

Z obědů a svačinek se stává hnojivo

KARLOVY VARY Zbytky ze školní jídelny či nedojedené svačiny školáků už nekončí v koši. Alespoň ne na Základní škole jazyků v karlovarské Libušině ulici, kde spustili pilotní projekt na umístění kompostéru do jídelny. Z nevyužitého jídla se tak v Karlových Varech stává hnojivo. Pokud se novinka osvědčí, získají kompostér všechny školy ve městě.

Celkem dokáže stroj zpracovat až 82 kilogramů zbytků denně, k tomuto maximu se ale škola ani nepřibližuje. „Vše je to o tom, jaké jídlo v daný den uvaříme. Například pokud jsou řízky s bramborami, je zbytků tak okolo 20 kilogramů s tím, že zbudou většinou jen brambory. Na druhou stranu víme, že našim malým strávníkům moc nejedou luštěniny. To se pak pohybujeme i okolo 40 kilogramů zbytků za den,“ uvedla hlavní kuchařka jídelny Alena Fridelová.

Kompostér, který koupilo město za 250 tisíc korun, je zatím v aktivní službě několik týdnů, přesto si ho už kuchařky ze základní školy pochvalují.

„Dříve byly přepravky, kam se dávaly zbytky jídel. Vždy poté přijel nějaký odběratel a odvázel si to pro svá zvířata. To nyní odpadlo a vše



Elektrický kompostér Vedoucí kuchařka Alena Fridelová v jídelně ZŠ jazyků v karlovarské Libušině ulici u nového zařízení. Foto: Václav Šlauf, MAFRA

se dělá na místě. Kompostér navíc ani nijak dramaticky nezasáhl do naší kuchyně. Jeho malé rozměry si nevyžádaly žádné úpravy prostor, krom vytvoření vývodu na malý komín,“ okomentoval novinku ředitel

školy Jiří Burian. Za pět dní vyrobí stroj přibližně 40 kilogramů substrátu, který má další využití.

„Pravidelně si pro něj jezdí Správa lázeňských parků. Ta jej využívá na hnojení,“ přiblížila Fridelová.

Stroj podle zaměstnanců jídelny nesmrdí, jen se musí hlídat přehřívání. Podle prvotních ohlasů na nového pomocníka ve školní kuchyně chce město rozšířit pilotní program o další instituce, a to o Základní školu Poštovní.

Kompostér zvládne i svačinky

Kromě samotných kuchařek mohou svým odpadem pomoci i samotní žáci, po celé škole jsou umístěny speciální koše se sáčky z kukuřičného škrobu na svačinky.

Kompostér zpracuje všechny syrové i vařené zbytky jídel. K přeměně na výživný substrát dochází do 24 hodin díky mikroorganismům Acidulo. Technologie disponuje také nanotechnologickými filtry, které zamezí produkci škodlivých plynů. Celý proces kompostování je automatický a bezzápachový.

„Je to opravdu prima vynález. Vše je rychlé a hygienické a není s tím moc práce. Vyprázdnit kompostér je jen otázka několika minut. Zbytek zvládne víceméně stroj automaticky. Pokud by záleželo na mém rozhodnutí, nakoupila bych je i do dalších škol,“ dodala Fridelová.

– Petr Toman