

JAK PRAWIDŁOWO SEGREGOWAĆ ODPADY? – INFORMACJA NT. WŁAŚCIWEGO SPOSOBU SEGREGACJI ODPADÓW BIO-KUCHENNYCH

Segregacja odpadów BIO-KUCHENNYCH

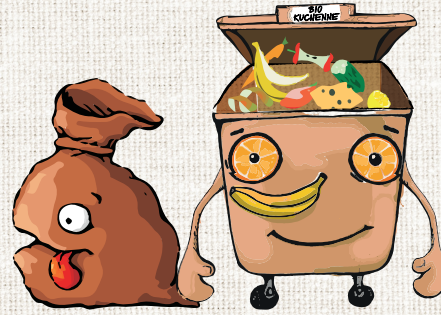
Odpady biodegradowalne dzielimy na dwa rodzaje: BIO-kuchenne i BIO-zielone. Odpady biodegradowalne to bardzo cenny i wartościowy surowiec. Z pozyskanych selektywnie odpadów BIO-kuchennych, takich jak np.: obierki ziemniaków, warzyw czy resztki owoców można wyprodukować biogaz – z niego zaś ciepło i energię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

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. WYRZUCIĆ 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.

JAK PRAWIDŁOWO SEGREGOWAĆ ODPADY BIO-KUCHENNE?

ODPADY BIO-KUCHENNE POJEMNIK/WOREK BRĄZOWY

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



WRZUCAMY:

- odpady i resztki żywności 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.



NIE WRZUCAMY:

- elementów wyposażenia kuchni: sztuczków, maszynek do mięsa, nożyczek, korkociągów, patelni, naczyń, pojemników na żywność,
- tkanin, ręczników kuchennych, gąbek do naczyń, materiałów nieorganicznych,
- mioteł, szufelek,
- mebli: szafek kuchennych, stolików i krzeseł 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.



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 umożliwi 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.

Po prawej przedstawiono kilka przykładów, które obrazują jakość segregacji odpadów BIO-kuchennych trafiających

TO NIE SĄ ODPADY BIO-KUCHENNE!

Fragment młotka



Filtr powietrza z samochodu ciężarowego



Nóż kuchenny



Moduł odpadów biodegradowalnych – kuchennych

od mieszkańców na tysią instalację, przetwarzającą odpady BIO-KUCHENNE.

Należy pamiętać o jeszcze jednej istotnej kwestii – aby z odpadów BIO-kuchennych można było produkować biogaz, NIE WOLNO wyrzucać w brązowych workach/pojemnikach odpadów 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 wpływało 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.