Ñ Redueña
Ayuntamiento

La comida no se tira.

Guía 1 de 5 — Redueña no tira: dale otra vida

Separa bien: cubo marrón

Sí va al orgánico



Restos de fruta, verdura, carne y pescado.



Cáscaras de huevo y frutos secos.



Posos de café e infusiones (sin cápsula).



Pan, pasta y arroz.



Servilletas y papel de cocina usados.



Tapones de corcho, flores y plantas pequeñas.

No va al orgánico



Pañales, compresas y toallitas.



Colillas y excrementos de animales.



Aceite de cocina (al punto limpio).



Bolsas de plástico convencionales.



Polvo de barrer y arena de gato.



Deposita los restos en el cubo marrón sin bolsa o en bolsa compostable, nunca en bolsa de plástico.



Ñedueña
Ayuntamiento

Reduce: compra con cabeza



Mira la nevera y la despensa antes de ir a comprar y lleva una lista.



Compra a granel o en la cantidad justa.



«Consumir preferentemente antes de»

Indica calidad, no seguridad. El alimento suele estar bien pasada esa fecha.

«Fecha de caducidad»

Sí hay que respetarla.

Coloca delante lo que caduca antes y detrás lo recién comprado.



Ñ Redueña
Ayuntamiento



Reutiliza y alarga la vida

Cocina de aprovechamiento



Pan duro → Torrijas



Migas



Pan rallado



Verdura blanda → Crema



Fruta madura → Batido o compota



Congela en porciones



Haz caldo con restos limpios



Pieles, tallos y sobras de verdura.

Composta en casa

Convierte restos de fruta y verdura, posos de café, cáscaras de huevo y hojas secas en abono para la tierra.





Ñ Redueña
Ayuntamiento



Redueña Composta

En Redueña el orgánico no viaja lejos: se recoge en los cubos marrones, se composta en nuestro centro de compostaje local y vuelve a la tierra como abono.



Centro de compostaje local:

- Camino del Cementerio, área de iniciativas agroecológicas.



Compostaje en casa

También puedes compostar en casa si tienes huerto o jardín.

Más información:
91 843 84 07 ·
ayuntamiento@reduena.com

EUROPEAN WEEK FOR WASTE REDUCTION