



Spezialtransporte von tierischen Nebenprodukten

Wir transportieren Küchenabfälle gemäss den gesetzlichen Bestimmungen mit einem Fahrzeug, welches den neusten ökologischen Standards entspricht.

Reinigen und Desinfizieren von Containern 120 l - 800 l

Wir reinigen und desinfizieren alle 120 l bis 800 l Kehricht- und Grüncontainer.

Entsorgung Küchenabfälle

Umweltschutz ist heute in aller Munde. Während früher beim Umweltschutz oft nur von Direkt-Emissionen wie bei Autoabgasen gesprochen wurde, liegt der Fokus heute bei den ganzheitlichen Betrachtungen. Die Nutzung vorhandener Energien ist genauso wichtig wie die Minderung von schädlichen Emissionen.

Sollen kommende Generationen eine intakte Umwelt antreffen, müssen wir heute dafür sorgen,

dass mit der Energie sorgsam umgegangen wird. Unsere Unternehmung spezialisiert sich auf praktische Lösungen, welche das effiziente Sammeln von Restgütern ermöglicht. Die Herausforderung von heute ist, nicht nur neue nachhaltige Energiequellen zu finden, sondern die bestehenden Kreisläufe so umweltfreundlich, effizient und sicher zu gestalten wie möglich.

Hürlimann Bio Trans AG

Buchholz
6319 Allenwinden

Telefon 078 941 86 85 www.huerlimannbiotrans.ch
info@huerlimannbiotrans.ch

Gesetzliche Grundlage

Die Verordnung über die Entsorgung tierischer Nebenprodukte (VTNP) erlässt hygiene- und tierseuchenrechtliche Vorschriften hinsichtlich:

- Verarbeitung, Verwendung, Beseitigung
- Abholung und Sammlung
- Beförderung, Lagerung, Behandlung



- Diese Verordnung soll
- sicherstellen, dass tierische Nebenprodukte die Gesundheit von Menschen und Tieren sowie die Umwelt nicht gefährden;
 - ermöglichen, dass tierische Nebenprodukte soweit als möglich verwertet werden;
 - veranlassen, dass die Infrastruktur für die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten bereitgestellt wird (VTNP Art.1).

Speiseabfälle mit Sonderstatus

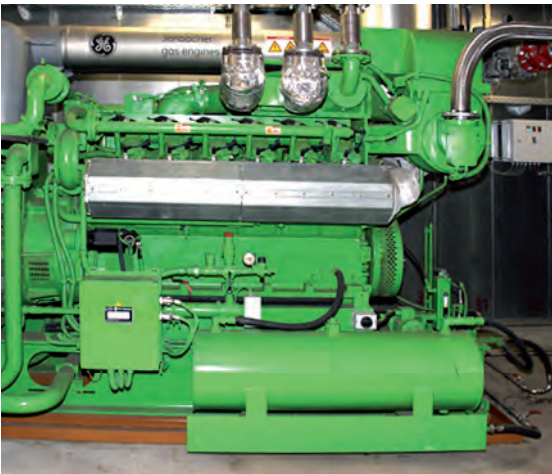
Speisereste und Lebensmittelabfälle müssen auf der einen Seite seuchenhygienisch korrekt entsorgt werden, um Krankheitsverbreitungen zu unterbinden. Auf der anderen Seite stellen sie als Biomassen Energieressourcen dar.

Diese Energie ist nachhaltig, die benötigten Rohstoffe sind allesamt nachwachsend.



Definition gemäss gesetzlicher Verordnung VTNP

Als Speisereste gelten Küchen- und Speiseabfälle, die aus Einrichtungen stammen, in denen Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr hergestellt werden wie Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschliesslich Grossküchen (VTNP Art. 3 2bis).



Die Küchenabfälle werden in einer Biogasanlage verwertet. Aus Biomasse entsteht wertvolle Energie, die als Ökostrom in die Haushalte gelangt.

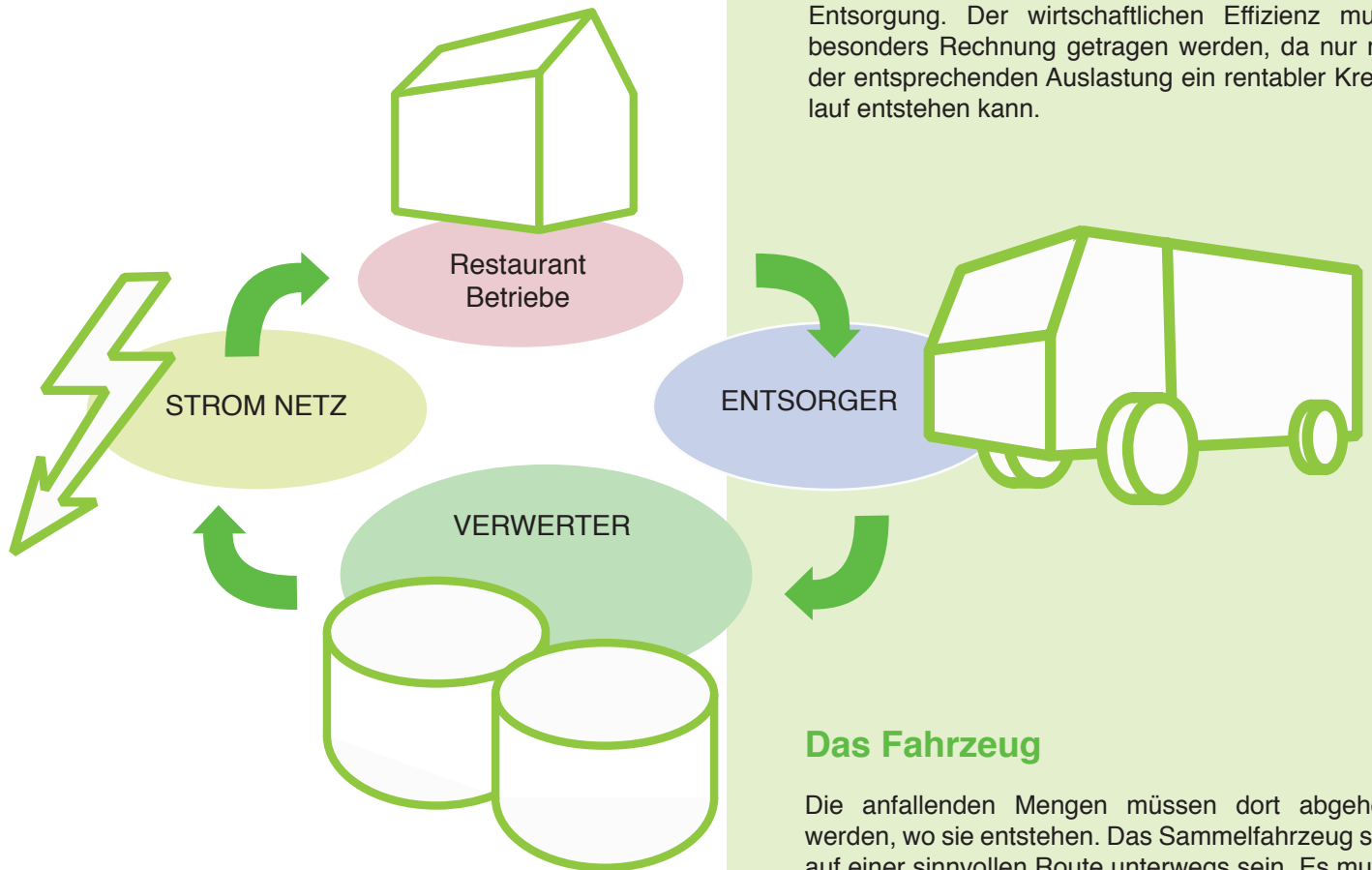
Was passiert mit den Speiseabfällen?

Die sogenannte Sekundärrohstoffverwertung soll zwei Ziele verfolgen:

- Umweltgerechte und seuchenhygienisch sichere Verwertung der Bioabfälle
- Der Ausbau der Energiegewinnung aus Biomasse

Wo fallen solche Speisereste an?

- Restaurant, Hotel, Kantinen
- Imbiss, Fast-Food, Catering
- Spitäler, Pflegeheime
- Lebensmittelproduzenten, Bäckereien
- Schulküchen, Kinderkrippen
- Truppenunterkünfte, Mittagstische



Ihr Partner aus der Region

Wir haben ein Konzept ausgearbeitet und transportieren mit unserem Spezialfahrzeug Küchenabfälle aus Restaurant und Grossküchen fachgerecht und den Anforderungen entsprechend.

Die Herausforderung liegt heute in der logistisch richtigen also wirtschaftlichen und zweckdienlichen Entsorgung. Der wirtschaftlichen Effizienz muss besonders Rechnung getragen werden, da nur mit der entsprechenden Auslastung ein rentabler Kreislauf entstehen kann.

Das Fahrzeug

Die anfallenden Mengen müssen dort abgeholt werden, wo sie entstehen. Das Sammelfahrzeug soll auf einer sinnvollen Route unterwegs sein. Es muss über die geeignete und gesetzlich vorgeschriebene Ausrüstung sowie über multifunktionale Qualitäten verfügen.

- Sammeln
- Reinigen
- Desinfizieren
- Transportieren

Hürlimann Bio Trans AG

Buchholz
6319 Allenwinden
info@huerlimannbiotrans.ch
Telefon 078 941 86 85



Welche Abfälle können vergärt werden?

- Speisereste
- Knochen
- Früchte- und Gemüseprodukte
- Gewürze
- Rüstabfälle
- Kaffeersatz
- Eierschalen
- Speiseöle



Der Behälter

Die Restaurants und Grossküchen können die Küchenabfälle in 120 Liter Kunststoffbehältern lagern. Sie sind temperaturbeständig bis 80° C.

Die Behälter werden jede Woche geleert, anschliessend gereinigt und desinfiziert.



Fahrzeuge und wieder verwendbare Behälter sowie alle wieder verwendbaren Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit tierischen Nebenprodukten in Berührung kommen, sind nach jeder Verwendung zu säubern, aus-/abzuwaschen sowie zu desinfizieren und bis zur nächsten Verwendung sauber zu halten (VTNP Anhang 1 RZ 22).

Der Inhaber oder die Inhaberin der tierischen Nebenprodukte trägt die Kosten der Entsorgung. (Artikel 40 Abs. 1)

