



**Gemeente
Amsterdam**

Wormenhotel in uw buurt. Hoe werkt het?



**Amsterdam
maakt er wat van**
amsterdam.nl/composteren

“Alle vruchtbare grond op deze planeet is minstens één maal door het lichaam van een worm gegaan”

Charles Darwin

Wat is een wormenhotel?

In een wormenhotel helpen compostwormen bij de afbraak van organisch afval, net als hun familieleden in de natuur. Ze eten groente-, fruit- en tuinafval en zetten dit om in een waardevolle grondverbeteraar: compost.

De stichting Buurtcompost werkt samen met de gemeente aan systemen voor verwerking van GFT-afval. Buurtcompost helpt bewoners om eigen GFT-afval te composteren in de buurt.

www.buurtcompost.nl



Wat mag wél en wat mag niet in het wormenhotel?

Wel:

- ongekookt, organisch keukenafval zoals schillen, groente, theezakjes, koffiedik, eierschalen;
- kleingemaakt karton, eierdozen, papieren keukenrol;
- tuinafval (in stukjes);
- uitwerpselen van kleine vegetarische huisdieren zoals hamsters en cavia's.

Niet:

- vlees;
- deegwaren zoals brood en spaghetti;
- olie of saus;
- gekookt eten;
- uitwerpselen van honden en katten, kattenbakkorrels;
- grof tuinafval;
- snijbloemen (bloemen uit eigen tuin mag wel).

Wormencompost oogsten

In principe kunt u de wormencompost na ongeveer vier maanden oogsten. De kwaliteit wordt nóg beter als u daarna de compost twee maanden laat rijpen en drogen. U kunt de compost door uw tuinaarde mengen of als top laagje in plantenbakken doen.

Amsterdam maakt er wat van
amsterdam.nl/composteren

Gemeentemodel Wormenhotel Amsterdam

1. Wat is een wormenhotel?

Er ontstaan steeds meer initiatieven in Amsterdam om zelf groente en fruit (GF) afval te composteren. Inmiddels staan er al 40 functionerende wormenhotels in de openbare ruimte. In deze bak zijn tijgerwormen actief om lokaal de kringloop te sluiten: zij zetten GF afval om in compost, wat vervolgens door bewoners weer gebruikt kan worden voor de tuin of op het balkon.



2. Wat is het doel van het wormenhotel?

Het doel is het afvalscheiden te stimuleren en bewustzijn van afval als grondstof te vergroten. Actieve en betrokken burgers worden hierbij door de gemeente zo goed mogelijk gefaciliteerd. Daarnaast brengt het sociale cohesie en verbinding in de buurt en wordt er hoogwaardige compost geproduceerd. Dit past bij binnen de gemeente doelstellingen van een circulaire economie en 'Amsterdam maakt er wat van'.

3. Wat is het beleid van de gemeente?

Er wordt niet ingezet op een heel groot netwerk van wormenhotels in de stad, het is het symbolisch ondersteunen en faciliteren van dit initiatief.

4. Waar staan de wormenhotels in Amsterdam?

De wormenhotels zijn terug te vinden op het volgende kaartje:

www.maps.amsterdam.nl/buurtcompost. De komende periode komen hier nog 40 wormenhotels bij.

5. Kan ik ook een wormenhotel krijgen bij mij in de buurt?

Op het moment omvat de wachtlijst ruim 100 aanvragen. Nieuwe aanvragen worden tot nader bericht niet in behandeling genomen. Het is wel mogelijk dat bewoners zich bij een bestaand wormenhotel aansluiten door een mail te sturen naar de initiatiefnemer. Deze contactgegevens zijn te vinden op het kaartje www.maps.amsterdam.nl/buurtcompost

6. Met wie werkt de gemeente samen om de wormenhotels te laten vervaardigen?

De gemeente werkt samen met Stichting Buurtcompost, Studio Elmo Vermijs (www.elmovermijns.com) en de sociale werkplaats Pantar (gemeente) om de wormenhotels te laten vervaardigen.

7. Van wat voor materiaal wordt het wormenhotel gemaakt?

Het wormenhotel wordt vervaardigd van duurzaam, natuurlijk materiaal van geperst bermgras (eco-board).

8. Van wie is het wormenhotel eigendom?

Het wormenhotel blijft eigendom van de Gemeente Amsterdam, maar wordt aan de bewoners in bruikleen gegeven.

9. Wat voor wormen zitten er in het wormenhotel?

Er zijn drie soorten wormen actief in het wormenhotel: Tijgerwormen (*Eisenia Fetida*), Rode mestwormen (*Eisenia Andrei*) en een variant van de regenworm (*Dendrobena Veneta*).

10. Wat is er nodig voor een goed werkend wormenhotel?

- Vochtige omgeving
- Lucht en Voer
- Koolstof (karton, papier of herfstbladeren)
- Duisternis
- Temperatuur (tussen de 5°C en 25°C)

11. Wat kan er wel en niet in het wormenhotel?

Dit kan WEL in het wormenhotel

- Organisch keukenafval zoals schillen, groente, theezakjes, koffiedik, eierschalen, papieren keukenrol
- Klein gescheurd karton, eierdozen
- Stro of bladeren (in de herfst)
- Uitwerpselen van kleine vegetarische huisdieren als hamsters en cavia's
- Kleine hoeveelheden tuinafval (takken graag kleingemaakt)

Dit kan NIET in het wormenhotel

- Vis- en vleesresten
- Brood en gebak
- Vette zaken als olie of saus
- Gekookte etensresten
- Uitwerpselen van honden en katten, kattenbak korrels
- Composteerbare plastic zakjes (ook niet met compost logo)
- Grof tuinafval planten met kluiten aarde

12. Gaat het stinken? Trekt het ongedierte aan?

Doordat het composteren een aerob proces is, is het praktisch reukloos. Als er teveel gevoerd is of de temperaturen worden te hoog dan kan je wel wat ruiken. Een handvol zaagsel door de bak mengen is veelal de oplossing en brengt de bak weer in evenwicht.

Daarnaast is de bak afgesloten dus is het lastig toegankelijk voor ratten. Wanneer er geen gekookt eten en brood wordt toegevoegd is de bak minder interessant voor ze.

13. Moeten de wormen in de winter naar binnen?

Het wormenhotel werkt isolerend en daardoor gaat de temperatuur in de wintermaanden omlaag. De wormen trekken naar het midden van het hotel en kunnen zo wat warmte behouden. Door het composteringsproces komt er wellicht ook warmte vrij, al is het bij deze kleine hoeveelheden minimaal.

14. Wat gebeurt er met de compost?

Eens in het half jaar kan de compost door de buurtbewoners geoogst worden en verdeeld worden voor eigen gebruik. Als je na de oogst de compost nog 2 maanden laat narijpen en drogen wordt de kwaliteit ervan nog beter. Je kan de wormencompost direct in je tuin verwerken of opslaan en gedurende het groeiseizoen gebruiken. Je kan de compost mengen met de grond of als toplaagje gebruiken voor de plantenbakken.

15. Hoeveel huishoudens kunnen meedoen per wormenhotel?

Er kunnen ongeveer 20 a 30 huishoudens meedoen bij het wormenhotel van 945 liter.

16. Is er begeleiding bij het wormenhotel?

Stichting Buurtcompost biedt begeleiding voor alle inhoudelijke vragen rondom het gebruik van het wormenhotel. Bij de opening wordt er een composteercursus gegeven en daarnaast worden er twee mensen van Stichting Buurtcompost aangesteld als contactpersoon, voor alle vragen en problemen die zich kunnen voordoen (bijvoorbeeld wat te doen bij vliegjes of stank). Zij kunnen dan langskomen om het wormenhotel te bekijken en problemen te verhelpen. Website: www.buurtcompost.nl

17. Bij wie kan ik zelf een wormenhotel laten maken?

Stichting Buurtcompost: www.buurtcompost.nl

Balkonton: www.balkonton.nl

LeCompostier: www.compostier.blogspot.nl

Cocasa en basic activering: www.cocasa.com