



## WORMENHOTELSOI3

<b>WAT KAN ER WEL IN?</b> Wormen kunnen <u>alle</u> organische materialen verwerken, omdat ze hulp krijgen van micro-organismen gaat het sneller als je het klein maakt.	<b>WAT KAN ER ECHT NIET IN?</b> Als het niet geleefd heeft kan het er niet in.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Organisch keukenafval zoals schillen, groente, theezakjes, koffiedik, eierschalen</li><li>• Klein gescheurd karton, papieren keukenrol, eierdozen</li><li>• Stro of bladeren (in de herfst)</li><li>• Uitwerpselen van kleine vegetarische huisdieren zoals hamsters en cavia's (ook het zaagsel of houtkrullen)</li><li>• Snijbloemen (in kleine stukjes)</li><li>• Kleine hoeveelheden tuinafval (klein gemaakt)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Composteerbare plastic zakjes (ook niet met OK compost logo)</li><li>• Uitwerpselen van honden, kattenbakkorrels</li><li>• Grof tuinafval, planten met aardkluiten</li><li>• 'Glossy' magazines of karton met een glanslaag</li><li>• Metaal, plastic of andere kunststoffen</li></ul>
Biologische en niet-biologische producten kunnen allemaal in het wormenhotel. Ook zijn alle soorten vruchten en groente geschikt (ook citrus, hete pepers, uien, knoflook)	<b>WAT KAN ER LIEVER NIET / NIET TEVEEL IN?</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Brood en gebak</li><li>- Vlees- en visresten</li><li>- Vettigheden zoals olie, boter of saus</li><li>- Gekookt eten (dat kun je beter zelf opeten)</li></ul>

