

BẾP THAN KHÓ THỞ!



BẾP XANH AN TOÀN



**Chương trình thí điểm thay thế
bếp than tổ ong bằng bếp đun cải tiến
được trợ giá khi mua bếp và hỗ trợ nhiên liệu đốt dùng thử**



SNV

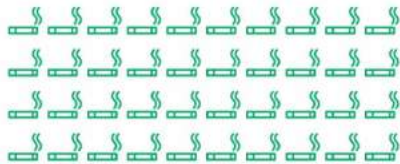
greenhub
Enabling Sustainable Communities



BẠN CÓ BIẾT TÁC HẠI CỦA BẾP THAN TỔ ONG?



Đun bếp than tổ ong 1 lần bằng hút 40 điếu thuốc



45,500

người chết tại Việt Nam hàng năm do những bệnh liên quan tới khói bếp than.

Phụ nữ mang thai thường xuyên sống trong môi trường bị ô nhiễm bởi khói than sẽ có nguy cơ **sẩy thai, thai bị biến dạng** rất cao.



Khói bếp đặc biệt nguy hiểm với trẻ dưới 5 tuổi.



Bếp than sản sinh ra các loại khí độc SO₂, NO₂, CO, tác nhân gây **viêm phổi, viêm phế quản, ung thư phổi**,... Đốt than trong phòng kín có thể gây ngạt dẫn đến chết người



ĐÃ CÓ GIẢI PHÁP THAY THẾ VỪA LÀNH, VỪA KHOẺ



BẾP CẢI TIẾN

Bếp cải tiến có nhiều mẫu mã, kích thước với nhiều nhà phân phối, phù hợp với mục đích gia đình và hộ kinh doanh nhỏ.



ƯU ĐIỂM

- ✓ Nhóm bếp nhanh
- ✓ Nhiệt lượng cao, đun nhanh hơn
- ✓ An toàn sức khỏe
- ✓ Thời gian đun nấu linh hoạt
- ✓ Có khả năng điều chỉnh lửa



Chất đốt mới là nhiên liệu đốt được nén từ mùn cưa, trấu, củi, lõi ngô,.. Khí thải sinh ra từ viên nén rất thấp, được coi là một trong những sản phẩm thân thiện với môi trường nhất hiện nay.

CHẤT ĐỐT MỚI



hotline: (024) 2220.7468
094.266.9955

Đặc điểm

Bếp đun đa năng có quạt (quạt gắn liền bếp)
Vật liệu: inox, thép

Hiệu năng sử dụng

0,8Kg viên nén/mẻ/ 1h sử dụng
Độ tro <17%
Hiệu suất nhiệt: 45%

Giá bán

~~495.000 VND~~
295.000 VND (Tiết kiệm 41%)

Bảo hành: 6 tháng

Bếp tre xanh
GĐ.V01



hotline: (024) 6688.6888

Đặc điểm

Bếp đun viên nén có quạt thổi (quạt khô)
Vật liệu: inox
Áp dụng cho hộ gia đình

Hiệu năng sử dụng

1Kg viên nén/mẻ/1,15h sử dụng
Độ tro 15%
Hiệu suất nhiệt: 40%

Giá bán

~~495.000 VND~~
352.000 VND (Tiết kiệm 29%)

Bảo hành: 6 tháng

Bếp thể hệ xanh
F11



hotline: 0913 540 129

Đặc điểm

Bếp đun viên nén có quạt thổi (quạt khô)
Vật liệu: inox
Sử dụng cho hộ kinh doanh

Hiệu năng sử dụng

2kg viên nén sử dụng 1,5-2h (nếu có lõi phụ)
5kg viên nén sử dụng 4-5h
độ tro 15%

Giá bán

~~690.000 VND~~ (Bếp + quạt khô+ lõi phụ)
490.000 VND

Bảo hành: 6 tháng

Bếp ĐK (PED)
ĐK T4



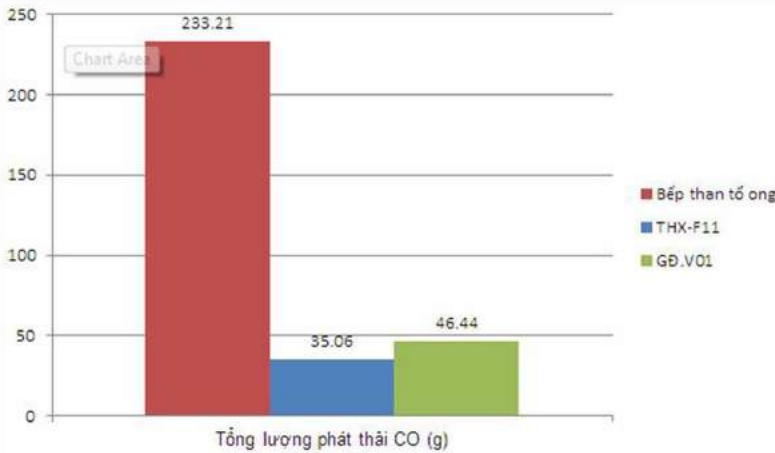
Giá bán

4.500 VND/kg
3.500 VND/kg

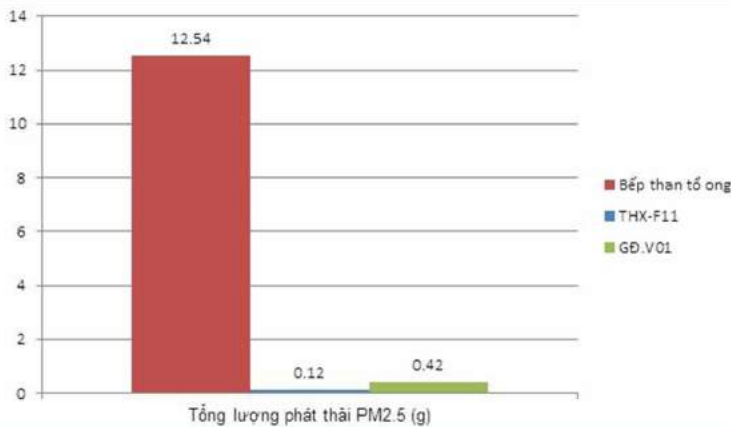
Miễn phí
5kg dùng thử

LH: 0972.104.396 (tối thiểu 60kg/1 lần giao)

Được thực hiện bởi Tổ chức Phát triển Hà Lan (SNV)



Khí CO, không màu, không mùi
 Khi CO đi vào máu, sẽ ngăn không cho Oxy liên kết với hồng cầu, dẫn tới cơ thể thiếu oxy, gây chết ngạt rất nhanh nếu không kịp thời nhận biết và di chuyển đến nơi thoáng khí



Bụi PM2.5 hay được gọi là bụi siêu vi, đây là một trong những nguyên nhân chủ yếu gây ô nhiễm không khí
 Chỉ số PM2.5 (mật độ hạt PM2.5/m³ không khí) của Hà Nội đang cao gấp 5 lần tiêu chuẩn quốc tế
 Bụi PM2.5 là có thể xâm nhập sâu và trong cơ thể gây các bệnh đường hô hấp đặc biệt ở trẻ em và người cao tuổi

So sánh	Bếp than tổ ong	THX-F11	CCBM
Nhiên liệu	1 viên than (1.2kg)	1 kg viên nén/mẻ	0.8kg viên nén/mẻ
Chi phí nhiên liệu (VND)	3.000 (than thường) 4.000 (than sạch)	3.500	3.100
Thời gian đun nấu (phút)	2h20 phút	75 phút	60 phút
Thời gian nhóm bếp (phút)	20 - 30 phút	1 phút	1 phút
Thời gian đun sôi 5 lít nước	40 phút	25 phút	28 phút
Lương tro (%)	50%	15%	17%

Bếp cải tiến được Tổ chức Phát triển Hà Lan (SNV) kiểm định chặt chẽ theo 3 tiêu chí: Khí thải, an toàn và hiệu quả nhiên liệu. Kết quả hoàn toàn vượt trội so với bếp than tổ ong
 (Bếp ĐK T4 đang trong quá trình thử nghiệm)

Khói than tổ ong là một trong những nguyên nhân làm gia tăng các bệnh về đường hô hấp, suy giảm sức khỏe cộng đồng trong thời gian qua. Theo khảo sát của Sở TN&MT Hà Nội, trên toàn địa bàn TP hiện có khoảng 55.000 bếp than tổ ong đang được sử dụng, đặc biệt tập trung chủ yếu ở các quận nội thành (chiếm 63%).

Để cải thiện chất lượng không khí và nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân Thủ đô, chúng tôi khuyến nghị người dân sử dụng bếp cải tiến, dùng chất đốt thân thiện môi trường thay thế bếp than tổ ong. Cùng nhau hướng đến mục tiêu giảm 70% vào cuối năm 2019 và xóa bỏ hoàn toàn bếp than tổ ong trong năm 2020, vì sức khỏe của chính bạn và gia đình.

BẾP NÀO TỐT HƠN NHÌ?



TIÊU CHÍ	BẾP SẠCH – BẾP ĐUN CẢI TIẾN	BẾP THAN TỔ ONG
KINH TẾ	<p>Giá bếp (có trợ giá): 295.000 – 352.000VND/bếp</p> <p>Giá nhiên liệu: 3,500 VND/kg (có trợ giá, hỗ trợ miễn phí 5 kg thử nghiệm)</p> <p>Chi phí nhiên liệu: Hộ gia đình : 1kg/50p/bữa -> 150.000-200.000/tháng Hộ kinh doanh: 7,5h/ngày -> 720.000/tháng</p> <p>Chi phí khác: không có</p>	<p>Giá bếp: 100.000-200.000VND/bếp</p> <p>Giá than: 2000-4000VND/kg</p> <p>Chi phí nhiên liệu: Hộ gia đình : 1-2 viên/ngày -> 100.000 -180.000/tháng Hộ kinh doanh: 5-7 viên/ngày -> 450.000- 630.000/tháng</p> <p>Chi phí khác: Chi phí chữa bệnh hô hấp hằng năm</p>
HIỆU QUẢ SỬ DỤNG	<p>Nhóm bếp nhanh, dễ dàng Nhiệt lượng cao nên thời gian đun nấu nhanh hơn Có thể điều chỉnh lượng nhiên liệu linh hoạt tùy theo nhu cầu Phù hợp với loại hình đun nấu : xào, rán, đun sôi</p>	<p>Nhóm bếp lâu Nhiệt lượng thấp Thời gian đun nấu lâu hơn Phù hợp với loại hình đun nấu: Ninh</p>
AN TOÀN SỨC KHỎE	<p>An toàn cho người sử dụng. Tạo ít hoặc không tạo ra khói</p>	<p>Nhiều khói, ảnh hưởng cộng đồng Tiếp xúc nhiều gây choáng váng, đau đầu, ngạt thở</p>
VẬN CHUYỂN LƯU TRỮ	<p>Viên nén dễ dàng cất trữ và vận chuyển, không vỡ nên tiết kiệm nhiều chi phí</p>	<p>Than tổ ong dễ vỡ trong quá trình vận chuyển.</p>
THẨM MỸ	<p>Thiết kế hiện đại, gọn nhẹ, đẹp mắt, tuy nhiên nếu không sử dụng đúng cách có thể bị đen nồi sau khi đun nấu</p>	<p>Thiết kế truyền thống, ít gây đen nồi sau khi đun nấu</p>

So sánh hoàn toàn dựa trên sự phản hồi của các hộ dân đã và đang sử dụng bếp cải tiến, chất đốt thân thiện với môi trường.

Bếp cải tiến tuy có những điểm ưu việt hơn bếp than tổ ong truyền thống, nhưng vẫn tồn tại một số nhược điểm, các nhà sản xuất đang liên tục cải tiến để đáp ứng tối đa nhu cầu và phù hợp với thói quen sinh hoạt của người dân thủ đô.



Chú Đức, Lạc Long Quân

// **Tôi mua được gần một năm rồi, chủ yếu dùng để đun nấu.**

Tôi thấy dùng bếp củi thì tốt hơn bếp than là chắc rồi. Bếp này nó không có khói nhiều đâu. Đây là tôi dùng củi mình tận dụng được, nếu dùng đến viên nén chuẩn của người ta chắc cũng không có tý khói nào đâu. Bình thường nếu mình đun bếp than thì khu vực bếp, tường nhà mình sẽ đen sì luôn, than đun bắn lăm, nhưng dùng bếp này thì không.

Mọi người ai cũng nên hiểu và không dùng bếp than nữa.



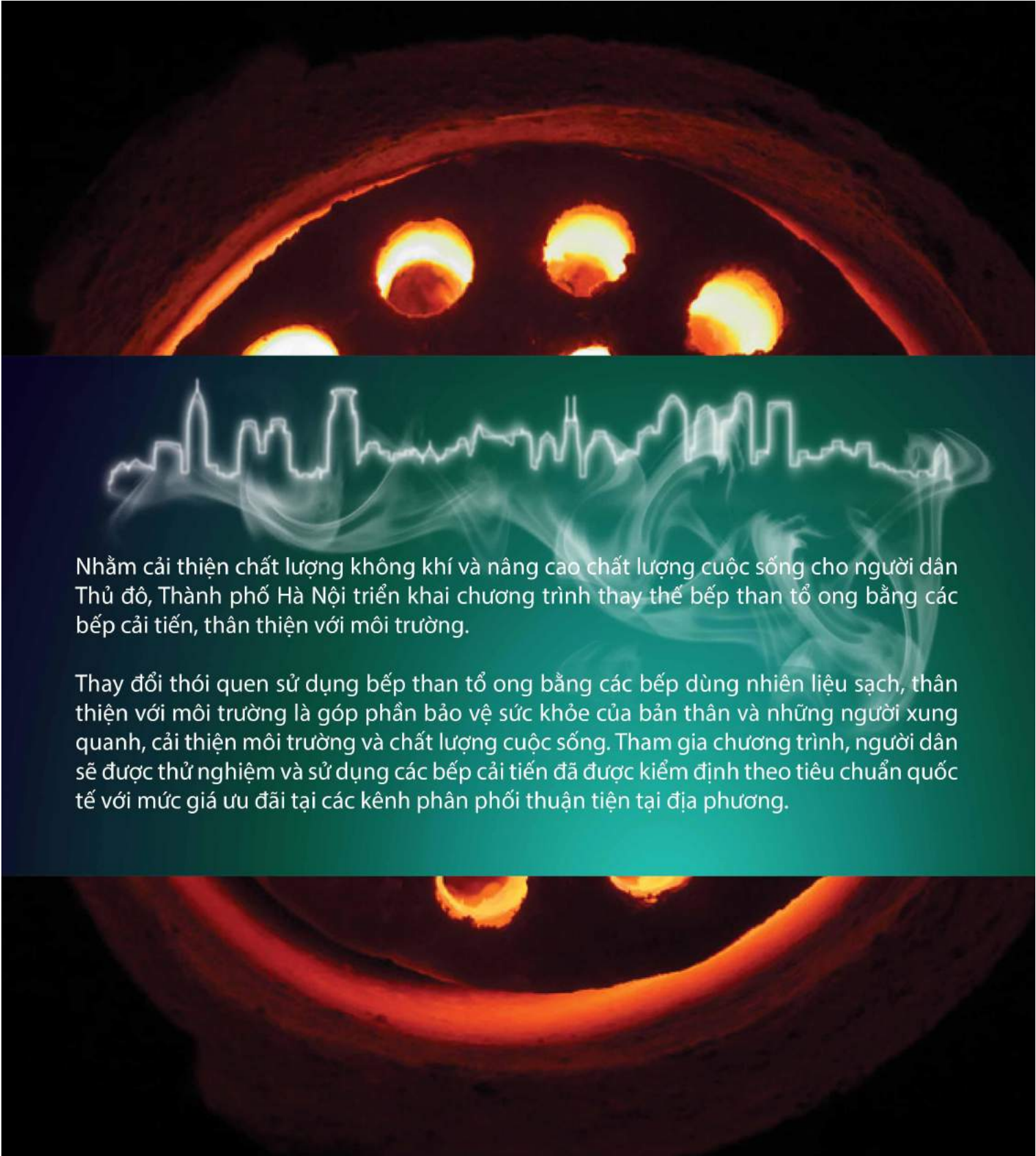
Bếp than tổ ong để trong nhà là hỏng hết. Hỏng tường, các mảng sơn lở hết ra. Mà nhà có cụ già hay trẻ nhỏ cũng không dám để trong nhà, vì nó độc hại.

Bếp này thì không dùng than tổ ong. Cô thấy có một cái rất sáng tạo là người ta đã dùng lại mùn cưa rồi ép lại với trấu thành những miếng tròn như thế này. Mùn cưa thì nó cũng như gỗ đấy cháu, như củi luôn, nên mình dùng không sợ nó độc hại nữa.

Tiện nhất là bếp này nó cho mình được tự điều chỉnh ngọn lửa, như bếp ga vậy. Mình muốn bật to thì mình vặn lên. Đun thích lắm, hầu như không độc hại gì. Chứ dùng bếp than tổ ong thì mình không làm được vậy.

Cô Hòa, Cửa Đông





Nhằm cải thiện chất lượng không khí và nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân Thủ đô, Thành phố Hà Nội triển khai chương trình thay thế bếp than tổ ong bằng các bếp cải tiến, thân thiện với môi trường.

Thay đổi thói quen sử dụng bếp than tổ ong bằng các bếp dùng nhiên liệu sạch, thân thiện với môi trường là góp phần bảo vệ sức khỏe của bản thân và những người xung quanh, cải thiện môi trường và chất lượng cuộc sống. Tham gia chương trình, người dân sẽ được thử nghiệm và sử dụng các bếp cải tiến đã được kiểm định theo tiêu chuẩn quốc tế với mức giá ưu đãi tại các kênh phân phối thuận tiện tại địa phương.

Chương trình phối hợp giữa Chi cục Bảo vệ môi trường – Sở Tài nguyên và Môi trường với các tổ chức
Tổ chức Phát triển Hà Lan SNV
Live&Learn – Trung tâm Sống và Học tập vì Môi trường và Cộng đồng
Greenhub – Trung tâm hỗ trợ phát triển xanh

