsposten. Bedre organisering av avfallsinnsamling var også viktig for å hindre nye utbrudd av kolera og tyfus. I takt med samfunnets økte fokus på klima og miljø, har også vårt fokus endret seg, men vi har fortsatt å være en pioner innen renovasjon.

Kildesortering allerede i 1920

Allerede i 1920 sørget Trondheim Renholdsverk for å etablere kildesortering i tre beholdere, forbrenningsovn og gjenvinningsanlegg i kommunal regi. Matavfallet fra husholdningene i byen ble benyttet som fôr i svineavl. Latrineavfall fra byens mange utedoer ble omdannet til nitrogenrik gjødsel, markedsført som pudrett, og produsert med energi fra Renholdsverkets eget forbrenningsanlegg på Sluppen. I 1930 markerte Trondheim seg innen miljøvennlig transport av avfall ved å kjøpe inn en spesialbil for støvfri innsamling av husholdningsavfall.

Innovasjon og samfunnsansvar i hundre år

Utover førtitallet fortsatte automatiseringen og moderniseringen med standardiserte beholdere, «NOBØ-spannet» med lokk, søppelbil med skrutank og løftemekanisme.

På femtitallet ble sortering og gjenvinning forkastet til fordel for åpne søppelfyllinger. Vendepunktet kom i 1985 da forbrenningsanlegget på Heimdal ble satt i drift. I 1996 ble gjenvinningsstasjonen på Leangen og Heggstadmoen etablert og i 1997 begynte man igjen med kildesortering med 3-beholdersystem for husholdningsavfall og returpunkt. De første hybridbilene ble innkjøpt i 2007, tett etterfulgt av etableringen av byens første mobile avfallsug på Kattem.

Nå bytter vi ut diesel med gass

Renholdsverkets historie er altså fortellingen om utvikling av norsk bevissthet og infrastruktur rundt avfall, sortering og gjenbruk. Med så lang tradisjon for innovasjon, er vi glade for å gi full gass også videre inn i fremtiden. I høst bytter vi ut diesel med gass som drivstoff i flere av våre biler. Naturgass som brensel blir en mellomløsning inntil enda bedre drivstoffalternativer er tilgjengelig.

Jubileumsbok i oktober

I hjertet av Trondheim Renholdsverk sitt engasjement ligger et genuint ønske om å bidra positivt til en langsiktig, bærekraftig samfunnsutvikling. Bærekraft skal gjennomsyre hele virksomheten og ligge til grunn for alt vi gjør. I oktober kommer boka *Fortidens visjoner – fremtidens løsninger*, skrevet av Svein Carstens. Boka gir deg innsikt i hvordan vi jobber og i en spennende periode i Trondheims nyere historie. Boka utgis på Museumsforlaget og vil bli solgt i bokhandel og nettbokhandel.

Vi ønsker å takke alle dere som hver dag deler og bidrar til vår visjon gjennom små og store miljøhandlinger.



Hageavfallsmottaket holder åpent hele året

I sommersesongen (april - oktober) har mottaket samme åpningstider som gjenvinningsstasjonen. I lavsesongen vil det være reduserte åpningstider.

Merk: Naturlige masser (som sand, stein og torv) og bearbeidede masser (som takstein og betong uten armering) skal nå leveres på hageavfallsmottaket.

Nedfallsfrukt og svartelistede planter kan også leveres der.

Hageavfallet blir kvernet og kan derfor ikke inneholde jord, stein, sand eller grus. NB! Vi tar ikke imot matavfall.

Hageavfall i plastsekker må tømmes og sekkene kastes i egen container.

Maksvekt på kjøretøy, inkludert last, er 3,5 tonn.



Lær å kompostere, lag din egen jord

Kompostering betyr mindre avfall, og det liker vi! Velkommen til gratis kompostkurs.

Lær hvordan du kan forvandle matrester og hageavfall til ny, næringsrik jord.

Dato: 11. eller 24. september

Tid: Kl 18.00 – 20.30

Sted: Heggstadmoen 53, i våre kontorlokaler

Påmelding: Send epost til morten.skogly@gmail.com

Husk å skrive hvilken dag du ønsker!



Av og til flyter det litt over ...

Føler du at avfallet hentes for sjeldent, eller at beholderne eller containerne dine er for små? Det er lett å gjøre noe med!

Bestill større eller flere **beholdere** på trv.no, eller ring **917 54 000**. Avfallsbeholderne våre kommer i fire ulike størrelser, fra 140 liter, opp til 660 liter. Du kan ha ulik størrelse for hver enkelt avfallstype.

Containere kommer også i ulike størrelser. Hvis ditt boligområde trenger større containere, kontakt styreleder eller vaktmester.

Med god nok plass til avfallet, blir de fleste fornøyd med hentehyppigheten. Det er størrelsen på beholdere og containere som avgjør hva du skal betale i renovasjonsavgift.

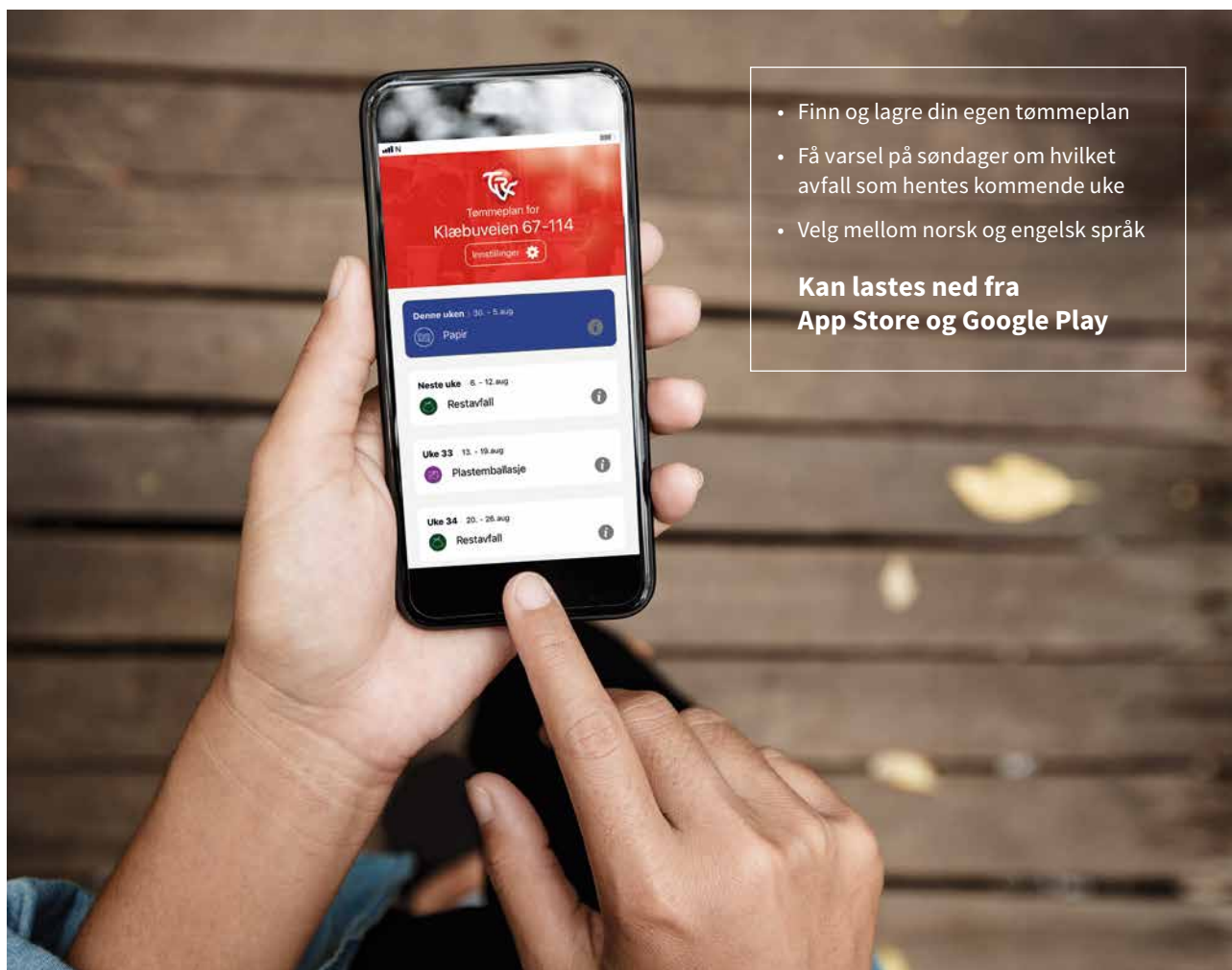
For å stimulere til kildesortering, er mesteparten av avgiften lagt på restavfall. Er du flink til å sortere, koster det ikke så mye ekstra å øke kapasiteten på plastemballasje eller papir. Men sørg også for å ha nok plass til restavfallet.

Beholderstørrelse	Restavfall	Papir	Plastemballasje
	Tømmes hver 14. dag	Tømmes hver 4. uke	Tømmes hver 8. uke
140 liter	1.930,-	280,-	553,-
240 liter	3.299,-	472,-	782,-
370 liter	5.093,-	731,-	1.454,-

(Pris per år. Midtbyen har egen prisliste, se trv.no)



Har du lastet ned **TØMMEPLAN-APPEN?**



ÅPNINGSTIDER – Heggstadmoen gjenvinningsstasjon og hageavfallsmottak

Mandag–torsdag **07.00 – 20.00**
Fredag **07.00 – 15.00**
Lørdag **09.00 – 15.00**

Gratisbutikken BrukOM

Mandag–fredag **07.00 – 15.00**

NB: Gjenvinningsstasjonen tar IKKE imot matavfall

I lavsesongen (nov-mars)
har Hageavfallsmottaket
kortere åpningstider

Kundesenter: 917 54 000, kildesortering@trv.no
Besøksadr.: Heggstadmoen 53 | Postadr.: P.b. 2380 Torgarden, 7004 Trondheim
Kontortid: mandag – fredag kl 08.00–15.30
Web: trv.no | facebook.com/trondheim.renholdsverk

Redaktør: Tone Pettersen Olden | Opplag: 94.000
Distribusjon: Trondheim og Klæbu kommune
Foto: Ronny Danielsen
Tekst, idé og layout: Posisjon
Trykk: Fagtrykk | Papir: 100 % resirkulert papir

RÅSTOFF - kundeblad fra

