



Συλλογή αποβλήτων καφέ κάδου

Πλατφόρμα συλλογικής ενδυνάμωσης πολιτών για τη συμμετοχική διαχείριση οικιακών αποβλήτων βιομάζας και τηγανελαίων

SMARTREC project | website: smartrec.gr



- ✓ ωμά ή βρασμένα φρούτα & λαχανικά, φλούδες & κοτσάνια
- ✓ αλεύρι, ψωμί, δημητριακά, κέικ, γλυκά
- ✓ ζυμαρικά, ρύζι, όσπρια
- ✓ αυγό, τσόφλι αυγού & κουκούτσι ελιάς
- ✓ κρέας, πουλερικά & ψάρια
- ✓ γαλακτοκομικά προϊόντα
- ✓ ξηρούς καρπούς & περιβλήματα
- ✓ χαρτί κουζίνας & χαρτοσακούλες
- ✓ υπολείμματα & φίλτρα καφέ & τσαγιού
- ✓ κλαδιά, φύλλα, άνθη, γκαζόν
- ✓ στάχτη καυσόξυλων, πριονίδι, ροκανίδι

- × γόπες τσιγάρων
- × τροφές & περιττώματα ζώων
- × μαγειρικά λάδια, λίπη & τηγανέλαια
- × ξύλινα αντικείμενα
- × πλαστικά, γυαλιά, μεταλλικά & χαρτί που ανακυκλώνονται στους μπλε κάδους
- × πλαστικές σακούλες

- × χρωματιστά, γυαλιστερά ή πλαστικοποιημένα χαρτιά
- × συσκευασίες κάθε είδους
- × χαρτί υγιείας
- × υγειονομικού τύπου απόβλητα (βαμβάκι, γάζες, χαρτομάντιλα, πάνες, κλπ.)
- × άρρωστα φυτά



Τα απόβλητα των καφέ κάδων συλλέγονται από ειδικό απορριματοφόρο και μεταφέρονται:

- είτε σε μονάδα κομποστοποίησης για την παραγωγή κομπόστ (οργανικού λιπάσματος),
- είτε σε μονάδα αναερόβιας χώνευσης για (1) την παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας ή θερμότητας, ή τη συμπαραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας και θερμότητας ή την παραγωγή καυσίμου κίνησης ή θέρμανσης και (2) την παραγωγή κομπόστ.



Χρηματοδότηση: Πράσινο Ταμείο | Πρόγραμμα Φυσικό Περιβάλλον & Καινοτόμες Δράσεις 2020 | Άξονας Προτεραιότητας 2. Καινοτόμες δράσεις - Έξυπνες πόλεις | Προϋπολογισμός: 110.000 €

Υλοποίηση: Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδας | Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας

Οι μονάδες κομποστοποίησης, ανάλογα με το σύστημα κομποστοποίησης που εφαρμόζεται, διακρίνονται σε δύο βασικές κατηγορίες:

- ανοιχτά συστήματα κομποστοποίησης, στα οποία η κομποστοποίηση πραγματοποιείται σε επιμήκεις σωρούς (σειράδια) σε πλήρως ανοικτούς ή στεγασμένους χώρους,
- κλειστά συστήματα κομποστοποίησης, στα οποία η κομποστοποίηση λαμβάνει χώρα σε ειδικά σχεδιασμένους βιοαντιδραστήρες, σε κοντέινερς κομποστοποίησης ή σε κλειστά κτίρια.



- 1 Υποδοχή αποβλήτων:** Εκφόρτωση σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο και προσωρινή αποθήκευση
- 2 Προεπεξεργασία:** Αφαίρεση ξένων προσμίξεων, ανάμιξη & ομογενοποίηση
- 3 Κομποστοποίηση:** Ενεργή βιοαποδόμηση υλικών
- 4 Ωρίμανση:** Τελευταία φάση κομποστοποίησης & παραγωγή κομπόστ
- 5 Ραφιναρία:** Τελική μηχανική επεξεργασία κομπόστ
- 6 Αποθήκευση:** Αποθήκευση έτοιμου κομπόστ σε κατάλληλες συνθήκες

- από 1 τόνο βιολογικά απόβλητα παράγονται 300 κιλά κομπόστ;
- οι απαραίτητοι μικροοργανισμοί για την κομποστοποίηση είναι τα βακτήρια, τα ακτινοβακτήρια, οι μύκητες, τα πρωτόζωα και τα ασπόνδυλα (π.χ. γαιοσκώληκες);
- τα φρούτα και τα λαχανικά αποσυντίθενται γρήγορα διότι περιέχουν σάκχαρα και άμυλο ενώ αντίθετα τα φύλλα, τα κελύφη και οι φλοιοί δέντρων αποσυντίθενται πιο αργά διότι περιέχουν κυτταρίνη και ημικυτταρίνες;
- το κομπόστ για να είναι αποδεκτό προς χρήση θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις οριακές τιμές σε επικίνδυνες ουσίες, βαρέα μέταλλα, υγρασία, προσμίξεις, παθογόνους μικροοργανισμούς κ.ά. που προδιαγράφονται στην ελληνική νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 56366/4351/2014 - ΦΕΚ 3339/Β/12-12-2014);
- η διεργασία της κομποστοποίησης και η ποιότητα του κομπόστ επηρεάζονται από την παρεχόμενη ποσότητα οξυγόνου, την υγρασία και το μέγεθος των αποβλήτων, τη θερμοκρασία, το pH και το λόγο άνθρακα προς άζωτο;



Βήματα συλλογής αποβλήτων καφέ κάδων



ΒΗΜΑ 01

Διαχωρίζουμε τα υπολείμματα τροφών από την κουζίνα και τα υπολείμματα αποβλήτων από τον κήπο που μπορούν να απορριφθούν σε καφέ κάδο.

ΒΗΜΑ 02

Αφήνουμε τα υγρά υπολείμματα τροφών να στραγγίσουν πριν τα απορρίψουμε στον κάδο ή τα τυλίγουμε σε εφημερίδα ή χαρτί.

ΒΗΜΑ 03

Απορρίπτουμε τα υπολείμματα τροφών είτε σε βιοδιασπώμενες ή χάρτινες σακούλες (μαναβικής), είτε χύμα στον κάδο. Αποφεύγουμε τη χρήση πλαστικής σακούλας.

ΒΗΜΑ 04

Τα μεταφέρουμε στον καφέ κάδο από όπου θα τα συλλέξει ειδικό απορριμματοφόρο για να τα οδηγήσει είτε σε μονάδα κομποστοποίησης είτε σε μονάδα αναερόβιας χώνευσης.