

Ahrenshöft

Tel.: 04846 / 212 049 0
ahrenshoeft@refood.de

Berlin

Tel.: 03338 / 706 833 0
berlin@refood.de

Erfstadt

Tel.: 02235 / 469 570
erfstadt@refood.de

Hamburg

Tel.: 04085 / 372 700
hamburg@refood.de

Hohenhameln

Tel.: 05128 / 400 830
hohenhameln@refood.de

Hude

Tel.: 04484 / 945 870
hude@refood.de

Hüttenfeld

Tel.: 06256 / 859 910
huettenfeld@refood.de

Kogel

Tel.: 038851 / 315 0
kogel@refood.de

Limbach

Tel.: 0 9522 / 9230 0
limbach@refood.de

Malchin

Tel.: 03994 / 209 616
malchin@refood.de

Marl

Tel.: 02365 / 924 890
marl@refood.de

Metzingen

Tel.: 07123 / 943 940
metzingen@refood.de

Mützel

Tel.: 03933 / 933 016
muetzel@refood.de

Paderborn

Tel.: 05251 / 205 020
paderborn@refood.de

Rivenich

Tel.: 06508 / 917 838 0
rivenich@refood.de

Schwallungen

Tel.: 036941 / 791 0
schwallungen@refood.de

Schwerz

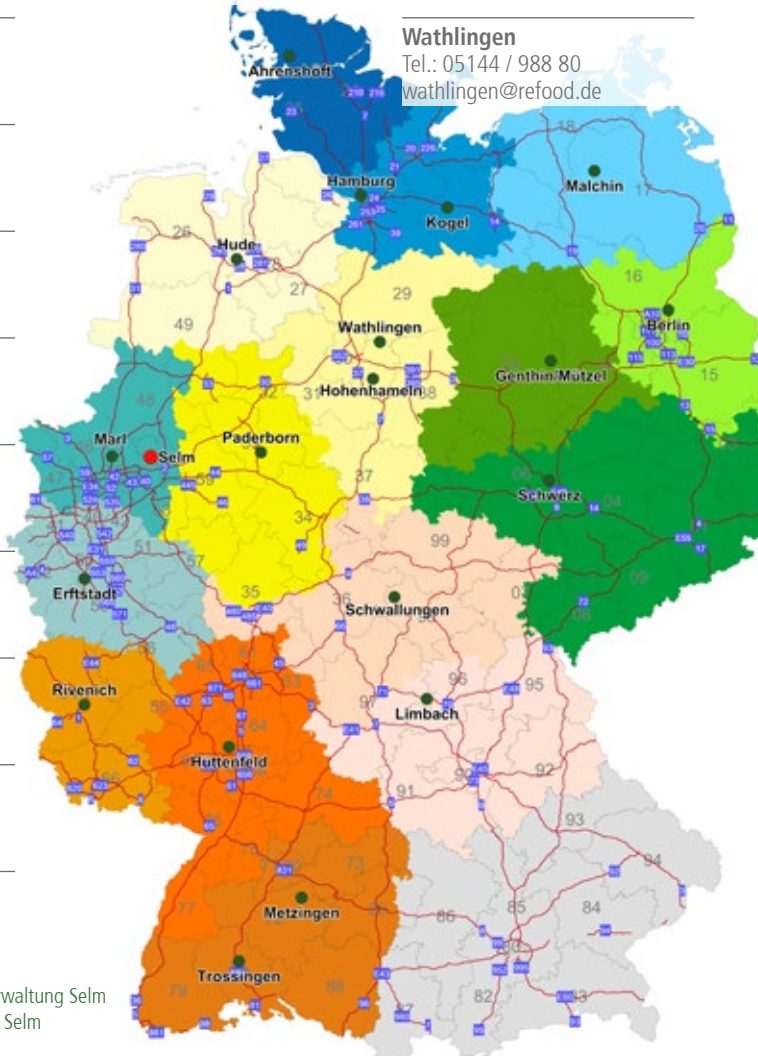
Tel.: 034604 / 203 830
schwerz@refood.de

Trossingen

Tel.: 07425 / 223 920
trossingen@refood.de

Wathlingen

Tel.: 05144 / 988 80
wathlingen@refood.de

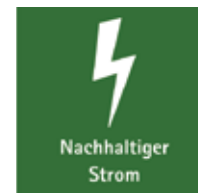


sicher | sauber | nachhaltig

Entsorgung und Verwertung von Lebensmittelresten
aus Gastronomie, Handel und Industrie



Die Reste von gestern werden zur Energie von morgen



Unsere Dienstleistung

ReFood entsorgt und verwertet Lebensmittelreste sowie Alt- und Frittierfette aus Gastronomie, Handel und Industrie sicher und nachhaltig.

- ✓ Küchen- & Speisereste
- ✓ Alt- & Frittierfette
- ✓ unverpackte & verpackte Lebensmittel
- ✓ Knochen & Fleischreste

Unsere Zertifizierungen:

- EU-Hygieneverordnung 1069/2009
- DIN EN ISO 9001
- Entsorgungsfachbetrieb (Efb)
- HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points)



Unser Service

- sachkundige **Beratung**
- flexibler **Entsorgungsrhythmus**
- **gereinigte Behälter** (von innen und außen) bei jedem Austausch
- **digitale Dokumentation und Archivierung** von Ihren Entsorgungsnachweisen

Verwertung der Lebensmittelreste

- In eigenen Biogasanlagen entstehen aus den Lebensmittelresten nachhaltiger Strom und klimaschonende Wärme.
- Das Gärprodukt, das frei von Verpackungsresten und Störstoffen ist, wird als organischer Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt.
- Die Alt- und Frittierfette werden aufbereitet und als Rohstoff zur Produktion von Biodiesel an unsere Schwesterfirma ecoMotion und andere Hersteller weitergegeben.
- Knochen, Fette und Fleischreste werden in der Unternehmensgruppe separat verarbeitet und verwertet.



Die Logistik

- flächendeckende Einsammlung mit eigenem modernen, sauberem Fuhrpark
- digitale Dokumentation der Dienstleistung und Archivierung



Die Behälterwaschanlage

- Druckdüsenreinigung
- von innen und außen gereinigte Behälter
- Reinigung bei 65°C mit biologisch abbaubarem Reinigungsmittel

Culino

Behälter für Lebensmittelreste



240 Liter

Oleo90

Spezialbehälter für Alt- & Frittierfette bis 90 Kilogramm befüllbar

Deckel ist fest und geruchsneutral **verschießbar**.

Behälter sind **leicht zu befüllen** (große Öffnung).

Füllstand ist durch die transparente Behälterwand einfach **abzulesen**.

Einfach zu bewegen



kostenlose Servicehotline für Alt- & Frittierfette

0800 733 66 30