



MARINO
FA LA DIFFERENZA
CON IL PORTA A PORTA

ECOSPORTELLO



Da cellulare **06.84017878**

Aperto al pubblico il **martedì** e **giovedì** dalle ore 09 alle 13 e dalle 15 alle 17
Per informazioni si può telefonare dal **lunedì** al **venerdì** dalle ore 09 alle 13
Via Pietro Nenni, 13 - Marino (RM) - eco.sportello@multiservizimarino.it



Scarica l'app MUNICIPIUM, inquadra il QR code con il tuo smartphone e seleziona il Comune di Marino per ricevere informazioni sulla raccolta differenziata porta a porta



Google Play



App Store

www.comune.marino.rm.it

Comune di Marino   



Via Pietro Nenni, 13 - Marino (RM)
Tel. 06.9384694 - 06.93661071
www.multiservizimarino.it
info@multiservizimarino.it



ALCUNI CONSIGLI
PRATICI
PER GESTIRE
I RIFIUTI
NELLA TUA ATTIVITÀ



COME DIFFERENZIARE BENE NEL TUO LOCALE?

1. ORGANIZZA GLI SPAZI

Nel tuo locale trova una postazione comoda e a portata di mano dove tenere i contenitori e recuperare tutti i rifiuti che produci distinti per materiale. Se non hai abbastanza spazio, predisponi dei contenitori più piccoli o più comodi, sempre distinti per tipologia, che poi svuoterai in quelli da esporre su strada. Se necessario, crea più postazioni per permettere anche ai tuoi dipendenti di svolgere la differenziata.

2. SEPARA BENE I MATERIALI

Riconosci il tipo di imballaggio, anche con l'aiuto dell'app Junker, e inseriscilo nel giusto contenitore. Se gli imballaggi sono composti da più materiali e la confezione lo permette, dividili: per esempio, separa il vasetto dello yogurt (plastica) dal suo coperchio (alluminio).

3. SUPPORTA I TUOI CLIENTI

Anche la tua clientela va messa nelle condizioni di fare la differenziata. Valuta quali sono i materiali con cui entra in contatto e posiziona dei contenitori esposti al pubblico. Tienili tutti in uno stesso posto e su ciascuno applica un'etichetta che indica il materiale e gli imballaggi che vi si possono conferire.

4. SVUOTA I CONTENITORI

Elimina gli avanzi di liquidi o di alimenti dalle bottiglie, dai flaconi e dagli altri contenitori per impedire la formazione di cattivi odori. Così facendo i mastelli rimangono puliti e si evita di compromettere la qualità della propria raccolta. Non è indispensabile lavare gli imballaggi, ma è preferibile sciacquare quelli che potrebbero emanare cattivo odore.

5. RIDUCI IL VOLUME

Scatole, bottiglie in plastica, lattine, confezioni in TetraPak e tutti gli imballaggi voluminosi vanno schiacciati e compressi quando possibile. In questo modo gestirli sarà più semplice e dovrai svuotare meno spesso i tuoi contenitori.

6. CUSTODISCI I CONTENITORI

I contenitori per la differenziata vanno tenuti stabilmente all'interno del locale o comunque su suolo privato, non pubblico, a eccezione dell'orario di esposizione. Se li lasci su suolo pubblico, alla portata di tutti, rischi che qualcuno li danneggi o ci butti dentro qualcosa, rovinando la tua raccolta e facendoti incorrere in sanzioni.

7. ESPONI CORRETTAMENTE

I contenitori vanno posti su strada, davanti alla tua attività, rispettando gli orari indicati sull'Eco-calendario della tua zona. Esponili solo quando sono pieni, con il coperchio chiuso e senza altri sacchi all'esterno. In caso di pioggia assicurati che i cartoni di grandi dimensioni non si bagnino.

