

## Groente-, fruit- en tuinafval (gft) kan veel beter gerecycled worden

Je hoeft niet op het stadskantoor te zitten om te weten dat groente-, fruit- en tuinafval (gft) in Sint Marten-Sonsbeekwartier niet goed gescheiden wordt ingezameld. Kijk maar eens wat er aan groenafval aan de weg staat op de dagen dat gft wordt ingezameld. Dat is erg weinig. Groene citybins die er zijn voor bovenwoningen, zie je nauwelijks. Een belangrijke reden daarvoor is dat onze wijk voor een groot deel uit bovenwoningen bestaat die geen groene minicontainer kunnen hanteren. Veel gft-afval verdwijnt dus bij het restafval. En dat is zonde. Want gft-afval is uitstekend te recyclen tot compost of gefermenteerde meststof. Afval is ook hier grondstof. En wanneer in Arnhem diftar (=gedifferentieerd tarief afvalstoffenheffing) wordt ingevoerd, is gescheiden inzameling ook goed voor de portemonnee. Want je betaalt dan minder afvalstoffenheffing naarmate je minder restafval aanbiedt.

Ook tijdens het 100-100-100-project dat De Groene Vos vorig jaar in opdracht van de gemeente heeft uitgevoerd (streven: 100% gescheiden fracties), bleek al dat veel mensen, ook benedenhuisbewoners met geen of weinig buitenruimte, worstelen met het gescheiden houden en gescheiden aanbieden van gft-afval.

De gemeente is met invoering van omgekeerd inzamelen en voorgenomen diftar wel op de goede weg om invulling te geven aan het adagium 'afval is grondstof', maar slaagt er tot nu toe onvoldoende in om maatwerk te bieden aan de bewoners van vooral hoogbouw. Dit terwijl er zoveel goede mogelijkheden zijn voor volledige recycling van het gft-afval.

Stichting De Groene Vos heeft het plan opgevat om in samenspraak met de gemeente wijkbewoners te faciliteren bij scheiding van gft-afval. De Groene Vos wil projecten opzetten en ondersteunen om gft-afval gescheiden te verwerken en het residu te benutten als voedzame compost of meststof voor tuinen, boomspiegels, kuuplanten en kamerplanten.

De volgende opties zijn voorhanden:

1. Beter benutten van de bestaande inzameling van gft-afval door SUEZ (warme compostering);
2. Buurtcompostering met een composthoop (koude compostering);
3. Buurtcompostering met een compostvat;
4. Buurtcompostering met een wormenhotel (wormencompost);
5. Buurtcompostering met een wormenbak (wormencompost);
6. Buurtfermentering groente- en fruitafval met een grootkeuken Boskashi-vat;
7. Fermentering groente- en fruitafval op het niveau van een huishouden met Bokashi-emmers;
8. Schillenboer nieuwe stijl of wijkjutter (wordt verder niet beschreven).

- **1 Beter benutten bestaande gft-inzameling**

Veel bovenhuisbewoners (vooral ook nieuwe) weten niet dat ze met een citybin op hun balkon gft-afval apart kunnen houden en om de 14 dagen aan de straat kunnen zetten tegelijk met de groene minicontainers. En als ze dat wel weten, scheiden ze het gft-afval toch om uiteenlopende redenen vaak niet. De gemeente verplicht hen ook niet het gft-afval te scheiden. Citybins kunnen gratis worden aangevraagd bij de SUEZ-servicelijn: 026-44604090.



- **2 Buurtcompostering met een composthoop**

Een aantal huishoudens in een buurt of straat zou elkaar kunnen vinden om gezamenlijk een composthoop te maken van hun gft-afval. Alleen moet er dan wel een plek voor te vinden zijn. De vrijkomende compost kunnen ze gebruiken voor hun voor- of achtertuin, geveltuin, plantenbak of voor boomspiegels. Geschikt voor 4 tot 20 huishoudens die met elkaar samenwerken en gezamenlijk de compost benutten.



- **3 Buurtcompostering met een compostvat**

Deze vorm van composteren is dezelfde als bij 2, alleen is werken met een compostvat wat meer gecontroleerd en verfijnd dan met een composthoop. Geschikt voor ca. 4 tot 10 huishoudens die met elkaar samenwerken en gezamenlijk de compost benutten.



- **4 Buurtcompostering met een wormenhotel**

In Amsterdam, Den Haag en een aantal andere steden zijn wormenhotels een groot succes. Een wormenhotel is een speciale kast op straat die stadsbewoners helpt om gezamenlijk, snel en makkelijk hun groente- fruit en tuinafval te verwerken tot voedzame compost.

Met behulp van wormen kan gft-afval snel verwerkt worden. Het trekt hierdoor geen ongedierte aan en is eerder beschikbaar als plantenvoeding. Doordat de compostering direct begint komt er geen geur vrij en met behulp van enzymen en bacteriën die de wormen zelf produceren ontstaat een hoge kwaliteit bodemverbeteraar.

Wormenhotels kunnen bovengronds, maar ook ondergronds geplaatst worden.

Samen een wormenhotel exploiteren bevordert de sociale cohesie in een buurt of straat. Geschikt voor ca. 4 tot 20 huishoudens , ook leuk en leerzaam voor kinderen.



- **5 Buurtcompostering met een wormenbak**

De werking van een wormenbak is dezelfde als bij een wormenhotel, alleen wordt hier gecomposteerd met een pasklare wormenbak. Wat overblijft is zeer vruchtbare compost (wormenpoep) en zgn. 'wormenthee' die 1:10 verdund met water kan worden gebruikt als natuurlijke krachtvoeding voor alle planten.

Samen een wormenbak gebruiken bevordert de sociale cohesie in een buurt of straat.

Geschikt voor 4 tot 10 huishoudens, ook leuk en leerzaam voor kinderen.

Een model wormenbak (de Hungry Bin) is te zien in op het Hommelveldje bij buurtcentrum de Nieuwe Hommel.

Aandachtspunt: de wormenbak mag niet in de volle zon staan en moet 's winters vorstvrij zijn (in een schuur of garage is prima).



- **6 Buurtfermentering met een Bokashi-vat**

Groente- en fruitafval (dus geen tuinafval) kan ook gefermenteerd in plaats van gecomposteerd worden. Dat gebeurt via de zgn. Bokashi-methode.

Het is hetzelfde proces als wanneer je witte kool omzet in zuurkool. Door keukenafval te mengen met een beetje Bokashi-starter (tarwezemelen met effectieve micro-organismen, is apart te koop) ontstaat er waardevol organisch materiaal. De toegevoegde effectieve micro-organismen zorgen ervoor dat het gedeponeerde verse groente- en fruitafval gaat fermenteren en dus niet gaat rotten. De vloeibare vrij zure mest wordt afgetapt met een kraantje en is, verdund met water, zeer goede voeding voor kamer- en balkonplanten. De overblijvende vaste substantie wordt als plantenvoeding ondergegraven in tuin of boomspiegel. Het eindproduct heeft een hogere voedingswaarde en een sterkere ziekteonderdrukkende werking voor planten dan compost. Ook gekookte etensresten, restanten brood, vlees en vetten zijn geschikt voor fermentering. Het Bokashi-vat is geschikt voor ca. 4 tot 12 huishoudens.



- **7 Fermentering op niveau van een huishouden met Bokashi-emmers**

Met de Bokashi keukenemmer fermenteer je je eigen keukenafval in huis, op balkon of in je tuin. Een geavanceerde methode om je keukenafval te recyclen tot vloeibare plantenvoeding en vaste plantenvoeding. De set bestaat uit twee identieke emmers. Als de ene emmer vol is, moet de inhoud 2 tot 4 weken rusten alvorens deze te verwerken. In de tussentijd ga je verder met de tweede emmer. Heb je geen tuin, misschien is er dan een boomspiegel in je straat of een buur bij wie je de vaste substantie kwijt kunt. Zie verder bij 6. De doos is voorzien van een heldere gebruiksaanwijzing. De tarwezemelen met effectieve micro-organismen kun je er apart bij kopen. De Bokashi-set en de Bokashi Starter zijn te koop in De Groene Vos.



### **Compostbakken voor inzameling**

Uitermate geschikt om je keukenafval in te bewaren voor compostering en fermentering zijn de nieuwe compostbakken met actieve koolstoffilter. Ze zijn er van 30, 9 en 5 liter. Daarmee kun je handig je gft-afval aanbieden bij de voorzieningen voor buurtcompostering. De filters voorkomen dat de afvalresten gaan stinken.

Zie verder het product van de maand in De Groene Vos in deze nieuwsbrief.



Voor meer informatie over buurtcomposteren: zie <https://www.compostgilde.nl>

Jan Schreur