

FULDT SKRALD PÅ GRØN ENERGI

*Specialister inden for håndtering
og genanvendelse af organisk affald*



Fuldt skrald på grøn energi

DE VIGTIGSTE ELEMENTER

10 REFOOD MÆRKET

Synliggørelse og inspiration om madspild til professionelle køkkenfolk.

09 FOKUS PÅ MADSPILD

Med fokus på sortering og madspild skabes der en bevidsthed om råvareforbruget, både i køkkenet samt hos din kunde.

08 STYRK DIN GRØNNE PROFIL

Ved at sortere og genanvende dit madaffald, bidrager du til den grønne omstilling og styrker dermed din grønne profil.

07 MILJØVENLIG GENANVENDELSE

Dit madaffald samt brugt stegesfedt og fritureolie genanvendes til vedvarende energi, klimavenlig varme, organisk gødning samt 2.-generationsbiodiesel.

06 KUNDE-LOGIN

Via dit kunde-login har du adgang til handelsdokumenter samt afhentningsstatistikker, der kan bruges i dit grønne regnskab.



01 ENKELT KONCEPT

Med ReFood konceptet ombytter vi den benyttede beholder med en nyvasket, både når det gælder madaffald og brugt stegefedt og fritureolie.



02 FLEKSIBELT OMBYTNINGSSYSTEM

Vi har et avanceret og dynamisk logistiksystem, der muliggør, at du som kunde kan aftale en fast afhentningsrytme eller justere afhentninger løbende, når det er nødvendigt. Du kan altid kontakte ReFood Kundeservice, hvis dit behov ændrer sig, også blot for en kort periode, fx i ferier, sæsoner mm.

03 SPECIALISTER PÅ OMRÅDET

Du er sikret rådgivning fra specialister. Du kan altid kontakte din konsulent eller ReFood Kundeservice på tlf. 7027 2030.

04 IMØDEKOM KRAV OM SORTERING

Du kan imødekomme kravet om sortering af organisk affald. Daka ReFood opererer efter Affaldsbekendtgørelsen, Biproduktforordningen og den enkelte kommunes krav.

05 HØJ SIKKERHED VED HÅNDTERING AF MADAFFALD

Vi har egne chauffører, lastbiler samt forbehandlingsanlæg, der sikrer fuld sporbarhed hele vejen.

Beholdere ombyttes altid til nyvaskede beholdere

LØSNINGER TIL:

- Ren madaffald
- Madaffald i klare plasticposer
- Emballeret madaffald
- OLEO beholder til brugt stegefedt og fritureolie



GENNEMSKUELIG PRISSÆTNING

Du får en fast pris per beholder, som er inkl. ombytning, transport og vask. Der er ingen leje- eller etableringsomkostninger.

TILPASSET LØSNING EFTER DIT BEHOV

Tilpas antal og størrelse af beholdere, så du altid har den rigtige løsning til dit aktuelle behov.

GOD HYGIEJNE

Vi ombytter altid beholderne med nyvaskede, og dermed er du sikret god hygiejne og færre lugtgener.

BEDRE ARBEJDSMILJØ

Nem håndtering af beholderne med hjul for mobilitet og bedre arbejdsmiljø, både for jer og vores chauffører.

Beholderoversigt

BEHOLDERE TIL ET HVERT BEHOV

ReFood 120 og ReFood 240 anvendes udelukkende til madaffald. OLEO 90 anvendes udelukkende til brugt stegefedt og fritureolie og har et tætsluttende låg, der sikrer bedre hygiejne og sikkerhed. Benyttede beholdere ombyttes altid til nyvaskede beholdere.



ReFood 120

Bredde:	48 cm
Dybde:	55 cm
Højde:	92 cm
Højde uden låg:	88 cm
Areal:	0,25 m ²
Netto vægt:	11 kg
Maximal indhold:	85 kg

ReFood 240

57 cm
72 cm
106 cm
100 cm
0,40 m ²
15 kg
135 kg



OLEO 90

Bredde:	49 cm
Dybde:	53 cm
Højde:	89 cm
Areal:	0,26 m ²
Netto vægt:	9 kg
Maximal indhold:	90 kg

Genanvendelsesprocessen

FULDT INTEGRERET ANLÆG

Daka ReFood er en del af Daka Denmark A/S, der siden 1930'erne har arbejdet med miljøvenlig genanvendelse af organiske ressourcer. Daka Denmark er i dag ejet af tyske SARIA Group, som driver ReFood konceptet i mere end 10 europæiske lande. Det betyder, at vi har førende specialister og mange års knowhow i ryggen, når det kommer til genanvendelsen af dit madaffald.

Madaffaldet indsamles fra hele Danmark og køres til vores forbehandlingsanlæg. Efter tømning frasortes emballagen i vores afemballeringsmaskine, så der er ren biopulp tilbage. Herefter blandes biopulpen med gylle og videreføres til et biogasanlæg, hvor selve bioforgasningen finder sted. Efter tømning vaskes beholderne i et specialdesignet vaskesystem, og de er igen klar til at komme ud til dig.

BIOGAS ER FREMTIDENS ENERGI

- Mindre udledning af drivhusgasser.
- En vedvarende og CO2-neutral energiform.
- Miljøvenlig recirkulering af organisk affald.
- Færre lugtgener – afgasset gylle lugter betydeligt mindre.
- Planter optager afgasset gylle bedre.
- Grundvandet beskyttes.
- Opgradering af biogas til naturgas sikrer en øget energiværdi, en effektiv distribution og fleksibel udnyttelse af biogassen.

*Sammen bringer vi ressourcerne
tilbage til samfundet*



*For hvert kg madspild du reducerer,
sparer du 20 kr.* og 4,99 kg CO₂***

**Kilde: Københavns Universitet*

***Kilde: Teknologisk Institut*



Respekt for ressourcerne

FOKUS PÅ MADSPILD

SORTERING SKABER BEVIDSTHED

Madspild udgør en meget stor miljømæssig belastning og dermed også en betydelig økonomisk belastning. Brug din faglighed til forandring ved udnyttelse af ressourcer i respekt for ressourcer. Det er dine egne regler i køkkenet, der gør mad til affald. Ved at sortere får du og dine kollegaer en bedre fornemmelse for, hvor meget madspild der er. Vil du gøre noget ekstra, anbefaler vi, at du bruger et madspildsværktøj til at kortlægge, hvor madspildet opstår. Det kunne fx være:

- Lager- og indkøbsstyring
- Udnyt råvaren optimalt
- Mindre tallerkener og mindre portioner
- Synlig påmindelse om madspild
- Opfordring til mindre madspild via information
- Tilbyd dine kunder at få resterne med hjem (fx i en Treatbox®)

FØLG MED I DINE AFFALDSMÆNGDER

Via dit kunde-login kan du altid følge med i din afhentningsstatistik. På den måde kan du sammenligne med sidste måned eller sidste år, og du kan holde øje med resultaterne af din indsats mod madspild.

5 GODE GRUNDE TIL AT SÆTTE FOKUS PÅ MADSPILD:

- Gør noget godt for miljøet
- Skab en grøn profil
- Spar penge på indkøb
- Spar penge på affaldshåndtering
- Brug de sparede penge på noget andet, eksempelvis bedre råvarer, mere økologi eller kompetenceudvikling

Stop madspild - støt genanvendelse

REFOOD MÆRKET

GØR EN FORSKEL FOR MILJØET

REFOOD mærket er en tillidsbaseret certificering for virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse. Med et REFOOD mærke i vinduet kan dine kunder og samarbejdspartnere se, at din virksomhed gør en forskel for miljøet.

BLIV MEDLEM AF REFOOD MÆRKET

Det er gratis at blive medlem og kræver kun, at du vælger tre madspiltsreducerende initiativer, samt sorterer og genanvender dit madaffald. Læs mere og bliv certificeret på www.refoodlabel.dk. REFOOD mærket er udviklet i samarbejde med Stop Spild Af Mad, Agro Business Park, Landbrug & Fødevarer og Unilever Food Solutions.



Daka ReFood A/S
CVR: 33 77 60 39

Lundagervej 21
DK-8722 Hedensted

Tlf. 7027 2030
www.refood.dk

