

## Kompostering och Bokashi

Bokashi är en typ av fermentering/jäsning utan syre.

För att kompostera eller hantera matavfall genom Bokashi från det egna hushållet krävs en (dispens-) anmälan. Kompostmull/Bokashi-rester bör nyttiggöras i egen jord/trädgård men får tillföras annan fastighet. Obs! För kompostering av trädgårdsavfall behövs ingen anmälan.

### Kompostering/Bokashi

Att omhänderta eget matavfall genom kompostering eller Bokashi är inte svårt men för att hanteringen ska fungera väl krävs intresse, lite tid och vissa kunskaper.

### Kompostbehållare/Bokashi-kärl

Komposterbart matavfall innehåller fraktioner som var för sig utgör en risk för olägenheter, såsom lukt och skadedjur. För att kunna kompostera hela året och minimera olägenheter får endast isolerade komposter (varmkomposter) användas.

350–450 liter är en lämplig storlek, välj den större om också trädgårdsavfall ska komposteras i samma behållare som matavfall (30–60 % av ursprunglig volym återstår efter en tids kompostering). Är komposten egentillverkad ska kompostritningen bifogas anmälan.

För att optimera kontaktytan med jordens nedbrytare och samtidigt minimera förekomsten av skadedjur ska kompostbotten vara täkt med nät (max hållighet 10 mm).

För en snabb nedbrytning av kompostmaterialet är bra ventilation A och O. Detta tillgodoses med lufthål eller springor runt om komposten. Tänk på att hålligheter ovanför botten inte får vara större än 5 mm (en mus kan ta sig in i ett hål/springa som är 5–8 mm). Inte heller ska fåglar, råttor ellerflugor kunna ta sig in via kompostlocket.

### Kompostuppstart och skötsel

I en kompost måste tillgång till nedbrytarnas livselexir, syre, vara god samt att balans råder mellan tillfört 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 etc. Om kvävehalten dominerar över kolet uppstår en illaluktande ammoniakdoft.

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

Börja med att sprida ett kolmaterial (strö) i kompostbotten, till exempel flisat trädgårdsavfall, varvat med kvävematerial (matavfall). Ju fuktigare matavfall desto mer strö. Tumregeln säger en del strö till tre delar matavfall. Syresätt (ventilera) komposten med jämna mellanrum genom att "röra om" med en grep eller spade.

## Bokashi-kärl

Bokashi-användarna samlar matavfallet i lufttäta (syrefria) kärl/hinkar (minst 2, vanlig storlek 16 liter). Det är en fördel om kärlet är försett med tappningskran i botten för tömning av lakvatten (som efter spädning 1:100, kan användas till gödsling ute/inne).

När kärlet är fullt tillsätts EM-mikrober, som i rumstemperatur ska förbehandla (fermentera) matavfallet under minst två veckor innan nergrävning i jord/trädgård. Då mikroberna tål infrysning kan förbehandling vintertid ske i en oisolerad kallkompost, men en varmkompost påskyndar processen och förlänger odlingssäsongen. Hur och var Bokashi-avfallet ska förbehandlas utan att olägenheter uppstår ska uppges i anmälan.

## Bokashi-uppstart och skötsel

För Bokashi-användarna är proceduren enkel, då allt matavfall blandas i ett lufttätt kärl och, när det är fullt, beströs med EM-mikrober. Matavfallet måste hela tiden förvaras i kärl med minimal syretillgång. Ett fullt kärl töms i en (lufttät) behållare eller tillförsluts och ersätts med ett motsvarande kärl. Matavfallet måste förbehandlas (fermenteras) inom- eller utomhus i ett par veckor innan nergrävning i jord/trädgård.

Är jorden tjälad ska Bokashi-avfallet förvaras oåtkomligt för ohyra. Vinterförvaring inomhus kräver lagringsutrymme och lufttäta kärl/påsar (med eller utan jord). Förvaras Bokashi-avfallet utomhus kan kall- eller (rekommenderas) varmkompost nyttjas.

## Hur stor odlingsyta behövs?

En familj på fyra personer genererar cirka 100 liter kompostmaterial/år – mer om också trädgårdsavfall inkluderas. Med Bokashi blir mängden mer då matavfallet bryts ner först när det grävs ner i jorden. Oavsett metod, räkna med 50–75 kg matavfall/person/år. Som tumregel kan en yta på 10 m<sup>2</sup> per person/år gödslas med kompostmaterial utan risk för näringsläckage.

## Vad säger lagen?

För att få kompostera eller på annat sätt behandla matavfall ska fastighetsägare/nyttjanderättsinnehavare anmäla detta till miljökontoret, 5 kap 15 § [avfallsförordningen](#).

Kommunen ska ta hänsyn till om fastighetsägare/nyttjanderättshavare själv har förmåga att hantera avfallet på ett godartat sätt för människors hälsa och miljön, 23 §.

Dispens från 20, 20a §§ kräver en anmälan till kommunen, 19 och 24 §§. I det enskilda fallet får dispens beviljas om det finns särskilda skäl och krav enligt 23 § uppfylls, 25 §.

Kommunen ansvarar för att kommunalt matavfall behandlas och borttransporteras, 15 kap 20 och 20a §§ [miljöbalken](#).

[Kommunens forskrifter](#) om hantering av hushållsavfall preciserar bland annat villkor och skyldigheter för eget omhändertagande av matavfall. Föreskriften ger till exempel renhållare rätt att i behållare kontrollera sortering av avfallsfraktioner (13 §).

### Mer information

Vid frågor, kontakta handläggare på miljökontoret via Servicecenter.

Tel: 0225-340 00

e-post: [kommun@hedemora.se](mailto:kommun@hedemora.se)

Se tips nedan om kompostering och Bokashi.

