

## **Aus Speiseresten wird nachhaltige Energie: Minister Franz Untersteller und Unternehmer Norbert Rethmann eröffnen neue ReFood-Niederlassung in Trossingen**

**Am 16. Oktober hat ReFood die Eröffnung seiner neuen Niederlassung in Trossingen nachgeholt. Den Betrieb hat der Standort bereits am 15. Juni aufgenommen. Durch die Corona-Pandemie verzögerte sich jedoch die Eröffnungsveranstaltung.**

Die Entsorgung von Speiseresten und überlagerten Lebensmitteln und ihre Verwertung zu nachhaltiger Energie finden nun auch in Trossingen statt. Mit dem neu eröffneten zweiten Standort in Baden-Württemberg verfolgt ReFood als Dienstleistungsunternehmen auch weiterhin ein ökologisch wie ökonomisch sinnvolles Konzept. Bei der nachgeholtten Eröffnung der Niederlassung am 16. Oktober waren unter anderem der Landesminister für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft, Franz Untersteller, der Tuttlinger Landrat Stefan Bär, Trossingens Bürgermeister Dr. Clemens Maier sowie der Ehrenaufsichtsratsvorsitzende der RETHMANN-Gruppe, Norbert Rethmann, vor Ort.

Im Hinblick auf das ReFood-Geschäftsmodell hob Landesumweltminister Untersteller speziell den Nachhaltigkeitsaspekt hervor: „In Deutschland, wie in den meisten Industrienationen, fallen viele Lebensmittelreste an. Den unvermeidbaren Teil dieser Reste noch weiter zu verwerten und so nachhaltig Energie zu erzeugen und die Umwelt zu schonen – das ist unsere Verantwortung und der wird man hier mit besonders innovativen Lösungen gerecht.“

Der Ehrenaufsichtsratsvorsitzende der RETHMANN-Gruppe, Norbert Rethmann, dankte dem Bürgermeister und dem Gemeinderat für die aktive Unterstützung: „Die Kooperation mit den zuständigen Behörden ist reibungslos und konstruktiv verlaufen. Dieser neue Standort stellt einen wichtigen wirtschaftlichen Faktor in der Region dar, insbesondere vor dem Hintergrund der wachsenden Bedeutung von nachhaltiger Verwertung.“

In Trossingen ist ReFood zunächst mit 20 Mitarbeitern gestartet und wird den Personalbestand zukünftig auf 40 Mitarbeiter erhöhen. Die mittelfristige Planung sieht einen Fuhrpark von 20 Lkw vor, die in einem Umkreis von 80 bis 100 Kilometern in der Bodensee-Südschwarzwald-Dreiländereck-Region Speisereste und ehemalige Lebensmittel einsammeln. Zu den Kunden zählen u.a. Gastronomiebetriebe, Krankenhäuser und Lebensmittelhandelsketten.

## Pressemeldung

Trossingen, 16. Oktober 2020

Der Standort in Trossingen ermöglicht dabei einen neuartigen Verarbeitungsprozess: In zwei verschiedenen Verarbeitungslinien werden verpackte und unverpackte Materialien separat behandelt. Die verpackten Materialien werden durch das sogenannte Paddle-Depacker-System entpackt. So kann gewährleistet werden, dass bereits zu Beginn des Prozesses Störstoffe separiert werden. Nach der Entpackung und Zerkleinerung vor Ort dienen die organischen Reststoffe als wertvolle Biomasse. Auf dieser Basis entsteht nachhaltige Energie in Form von Strom und Wärme. So erzeugt ReFood deutschlandweit ein Energievolumen, welches dem Verbrauch von 90.000 Haushalten entspricht. Nach der Nutzung in der Biogasanlage enthält die verbleibende Biomasse, nun auch Gärrest genannt, noch Nährstoffe wie Phosphor und Stickstoff. Dieser Gärrest wird als organischer Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt und schließt damit den Nährstoffkreislauf auf ideale Weise.

ReFood-Geschäftsführer Franz-Bernhard Thier betonte die Innovation der zwei Verarbeitungslinien in Trossingen: „Dies ist ein neues Verfahren, um Störstoffe noch besser zu separieren. Ziel muss dabei sein, Stör- und insbesondere Kunststoffe so abzutrennen, dass der gesamte Prozess nachhaltig und umweltfreundlich ist.“

Um den weiteren Ausbau der umweltschonenden Bioenergie zu unterstützen, fordert ReFood auch politische Unterstützung im Rahmen der Überführung der europäischen „Renewable Energy Directive“ in deutsches Recht. Durch die Anrechnung von CO<sub>2</sub>-Gutschriften für Biomethan aus Speiseresten auf die Biokraftstoffquote kann der Anreiz geschaffen werden, Küchen- und Speisereste nachhaltig zu verwerten und auf diese Weise bis zu 500.000 Tonnen CO<sub>2</sub> zu vermeiden. Franz-Bernhard Thier macht deutlich: „Durch die nachhaltige Verwertung von Speiseresten steigt die CO<sub>2</sub>-Einsparung von Biomethan aus diesen organischen Resten gegenüber fossilen Kraftstoffen von 88 % auf 139 %. Die Politik muss diese Potenziale in der Biokraftstoffquote berücksichtigen.“

