

**WAS WIR
TÄGLICH TUN
–
IN
4 SCHRITTEN
ERKLÄRT**



SCHRITT 1

Unseren 240-Liter-
Behälter (- Culino)



AUFSTELLUNG VON RECYCLING-BEHÄLTERN

Wir bieten unseren Kunden verschiedene Gebindearten zur Lagerung ihrer Lebensmittelabfälle an:

Unseren 120-Liter-
Behälter (- Culino)



Unseren 90 kg
Spezialbehälter
für Alt- und
Frittierfette
(- Oleo90)



Die 500 - 600 l Big Box und ...

... 600 - 1.000 l Intermediate Bulk Containers (IBC) für unsere Großkunden

SCHON GEWUSST?

Aus einem vollen
Oleo90-Behälter
können ca.
80 kg Biodiesel
gewonnen werden.



WAS WIR SAMMELN

KÜCHEN- UND SPEISERESTE



UNVERPACKTE
LEBENSMITTEL



VERPACKTE
LEBENSMITTEL



KNOCHEN UND
FLEISCHRESTE



ALT- UND
FRITTIER-
FETTE

WO WIR SAMMELN

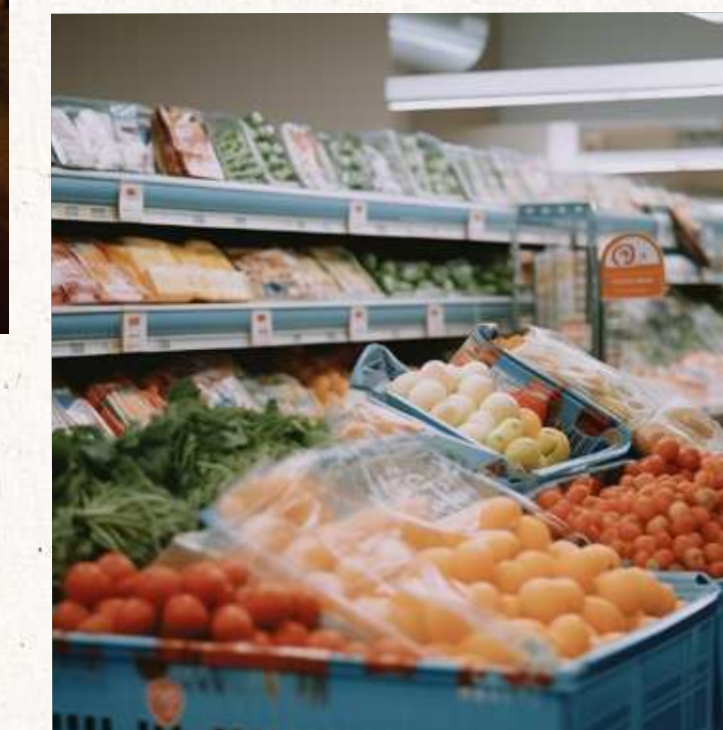
GASTRONOMIE



HOTELLERIE



LEBENSMITTEL-
PRODUKTION



EINZELHANDEL

SCHRITT 2

SAMMLUNG VON LEBENSMITTEL- UND SPEISERESTEN

Recyceln statt Wegschmeißen:

Unsere REFOOD-Behälter werden nicht einfach beim Kunden geleert. Wir ersetzen sie. Bei jedem Tausch erhalten unsere Kunden saubere, gereinigte Behälter für die nächste Sammlung zurück. Auf diese Weise gewährleisten wir jederzeit ein Höchstmaß an Hygiene.

Unsere REFOOD-Mitarbeiter erfassen alle wichtigen Daten direkt vor Ort digital: Datum und Uhrzeit der Entsorgung, Anzahl der Behälter, Behältergröße, Fraktion und Füllstand.

Dieses „vierte Handelspapier“ kann von unseren Kunden jederzeit und für jeden Zeitraum als offizieller Nachweis angefordert werden.



SCHON GEWUSST?

Im Jahr **2022** haben wir europaweit mehr als **7 Millionen** REFOOD-Behälter ausgetauscht.





SCHRITT 3

VERWERTUNGSPROZESS IN DER NIEDERLASSUNG

DER BEGINN DES ZWEITEN LEBENS:
WÄHREND UNSERE BEHÄLTER UND
LKW EINER GRÜNDLICHEN REINIGUNG
UNTERZOGEN WERDEN, UM SIE AUF IHREN
NÄCHSTEN EINSATZ VORZUBEREITEN,...

... BEGINNT FÜR DIE ORGANISCHEN RESTE DER RECYCLINGPROZESS:

1 ▼

Der Beginn:
Ankunft in der Entladehalle



2 ▼

Die Behälter werden geleert und die Lebensmittel- und Speisereste zerkleinert. Außerdem werden Verpackungsbestandteile wie Karton und Kunststoffe und andere Störstoffe abgetrennt.



3 ▼

Die organische Rohmasse wird auf 45 Grad Celsius vorgewärmt. Im anschließenden Hygienisierungsprozess wird die Biomasse eine Stunde lang auf über 70 Grad Celsius erhitzt, um alle Krankheitserreger abzutöten.

4 ▼

Der Hydrozyklon trennt weitere Störstoffe wie Knochenreste, Metalle und Steine mit Hilfe der Fliehkraft ab.



5 ▼

Die Biomasse wird in einem Dekanter entfettet. Das daraus zurückgewonnene Altspeisefett wird gereinigt: Wasser, Schmutz und Polyethylen werden in verschiedenen Filtersystemen entfernt, um einen sauberen Rohstoff für die Biodieselherstellung zu erhalten.



6 ▼

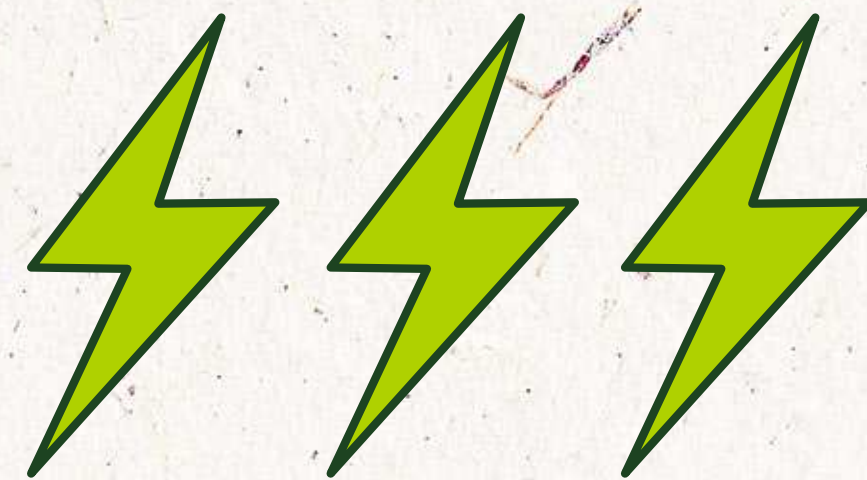
Das Ergebnis: Eine hochwertige Biomasse.



SCHRITT 4

Produktion nachhaltiger Energie

Von der Biomasse zu...



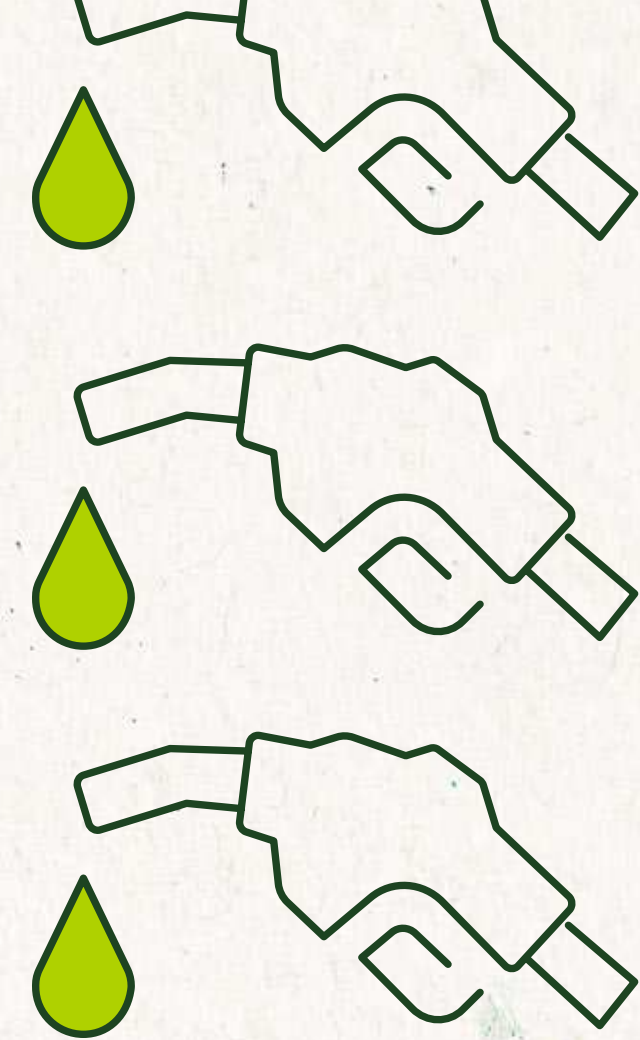
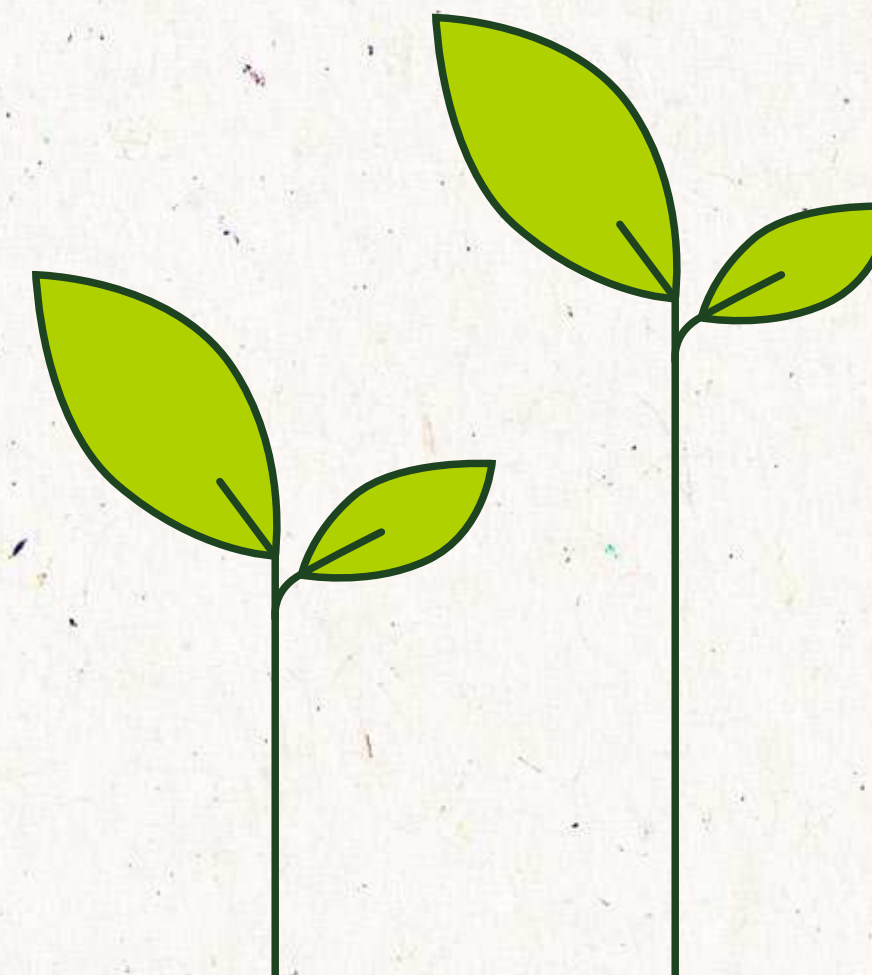
1. nachhaltigen Energieträgern

Die Biomasse aus unseren Lebensmittel- und Speiseresten wird unter Ausschluss von Sauerstoff in Biogas umgewandelt. Die Vergärung findet in unseren 5 eigenen Biogasanlagen in Deutschland oder denen unserer Partner statt. So entstehen durch den Verwertungsprozess Ökostrom, nachhaltige Wärme, Biogas sowie einen hochwertigen Organikdünger.

Auf diese Weise sparen wir jedes Jahr Hunderttausende von Tonnen CO₂ ein.

2. Nährstoffreicher Dünger

Bei der Biogasproduktion entsteht ein Gärprodukt, das als hochqualitativer organischer Dünger in der Landwirtschaft verwendet wird. Ein echter organischer Dünger, der reich an Nährstoffen ist und bereits mehrfach zertifiziert wurde – unser REFOOD GP+.



Alt- und Frittierfette werden zu:

3. Biodiesel

Alt- und Frittierfette aus der Gastronomie, dem Handel und der Lebensmittelindustrie sowie das gewonnene Altspisefett aus den eingesammelten Lebensmittel- und Speiseresten wird zu Biodiesel aufbereitet.