

WAT KUNT U MET GROENTEN- FRUIT- ETENS- EN TUINRESTEN OP IJBURG

Wormenhôtels, groencontainers en 'Wat is Weggooien'

In 2017 en 2018 heeft CoCasa met steun van de gemeente Amsterdam meerdere wormenhôtels gerealiseerd, waarvan de meeste in Amsterdam IJburg. De CoCasa wormenhôtels komen voort uit het programma 'Wat is Weggooien', dat we doen i.s.m. met de gemeente Amsterdam.



Wormenhôtel: wat is het

Een wormenhôtel is een meubel, waarin u uw groente- en fruitresten kunt composteren. U kunt deelnemen samen met anderen in uw buurt, school of organisatie. De wormen die in het hotel leven, transformeren uw organische resten tot waardevolle compost en 'wormenthee', deze vloeibare stof wordt onderin opgevangen. Zowel de compost als de wormenthee kunnen gebruikt worden voor het bemesten van uw (moes)tuin.

Hoe werkt het wormenhôtel?

Met minimaal 4 huishoudens die in de buurt gezamenlijk willen composteren, of met uw eigen school of organisatie, kunt u bij CoCasa een wormenhôtel aanvragen. Het hotel wordt dan door jullie beheerd. U zorgt dan dat er genoeg deelnemers zijn, bent vraagbaak voor de deelnemers en krijgt extra begeleiding om het hotel goed te kunnen beheren. De beheerder zorgt ook voor communicatie onderling en dat er samen geoogst wordt.

BINNENKORT: openingen wormenhôtels

In de maanden september t/m december zijn er meerdere openingen van wormenhôtels en op 10 oktober wordt een hotel getoond aan geïnteresseerden. Houd de agenda in de gaten: www.cocasa.com/news

Wat mag er in het wormenhôtel?

Wormen eten graag rauwe groente en fruit: klein gesneden. Ze houden wel van koffiedik en losse theebladeren. Verkrumelde eierschalen en (natte) gescheurde eier- dozen of karton: hier zit stikstof in wat ook belangrijk is. Tuinafval met mate: klein, geen grote stukken of takken. Wormen eten geen vlees, vis en zuivelproducten. Geef ze ook geen gekookt eten, brood/deegwaren, citrusvruchten en bananenschillen. Op www.cocasa.com/gft is een document te downloaden: 'Wormenhôtel, wat wel, wat niet'.

Waarom GFET apart verwerken

Het gaat ons aan het hart dat we veel bruikbare stoffen die in groente- en tuinafval (GFT) zitten met de vuilnis weggooien. Onze planten in bakken en (gevel)tuinen kunnen deze stoffen goed gebruiken als voeding. Door van het GFT in een wormenhôtel compost te maken, ontstaat hoogwaardige compost en dragen we bij gezonde gronden. Een wormenhôtel is niet voor iedereen de beste oplossing, de wormen zijn best kritisch over wat ze te eten krijgen. In de groencontainers zoals die nu op het Java-eiland in gebruik zijn, kun je veel meer organische resten kwijt; ook oud brood en gekookte etensresten. En ook hier worden de bruikbare stoffen beter benut dan bij verbranding, zoals nu bij het restafval gebeurt.

BINNENKORT: plaatsing groencontainers op IJburg

Naast wormenhôtels, komen er binnenkort ook groencontainers, eerst op Steigereiland en later ook verder op IJburg! Houd de gemeente communicatie hiervoor in de gaten. U ontvangt een brief als er bij u in de buurt faciliteiten komen. Doet u mee?

BINNENKORT: Diner des Overvloeds (21 september)

Een professioneel diner met van verspilling geredde producten. Als u bewust met afval omgaat, dineert u gratis mee. Bent u erbij? Zie

www.cocasa.com/seizoensvieringen



Neem contact op - Wij groeien verder en denken graag met u mee over de mogelijkheden voor u. Meer weten?

www.cocasa.com/gft en www.cocasa.com/wat-is-weggooien of neem contact op via info@cocasa.com

augustus 2018