ΡΑΑΕΥ | ΚΛΑΔΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Πρακτικός Οδηγός Διαχείρισης Βιοαποβλήτων

Μειώνω, διαχωρίζω και αξιοποιώ

Κάθε υπόλειμμα τροφής μπορεί να γίνει πόρος - αρκεί να το διαχειριστούμε σωστά.



Οι 3 βασικές αρχές

Τα βιοαπόβλητα είναι κυρίως υπολείμματα τροφών και φυτικής προέλευσης, υλικά δηλαδή που μπορούν να αξιοποιηθούν μέσω χωριστής συλλογής ή κομποστοποίησης.



Μειώνω

Αγοράζω και μαγειρεύω όσο χρειάζομαι. Αξιοποιώ ό,τι μπορεί ακόμη να καταναλωθεί.



Διαχωρίζω

Κρατώ τα οργανικά υπολείμματα χωριστά από τα σύμμεικτα απορρίμματα.



Αξιοποιώ

Χρησιμοποιώ τον καφέ κάδο ή, όπου είναι κατάλληλο, κάνω οικιακή κομποστοποίηση.

Πρώτα η πρόληψη. Μετά η σωστή διαχείριση.

Η κομποστοποίηση δίνει ζωή σε εμάς!



Δεσμεύει άνθρακα & περιορίζει τις εκπομπές μεθανίου στους ΧΥΤΥ



Ρυθμίζει την υγρασία στο χώμα



Μειώνει τη διάβρωση & την ερημοποίηση



Βελτιώνει τη γονιμότητα του εδάφους



Δημιουργεί πράσινες θέσεις εργασίας

Λιγότερες εκπομπές, υγιές έδαφος, πραγματική πράσινη οικονομία.

Ο καφέ κάδος του Δήμου μας

Τι βάζω και τι δεν βάζω για τη χωριστή συλλογή βιοαποβλήτων.

ΝΑΙ — στον καφέ κάδο

- φλούδες και υπολείμματα φρούτων
- λαχανικά και σαλάτες
- υπολείμματα καφέ και τσαγιού
- τσόφλια αυγών
- μικρές ποσότητες υπολειμμάτων τροφής
- άλλα οργανικά που δέχεται ο Δήμος μου

ΟΧΙ — στον καφέ κάδο

- πλαστικές σακούλες και συσκευασίες
- γυαλί και μέταλλο
- πάνες και είδη προσωπικής υγιεινής
- αποτσίγαρα
- υγρά μαγειρικά λάδια
- χώμα, πέτρες ή αδρανή υλικά
- ό,τι δεν προβλέπει το τοπικό πρόγραμμα

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι οδηγίες ίσως διαφέρουν ανά Δήμο, ανάλογα της τεχνολογίας που χρησιμοποιείται. Μάθε τι ισχύει στον δικό σου.

4 απλά βήματα για τον καφέ κάδο

Από την κουζίνα στον καφέ κάδο.

1

Ξεχωρίζω

Βάζω τα οργανικά υπολείμματα σε μικρό δοχείο κουζίνας, χωριστά από τα υπόλοιπα απορρίμματα.

2

Στραγγίζω

Αποφεύγω περιττά υγρά. Όσο πιο σωστά προετοιμάζω τα υπολείμματα, τόσο πιο καθαρή η συλλογή.

3

Καθαρό δοχείο

Δοχείο με καπάκι, που καθαρίζω τακτικά. Το αδειάζω συχνά και το κρατώ κλειστό.

4

Αδειάζω

Μεταφέρω τα βιοαπόβλητα στον καφέ κάδο, χύμα ή σε σακούλα όπως ορίζει ο Δήμος μου.

Μυρίζει;
Άδειασε συχνότερα το δοχείο και κράτα το καθαρό.

Πολλά υγρά;
Στράγγισε τα υπολείμματα πριν τα αποθηκεύσεις.

Δεν ξέρεις;
Έλεγξε τις οδηγίες του τοπικού προγράμματος.

Οικιακή κομποστοποίηση

Διαφορετική από τον καφέ κάδο: κατάλληλα οργανικά υλικά γίνονται κομπόστ (εδαφοβελτιωτικό).

Πράσινα υλικά

Πλούσια σε άζωτο

- φλούδες φρούτων και λαχανικών
- κατακάθι καφέ, φύλλα τσαγιού
- φρέσκο γρασίδι
- φυτικά υπολείμματα

Καφέ υλικά

Πλούσια σε άνθρακα

- ξερά φύλλα
- μικρά κλαδάκια
- άχυρο
- ξυλώδη υπολείμματα (μη επεξεργασμένα)
- Άχρωμη χαρτοπετσέτα, χαρτί ή χαρτόνι σε μικρή ποσότητα

Δεν βάζω

Στον απλό κομποστοποιητή

- κρέας, ψάρι και κόκαλα
- γαλακτοκομικά
- μαγειρεμένα φαγητά με πολλά λάδια ή σάλτσες
- πλαστικό, γυαλί ή μέταλλο
- χημικά ή επεξεργασμένα υλικά

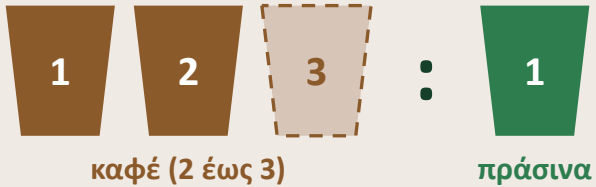
- Τα φρέσκα, μαλακά και πράσινα κλαδιά είναι **πράσινα**, ενώ τα ξυλώδη, ξερά και σκληρά κλαδιά είναι **καφέ**.
- Τα νωπά φύλλα είναι **πράσινα**, ενώ τα ξερά φύλλα είναι **καφέ**.
- Τσόφλια αυγού θρυμματισμένα αποτελούν ουδέτερο υλικό με ασβέστιο

Φροντίζουμε να υπάρχει σωστή αναλογία

Το μυστικό είναι η ισορροπία: πράσινα + καφέ υλικά + αέρας + σωστή υγρασία.

Πρακτικά: σε όγκο

Αφετηρία για οικιακή κομποστοποίηση



2–3 μέρη καφέ : 1 μέρος πράσινα

π.χ. 1 κουβάς πράσινα και 2–3 κουβάδες καφέ (τον ίδιο κουβά)

Τι σημαίνει «αερισμός»;

Δεν σημαίνει ότι αφήνουμε τον κάδο ανοιχτό, αλλά **ότι ανακατεύουμε** ώστε όλο το μείγμα να έρθει σε επαφή με το οξυγόνο που βρίσκεται εντός του κάδου.

Το οξυγόνο από μόνο του διεισδύει σε βάθος μόνο 30-60 cm.

Τι σημαίνει «μέρη»;

Ίσες μονάδες όγκου του **ίδιου μέτρου**, όποιο μέτρο κι αν διαλέξεις (κουβάς, κούπα, φτυαριά).

Δεν είναι συγκεκριμένη ποσότητα, **είναι αναλογία.**

- **Ανακατεύουμε ανά 2-3 μέρες για την παροχή οξυγόνου** σε όλο το μείγμα, αλλιώς θα υπάρξει αναερόβια ζύμωση που επιβραδύνει τη διαδικασία και φέρει οσμές.

Τι θα χρειαστούμε

Δύο σενάρια με ενδεικτική κοστολόγηση: μια οικονομική, απλή λύση και μια πλήρως οργανωμένη.

Απλός

Οικονομική λύση βάσης, π.χ. για μπαλκόνι

• Κάδος 50–70 L με καπάκι	**≈15 €**
• Κομπόστ εκκίνησης 20 L	**≈3 €**
• Βάση γλάστρας	**≈2 €**
• Δοχείο κουζίνας	**όποιο υπάρχει**

Ανοίγω τρύπες στη βάση και στα πλάγια του κάδου, για αέρα και στράγγιση.

Σύνολο **≈ 20 €**

Οργανωμένος

Πλήρης εξοπλισμός, για κήπο

• Κάδος κομποστοποίησης 380 L	**50–90 €**
• Δοχείο κουζίνας με καπάκι	**12–20 €**
• Εργαλείο ανάδευσης/αερισμού	**20–35 €**
• Θερμόμετρο κομπόστ	**≈20 €**
• Κομπόστ εκκίνησης 20 L	**≈3 €**

Σύνολο **≈ 105–168 €**

- **Tip: Στην έναρξη** προσθέτουμε ≈20 L έτοιμο κομπόστ στη βάση του κάδου για να ξεκινήσουμε.

Πότε είναι έτοιμο το κομπόστ;

Πρώτα η ενεργή φάση, μετά η ωρίμανση. Πριν το χρησιμοποιήσουμε, το ελέγχουμε.

Χρονοδιάγραμμα

από τη στιγμή που σταματάμε να προσθέτουμε υλικό

Φάση Ενεργής Βιοαποδόμησης	**≈14 ημέρες**
Φάση Ωρίμανσης	**≈4-6 μήνες**

Κερδίζουμε χρόνο εάν:

- ψιλοκόβουμε τα υλικά
- ανακατεύουμε τακτικά τις πρώτες 3 εβδομάδες
- έχουμε μεγάλο όγκο (>760L)

Έλεγχος ετοιμότητας

Πριν τη χρήση

1. **Όψη, υφή, οσμή**
   Σκούρο, εύθρυπτο, μυρίζει χώμα. Δεν ξεχωρίζουν τρόφιμα.
2. **Θερμοκρασία και όγκος**
   Έχει κρυώσει και ο όγκος έχει μειωθεί περίπου στο μισό.

Εξειδικευμένος έλεγχος

\+ **Τεστ βάζου (1 εβδομάδα)**
Βρεγμένο σε κλειστό βάζο: αν μυρίσει άσχημα, όχι έτοιμο.

\+ **Τεστ φύτρωσης (≈1 εβδομάδα)**
Ραπανάκι ή κάρδαμο: φυτρώνουν τα ¾ και πάνω = έτοιμο.

- Αν κάποιος έλεγχος αποτύχει**,** αφήνουμε το κομπόστ να ωριμάσει περισσότερο και ξαναελέγχουμε.
- **Tip**: με δύο κάδους έχουμε συνεχή παραγωγή: όσο ο ένας ωριμάζει, γεμίζεις τον άλλον.

Πρακτικές Συμβουλές για κομποστοποίηση

Αν μυρίζει ή είναι λασπώδες, προσθέτεις καφέ υλικά. Αν δεν ζεσταίνεται, προσθέτεις πράσινα υλικά και νερό.

Το υλικό μυρίζει

Αιτία: πολλή υγρασία ή λίγο οξυγόνο.
Τι κάνω: ανακατεύω και προσθέτω ξερά φύλλα ή τεμαχισμένο χαρτόνι.

Δεν γίνεται αποσύνθεση

Αιτία: πολύ ξηρό μείγμα ή έλλειψη οξυγόνου.
Τι κάνω: ελέγχω την υγρασία, ανακατεύω και προσθέτω «πράσινα» υλικά.

Μύγες ή ζωύφια

Αιτία: ακατάλληλα τρόφιμα ή υπερβολική υγρασία.
Τι κάνω: αφαιρώ τα ακατάλληλα, προσθέτω ξηρά υλικά, βελτιώνω τον αερισμό (ανακατεύω).

Προσελκύονται ζώα

Αιτία: κρέας, λίπη, κόκαλα ή τρόφιμα κοντά στην επιφάνεια.
Τι κάνω: δεν τα βάζω στον κομποστοποιητή και κρατώ τον κάδο των σύμμεικτων κλειστό.

Από την κουζίνα στην αξιοποίηση

1 → 2 → 3 → 4

1 Διαχωρίζω σωστά

Κρατώ τα βιοαπόβλητα χωριστά.

2 Χωριστή συλλογή

Ο Δήμος συλλέγει το καθαρό οργανικό ρεύμα.

3 Επεξεργασία

Τα υλικά οδηγούνται σε κατάλληλη επεξεργασία.

4 Αξιοποίηση

Παράγονται χρήσιμα προϊόντα και ανακτώνται πόροι.

Καθαρότερο ρεύμα → καλύτερη αξιοποίηση

Όταν στον καφέ κάδο καταλήγουν πλαστικά, γυαλί ή ξένα υλικά, αυξάνονται οι προσμίξεις - δυσκολεύει η αξιοποίηση.

ΜΑΘΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΗΣ ΡΑΑΕΥ

https://www.raaey.gr/apovlita/

ΡΑΑΕΥ — Κλάδος Αποβλήτων | Πειραιώς 132, 118 54 Αθήνα | 210 37 27 400 | info@raaey.gr | raaey.gr