

JAK PRAWIDŁOWO SEGREGOWAĆ ODPADY?

– INFORMACJA NT. WŁAŚCIWEGO SPOSOBU SEGREGACJI ODPADÓW BIO-KUCHENNYCH

Segregacja odpadów BIO-KUCHENNYCH

Odpady biodegradowalne dzielimy na dwa rodzaje: bio-kuchenne i bio-zielone. Odpady biodegradowalne to bardzo cenny i wartościowy surowiec. Z pozyskanych selektywnie odpadów bio-kuchennych, takich jak np.: obierki ziemniaków, warzyw czy resztki owoców można wyprodukować biogaz – z niego zaś ciepło i energię elektryczną.

Odpady kuchenne, czyli jakie?

ODPADY BIO-KUCHENNE POJEMNIK/WOREK BRĄZOWY

- przeznaczony na odpady BIO-KUCHENNE
- odpady spożywcze / pochodzenia roślinnego

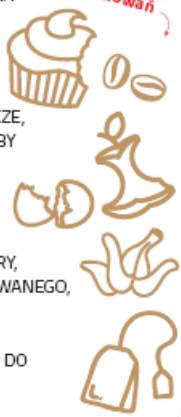


ODPADY BIO-KUCHENNE

WRZUCAMY:

- ✓ ODPADY I RESZTKI ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO,
- ✓ OBIERKI I OGRYZKI PO OWOCACH I WARZYWACH, SKÓRKI OD BANANÓW, RESZTKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH,
- ✓ PRZETERMINOWANE PRODUKTY SPOŻYWCZE, STARY CHLEB, PRZETERMINOWANE WYROBY CUKIERNICZE, CIASTA, DROŻDŻÓWKI, ITP.
- ✓ ODPADY KUCHENNE (RESZTKI ŻYWNOŚCI, PIEROGI, PRZETERMINOWANE JOGURTY, FUSY PO KAWIE I HERBACIE),
- ✓ RESZTKI PRODUKTÓW MLECZARSKICH, SERY,
- ✓ RESZTKI MIĘSA PRZETWORZONEGO: GOTOWANEGO, PIECZONEGO,
- ✓ RYBY I RESZTKI RYB,
- ✓ OLEJE, OLIWA, TŁUSZCZE ROŚLINNE (ZLANE DO ORYGINALNEGO OPAKOWANIA),
- ✓ JAJKA, SKORUPKI JAJ.

wrzucaj produkty bez opakowań



Do odpadów bio-kuchennych zaliczamy: obierki i ogryzki po owocach i warzywach, skórki od bananów, resztki owoców cytrusowych, przeterminowane produkty spożywcze, resztki żywności, pierogi, przeterminowane jogurty, fusy po kawie i herbacie, przeterminowane wyroby cukiernicze, stary chleb, ciasta, drożdżówki, resztki produktów mleczarskich, sery, resztki mięsa przetworzonego: gotowanego, pieczonego, ryby i resztki ryb, oleje, oliwa, tłuszcze roślinne (zlane do oryginalnego opakowania), jajka, skorupki jaj. Zgodnie z zasadami segregacji wyrzucamy je do brązowego pojemnika/worka na odpady bio-kuchenne.

Odpady kuchenne - na co zwrócić uwagę?

1. WYRZUĆ W WORKU NA ODPADY BIO-KUCHENNE LUB BEZPOŚREDNIO DO POJEMNIKA

Odpady spożywcze wyrzucić bezpośrednio do pojemnika lub w worku do tego przeznaczonym – instalacja na odpady BIO-KUCHENNE już na pierwszym etapie wyeliminuje zbędne opakowanie, które na etapie przetwarzania musi być eliminowane.

2. Odpady BIO-KUCHENNE służą do produkcji BIOGAZU oraz materii organicznej w postaci płynnych środków nawozowych. Dlatego wrzucaj do tego pojemnika/worka tylko i wyłącznie odpady wymienione powyżej – na odpady BIO-ZIELONE (trawę i liście) przeznaczony jest inny worek.

Odpady bio-kuchenne – dlaczego nie należy mieszać z odpadami bio-zielonymi?

Nie można mieszać odpadów bio-kuchennych z odpadami bio-zielonymi! To dwa różne rodzaje odpadów. Odpady bio-kuchenne służą do produkcji biogazu, z którego w silnikach kogeneracyjnych produkowana jest energia elektryczna i ciepła. Natomiast z odpadów bio-zielonych powstaje kompost poprawiający jakość gleb „KOMPO MASTER”. Dlatego odpadów bio-kuchennych nie należy wrzucać do brązowego worka na odpady bio-zielone. Odpady spożywcze należy wyrzucić bezpośrednio do pojemnika lub wystawiać w worku do tego przeznaczonym, czyli na odpady bio-kuchenne – instalacja na odpady BIO-KUCHENNE już na pierwszym etapie wyeliminuje zbędne opakowanie.

MODUŁ ODPADÓW BIODEGRADOWALNYCH - KUCHENNYCH

W roku 2020 r. w zakładzie zagospodarowania odpadów komunalnych w Tychach rozbudowana została **instalacja fermentacji beztlenowej o moduł przygotowania odpadów biodegradowalnych – kuchennych zbieranych selektywnie**. Inwestycja ta miała na celu poprawę technologii zagospodarowania odpadów bio-kuchennych w zakładzie, a przy tym umożliwić produkcję energii odnawialnej (elektrycznej i cieplnej) poprzez właściwe i bezpieczne dla środowiska wykorzystanie odpadów biodegradowalnych.

Wybudowana została nowa hala, w której powstała nowoczesna linia do rozładunku odpadów BIO – kuchennych, w której zainstalowane zostały urządzenia, służące do przygotowania do dalszej obróbki tych odpadów.

Droga jaką pokonują odpady BIO-KUCHENNE

Przywożone do zakładu zbierane selektywnie odpady BIO – kuchenne trafiają na nową, wydzieloną halę, w której w pierwszej kolejności następuje proces usunięcia opakowań. Następnie wyodrębniona, biodegradowalna część poddawana jest rozdrobnieniu oraz higienizacji zgodnie z wymaganiami sanitarnymi w temperaturze 70 st. C, aby zapewnić całkowite usunięcie bakterii i pasożytów z bioodpadów. Finalnie bio-materiał jest poddawany procesowi fermentacji beztlenowej, w wyniku którego powstaje biogaz, z którego w silnikach kogeneracyjnych produkowana jest energia elektryczna i ciepło, wykorzystywane na potrzeby własne zakładu, jak również sprzedawana do sieci.



Problemy podczas segregacji odpadów BIO-KUCHENNYCH

Właściwa segregacja odpadów BIO-KUCHENNYCH stwarza problemy – szczególnie w zabudowie wielorodzinnej, pomimo szeroko prowadzonej akcji informacyjnej oraz dokładnie opisanych pojemników, odpady bio-kuchenne niestety często są wymieszane z odpadami pozostałymi po segregacji (komunalnymi), co zakłóca proces odzysku tych odpadów, dlatego też ostatecznie są odbierane jako odpady pozostałe po segregacji – zmieszane.

Ponadto, brak prawidłowej segregacji odpadów bio-kuchennych, czyli wrzucanie do pojemników/worków zamiast odpadów spożywczych np. elementów wyposażenia kuchni – sztućców, patelni, maszynek do mięsa, elementów metalowych, drewnianych itp. przekłada się na poważne problemy technologiczne bezpośrednio na linii przetwarzania odpadów bio-kuchennych w zakładzie zagospodarowania odpadów.

Poniżej przedstawiono kilka przykładów, które obrazują jakość segregacji odpadów bio-kuchennych trafiających od mieszkańców na tuską instalację, przetwarzającą odpady BIO-KUCHENNE:

TO NIE SĄ ODPADY BIO-KUCHENNE !



Fragment młotka



Filtr powietrza z samochodu ciężarowego



Nóż kuchenny

Należy pamiętać o jeszcze jednej istotnej kwestii – aby z odpadów bio-kuchennych można było produkować biogaz, NIE WOLNO wyrzucać w brązowych workach/pojemnikach odpowiednio opisanych „ODPADY BIO-KUCHENNE”: elementów wyposażenia kuchni np. sztućców, maszynek do mięsa; szafek kuchennych, szmat, dywanów, kości, ości, mięsa surowego, karmy dla zwierząt, żwirku dla kotów, sierści psa.

Przypominamy również, o segregowaniu odpadów bio-zielonych, czyli trawy, liści w innych workach do tego przeznaczonych, odpowiednio opisanych – z tych odpadów powstaje kompost pn. KOMPO-MASTER, który służy rolnikom, ogrodnikom.

Jak informuje Łukasz Grabalski, dyrektor techniczny w Spółce Master – w zakładzie Master, a dokładnie wewnątrz instalacji modułu przygotowania odpadów bio-kuchennych w ostatnim okresie czasu, często dochodzi do zatrzymywania linii technologicznej, poprzez jej blokowanie przez odpady, które niewłaściwie trafiają do zakładu w workach lub pojemnikach z odpadami bio-kuchennymi. Tym samym Spółka ponosi gigantyczne koszty związane z koniecznością napraw i remontów tych urządzeń. Sytuacje takie rzutują bezpośrednio na wzrost kosztów eksploatacji całej linii sortowniczej użytkowanej w zakładzie Master – Odpady i Energia Sp. z o.o. co w konsekwencji będzie wpływać na wzrost kosztów przyjęcia i zagospodarowania tych odpadów.

Każdy z nas – mieszkańców tworzy system gospodarki odpadami i każdy z nas ponosi koszty tego systemu. Tylko świadomość i wiedza w zakresie właściwego postępowania z odpadami przyczyni się do redukcji składowanych odpadów, do czego wszyscy jesteśmy zobowiązani.

JAK PRAWIDŁOWO SEGREGOWAĆ ODPADY BIO - KUCHENNE?

ODPADY BIO - KUCHENNE

WRZUCAMY:

NIE WRZUCAMY:

✓ odpady i resztki żywności pochodzenia roślinnego,

× elementów wyposażenia kuchni: sztućców, maszynek do mięsa, nożyczek,

POJEMNIK/WOREK BRĄZOWY

- przeznaczony na odpady
BIO-KUCHENNE

- odpady
spożywcze/pochodzenia
roślinnego



- ✓ obierki i ogryzki po owocach i warzywach, skórki od bananów,
 - ✓ resztki owoców cytrusowych,
 - ✓ przeterminowane produkty spożywcze,
 - ✓ odpady kuchenne (resztki żywności, pierogi z owocami, serem, przeterminowane jogurty),
 - ✓ fusy po kawie i herbacie,
 - ✓ stary chleb,
 - ✓ przeterminowane wyroby cukiernicze, ciasta, drożdżówki, itp.
 - ✓ resztki produktów mleczarskich,
 - ✓ ser biały i żółty,
 - ✓ resztki mięsa przetworzonego: gotowanego, pieczonego,
 - ✓ ryby i resztki ryb,
 - ✓ oleje, oliwa, tłuszcze roślinne
(zlewamy do oryginalnego opakowania),
 - ✓ jajka, skorupki jaj.
- ✗ korkociągów, patelni, naczyń, pojemników na żywność,
 - ✗ tkanin, ręczników kuchennych, gąbek do naczyń, materiałów nieorganicznych,
 - ✗ mioteł, szufelek,
 - ✗ mebli: szafek kuchennych, stolików i krzesel kuchennych,
 - ✗ dywanów,
 - ✗ papieru, pojemników, filtrów,
 - ✗ materiałów i substancji zanieczyszczających (np. zawierających metale ciężkie lub toksyczne związki organiczne),
 - ✗ sprzętu gospodarstwa domowego – RTV i AGD,
 - ✗ kości, mięsa surowego,
 - ✗ odchodów zwierzęcych,
 - ✗ karmy dla zwierząt, żwirku dla kotów,
 - ✗ papierosów.