

VERMIKOMPOSTOVÁNÍ JAKO UDRŽITELNÝ PŘÍSTUP K NAKLÁDÁNÍ S KUCHYŇSKÝM ODPADEM



30. 9. 2026 | 14.00–15.30

Pavilon C – Atrium

Patří žížaly do kuchyně?

Vermikompostování je známý, ale na správné vedení poměrně náročný způsob zpracování kuchařského odpadu.

Workshop prakticky ukáže, co do takového domácího vermikompostéru patří a co nikoli, jaké množství a v jaké podobě žížalám podávat, jak pracovat s jednotlivými patry a jak předcházet problémům, které mohou žížaly ohrožovat. Součástí bude ukázka vhodných a nevhodných materiálů také zajímavosti o žížalách a jejich druhových specifikách. Praktickou část doplní stručný pohled na udržitelnost a cirkularitu.



Fakulta zemědělská
a technologická
Faculty of Agriculture
and Technology

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Přednášející:
doc. Ing. Jaroslav Bernas, Ph.D.



EVROPSKÝ
TÝDEN
UDRŽITELNÉHO
ROZVOJE
20.–26. ZÁŘÍ

15 ŽIVOT
NA SOUŠÍ



WORKSHOP

#vzdělávání v udržitelnosti

www.fzt.jcu.cz