

Nachhaltige Energie auf Basis von Speiseresten: ReFood eröffnet neue Niederlassung in Paderborn

Nach elf Monaten Bauzeit fand am 14. Dezember die Eröffnung der neuen Niederlassung der ReFood GmbH & Co. KG im Paderborner Industriegebiet Mönkeloh-Süd statt. Mit dem neuen Standort ist ReFood nun erstmals auch in der Region Ostwestfalen-Lippe vertreten.

Die Speisereste von gestern als Energie von morgen nutzen – dieses ökologisch wie ökonomisch sinnvolle Konzept verfolgt ReFood als Dienstleistungsunternehmen für die Entsorgung von Lebensmittel- und Speiseresten seit den 80er Jahren und nun auch in Ostwestfalen. Der neue Standort ist bereits die 20. Niederlassung innerhalb Deutschlands, auch in anderen Ländern Europas ist man aktiv. In Paderborn wird ReFood zunächst mit 20 Mitarbeitern starten, und den Personalbestand mittelfristig auf 35 Mitarbeiter erhöhen. Auf längere Sicht sind mit dem kompletten Ausbau der Kapazitäten etwa 75 Mitarbeiter vorgesehen. Mit einem Fuhrpark von 40 LKW – so die langfristige Planung – wird ReFood ehemalige Lebensmittel in einem Umkreis von bis zu 100 km einsammeln.

Gastronomiebetriebe, Krankenhäuser und Lebensmittelhandelsketten sind die wesentlichen Kunden des Unternehmens. Nach dem Verarbeitungsprozess vor Ort, der unter anderem die Entpackung und Zerkleinerung der angelieferten Lebensmittel umfasst, transportiert ReFood die entstehende organische Masse zu einer der unternehmenseigenen Biogasanlagen, beispielsweise nach Marl; aber auch Biogasanlagen von externen, zertifizierten Betreibern werden beliefert. Auf Basis der organischen Reststoffe entsteht nachhaltige Energie in Form von Strom und Wärme. Insgesamt erzeugt ReFood ein Energievolumen, das dem Verbrauch von fast 90.000 Haushalten entspricht. Nach der Nutzung in der Biogasanlage enthält die verbleibende Biomasse, auch Gärrest genannt, aber noch Spurenelemente, Phosphor und Stickstoff, die als organischer Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt werden. So wird der Kreislauf wieder geschlossen.

Von der Nachhaltigkeit der ReFood-Idee ist auch Landrat Manfred Müller angetan: „Lebensmittel sind wertvoll. Wir haben das große Glück, nicht hungern zu müssen. Wir alle stehen in der Verantwortung, genau das nicht zu vergessen und so wenig wie möglich wegzuerwerfen. Und wenn schon Reste anfallen, dann sollten sie fachgerecht und sinnvoll entsorgt werden.“

Pressemeldung

Paderborn, 14. Dezember 2018

Auch Bürgermeister Michael Dreier äußert sich positiv: „Ich freue mich, dass es gelungen ist, ReFood und damit die innovative Aufbereitung von Speiseresten am Standort Paderborn anzusiedeln. Die Zukunftsfähigkeit und das Wachstumspotenzial des Geschäftsmodells stellen die neugeschaffenen Arbeitsplätze langfristig sicher.“

Von Seiten ReFoods lobte man vor allem die gute Zusammenarbeit mit Stadt und Kreis: „Der gesamte Bauprozess ist sehr unkompliziert und konstruktiv verlaufen, die Gespräche bezüglich der erforderlichen Genehmigungen der Bauaktivitäten sind zu jedem Zeitpunkt professionell und zielgerichtet erfolgt. Wir möchten uns sehr herzlich bei allen zuständigen Behörden für die Kooperation bedanken“, so Geschäftsführer Franz-Bernhard Thier.

Informationen zu ReFood:

Mit einem flächendeckenden Netz von 20 Niederlassungen sammelt ReFood bundesweit Speisereste, überlagerte Lebensmittel sowie Alt- und Frittierfette aus Gastronomie, Handel und Industrie. Bis zu 550.000 Tonnen organische Reststoffe werden jährlich in ganz Deutschland erfasst. Die auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Verarbeitungprozesse gewährleisten eine Produktion von klimafreundlicher Energie und die Rückführung der verwertbaren organischen Reste in den Nährstoffkreislauf. Die eingesammelten Alt- und Frittierfette werden aufbereitet und dienen als Grundstoff für die Biodieselproduktion.