



## GENANVENDELSE AF MADAFFALD TIL NY GRØN ENERGI OG GØDNING

*Daka ReFood er specialister i løsninger for afhentning og håndtering af organisk affald fra kantiner og cateringvirksomheder. Vores ekspertise giver kunderne tryghed og sikkerhed for at leve op til lovgivningens krav om genanvendelse og dokumentation. Daka ReFood for ombytning af beholdere og håndteringen af madaffaldet.*

Organisk affald kan være rester fra produktionen i køkkenet, overskydende mad fra buffeten eller rester fra en kedelig madpakke. Det hele tæller; fra kaffegrums, tebreve til bananskræller, æbleskrog og slatten salat. I får håndteret det på den mest bæredygtige måde ved at genanvende madaffaldet i stedet for at sende det til forbrænding.

## KANTINER OG CATERINGVIRKSOMHEDER

### DET FÅR DU

- Renvaskede beholdere ved hver ombytning, som sikrer høj hygiejne i og omkring køkken og affaldsgård
- Flexibilitet – vi afhenter i aftalt interval fra flere gange om ugen til hver anden uge
- Lovpligtig dokumentation for afhentede mængder til genanvendelse på kundeweb
- Beregning af Co2 besparelse omsat til brugbare facts, som kan bruges i jeres egen rapportering
- Sorteringsvejledninger på flere sprog
- Gratis certificering i REFOOD mærket - gør jeres indsats synlig med diplom, stickers m.m.

## FAST PRIS – INGEN SKJULTE GEBYRER

### DU BETALER KUN FOR OMBYTTEDE BEHOLDERE

- Fast pris pr. ombyttet beholder
- Ingen lejeomkostninger
- Ingen væggtillæg

## SÅDAN GENANVENDES ORGANISK AFFALD

### GIV NATURENS RESSOURCER TILBAGE

- Madaffald omsættes til biogas, der sendes ud på det nationale naturgasnet – til opvarmning og strøm
- Resterne fra biogasproduktion indeholder vigtige næringsstoffer og anvendes til gødning
- Brugt fritureolie og stegfedt renses og genanvendes til 2. generations biodiesel



## LØSNINGER, DER PASSER TIL JERES BEHOV



### REFOOD 120 L og REFOOD 240 L

Beholdere udelukkende til organisk affald.  
Beholderne ombyttes altid til nyvaskede beholdere.

	ReFood 120	ReFood 240
Bredde:	48 cm	57 cm
Dybde:	55 cm	72 cm
Højde:	92 cm	106 cm
Højde m. åbent låg:	88 cm	100 cm
Areal:	0,25 m <sup>2</sup>	0,40 m <sup>2</sup>
Netto vægt:	11 kg	15 kg
Maximal indhold:	85 kg	135 kg



### ReFood Organizer

	Lille kasse	Stor kasse
Indhold:	9,40 l	20,8 l
Udvendigt mål:	300 x 200 x h: 220 mm	400 x 300 x h:220 mm
Vægt:	0,51 kg	1,03 kg
Låg udvendigt mål:	300 x 200 x 10 mm	400 300 x 10 mm
Vægt:	0,13 kg	0,33 kg

#### Materiale anvendt til kasse og låg

Fødevaregodkendt PP plast  
Temperaturbestandighed: -40°C til +60°C. Tåler opvaskemaskine

#### Stativ

Hæve/sænke funktion: 150 mm. Min. 580 mm og max 730 mm  
4 hjul (1 stk m/ bremse): Ø75 mm, indbygningshøjde 110 mm  
Materiale: Rustfrit stål og termoplastisk gummibane på hjul  
Max belastning: 60 kg pr. hjul. I alt 240 kg








ReFood Organizer er en specialdesignet hæve/sænke rullevoagnsløsning, udviklet til sortering af køkkenaffald direkte ved arbejdsstationen, - f.eks. uorganisk affald, rester til fond og madaffald. Det betyder ingen tunge løft til og fra skraldespandene. ReFood Organizer kan indstilles i højden, så den passer til enhver kok og ethvert arbejdsbord. Når ReFood Organizer ikke er i brug, kan den køres ind under arbejdsbordet. ReFood Organizer kan også bruges til at indsamle madaffald ude i kantinen. Nem rengøring, kasserne passer perfekt i opvaskemaskinen, og stellet kan spules helt rent. Kasserne fås i forskellig størrelse og kan sammensættes efter individuelt sorteringsbehov. ReFood Organizer fås i mini, midi og maxi version.

## SORTERER MADAFFALD RIGTIGT

### JA TAK

-  Madaffald
-  Fisk
-  Frugt og grøntsager
-  Sovs og suppe
-  Nudler og ris
-  Kaffegrums og filtre
-  Æg og æggeskaller
-  Kager og brød

### NEJ TAK

-  Sølvpapir
-  Papir og pap
-  Hård plast  
(spande, flasker el.lign)
-  Bionedbrydelige kopper,  
service og emballage
-  Farvede plastik- og papirsposer
-  Plastikbestik
-  Konservesdåser  
og glas

*Nutidens innovative medarbejdere har høje forventninger til mad på arbejdspladsen. Velsmagende, sund mad tilberedt med omhu og professionelt serveret kan begejstre jeres medarbejdere og skabe større loyalitet over for jeres virksomhed. Samtidig bliver jeres virksomhed attraktiv for de dygtigste personer.*

### KONTAKT OS!

Daka ReFood A/S  
Tlf. 7027 2030  
[refood@daka.dk](mailto:refood@daka.dk)