

Οικιακή Κομποστοποίηση



Τι ρίχνουμε στον κάδο:

- Φλούδες ή υπολείμματα φρούτων και λαχανικών
- Υπολείμματα από σαλάτες
- Υπολείμματα από όσπρια, λαχανικά και ζυμαρικά
- Κατακάθια καφέ
- Ξηροί καρποί
- Ξερά φύλλα, γκαζόν, ροκανίδια, άχυρο
- Πράσινα φύλλα, αγριόχορτα
- Αυγά και τα τσόφλια τους
- Στάχτη από τζάκι

Καφέ Κάδοι



Τι ρίχνουμε στον κάδο:

- Υπολείμματα φρούτων και λαχανικών
- Υπολείμματα κρεάτων και ψαριών
- Υπολείμματα φαγητού
- Γιαούρτι, τυρί και κελύφη αυγών
- Πριονίδια
- Χάρτινες σακούλες και χαρτοπετσέτες
- Προϊόντα αρτοποιίας
- Μικρές ποσότητες χόρτων, φύλλων κλπ
- Στερεά τρόφιμα που έχουν λήξει
- Κόκκους και φίλτρα καφέ

Τι **δεν** ρίχνουμε στον κάδο:

- Λάδια, λίπη, βούτυρα
- Κρεατικά, κόκκαλα, ψάρια
- Γαλακτοκομικά
- Πατάτες, τούρτες, σοκολάτες
- Φλούδες από λεμόνια
- Πορτοκάλια και μανταρίνια
- Χαρτιά υγείας, πάνες, περιοδικά
- Πλαστικές και μεταλλικές συσκευασίες

Τι **δεν** ρίχνουμε στον κάδο:

- Υγρά απόβλητα τροφίμων
- Καψούλες καφέ
- Γυαλιστερά χαρτιά
- Σερβιέτες, πάνες
- Σακούλες ηλεκτρική σκούπας
- Αποτσίγαρα και στάχτες
- Πλαστικό, μέταλλο, γυαλί συσκευασίας
- Υφάσματα, δέρματα
- Ακαθαρσίες
- Άμμο, χαλίκια, πέτρες
- Επεξεργασμένα προϊόντα ξύλου
- Μπαταρίες

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΔΗΜΟΥ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ



διαχωρίζουμε & ξεχωρίζουμε



Δράσεις ευαισθητοποίησης και δημοσιότητας
για τη συλλογή βιοαποβλήτων Δήμου Αμυνταίου

📍 Γρ. Νικολαΐδη 2, Αμύνταιο 532 00

☎ +30 2386 350 100

✉ dimarxos@amyntaio.gr

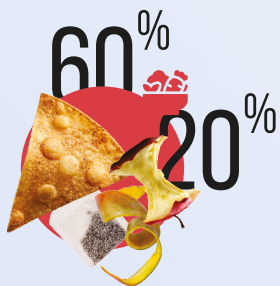


ποιο είναι το πρόβλημα;



Τα βιοαπόβλητα είναι τα οργανικά απόβλητα της κουζίνας και του κήπου: τα υπολείμματα τροφίμων, τα πράσινα απόβλητα κήπων και πάρκων και τα βιοαποικοδομήσιμα υλικά.

Τα βιοαπόβλητα αποτελούν ένα σημαντικό μέρος των αστικών αποβλήτων, δηλαδή των απορριμάτων που σήμερα τοποθετούμε στους πράσινους κάδους, και επιβαρύνουν περισσότερο το περιβάλλον όταν δεν τα διαχειριζόμαστε σωστά. Με ποσοστό 34%, τα βιοαπόβλητα αποτελούν **το μεγαλύτερο μεμονωμένο συστατικό των αστικών αποβλήτων στην ΕΕ**. Στην Ελλάδα το ποσοστό αυτό ανέρχεται σε περίπου 44% σύμφωνα με το Εθνικό Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων.



Περίπου το 60% των βιοαποβλήτων αποτελείται από απόβλητα τροφίμων. Εκτιμάται ότι **περίπου 88 εκατομμύρια τόνοι** (173 κιλά ανά άτομο στην ΕΕ-28) τροφίμων απορρίπτονται κάθε χρόνο κατά μήκος όλης της αλυσίδας αξίας τροφίμων. Αυτό σημαίνει ότι περίπου το 20% των τροφίμων που παράγονται, καταλήγει στους κάδους των απορριμμάτων!



Η ανακύκλωση των βιοαποβλήτων είναι κρίσιμη για την επίτευξη του στόχου της ΕΕ **να ανακυκλώνεται το 65% των αστικών αποβλήτων έως το 2035**.

Η συλλογή, επεξεργασία και αξιοποίησή των βιοαποβλήτων έχει οφέλη όπως την:

 Ενίσχυση της κυκλικής οικονομίας

 Προστασία του περιβάλλοντος

ποια είναι η λύση;

Η αξιοποίηση των βιοαποβλήτων και η χωριστή επεξεργασία τους από τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα πραγματοποιείται:



Με την **Οικιακή Κομποστοποίηση** κατά την οποία χρησιμοποιούνται κάδοι που τοποθετούνται σε κήπους και χώρους πρασίνου με στόχο την παραγωγή κομπόστ, χωρίς την μεταφορά των αποβλήτων εκτός της οικίας ή των χώρων παραγωγής βιοαποβλήτων.



Με τους **Καφέ Κάδους** οι οποίοι αναμένονται δίπλα στους πράσινους και μπλε κάδους, καθώς οι πολίτες καλούμαστε να ξεχωρίζουμε και να πετάμε προσεκτικά τα σκουπίδια που δημιουργούμε.