

Le compostage sur site



En amont

- Je **définis un.e ou des responsables** pour la gestion du compost
- J'**installe les bio-sceaux** dans le centre de restauration
- J'**installe les 3 bacs** (stockage, apport et maturation) si possible à l'extérieur
- Je **dispose une couche de terre** au fond du bac d'apport et de maturation, et **une couche de brindilles/matières organiques sèches** au fond du bac d'apport
- J'**accroche les affiches** correspondant à chaque bac sur les composteurs
- Je **forme les employé.es** concerné.es par la mise en place du compost sur site



Au quotidien

- Je **collecte les biodéchets et les vide** dans le bac d'apport
- Je **mélange les déchets** de cuisine avec la couche inférieure
- Je **recouvre de matière sèche** (du bac de stockage) les biodéchets provenant de la cuisine
- Je **brasse en profondeur une fois par semaine** le bac d'apport à l'aide de la fourche



En aval

- Je **transfère dans le bac de maturation** le bac d'apport une fois qu'il est plein
- Je **laisser reposer 4/6 mois** dans le bac de maturation
- Je **récupère l'engrais** !



Créé fin 2018, Take a waste est **un service clé-en-main de gestion des déchets pour les professionnels.**

Notre méthode est d'**accompagner nos clients de A à Z** : du diagnostic initial à une gestion durable des déchets par des experts, en passant par des formations d'équipe, un reporting déchets automatisé, un pilotage des prestations de collecte, etc.