

GASTROVERT, LA SOLUTION DURABLE & TRANSPOSABLE

Les poubelles des ménages et des professionnels contiennent actuellement environ 30% de restes alimentaires. Avec un tri correct, la méthanisation de ces déchets permet la production d'énergie propre (électricité et chaleur) et de compost, tout en réduisant les rejets de gaz dans l'atmosphère.

Avec GastroVert, c'est plus de dix ans d'expérience qui ont permis de développer un système complet de traitement et de valorisation des déchets alimentaires, dans le respect de l'environnement.

Le système de conteneurs fermés offre une sécurité et une qualité de tri optimales pour le fonctionnement de toute la filière.



Démarche écologique



Hygiène



Compensation et optimisation des coûts



Optimisation des transports

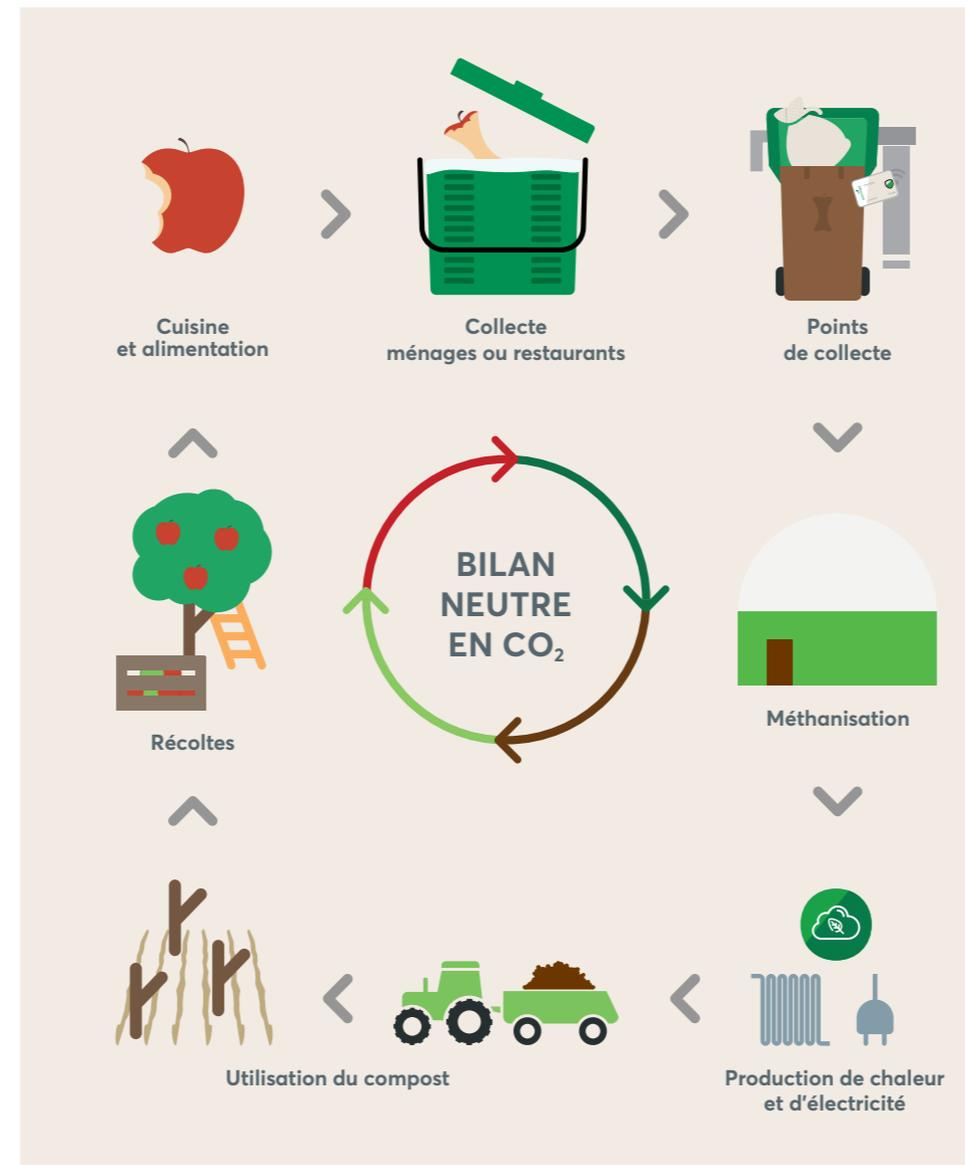


Simplicité et efficacité



Valorisation optimale

GASTROVERT : UN CERCLE VERTUEUX



imprimé en suisse



IMPRIM'VERT®

DÉCHETS ALIMENTAIRES
N'INCINÉREZ PLUS
VALORISEZ



gastrovert.ch



UNE INTERFACE AUX MULTIPLES FONCTIONNALITÉS

L'interface est accessible à tous les acteurs : usager professionnel, commune, transporteur et gestionnaire.

Elle permet :

- La planification de l'évacuation des bacs
- Une planification efficace des collectes
- Une sécurité optimale et une traçabilité des dépôts
- L'analyse de l'utilisation du système et l'adaptation de l'infrastructure

Les communes gèrent les cartes de leurs citoyens, visualisent les données de l'usage de chaque point de collecte et en assurent le financement.

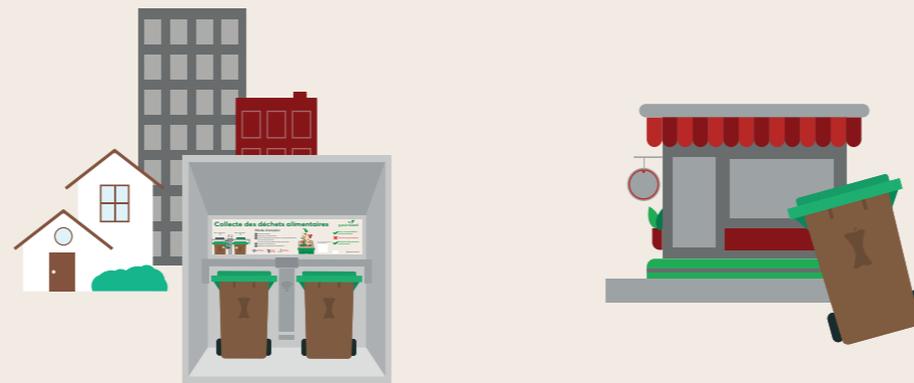


COMPLÉMENTAIRE AU COMPOST DOMESTIQUE

GastroVert permet de valoriser une plus vaste gamme de déchets que le compostage traditionnel : tous les restes d'aliments, exempts de matières indésirables, peuvent être mis dans les sacs compostables.



DES SOLUTIONS ADAPTÉES À TOUS



GASTROVERT PRIVATE

- ✓ Système de collecte et de valorisation des déchets alimentaires pour les communes
- ✓ Répartition stratégique des points de collecte à proximité des usagers
- ✓ Remplacement régulier des bacs pleins par des bacs propres
- ✓ Distribution gratuite de sacs compostables à chaque point de collecte
- ✓ Suivi précis de la matière récoltée via carte d'accès et système de contrôle à distance
- ✓ Réduction du nombre de sacs à ordures traditionnels
- ✓ Bio-seau adapté aux sacs compostables

GASTROVERT PRO

- ✓ Système de collecte des déchets alimentaires pour cuisines professionnelles
- ✓ Destiné à tous types d'établissements : hôtels, restaurants, cuisines collectives, etc.
- ✓ Mise à disposition de bacs de 140 L
- ✓ Collecte sur entente avec échange régulier des bacs pleins contre des bacs propres
- ✓ Hygiène optimale et réduction des nuisances
- ✓ Valorisation efficace des déchets alimentaires
- ✓ Réduction du nombre de sacs à ordures traditionnels
- ✓ Accès à un compte entreprise en ligne pour la gestion du service

LES OUTILS GASTROVERT

LE BIO-SEAU

Ce bac aéré permet de réceptionner les déchets alimentaires dans les sacs compostables tout en minimisant l'apparition d'odeurs, la fermentation et la présence de parasites.



LES SACS COMPOSTABLES

Disponibles gratuitement à chaque point de collecte GastroVert, ces sacs sont adaptés au format du bio-seau. Ils répondent à la norme EN 13432 (TÜV), qui garantit leur compatibilité environnementale.

LA CARTE D'ACCÈS

Cette carte, mise à disposition par la commune, permet d'accéder au système GastroVert afin d'y déposer les sacs compostables qui contiennent les déchets.



LE TWIN

Ce point de collecte est composé de deux bacs GastroVert verrouillés par un châssis. L'ouverture de ces bacs est possible avec la carte d'accès. L'un des bacs est « prioritaire ». En respectant cette indication, les bacs se remplissent l'un après l'autre, ce qui permet une optimisation et une économie de transport.

