

Hemkompostering och Bokashi (en typ av fermentering)

För att kompostera matavfall som uppkommer i det egna hushållet ska en (dispens-) anmälan göras till miljökontoret. Anmälan gäller också för Bokashi (en fermenteringsprocess utan syre). Kompostmaterialet/Bokashi-resterna ska kunna nyttiggöras i den egna trädgården.

Obs! För kompostering av trädgårdsavfall behövs ingen anmälan.

Kompostering/Bokashi

Att omhänderta eget matavfall genom kompostering eller Bokashi är inte svårt men det kräver intresse, lite tid och vissa kunskaper för att uppnå en välfungerade hantering.

Godkända komposttyper

Komposterbart matavfall innehåller fraktioner som var för sig utgör en ökad risk för olägenheter, såsom lukt och skadedjur. För att minimera olägenheter och möjliggöra kompostering hela året får endast varmkomposter användas.

Bokashi-utövare lagrar matavfallet i slutna, syrefria kärl och tillsätter så kallade EM-mikrober. Då mikroberna tål infrysning krävs inget varmisolerat kärl för Bokashi, men syrningsprocessen (jäsningen) påskyndas om matresterna förvaras varm under vintern. Hur och var kompostmaterial eller Bokashi-rester ska vinterförvaras utan olägenheter ska uppges i anmälan.

Kompostbehållare/Bokashi-kärl

Tillverka själv eller köp en/flera varmkomposter, á 350 – 450 liter. Ska matkompostering ske i samma kärl som trädgårdsavfall ska den större storleken väljas (efter kompostering återstår 30 – 60 % av ursprunglig volym). Kompostbotten ska vara täkt med nät/motsvarande (håligheter max 10 mm)

för att optimera kontaktytan med jordens nedbrytare (till exempel maskar). Bra ventilation är A och O för en snabb, effektiv nedbrytning av kompostmaterial. Detta tillgodoses med lufthål eller springor runt om komposten. Tänk på att håligheter ovanför botten inte får vara större än 5 mm (en mus kan ta sig in i ett hål/springa som är 5 – 8 mm). Fåglar, råttor eller flugor ska inte heller kunna ta sig in via kompostlocket. Dessa riktlinjer för gäller för både varm- och kallkomposter.

Bokashi-utövare uppsamlar matavfall i lufttäta kärl/hinkar (minst 2). För vinterförvaring förordas en varmkompost även för Bokashi. Oavsett metod; räkna med 50 – 75 kg matavfall/person/år.

Kompostuppstart och skötsel

I en kompost måste det råda balans mellan kompostens kol- och kvävematerial.

- Kolmaterial (strö) är exempelvis torv, flisade kvistar/växtdelar, hackad halm och torra löv. I roterande komposter är sågspån ok. Är kolandelen för hög avstannar komposteringsprocessen (illaluktande).
- Kvävematerial kan vara matavfall, gräsklipp, färska växtdelar mm. En illaluktande ammoniakdoft uppstår om kvävehalt blir för stor.

- Syre är kompostnedbrytarnas livselixir. Dålig syretillgång utmärks av en illaluktande förruttnelseoft.

Fuktig, inte för blöt eller torr, är en optimal kompostmiljö. Är komposten alltför torr avstannar nedbrytningen, är den blöt uppstår istället luktproblem och lakvatten.

Kompostuppstart; sprid ett lager av strö (kol) i botten, till exempel flisat trädgårdsavfall, varvat med matavfall (kväve). Ju fuktigare matavfall desto mer strö. Tumregeln säger en del strö till tre delar matavfall. Ventilera komposten med jämna mellanrum genom att ”röra om” med en grep eller spade.

Bokashi-uppstart och skötsel

För Bokashi-utövare är proceduren enklare, då allt matavfall blandas i ett lufttätt kärl som beströs med EM-mikrober när det är fullt. Matavfallet måste hela tiden förvaras i kärl med minimal syretillgång. Ett fullt kärl töms till en större behållare och förvaras inom- eller utomhus ett par veckor innan det grävs ner i trädgårdslandet.

Är jorden tjälad ska Bokashi-resterna förvaras oåtkomligt för ohyra inom- eller utomhus. Vinterförvaring inomhus kräver lagringsutrymme och anpassade kärl/påsar (med eller utan jord). Förvaras Bokashi-resterna utomhus, kan varm- eller kallkompost användas.

Hur stor odlingsyta klarar hemkompostering/Bokashi att ge näring till?

Enligt kommunens föreskrifter om avfallshandling (2019-05-21) ska behandlat matavfall kunna nyttiggöras på den egna fastigheten (40 §). En familj på 4 personer med hemkompostering av matavfall genererar cirka 100 liter färdigt kompostmaterial/år – mer om också trädgårdsavfall inkluderas. Med Bokashi blir mängden mer då matavfallet bryts ner först när det grävs ner i jorden.

För att kunna omhänderta kompost- och Bokashi-material bör odlingsytan vara cirka 5 – 10 m² (2,2 – 3 x 2,2 – 3 meter). Som jämförelse är en pallkrage cirka 1 m². Dessa uppgifter är riktvärden, prövning av en anmälan sker alltid individuellt.

Vad säger lagen?

Det är kommunen som ansvarar för att kommunalt avfall behandlas och borttransporteras (15 kap 20 och 20a §§ [miljöbalken](#)). När kommunen planerar hur ansvaret enligt nämnda lagar ska hanteras ska kommunen ta hänsyn till om fastighetsägaren/nyttjanderättshavaren själv har förmåga att hantera (mat-) avfallet på ett för bebyggelsen, människors hälsa och miljö godtagbart sätt (23 §). Undantag (dispens) från 20, 20a §§ kräver en anmälan (19, 24 §§) till kommunen. I det enskilda fallet får undantag beviljas om särskilda skäl finns (25 §) och om kraven enligt 23 § uppfylls.

För att få kompostera eller på annat sätt behandla matavfall ska fastighetsägaren eller den som har rätt att nyttja fastigheten anmäla detta (5 kap 15 § [avfallsförordningen](#)), i Borlänge kommun sker detta till miljökontoret. Kommunens föreskrifter* om avfallshandling preciserar villkor för eget omhändertagande av matavfall, till exempel att renhållaren har rätt att i kärnen kontrollera sorteringen av avfallsfraktionerna (13 §).

*<https://www.borlange-energi.se/Documents/Borl%C3%A4nge%20Energi/Avfall/F%C3%B6reskrifter-%20om%20avfallshandling.pdf>

Mer information

Läs mer på www.borlange.se eller kontakta miljökontoret via Servicecenter, se sidfot.

Tips om kompostering och Bokashi. Hemsidor från förening, kommun och företag.

 ALTERNATIV.NU

 SORAB

 Odlanu
DIN TRÄDGÅRD PÅ NÄTET

 bokashi.se