

ReFood Erfstadt: Speisereste der Weltklimakonferenz werden zu nachhaltiger Energie

Am Montag hat die Weltklimakonferenz COP23 in Bonn begonnen. Es ist die erste UN-Klimakonferenz, die nachweislich umweltfreundlich organisiert wird. Spezialisiert auf die nachhaltige Verwertung von Speiseresten trägt auch der ReFood-Standort in Erfstadt dazu bei, die Umweltauswirkungen der Weltklimakonferenz möglichst gering zu halten.

Rund 25.000 Delegierte aus Vertragsparteien, Mitglieder von Nichtregierungsorganisationen und Journalisten aus aller Welt nehmen in diesen Tagen an der Weltklimakonferenz in Bonn teil. Beim Catering für die zahlreichen Gäste wird überwiegend vegetarisches Essen angeboten, die Hälfte der Speisen sind Bioprodukte. Lebensmittelabfälle werden so weit wie möglich vermieden. Die organischen Reste, die dennoch anfallen, werden von ReFood eingesammelt und einer sinnvollen Verwertung zugeführt: Die Speisereste dienen zur Produktion von klimafreundlichem Strom und Wärme sowie eines nachhaltigen Düngers.

Im Konferenzzeitraum vom 6.-17. November holen ReFood-Mitarbeiter in den frühen Morgenstunden mehrmals wöchentlich Speiserestebehälter ab und ersetzen sie durch gereinigte Tonnen. Die vollen Behälter werden zur Produktionsanlage nach Erfstadt transportiert. Dort werden die Reststoffe zunächst zerkleinert und ggf. von Verpackungsmaterial befreit. Um mögliche Krankheitserreger unschädlich zu machen, erhitzt ein sogenannter Hygienisator das organische Material entsprechend einer EU-Verordnung für eine Stunde auf über 70 Grad Celsius, bevor es in die Biogasanlage gelangt.

Marta Kimmes, Niederlassungsleiterin ReFood Erfstadt: „Wir freuen uns, die Weltklimakonferenz in Sachen Nachhaltigkeit unterstützen zu können. ReFood-Mitarbeiter aus Erfstadt holen am Konferenzgelände drei Mal pro Woche bis zu 20 Behälter ab. Die Menge der letztlich von der Weltklimakonferenz eingesammelten Reststoffe können wir im Voraus nicht abschätzen, fest steht jedoch, dass wir daraus klimafreundliche Energie in Form von Strom und Wärme produzieren werden.“

ReFood betreibt in Deutschland fünf Biogasanlagen; in Marl, Schwallungen, Kogel, Malchin und Genthin. Bei dem Gärprozess in der Biogasanlage werden zwei Produkte gewonnen: Methanogas, das in nachgelagerten Blockheizkraftwerken zur Erzeugung von Strom und Wärme genutzt wird, und ein Gärprodukt, das als Flüssigdünger zum Einsatz kommt. Da in ReFood-Biogasanlagen ausschließlich Lebensmittelreste aus Gastronomie, Handel und Industrie verar-

beitet werden, schließt sich mit dem Einsatz des nachhaltigen Düngers der Nährstoffkreislauf in der Landwirtschaft.

Informationen zu ReFood

Mit 19 Standorten, mehr als 400 Spezialfahrzeugen und über 1.000 Mitarbeitern ist ReFood bundesweit im Einsatz. 2010 ist die Erfstädter Niederlassung an der Tonstraße errichtet worden. Die jährliche genehmigte Menge an Speiseresten, die dort verarbeitet werden kann, beträgt 95.000 Tonnen. Pro Tag werden etwa 40 festgelegte Entsorgungstouren absolviert. Die Zahl der Kunden im Gebiet zwischen Köln, Bonn, Koblenz, Aachen und in der Eifel beträgt insgesamt rund 6000. Mit 90 Mitarbeitern gehört das Unternehmen zu den größten Arbeitgebern in Erfstadt.

ReFood stellt seinen Kunden Sammelbehälter zur Verfügung, die bei jeder Entsorgung gegen gereinigte Tonnen ausgetauscht werden. Den Abholrhythmus vereinbaren Kunden individuell mit ReFood. Mobile Lesegeräte der Mitarbeiter beim Einsatz vor Ort gewährleisten die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Dienstleistungen.

Mit der allein in den fünf eigenen ReFood-Biogasanlagen in Deutschland erzeugten Energie können über 28.000 Haushalte ein Jahr lang mit Strom und Wärme versorgt und über 56.000 Tonnen CO₂ eingespart werden. Die gebrauchten Frittierfette gibt das Unternehmen als Rohstoff an die Biodieselindustrie weiter. Aus den von ReFood gesammelten Frittierfettmengen werden jährlich allein in Deutschland mehr als 40 Millionen Liter nachhaltiger Biodiesel hergestellt.

ReFood hat sich mit seinem Entsorgungskonzept nicht nur in Deutschland zum führenden Unternehmen dieser Branche entwickelt. Weitere ReFood-Standorte befinden sich in England, Frankreich, Spanien, den Niederlanden, Dänemark und Polen. Insgesamt acht Biogasanlagen betreibt ReFood im europäischen Ausland.