

Collecte déchets organiques

Qu'est ce que les déchets organiques ou biodégradables ?

C'est une catégorie de déchets ayant des sources variées ; ils comprennent les déchets biogènes, les déchets verts/de jardin ainsi que tous déchets d'origine animal. Notre offre est spécifiquement basée sur les produits d'origine animale et végétale regroupant les déchets de cuisine et de tables provenant de la gastronomie et de cantines ainsi que les déchets provenant du secteur agroalimentaire impropres à la consommation.

Déchets acceptés

Restes de plats cuisinés, fruits, légumes crus ou cuits, pains, pâtisseries, viennoiseries, viandes, poissons, marc de café, produits laitiers et dérivés impropres à la consommation non emballés.

Déchets refusés

Couverts en plastiques, serviettes papiers, conserves, bocaux et tous les déchets emballés...



Mode de collecte

La collecte au sein de vos établissements s'effectuera par conteneurs en plastiques de 120 l, 240 l ou 660 l munis de couvercles.



Transport / Fréquence de vidange

Le transport comprend l'échange des conditionnements pleins par des bacs vides préalablement nettoyés à haute température. Chaque bac sera pesé séparément vous garantissant ainsi une facturation à la tonne au plus juste et correspondant réellement au remplissage du conteneur. La fréquence des vidanges sera à déterminer selon vos besoins et les volumes générés (entre une et deux fois par semaine généralement).

Traitement

Les bacs seront collectés par une société agréée pour le transport de ces matières et acheminés vers une installation de biométhanisation* disposant de l'agrément pour la transformation des matières de catégorie 3.

*La biométhanisation consiste en une fermentation en milieu anaérobie (sans oxygène de l'air) par des microorganismes de matières organiques. Il en est produit du méthane qui peut être utilisé comme combustible.

Entsorgung von Speiseresten

Speisereste, Küchen- und Kantinenabfälle

In diese Kategorie fallen Abfälle pflanzlicher und tierischer Herkunft. Sie sind biologisch abbaubar und stammen von unterschiedlichen Anfallstellen. Diese sind zum Beispiel Gastronomie, Großküchen und Kantinen, aber auch Lebensmittel verarbeitende Betriebe, wie Bäckereien, Metzgereien sowie Lebensmittelgeschäfte.

Diese Abfälle **nehmen wir an:**

Im Rahmen unserer Speiseresteentsorgung nehmen wir Essensreste, Obst, rohes und gekochtes Gemüse, Brot, Gebäck, Kuchen, Fleisch, Fisch, abgelaufene, unverpackte Milchprodukte und Kaffeetresten an.

Diese Abfälle **nehmen wir nicht an:**

Plastikgeschirr, Papierservietten, Konserven, Gläser und andere verpackte Lebensmittel...



Sammelsystem / Behälter

Die Sammlung in Ihrem Betrieb erfolgt über Kunststoffbehälter von 120 l und 240 l oder Kunststoffboxen von 660 l mit Deckel.



Sammlung / Abfuhrfrequenz

Bei der Einsammlung der Speisereste werden die vollen Behälter gegen Hochdruck-gereinigte leere Behälter ausgetauscht. Die Behälter werden einzeln verwogen. Dadurch bezahlen Sie nur das, was Sie tatsächlich eingefüllt haben. Der Abfuhrhythmus wird Ihren individuellen Bedürfnissen angepasst (in der Regel erfolgt die Abfuhr ein- bis zweimal pro Woche).

Behandlung / Verwertung

Die befüllten Behälter werden durch einen genehmigten Transporteur eingesammelt und zu einer Vergärungsanlage* verbracht, die für die Behandlung von Bioabfällen und Speiseresten der Kategorie 3 zugelassen ist.

* In der Vergärungsanlage wird Biomasse mit Hilfe von Mikroorganismen unter Luftabschluss fermentiert. Dabei entsteht Methan, welches als Energieträger thermisch verwertet werden kann.