



STINAPA TA INFORMA

BONEIRU TA RESIKLÀ AKTIVAMENTE

Diferente instansianan a kuminsá informá i eduká nos pueblo di e importansia pa resiklá. Nos tur por kontribuí pa yuda nos medio ambiente di un manera òf otro i un ku sigur a bira popular rònt mundu e último tempu aki ta resiklahe. Tur lokual ku nos ta hasi uso di dje diariamente nos por resiklá. Den koperashon ku Selibon N.V., e empresa nobo Bonrecycling B.V. a kuminsá kolektá i prosesá sushi separá prosedente di sektor empresarial di Boneiru. Bonrecycling ta dirigí su mes riba karton, glas, plèstik, bòternan di plèstik, bleki, zeta sushi di outo i mashin, zeta pa kushiná, sushi di konstrukshon, heru bieu i metal. Ta resiklá tur e materialnan aki. Pues ta usa nan di nobo. Sektor públiko i sektor privá ta suplementá otro i asina nos ta utilisá oportunitatnan nobo riba tereno di prosesamentu di sushi. Na e hotèl, restorant i snèknan Bonrecycling ta kolektá bòternan di plèstik i bleki den kua ta bende bibida, tantu refresco komo serbes. Tras di bar tin un barí den kua tur bleki i bòter ta dispersé. Na Bonrecycling ta surti e empakenan aki, pa despues prèns nan den bòndunan manehabel. Selibon tin añanan kaba ta rekohé bòternan di glas den e konosido kònteinernan hel. A logra tene pa añanan glas apart. Awor por mira tambe e bakinan grandi pa depositá glas den barionan. Gobièrnu di Boneiru, huntu ku Selibon i Fundashon Tene Boneiru Limpi, tambe e otro partnernan, a start ku e kampaña 'Separá bo Glas'. E poblashon boneriano ta ser stimulá pa tambe ta den e sistema separá pa kolektá shushi. E mashin nobo pa mula glas i kombertí esaki den santu a yega riba e isla. Lo usa e glas mulá aki di nobo komo santu den konstrukshon. Bonrecycling ta sòru tambe pa zeta sushi di outo i mashinnan. Gobièrnu a traha un lei den kua ta pone ku empresanan riba e isla mester tene zeta sushi separá. Hendenan partikular por entregá zeta sushi grátis na e garashi di Selibon riba Kaya Industria. Bonrecycling a kuminsá tambe ta kolektá zeta usá di e sektor di horeka i ta usa esaki komo kombustibel biológiko. E kolektamentu di zeta di restorantnan i garashinan di outo ta hopi importante pa e bon funshonamentu di e instalashon nobo pa purifiká awa sushi na Boneiru. E bakterianan ku ta kome den e awa sushi aki no por kontra zeta sushi di outo i mashin i e zeta ku ta usa pa hasa kuminda den restorant i snèkbarnan lokal. Laga nos tur duna un man i aportá na un Boneiru limpi i liber di kímikonan ku por dañá nos medio ambiente.

Skirbí pa Derchlien Vrolijk

Pa mas informashon i reakshon: STINAPA, telefon 717 - 8444, info@stinapa.org

NOS TA BIBA DI NATURESA



Traha huntu na un desaroyo duradero pa Boneiru