

**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

**Müzel**

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**

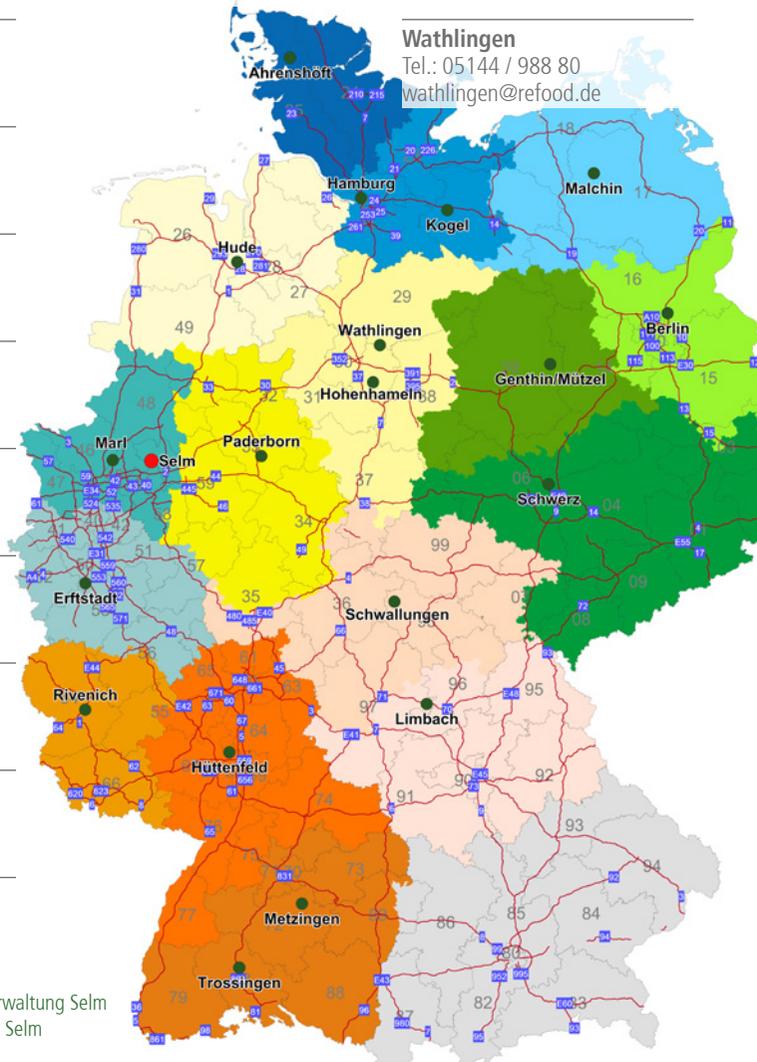
Tel.: 034604 / 203 830  
schwerz@refood.de

**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