



# DAS WURMHOTEL

Gemeinsam kompostieren in der Stadt



Verwertet 2.000 kg  
Biomüll pro Jahr

Einfach und geruchlos  
zu bedienen

Energie und Wasser autark,  
Klima-positiv

Warum transportieren wir organische Reste noch von A nach B?

Warum sehen wir Biomüll nicht als wertvolle Ressource?

Warum kombinieren wir natürliche Vorgänge nicht mit neuen Technologien?



## Mit dem WurmHotel wird

- Dezentrales Kompostieren von großen Mengen Biomüll im urbanen Raum möglich
- Biomüll zu wertvollem Wurmfutter
- Ressourcenerhaltung zum Sinn stiftenden Gemeinschaftsprojekt
- wertvolle Erde für die nächste Pflanzengeneration geschaffen
- ein sichtbares Zeichen für den Umweltschutz gesetzt
- Wurmkompostierung schlau mit moderner Technologie verknüpft



## Eckdaten

- 1,6 m<sup>2</sup> Stellfläche
- Höhe: 230 cm
- verwertet ca. 2000 kg Biomüll jährlich
- daraus wird 200 kg Wurmhumus
- Biomüll wird laufend verwertet
- Wurmhumus Ernte 2 mal im Jahr
- Energie und Wasser autark
- Holz aus Österreich
- Zugangsregelung per RFID-Chip
- Einschulung, Fernwartung & Support für ein Jahr

## Die Riesen-Wurmkiste für gemeinsames Kompostieren im urbanen Raum.



- Bis 20.000 Würmer können darin wohnen
- Die Würmer kompostieren den Biomüll von bis zu 30 Haushalten, diese bilden die Kompostgemeinschaft
- Nach einer Einschulung beginnen die Mitglieder damit, ihren **Biomüll laufend und regelmäßig** ins WurmHotel zu geben.
- Mittels digitalem Schlüssel (RFID-Chip) wird der Zugang geregelt um Fehleinwürfe zu vermeiden. Bei öffentlich zugänglichen Standorten ist dies unbedingt notwendig!

## natürlicher Kompostierprozess & moderne Technologie

- Ein Mikrocontroller mit GSM-Verbindung ermöglicht eine Fernwartung: Sensordaten aus dem Inneren sowie Mechanismen die das Ökosystem unterstützen machen das WurmHotel zu einem autonomen und resilienten System.
- Wurmwohl, Bedienungssicherheit und eine sichere Kompostierung werden dadurch sichergestellt.
- Die Betreuung durch eine/n Wurmhotelier:in für ein Jahr ist inkludiert. Er/Sie sieht regelmäßig nach den Würmern und unterstützt die Kompostgemeinschaft.



## Als Futter für die Würmer dienen pflanzliche Abfälle



- Rohe, kleingeschnittene und schimmelfreie **Obst- und Gemüsereste**
- Tee- und Kaffeesatz
- Blätter
- Eierschalen
- Pflanzenreste
- Papier- und Kartonschnipsel, zB. von Klopapierrollen und Zeitungspapier
- kleinere Mengen getrockneter Rasenschnitt oder Moos.

Zwei mal im Jahr wird fertiger Wurmhumus geerntet werden und als wertvoller Dünger für Pflanzen dienen.

- Gemeinsames "Erntefest" stärkt Gemeinschaft
- Erde kann privat oder auch in Gärten, Hochbeeten, Gemeinschaftsgärten zu Einsatz kommen oder an die Gemeinschaft verteilt werden.
- Pro WurmHotel jährlich ca. **1000 kg CO2** eingespart gegenüber der Entsorgung in der Restmülltonne.





Betriebe mit organischen  
Reststoffen aus der  
Produktion

# NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN DES WURMHOTELS



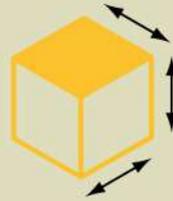
Gemeinschaftskomposter für  
Haushalte im urbanen Raum



Biomüll Verwertung in Unternehmen oder  
Gastronomischen Betrieben



Zufahrt mit einem  
Hubwagen bis zum  
Bestimmungsort  
möglich



ungehinderte Durchfahrt mit min  
2,3 Meter Höhe und 1,3 Meter Breite.



1,6 m<sup>2</sup> Platz am  
Bestimmungsort

# STANDORTANFORDERUNGEN



Gut Zugänglich und  
erreichbar für  
Kompostgemeinschaft



passender Biomüll in  
kontinuierlicher Menge



Halber Tag bis  
ganzer Tag Sonne



## FERTIGUNG

Das Grundgerüst des WurmHotels besteht aus 6cm dicken Konstruktionsholz welche auch im Hausbau verwendet werden. Der komplette Aufbau Grundgerüsts inkl. Lärchenfassade sowie der Einbau der Elektronik erfolgt in unserem Unternehmen in Oberösterreich.

## WÜRMER



Die Kompostwurmpopulation von 5000 Würmern, für die erste Bevölkerung des WurmHotels kommt aus unserer eigenen Wurmzucht in Oberösterreich. Für weitere WurmHotels können Kompostwürmer von dem bereits bestehenden WurmHotel angesiedelt werden, da diese sich selbst vermehren.



## BETREUUNG

Jeder Kompostgemeinschaft wird durch ein/e WurmHotelier:in betreut. Diese/r kümmert sich um das WurmHotel und die Gruppe vor Ort. Nach maximal einem Jahr bzw. sobald das WurmHotel optimal läuft, zieht sich der/die Hotelier:in zurück. Die Aufgabe wird Stück für Stück durch Mitglieder der Gemeinschaft übernommen. In regelmäßigen Abständen wird das WurmHotel von einer/m Servicemitarbeiter:in kontrolliert. Dabei wird das Wohl der Würmer überprüft und gegebenenfalls Maßnahmen getroffen (Versorgung mit Wasser und Mineralien etc...) Auch eine technische Überprüfung sowie gegebenenfalls Wartung oder Reparaturen werden durchgeführt. Eine interne Software hilft mit der Betreuung, Service und Monitoring des WurmHotels.

## GEMEINSCHAFT



Motivierte Menschen die Würmer mit ihrem Biomüll füttern wollen.

Je nach Supportmodell soll die Kompostgemeinschaft früher oder später selbstständig in der Lage sein, das WurmHotel richtig zu bedienen und einfache Wartungsaufgaben übernehmen. Der Wurmhumus wird unter der Gemeinschaft aufgeteilt.

Nach einem Jahr wird die Betreuung des WurmHotels vor Ort an ein Mitglied der Kompostgemeinschaft übergeben. Die Fernüberwachung bleibt aufrecht und Wormsystems bleibt Ansprechpartner.

# STANDORTE IN WIEN

Museumsquartier Wien, 1070 Wien.

Eröffnet am: 7.11.2022

Mitglieder Kompostgemeinschaft:  
7 Bürogemeinschaften



Planquadrat Park, 1050 Wien.

Eröffnet am: 7.9.2022

Mitglieder Kompostgemeinschaft:  
20 Haushalte und 2 Kindergärten

## COMING SOON:

Standort 3-5



# WER STECKT HINTER DEM WURMHOTEL?



UNSERE MISSION?

KEIN BIOMÜLL IM RESTMÜLL!



 +  +  =  
WurmKiste.at



Seit über 10 Jahren entwickeln wir **durchdachte Kompostierlösungen für die lokale Verwertung von Biomüll**. Insgesamt werden über 32.0000 unserer WurmKisten im Einsatz. 95 % davon sind in Betrieb (Kundenumfrage 2021).

Unsere WurmKisten sind ein Wertvoller Beitrag zu Weniger Biomüll im Restmüll. Doch die WurmKiste war nur der erste Schritt. Danach kam der **WormBag** als **größere Lösung für bis zu 2kg Biomüll pro Tag**. Das WurmHotel ist jetzt die nächste logische Fortsetzung.



Mit unseren Kompostierlösungen in unterschiedlichen Größen haben wir Kunden in ganz Europa. Durch die eigene Produktion und Wurmzucht in Andorf (Oberösterreich) wir haben wir eine gute Basis für die steigende Nachfrage. Wir sind Klimabündnis-Betrieb und verwenden vorrangig nachwachsende Rohstoffe.

BEKANNT AUS:



KURIER

derStandard.at

ZEIT ONLINE

FALTER

ORF





# NOCHMAL AUF EINEN BLICK

## Vorteile der Verwertung von Biomüll im WurmHotel

- Kompostwürmer verwerten den Biomüll direkt im WurmHotel
- Geringer Platzbedarf (1,6 m<sup>2</sup>) & individueller Standort
- Energie und Wasser autark
- Wurmkompostierung ist die Verwertung mit dem geringsten CO<sub>2</sub> Ausstoß im Vergleich mit anderen Formen der Kompostierung.
- Unterstützt durch Hotelier:innen und Web basierte Software.
- Schnelle & stabile Verwertung von Biomüll.
- Als Nebenprodukt entsteht Wurmhumus, welcher ein effektiver natürlicher Dünger ist und fördert weitere nachhaltige Initiativen wie z.B. Gemeinschaftsgärten.

## Vorteile für Umwelt & Gemeinschaft

- Menschen sind aktiv in einer Gemeinschaft integriert, sie lieben es ihre Würmer zu füttern, tauschen sich mit anderen Mitgliedern aus und lernen Biomüll als Ressource zu sehen.
- Besonders Kinder lieben es ihre Würmer zu füttern und bevorzugen das WurmHotel gegenüber der Entsorgung in einer Plastiktonne. Die Würmer werden so zu "externen Haustieren".
- Die Nutzung des WurmHotels erhöht die ökologische Aufmerksamkeit und hilft dabei einem nachhaltigeren Lebensstil zu verfolgen.
- Das WurmHotel ist ein sichtbares und optisch ansprechendes Statement für gemeinsamen Umweltschutz im Alltag.
- Das WurmHotel lässt sich mit Modulen (Sitzplatz, Überdachung etc.) erweitern und wird so zum angenehmen Treffpunkt.



Sie haben **konkretes Interesse** an einem oder mehreren WurmHotels und möchten ein **maßgeschneidertes Angebot?**

Projektleitung Ruth Kapelari  
[ruth.kapelari@wormsystems.com](mailto:ruth.kapelari@wormsystems.com)

+43 7766 4220025

Wormsystems GmbH  
 Harter Straße 13a  
 4770 Andorf

Geschäftsführung David Witzeneder  
[david.witzeneder@wormsystems.com](mailto:david.witzeneder@wormsystems.com)

+43 7766 42200 28