

Zbytky z jídelen a restaurací v Brně se promění v plyn

BRNO Kukavůz projíždí brněnskými ulicemi a zastavuje u restaurací, veřejných a školních jídelen, domovů důchodců nebo u výroben lahůdek. Místo kontejnerů a popelnic ale nakládá speciální uzavíratelné barely. Jejich obsah tvoří to, co strážníci nezkonsumovali nebo co vzniklo při přípravě jídel. Město nyní přišlo s nápadem, jak tuto nevábnou směs zužitkovat.

„Chceme postavit bioplynovou stanici a tam zbytky svážet. V Brně máme oficiálně přiznaných pět tisíc tun gastroodpadu ročně, ale potenciál je mnohem větší,“ říká náměstek brněnské primátorky pro životní prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL).

Podle zákona mají restaurace, jídelny a jiné podniky veřejného stravování povinnost zbytky ekologicky likvidovat, ale ne všichni to skutečně dělají. „Není výjimkou, že část vylijí někam do kanálu, což je špatně,“ říká náměstek Hladík.

Dříve se zbytky z jídelen používaly například jako krmivo pro prasata. To ale dnes zákon neumožňuje. A tak by právě bioplynová stanice pomohla problém řešit.

Předběžné náklady na výstavbu stanice, které by se podle Hladíka ujala městská společnost pro svoz a likvidaci odpadu SAKO, se pohybují kolem 150 milionů korun. SAKO zatím pracuje na předběžné studii, co by nová bioplynka obnášela.

„Nápad se nám líbí, ale zatím je v zárodku. Potřebujeme ho prověřit z hlediska dostupnosti vstupního materiálu, i když si myslíme, že ho bude dost,“ poznamenal mluvčí společnosti SAKO Martin Drozd.

Zatím není jasné, kde bude zařízení stát. „Máme několik variant včetně pozemků vedle areálu firmy v Jedovnické ulici, kde jsme přikoupili pozemky, ale musíme zvážit i možnost dopravy a zatížení životního prostředí,“ vysvětlil Drozd.

Společnost sváží gastroodpad už nyní na základě dohody. „Je to placená služba pro živnostníky a firmy. Dodáváme jim i speciální soudky a uzavíratelné popelnice, které při svozu vyměníme za čisté.

Co ještě Brno chystá v likvidaci odpadu

● **Automatická třídící linka** – 209 milionů korun.

Ročně zpracuje 7 tisíc tun plastu a 8 tisíc tun papíru ze žlutých a modrých kontejnerů. Dokáže vytržít odpad z 99 %. Postaví ji v areálu firmy SAKO v Jedovnické ulici. Stát by měla v roce 2021.

● **Nový kotel na spalování odpadu** – 1,7 miliardy korun.

Kotel zvládne 110 tisíc tun odpadu, který už nelze třídit, ročně. Teplo se využije na výrobu elektřiny a na vytápění domácností. SAKO ho chce vybudovat do roku 2023.

Odpad pak vozíme do externí bioplynky ve Vyškově,“ popsal Drozd.

Pokud bioplynku postaví v Brně, nebude už potřeba zbytky nikam vozit. „Navíc počítáme, že bychom bioplyn dodávali do plynárenské sítě nebo jako pohon do aut,“ doplnil Drozd. Na brněnský bioplyn by podle náměstka primátorky mohly jezdit i vozy právě firmy SAKO.

Nakládání s gastroodpadem má svoje přesné předpisy, jídelny nebo restaurace si kvůli jejich plnění najímají externí firmy. „Jednou týdně nám nasmlouvaná firma do kafilerky odváží obvykle čtyři dvacetilitrové barely, které musím skladovat v chladírně,“ vysvětlil Dušan

Hanák, vedoucí jídelny Střední školy v Charbulově ulici.

„Pro mě je důležité potvrzení, že zbytky jsou likvidované podle zákona. Pokud by se toho ujalo město a mělo by to přinést něco dobrého, nemáme s tím problém,“ poznamenal Hanák.

Jednou ze zhruba 80 firem, škol a provozoven, od kterých SAKO sváží gastroodpad, je i restaurace Radegast SportPub na náměstí Svobody. „Pro nás by se tím nic nezměnilo. Barely nám odvázejí podle domluvy a funguje to. Pochopitelně by bylo příjemné, kdyby se v souvislosti s bioplynkou svoz zlevnil,“ poznamenala provozní Monika Mecová. – **Milada Prokopová**