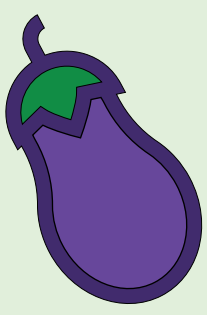
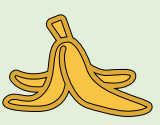


ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ έναν θησαυρό για τη γη...

ΔΗΜΟΣ ΑΙΓΑΛΕΩ



Τι είναι τα ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ ή βιολογικά απόβλητα;

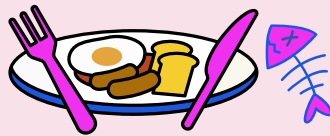
- ★ απόβλητα τροφίμων από τα σπίτια μας, τα εστιατόρια και κάθε μορφής εστίαση, από το εμπόριο τροφίμων και τα συναφή απόβλητα από εγκαταστάσεις μεταποίησης τροφίμων
- ★ πράσινα απόβλητα κήπων, πάρκων και αυλών (κλαδιά, φύλλα, γρασίδι)

Στον ΚΑΦΕ ΚΑΔΟ :

Ρίχνουμε ✓



προϊόντα αρτοποιίας,
ζυμαρικά, όσπρια,
δημητριακά, ρύζι κ.α.



υπολείμματα μαγειρεμένων
τροφών (και κόκκαλα)



φρούτα και λαχανικά
(μαζί με φλούδες και κοτσάνια)



κόκκοι υπολείμματα
καφέ και τσάι
(και τα φίλτρα τους)



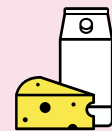
μικρές ποσότητες στάχτης
από τζάκι χωρίς
χημικό προσάναμμα



πριονίδια από μη
επεξεργασμένο ξύλο



τσόφλια αυγών, ξηροί καρποί,
περιβλήματα και
κουκούτσια ελιάς



γαλακτοκομικά, **όχι υγρά**,
(γιαούρτι, τυρί, παχύρρευστες
κρέμες)



λίγα φύλλα, μικρά κλαδιά,
γρασίδι

**ΚΑΦΕ ΚΑΔΟΣ
ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ**

ΔΕΝ ρίχνουμε ✗

- Υγρά απόβλητα τροφίμων
- Ωμά κρέτα και ψάρια (ούτε κόκκαλα ωμά)
- Συσκευασίες κάθε είδους (μεταλλικές, πλαστικές, χάρτινες κ.α.)
- Υφάσματα ή δέρμα
- Άμμος, χαλίκια, πέτρες
- Μαγειρικά λάδια ή λίπη
- Τροφές και περιττώματα κατοικιδίων
- Μπαταρίες και οποιοδήποτε χημικό υλικό
- Είδη προσωπικής υγιεινής (πάνες, καλλυντικά κ.α.)
- Σακούλες ηλεκτρικής σκούπας
- Αποστீγαρα, στάχτες τσιγάρου
- Επεξεργασμένα προϊόντα ξύλου

Τι μπορείς να κάνεις σπίτι σου...



Κάνε συχνά εναλλαγή της θέσης των τροφίμων. Όταν αγοράζεις νέα τρόφιμα, επίλεξε να φέρεις τα παλιά τρόφιμα στη μπροστινή θέση (π.χ. στα ντουλάπια φύλαξης τροφίμων ή και στο ψυγείο) και να φυλάξεις τα νέα πίσω.



Στο πιο πάνω μέρος του ψυγείου ή στα ράφια διατήρησε το βούτυρο, τη μαργαρίνη και τους χυμούς.

Μην υπερφορτώνεις το ψυγείο σου.

Μην τοποθετείς ποτέ ζεστό φαγητό στο ψυγείο σου.



Κομποστοποίησε! Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική και απλή διαδικασία αποσύνθεσης, που μετατρέπει τα υπολείμματα επιλεγμένων τροφίμων, αλλά και των κήπων, σε ένα σκούρο, εύθρυπτο, με μυρωδιά γης υλικό, που αναφέρεται ως κομπόστ (compost). Πρόκειται στην ουσία για ένα φυσικό εδαφοβελτιωτικό, ή αλλιώς, ένα φυσικό λίπασμα.

Χρησιμοποίησε ξανά το φαγητό που περίσσεψε, προκειμένου να καταναλωθεί κάποια άλλη στιγμή.

Αποθήκευσε σωστά τα τρόφιμα. Έλεγξε πιο πριν τις ετικέτες για τις οδηγίες αποθήκευσης, και βεβαιώσου ότι το ψυγείο σου είναι μεταξύ 1-5 °C ή στους -18 °C για τα τρόφιμα που χρειάζονται κατάψυξη.



Προγραμματίσε τα γεύματά σου.

Μην τοποθετείς στο ψυγείο σου τρόφιμα αν προηγουμένως δεν τα έχεις καλύψει ή τοποθετήσει σε κλειστά δοχεία.

Τι μπορείς να κάνεις στα καταστήματα αγοράς τροφίμων που επισκέπτεσαι...



Πριν ψωνίσεις, ετοίμασε μια λίστα με τις αγορές που θέλεις να κάνεις

Επίλεξε τα σωστά μεγέθη συσκευασιών με βάση τους διαθέσιμους πόρους σου.

Αγόρασε μόνο τις ποσότητες που χρειάζεσαι.

Επίλεξε τρόφιμα καλής θρεπτικής αξίας και όχι απαραίτητα καλοσηματισμένα (π.χ. λαχανικά με ασυνήθιστο σχήμα)

Όταν μειώνω τα τρόφιμα που πετάω...



...συμβάλλω στη μείωση των φυσικών πόρων που απαιτούνται για την παραγωγή των τροφίμων που καταναλώνουμε.



...μειώνω τις εκπομπές αερίων ρύπων που συμβάλλουν στο «Φαινόμενο του Θερμοκηπίου» και στην Κλιματική Αλλαγή



...βοηθώ στην αντιμετώπιση ενός σημαντικού κοινωνικού και ηθικού ζητήματος, της σπατάλης τροφίμων.



...εξοικονομώ χρήματα! Συγκεκριμένα μια 4 μελής οικογένεια μπορεί να εξοικονομήσει κατά μέσο όρο περίπου 400 ευρώ ετησίως, αν μειώσει τα απόβλητα τροφίμων της.

Τα βιοαπόβλητα σε αριθμούς!

53% των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται στην **Ε.Ε.** προέρχονται από **τα νοικοκυριά**, 7% από το χονδρικό και λιανικό εμπόριο, 9% από τα εστιατόρια και άλλες υπηρεσίες εστίασης, 11% από την πρωτογενή παραγωγή, και 20% από την επεξεργασία – μεταποίηση τροφίμων



132 δισεκατομμύρια ευρώ το χρόνο χάνονται εξαιτίας των αποβλήτων τροφίμων.

32,6 εκατομμύρια άνθρωποι στην **Ε.Ε.** δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα να απολαμβάνουν ένα πλήρες γεύμα κάθε δύο μέρες, τη στιγμή που τόνοι τροφίμων καταλήγουν στα σκουπίδια.

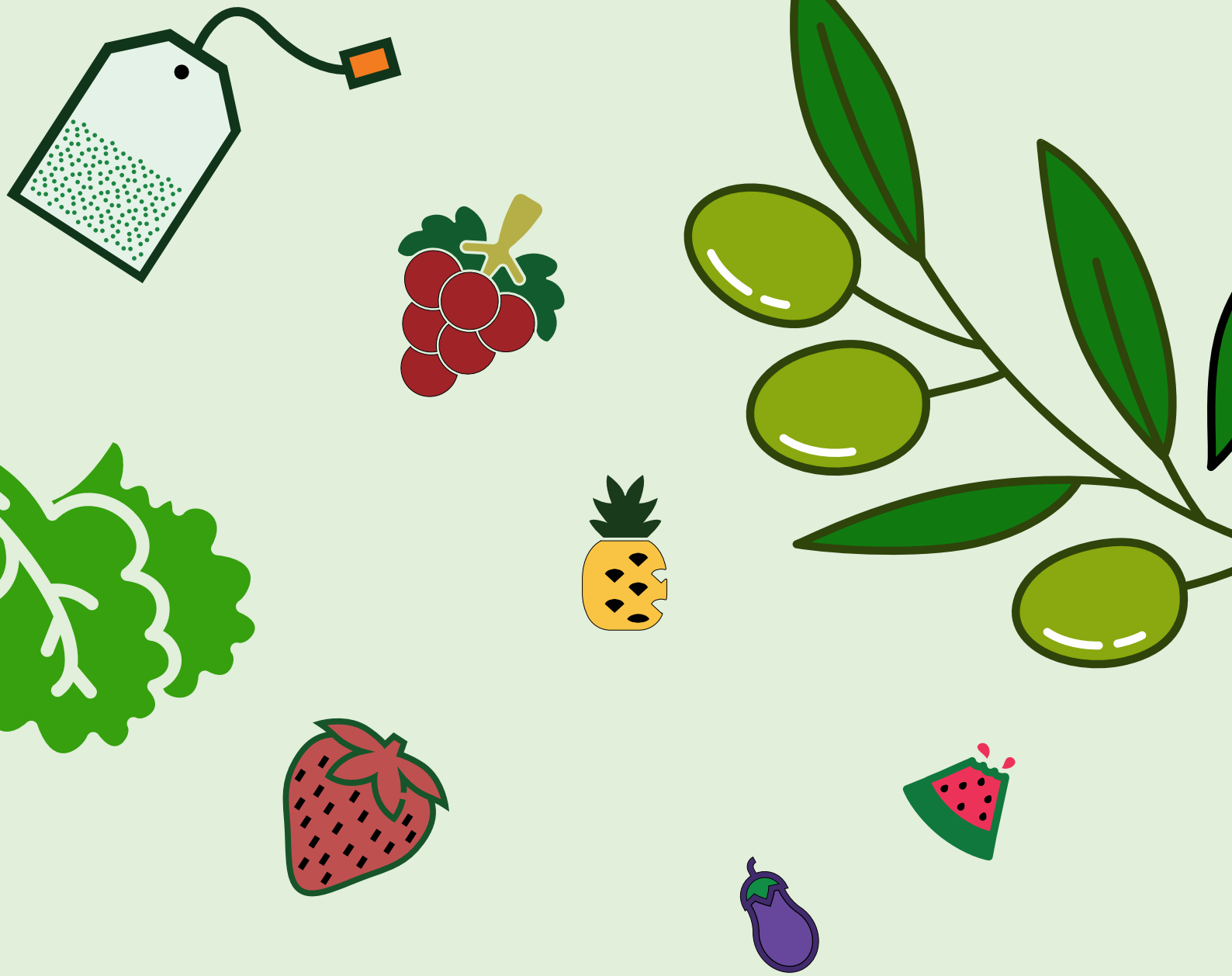


131 κιλά αποβλήτων τροφίμων παράγονται κάθε χρόνο από κάθε πολίτη της **Ε.Ε.**

Στην **Ε.Ε.** παράγονται περίπου **118 έως 138 τόνοι βιοαποβλήτων ετησίως**, εκ των οποίων σήμερα μόνο το 40% περίπου ανακυκλώνεται αποτελεσματικά σε υψηλής ποιότητας κομπόστ και χώνευμα.



59 εκατομμύρια τόνοι αποβλήτων τροφίμων παράγονται κάθε χρόνο στην **Ε.Ε.** (αντιστοιχούν στο 10% όλων των παραγόμενων τροφίμων).



για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του έργου www.bin2bean.eu/greece/



για περισσότερες πληροφορίες για τη διαχείριση αποβλήτων στην Ελλάδα επισκεφθείτε την ιστοσελίδα <https://edsna.gr/>

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον **καφέ κάδο** στο Αιγάλεω μπορείτε να επικοινωνήσετε με τις υπεύθυνες του έργου:

Ευρυδίκη Παυλίδη// e.pavliidi@egaleo.gr// 213-2044862

Μαίρη Χριστοπούλου// mchristopoulou@egaleo.gr// 210-5450562



Co-funded by the European Union (Grant n o 10113011). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or REA. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

