



Biojätteen lajittelu suurkeittiössä on nykyaikaa

Vuoden 2006 alusta voimaan tulleet kunnalliset jätehuoltomääräykset edellyttävät biojätteiden lajittelua*

Biojätteen erilliskeräys

Biojätteen kierrätys on osa suurkeittiön vastuullista, ympäristöstä huolehtivaa jätehuoltoa. Biojätteen erilliskeräys ei aiheuta keittiölle juuri lisätyötä tai -kustannuksia, työtavat vain muuttuvat.



Kaatopaikalla ruokajäte mätänee ja muodostaa haitallista kaatopaikkakaasua. Jätteiden energiakäytössä suuret biojäte-erät taas voivat olla ongelmallisia. Siksi suurkeittiöiden biojäte lajitellaan erilleen muista jätteistä ja kierrätetään.

Erilliskerätty biojäte toimitetaan kompostointilaitokseen. Kompostissa biojäte muuttuu hyödylliseksi, puhtaaksi mullaksi. Biojätteen voi vaihtoehtoisesti kompostoida myös itse. Liikekiinteistöllä kompostointi vaatii tilavan varmatoimisen kompostorin ja erityisen huolellisen hoidon.

* Lajitteluvuorokausi koskee kiinteistöjä, jotka tuottavat biojätettä yli 100 litraa viikossa.

Lajittelu keittiössä

Biojätteen lajitteluun sopivat muutaman kymmenen litran astiat (esim. elintarvikesangot). Lajitteluastia tarvitaan lähellä jokaista työpistettä, josta syntyy biojätettä. Lajitteluastiat on pidettävä siisteinä. Ne voi pestä astianpesukoneessa, mieluiten päivän päätteeksi.

Märistä jätteistä nesteet valutetaan ensin viemäriin. Valutukseen käy esimerkiksi kaksi sisäkkäistä muoviasiasta, joista ylempään pohja on rei'itetty. Myös valmiita valutusastioita on saatavilla.



Biojäteastioiden sijoittaminen

Biojäte voidaan kerätä tavanomaisiin, biojätemerkinnoilla varustettuihin jäteastioihin. Yhteen jäteastiaan saa laittaa jätettä enintään 60 kg. Jos biojätettä syntyy paljon, sille kannattaa hankkia viilennetty keräyskontti tai erillinen kylmäsäilytystila.



Biojäteastiat sijoitetaan tavallisesti kiinteistön jätetilaan, jonne jätteenkuljettajalla on esteetön kulku. Hyvä sijoituspaikka on maan tasalla ja sateelta suojassa. Paikka on myös hyvä varustaa vesiletkulla ja viemäroinnilla astioiden pesua varten.

Puhtaus on tärkeää

Siistit astiat tekevät lajittelun miellyttäväksi ja turvalliseksi. Likaisten astioiden kansista ja reunoista voi kulkeutua likaa keittiöön.

Biojäteastiat on hyvä vuorata riittävän suurella biosäkillä, joka suojaa niitä likaantumiselta ja talvella jäätymiseltä. Astia tulee pestä vähintään kaksi kertaa vuodessa. Biojäteastioita ei saa pestä eikä säilyttää ravintolan keittiössä eikä sosiaalituloissa.

Estä jätteen syntyä

Biojätteen määrä kannattaa pitää mahdollisimman pienenä. Toimintojen hyvällä suunnittelulla sekä elintarvikkeiden huolellisella säilytyksellä ja käsittelyllä jätteen määrää voi merkittävästi vähentää. Samalla säästetään myös raaka-aineiden hankintakustannuksissa.

Muista

- Valuta märistä biojätteistä ensin nesteet pois.
- Biojätteisiin kelpaa kaikki maatuva.
- Ei nesteitä, ei myrkyjä, ei maatumatonta!

Lisätietoja

Annamme mielellämme lisätietoja biojätteiden lajittelusta, keräyksestä ja kompostoinnista.

Ota yhteyttä!
jäteneuvonta@tsj.fi
puh. 0200 47470



JÄTENEUVONTA
0200 47470
www.tsj.fi

Näin lajittelet biojätteet

Esikäsittelyssä

KELPAA:

- lihan- ja kalanperkeet
- vihannesten ja hedelmien kuoret
- käsipyyhkeet
- likaiset muovittomat paperit

EI KELPAA:

- lihas- tai muut nesteet
- muovit, muovitetut paperit ja pahvit
- metalli, lasi
- suuret luut

Ruuan valmistuksessa

KELPAA:

- käsipyyhkeet
- voi- ja leivinpaperit
- kahvinporot ja -suodattimet
- munankuoret, munakennot

EI KELPAA:

- keitinrasvat ja ruokaöljyt
- nesteet

Tarjoilussa ja lautastähteinä

KELPAA:

- ruuantähteet, pienet luut
- lautasliinat, hammastikut
- munankuoret, hedelmänkuoret

EI KELPAA:

- juomanloput, jäät
- tupakantumpit
- muovi- ja alumiinikääreet
- maito- ym. tölkit, leviterasiat, jugurttipurkit
- kertakäyttöastiat