

Abholservice für die Reste

Das Hamburger Unternehmen Biocycling holt im Jahr rund 100.000 Tonnen Lebensmittelabfälle von Supermärkten und Restaurants ab und führt sie einer Verwertung zu. In der Zukunft werden eher mehr als weniger organische Abfälle anfallen, meint Vertriebsleiter Marco Faull.

Ein Apfel mit traurigen Augen aus Kernen, die Mundwinkel nach unten gezogen, und dazu die Botschaft: „Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg.“ Mit dieser Kampagne betreibt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Aufklärung, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Das Umweltministerium beziffert die Menge der getrennt erfassten Marktabfälle im Jahr 2011 auf rund 34.000 Tonnen, die Menge der Speiseabfälle aus Kantinen und Restaurants auf etwa 467.400 Tonnen. Auf diesen gewerblichen Bereich hat sich das Unternehmen Biocycling spezialisiert. Gegründet wurde die Firma 1995 als jeweils 50-Prozent-Beteiligung zwischen Karl Meyer Umweltdienste und SKP Recycling. Der Grund: Ein großer Kunde von SKP suchte eine Entsorgungslösung für Lebensmittel aus dem Einzelhandel. Ein Zwei-Mann-Betrieb lenkte zu Beginn die Entsorgung von einem Büro-Container in Wischhafen, Niedersachsen, aus. Seitdem ist das Unternehmen stetig gewachsen, 40 Mitarbeiter kontrollieren die Abholung von rund 100.000 Tonnen Lebensmittelabfällen im Jahr. Der Umsatz liege bei knapp 20 Millionen Euro im Jahr, sagt Marco Faull, Vertriebsleiter von Biocycling. Über Gewinn und Verlust macht er keine Angaben.



Foto: BMEL

Der Einzugsbereich von Biocycling reicht vom Kernbereich Hamburg über Kiel, Bremen, Lübeck und im Süden bis Goslar. Um das Gebiet zu bedienen, verfügt die Firma über einen unternehmenseigenen Fuhrpark mit zwanzig 12-Tonnern, dazu kommt noch einmal die gleiche Menge, die von Subunternehmer gefahren wird. Die Abholung erfolgt in den meisten Fällen in einem festen Turnus, ein- bis zweimal pro Woche leeren die Fahrer die bei den Biocycling-Kunden aufgestellten Bio-Boxen.

Ein Großteil der eingesammelten Abfälle sind verpackte abgelaufene Lebensmittel aus dem Lebensmitteleinzelhandel, weitere wichtige Kundengruppen sind das Hotel-

lerie- und Gaststättengewerbe, Cateringunternehmen sowie Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen, bei denen in größeren Mengen Speisereste anfallen.

Der überwiegende Teil der Lebensmittelabfälle wird nach Angaben von Faull in Biogasanlagen zu erneuerbarer Energie verwertet. Nur Stoffe, die nicht vermischt sind, eignen sich für eine andere Form der Verwertung. Vereinzelt eigne sich eine Ladung für die Tierfutterproduktion, Alt fett gehe in die Biodieselproduktion, Zucker in die Bioethanolherstellung.

„Ein wesentlicher Meilenstein unseres Unternehmens war die Inbetriebnahme unserer eigenen Biogasanlage in Hamburg“, sagt Faull. In einer öffentlich-privaten Partnerschaft betreibt Biocycling gemeinsam mit



der Stadtreinigung Hamburg und der ETH Umwelttechnik seit April 2006 die Biogasanlage Stelling Moor. Dort verwertet Biocycling jährlich rund 15.000 Tonnen Obst- und Gemüseabfälle, überlagerte Lebensmittel aus dem Handel, Speisereste aus der Gastronomie, Altersheimen, Krankenhäusern und Betriebskantinen sowie Fette und Öle. Als Besonderheit können dort auch verpackte Lebensmittel aufbereitet werden.

Nach der Anlieferung der Abfälle erfolgt die Vorbehandlung: Die Abfälle werden zerkleinert und Störstoffe wie Verpackungen abgetrennt. Das pumpfähige Abfallsubstrat gelangt nach einer Hygienisierung in den großen Fermentationsbehälter. Bei einer Temperatur von etwa 38 Grad Celsius sorgen Bakterien für die Umwandlung der biogenen Abfälle in Gas. Dieses ist mit einem Methan-gehalt von rund 65 Prozent sehr energiereich. Nach der Trocknung und Entschwefelung treibt das Gas einen Verbrennungsmotor in einem Blockheizkraftwerk an und erzeugt so Strom für rund 3.000 Haushalte. Die Wärme aus der Biogasanlage beheizt zudem das benachbarte Stadion.

Seit Anfang 2011 ist Biocycling eine hundertprozentige Tochter des Umweltdienstleisters Veolia. „Damit ergeben sich natürlich ganz neue Möglichkeiten“, so Faull. Während Biocycling in der Vergangenheit mit eigenen Außendienstmitarbeitern Kunden akquiriert habe, werde künftig der komplette Vertrieb von Veolia übernommen, die über ein Vielfaches an Außendienstmitarbeitern verfüge. Zudem mache man sich fortan keine Konkurrenz mehr, wie das im Großraum Hamburg bislang durchaus vorgekommen sei.



Fotos: Biocycling

In der Biogasanlage BioWerk können auch verpackte Lebensmittelabfälle aufbereitet werden. Rund 15.000 Tonnen werden dort jährlich verwertet.

Ein gestiegenes Bewusstsein dafür, dass so wenig Lebensmittel wie möglich im Abfall landen sollten, registriert Faull durchaus. „Man merkt schon, dass bei einigen Kunden die Mengen etwas zurückgehen, und auf Nachfrage heißt es dann, man habe noch andere Optionen aufgetan.“

Ein Beispiel dafür ist der gemeinnützige Verein Foodsharing. „Allein in diesem Jahr haben die rund 7.500 Foodsaver schätzungsweise rund eine Million Kilogramm Nahrungsmittel vor der Tonne bewahrt“, sagt Valentin Thurn. Der Filmemacher führte im Jahr 2011 in seinem Film „Taste the Waste“ einem großen Publikum vor Augen, wie viele brauchbare Lebensmittel in den Abfalltonnen landen, und gründete im Anschluss die Online-Plattform Foodsharing.de. Dort können Privatpersonen online „Essenskörbe“ mit überschüssigen Lebensmitteln anbieten, die von anderen abgeholt und verbraucht werden. Jeder darf mitmachen, Kosten entstehen keine. „Im privaten Bereich passiert sehr viel, aber das

Gros der Lebensmittel wird in Supermärkten vor der Tonne gerettet“, sagt Thurn. Viele Supermärkte arbeiten mit Wohltätigkeitsorganisationen wie Die Tafel zusammen, die qualitativ einwandfreie Lebensmittel einsammelt und an Bedürftige weitergibt. „Solche Aktionen sehe ich nicht als Konkurrenz, im Gegenteil. Was noch ein Nahrungsmittel ist, sollte man auch als solches verwenden. Die Tafel ist für mich keine Konkurrenz, sondern eher ein Kunde – auch da bleibt schließlich etwas übrig“, sagt Faull.

Nichtsdestotrotz rechnet Faull kaum mit stark zurückgehenden Mengen an Lebensmittelabfällen. „Unsere Branche ist getrieben vom Markt und von gesellschaftlichen Prozessen. Der Trend geht stark zu Convenience-Produkten. Das wird eher mehr als weniger.“ Und je mehr Convenience-Produkte produziert würden, desto mehr Lebensmittelabfälle werde es auch langfristig geben.

Daniela Becker



Auf einen Blick: Biocycling

- Gegründet: 1995 (50 % Karl Meyer Umweltdienste, 50 % SKP Recycling)
- Seit 2011 hundertprozentige Tochter von Veolia Umweltservice & Consulting
- Derzeit etwa 40 Mitarbeiter
- Entsorgt im Jahr rund 100.000 Tonnen Lebensmittelabfälle
- Jahresumsatz etwa 20 Millionen Euro
- Seit 2006 ist Biocycling (47,5 %) zusammen mit der Stadtreinigung Hamburg (47,5 %) und ETH Umwelttechnik (5 %) Gesellschafter der Biogasanlage BioWerk Hamburg