

Avfall er

RASTOFF



TRONDHEIM
RENHOLDSVERK

GJENVINN JULENS GLEDER

SMARTE SORTERINGSTIPS - RENOVATØRENS JULEØNSKER
MESTERKOKKENS RESTEGILDE - JULENS FESTBORD - GAVETIPS

Gledelig Jul

Kast ikke bort juletiden!

Nå er julen snart her, en tid for store innkjøp. En ekstra flaske brus, en kartong kremfløte ekstra, og smør til vi er helt sikre på at vi har nok. Vi lager mat til ti når selskapet er på sju, og vi handler enda mer snacks enn ellers i året.

I snitt bruker hver og en av oss nær 10 000 kroner på julehandling, det vil si at en familie på 5 bruker nær 50 000 kroner i desember. Mye kjøpes, og dessverre er det slik at mye også kastes. Vi kaster enda mer mat enn ellers i året, og en av fire kaster julegaver.

I dette julenummeret ønsker vi å sette fokus på hvordan vi enkelt kan dempe forbruket og kaste mindre. Vi har invitert en kokk i toppklasse for å gi oss inspirasjon og ideer til å utnytte rester fra julemiddagen. Vi foreslår gavekort på det mest verdifulle vi kan gi til andre – vår egen tid, og vi har fått hjelp av en interiørstylist til å dekke et koselig julebord i gjenbruksånd.

En glede for mange er at helligdagene kommer slik at fridagene blir mange. Slik er det også for renovatørene. Det betyr at avfallstømmingen kan komme noen dager før eller etter hva du er vant til. Følg sorteringsrådene våre og unngå overfylte beholdere. Julen handler uansett mest om å ha det godt sammen, så kast ikke bort denne flotte tiden.

Gledelig jul fra oss i
Trondheim Renholdsverk!

Tone Pettersen Olden

Tone Pettersen Olden
Kommunikasjonssjef



Foto: Ingrid Loeng

Unngå julekul på avfallsdunken. Kast smart!

I juletiden blir det ofte ekstra mye avfall, og det betyr at dunkene kan bli fulle. Her kommer gode råd for hvordan du unngår overfylte avfallsdunker.

1.

1. Ekstra søppelsekk til julepapiret

På julekvelden blir det gjerne mye avfall, ikke minst gavepapir. Unngå å fylle opp restavfallsdunken med gavepapir, og sett det til side inntil du har ledig plass i dunken. Julepapiret kan også leveres direkte til gjenvinningsstasjonen. Husk at gavepapiret skal kastes som restavfall, siden det ikke kan gjenvinnes til nytt papir.

2. Prioriter matavfallet

Er avfallsmengdene store i julen, bør du gi matavfallet førsteprioritet i restavfallsdunken. Sørg for at lokket ikke spriker, så unngår du besøk av skadedyr.

3. Ikke kast mat som kan spises

Vær kreativ og lag gode retter av restemat. Dette vil redusere matavfallet og du sparer både penger og miljø.

4. Bruk returpunkt og gjenvinningsstasjonen

Større mengder papp, papir, kartong og emballasje av plast kan også leveres gratis til gjenvinningsstasjonen, mens mindre mengder kan du levere på returpunktene. Se oversikt over returpunktene på vår nettside www.trv.no

5. Sett frem juletreet 11. januar

Sett treet godt synlig ved veien søndag 11. januar, så henter vi det i uke 3.

6.

6. Gode naboer?

Den lange juleferien gjør at mange reiser bort. Gjør avtale om å bruke naboens dunk, og gjør noe hyggelig tilbake som takk.



Husk at helligdagene innebærer at mange vil få hentet avfallet på andre ukedager enn ellers i året. Avfallet kan bli hentet både før og etter normal tømmedag.



«Takk for at du måker og strør»

Renovatør Jan Morten Sumstad

Jan Morten stortrives som renovatør i Trondheim Renholdsverk. Når solen skinner og været er mildt, synes han at arbeidsdagen er fantastisk. Men når vinteren setter inn for alvor, byr det på utfordringer.

Dyp snø gjør det tungt å dra søppeldunkene fram og tilbake, og glatta kan gjøre det vanskelig å holde balansen.

– Etter en vinterdag med glatte veier og mye snø, kjenner vi at det er tungt.

Visste du at alle husstander plikter å måke og strø fram til søppeldunker og kontainere? Jan Morten snakker varmt om Trondheims befolkning og sier de har kultur for å brøyte og strø. Men, legger han til: – Folk kan bli enda bedre.

Jan Mortens

Juleønsker

1. MÅK NÅR DET HAR SNØDD

2. STRØ NÅR DET ER GLATT



VÆRSÅGOD, EN GAVE DU KAN GI VIDERE!

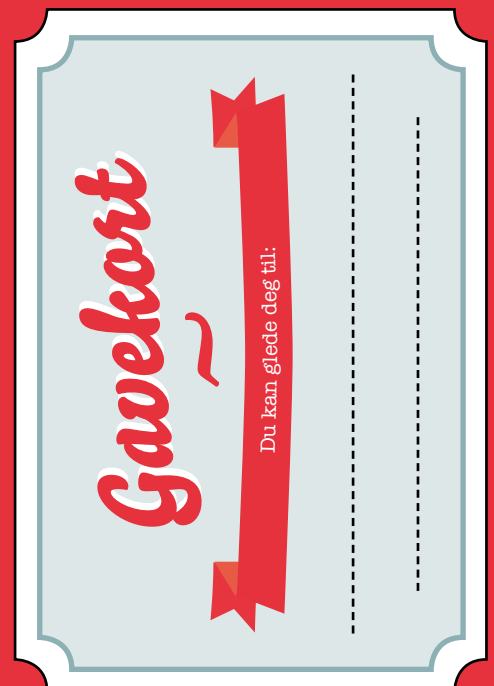
Hva hadde vel julen vært uten gaver?

Vi ønsker å gi gjennomtenkte gaver som mottakeren blir glad for, og som viser at vi bryr oss. Men dessverre viser det seg at 1 av 4 kaster julegaver, og at vi har 2,5 milliarder kroner i gavekort som har gått ut på dato. Så hvorfor ikke gi det mest verdifulle du har, og som attpåtil ikke kan kastes?

Nemlig din egen tid.

Vi har satt opp gavekort som du kan klippe ut fra dette bladet og gi videre, eller bruke som inspirasjon til å lage dine egne.

Se tips på baksiden.



Tips til opplevelser eller tjenester du kan gi bort:

snømaking, kinobesøk,
hverdagsmiddag, barnevakt,
hundelufting, bilvask,
kafébesøk, rydding,
plenklipping, skuldermassasje,
ugressluking, piknik,
klemmer, frokost på senga osv.
Bruk fantasien!

Velg selv om gaven skal være
klippekort eller engangsopplevelse.

EN MESTER PÅ RESTER

I julen både kjøper og kaster vi mer mat enn i resten av året. Vi inviterer en av Norges beste kokker og kjøkkensjef på Kalas & Canasta, Renee B. Fagerhøi, til å vise hvordan det er mulig å lage skikkelig god mat av gårsdagens middag.

Gledelig Jul!

Til: _____

Fra: _____

Gledelig Jul!

Til: _____

Fra: _____





Vi møter Renee i sitt ess, bak grytene i den hyggelige restauranten Kalas & Canasta på Bakklandet. Som kjøkkensjef stiller hun høye krav til alle råvarene. Går mat i søpla bare fordi det er en dag gammelt? Nei, mat som er laget fra bunnen av er mye mer holdbar enn folk tror.

– Folk blir oppdratt av industrien til å tro at ting har kort holdbarhet, men har du laget maten fra bunnen av, så kjenner du ingrediensene og det er lettere å merke hva som er bra, sier Renee. Bruk sansene, lukt, se og smak på maten, er rådet.



Pinnekjøtt Peking-style

Raske rester

– En superrask lunsj, pinnekjøtt peking-style!, sier Renee idet hun setter første rett på bordet. Gårsdagens julemiddag er gjenbrukt i en lekker lunsj hvor rødkål, pinnekjøtt og selleri har fått selskap av pannekaker og krydderurter som koriander og grønn chili
– Denne kan sammenlignes med taco, bare ta på det du liker, smiler Renee.

Fra Cuba til Japan

Renee har laget fire retter basert på tradisjonell julemat. Resultatet er alt annet enn tradisjonelt. Rett nummer to er en sandwich med Cubansk vri. Renee kommer bærende på en rykende varm stekepanne med en herlig sandwich på.

– Kalkun og gruyère-ost med appelsin-aioli, kan Renee forklare.

Lukten av den gode maten sprer seg i rommet.
– Hva er egentlig trikset for å lage gode retter av det man har i kjøleskapet, lurere vi på.
– Middagen i morgen starter når du rydder av middagen i dag, slår Renee fast.

Det er nemlig ikke særlig lurt å ta det som blir igjen av middagen og samle det i én boks. Holdbarheten blir dårligere, og ikke er det særlig innbydende å lage middag av det dagen etter. Legg maten i forskjellige bokser. Da kan du velge hva som skal være utgangspunktet dagen etter, og maten holder seg bedre.

Japansk nudelsuppe er dagens tredje eksempel på julelunsj. Her blir ribbe, egg, surkål, sjampinjong og nudler til en frisk og deilig suppe. Et smakfullt avbrekk fra den ellers så tunge julematen.

Passende porsjoner

En innlysende grunn for at vi kaster mye mat, er at vi kjøper inn for mye.

– Stort sett kan man halvere mengden mat man har tenkt i utgangspunktet, sier Renee og fortsetter:

– Tør å holde igjen på julehandlingen. Skulle du mangle noe, så finnes det jo butikker som er åpne selv i juletiden.

Bekymringen for at man lager for lite mat er velkjent. Også for kokker. Men Renee har et smart triks:

– Se i kjelen og legg til side sånn omtrent mengden hver person spiser. Da ser du hvor mye du lager. Og husk den gode gamle skoleinndelingen av tallerkenen; halve skal være grønnsaker, 1/4 kjøtt, 1/4 karbohydrater. Det er jo også mye godt tilbehør til. Folk blir mette!

Lekkerfisken

Fisk holder seg også godt i kjøleskapet, og blir det noe igjen av torskemiddagen, er det både enkelt og smart å lage en delikat salat. Legg litt arbeid i å dandere det lekkert på tallerkenen, og du har en lunsj en mesterkokk verdig.

Hemmeligheten

Renee har vist oss noen utrolig gode retter, og vi lurere på hvordan vi selv kan få til å lage like god og interessant mat.

– Nummer én for alle som har lyst til å lage mat er å bli kjent med maten. Smak på maten underveis, den utvikler seg hele tiden ettersom du tilsetter ting.

Og det hemmelige trikset til Renee?

– I alt jeg lager tilsetter jeg salt, cayennepepper og sitron. Det fremhever smaken i råvarene og gjør retten mye bedre.



Cubansk sandwich

Renee B. Fagerhøi

Kjøkkensjef på Kalas & Canasta
Pallplasseringer i Kokke-NM
i 2013 og 2014
Sølv i "Årets grønne kokk" 2014



Torskesalat med
ansjosmajones



Japansk nudelsuppe
med ribbe

Bli en mester på rester du også!

På Trondheim Renholdsverk sin Facebookside
[Facebook.com/trondheim.renholdsverk](https://www.facebook.com/trondheim.renholdsverk)
har vi lagt ut Renees oppskrifter og fremgangsmåte
samt bilder av alle rettene vi har fått servert:

- Pinnekjøtt Peking Style -
- Japansk nudelsuppe med ribbe -
- Cubansk sandwich med appelsinaïoli -
- Aquavit Mojito -
- Torskesalat med ansjosmajones -

Konkurransen!

BLI MED PÅ RESTEFESTEN

Del din beste julemat-reste-oppskrift med oss på
Facebook.com/trondheim.renholdsverk
og vinn middag for to hos Renee på Kalas & Canasta!
(verdi kr 2 000,-)





Til å dekke julens festbord har vi fått hjelp fra Interiørstylist Mari Aursand. Hun tenker alltid gjenbruk i sitt arbeid, og sier det er fint å bruke gamle og nyere ting om hverandre. Det er ikke så farlig at ting ikke er likt!

- Bruk det du har av gamle, fine tallerkener, glass og bestikk. Det er sjarmerende om de er forskjellige.
- Julen er tid for nostalgi. Har du en spesiell duk, kopp eller vase som gir deg ekstra gode juleminner, så bruk den!
- Hold deg til en begrenset fargepalett, så blir helhetsinntrykket ryddigere. Her har Mari gått for tradisjonelle julefarger som rødt, grønt og hvitt. Med mønstrede duk kan det være lurt å bruke enkle, ensfargede servietter.
- Pynt med ting fra hagen eller skogen, ta gjerne med familien ut og gjør det til en hyggelig aktivitet.
- Til dette bordet har Mari blant annet brukt røde epler, kongler, granbar og andre vintergrønne vekster. Superenkelt, billig og dekorativt – og så dufter det deilig jul. Når lysene tennes, kommer julestemningen garantert. Og når festen er over, kan du fyre med granbaret og flytte eplene tilbake til fruktfatet. Ingenting trenger å havne i søppelposen.

Ny gjenvinningsstasjon på Heggstadmoen – nytt kjøremønster!

Vi har fullført første byggetrinn for ny gjenvinningsstasjon på Heggstadmoen. 17. november flyttet vi området for gebyrfri avfallslevering, se punkt 2 på kartet. Mens videre utbygging pågår, vil det være trangt på området.

Vi anbefaler følgende rekkefølge:

1. Kjør salgbare varer til Fretex, punkt 1 på kartet.
2. Kjør gebyrfritt avfall til punkt 2. **OBS:** Innkjøringen er flyttet. Følg kjøremønsteret:
 - a. Først treverk, metall, papp, papir, isopor og plastemballasje på øvre plan.
 - b. Deretter hvite-/brunevarer, el-avfall og farlig avfall på nedre nivå.
 - c. **OBS:** Det er kun lov å stoppe bilen i det innerste feltet.
3. Har du avfall igjen etter punkt 1 og 2, leveres dette som brennbart og ubrennbart restavfall, punkt 3.

Det vil tidvis oppstå kø. Har du anledning, kom gjerne midt på dagen på hverdager. Vi gleder oss til å gi byens innbyggere en helt ny gjenvinningsstasjon ved årsskiftet 2015/2016.

Åpningstider:

Heggstadmoen gjenvinningsstasjon

Mandag–torsdag	07.00–20.00
Fredag	07.00–15.00
Lørdag	10.00–14.00

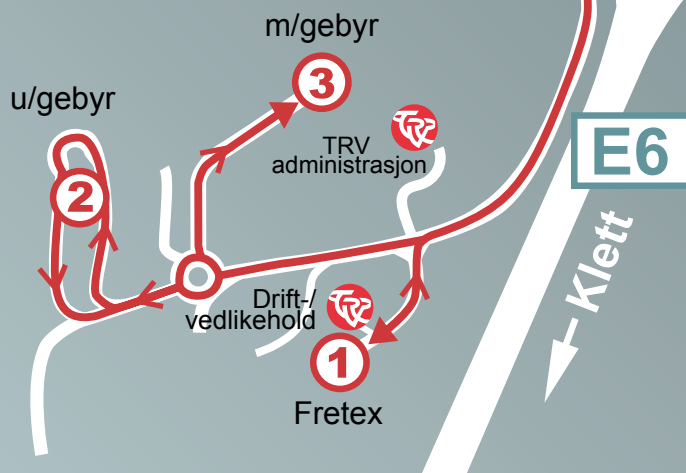
Julaften og nyttårsaften	07.00–11.00
27. desember og 3. januar	10.00–14.00

Hageavfallsmottaket er stengt for vinteren

Se www.trv.no for hva som kan leveres ved gjenvinningsstasjonen. NB: IKKE matavfall.

Gjenvinningstasjonen tlf. 952 63 897

Heggstadmoen gjenvinningsstasjon



Trondheim Renholdsverk har flyttet

Alle avdelinger, med unntak av Farlig avfall, har flyttet til Heggstadmoen. Ny adresse for administrasjon/kundesenter er Heggstadmoen 53, 7080 Heimdal. Se plassering på kartet. Telefonnummeret er som før 72 54 05 40.



Ny Facebookside

I forbindelse med vårt navneskifte fra Renholdsverket til Trondheim Renholdsverk har vi fått ny Facebookside. Vi oppfordrer alle til å følge folkevandringen fra den gamle siden til den nye for de siste oppdateringene fra vår mangfoldige hverdag.

Gå til facebook.com/trondheim.renholdsverk og trykk LIKER!

Kundesenter: 72 54 05 40, kildesortering@trv.no
Besøksadr.: Heggstadmoen 53 | Postadr.: P.b. 2380 Sluppen, 7004 Trondheim
Kontortid: mandag – fredag kl 08.00–15.30
Renholdsverkets avfallstaxi: 917 54 000
Web: trv.no | facebook.com/trondheim.renholdsverk

Redaktør: Tone Pettersen Olden | Opplag: 85.900
Distribusjon: Trondheim kommune
Foto: Maiken Lyng Østerhagen, Amanda Gerhardsen
Tekst og layout: Tibe Reklamebyrå
Trykk: 07 Media | Papir: 100 % resirkulert papir

RÅSTOFF - kundeblad fra

