

Speisereste-Entsorgung für Schnellrestaurants – wie auch Sterne-Gastronomie

Um die lückenlose Einsammlung der organischen Reste sicherzustellen, verfügt BioFett-Entsorgung über ein sehr großes Netzwerk an Kooperationspartner.

Zum Entsorgungsumfang gehören:

- Küchen- und Speisereste
- Brot und Backwaren
- Obst und Gemüse
- unverpackte und verpackte Lebensmittel
- Knochen, Fette und Fleischreste
- Heimtiernahrung
- Säfte, Soßen, Milchprodukte
- organische Reststoffe aus lebensmittelproduzierenden Betrieben
- Speiseöle & Alt- und Frittierfette
- Retouren aus dem Handel sowie Fehlchargen

„Sorgenfrei
Entsorgen!“

SO ERREICHEN SIE UNS...

BioFett Entsorgung
Dorfstr. 27
23816 Neversdorf
Tel.: 04552 / 99 44 03
Fax: 04552 / 99 44 05
info@biofett.de



SPEISERESTE ENTSORGUNG



Zeit zum Handeln
Wirtschaftliches und nachhaltiges Entsorgungs-
und Ressourcenmanagement mit Zukunft

„Der Weg ist das Ziel!“

Speiserestebehälter mit Maß für die nachhaltige Bioabfall Entsorgung

Um größere Mengen Bioabfall oder Lebensmittelreste zu entsorgen, stellen wir bei Bedarf auch Speiserestebehälter zur Verfügung. In Produktionsbetrieben fallen Reststoffe in Form von organischen Rückständen an, etwa beim Schälen, Schneiden und Entkernen sowie bei der Reinigung von Apparaturen. Zudem müssen Fehlchargen und Produktionsreste entsorgt werden. Als Entsorgungspartner für die Lebensmittelindustrie bietet BioFett-Entsorgung hierfür individuelle Sammel-systeme und Logistikkonzepte an.

Speiserestebehälter für die Bioabfall Entsorgung bekommen Sie bei BioFett-Entsorgung.

Für die Lagerung und den Transport von großen Mengen an Speiseölresten bietet BioFett-Entsorgung auch IBC-Behälter mit 600 oder 1.000 Litern Fassungsvermögen an sowie den Abtransport von bis zu 25.000 Litern per Tanklastzug.

Sichere Entsorgungsdienstleistung für unsere Kunden

1. ENTSORGUNGSRHYTHMUS

BioFett-Entsorgung bietet flexible Entsorgungsrhythmen an, um die Hygiene beim Kunden vor Ort zu gewährleisten - je nach Wunsch auch mehrmals pro Woche.

2. BEHÄLTERAUSTAUSCH - EINE SAUBERE SACHE

Die Speisereste werden in von uns zur Verfügung gestellten Behältern gesammelt und regelmäßig, in einem festen Turnus, durch leere, gereinigte und desinfizierte Behälter ausgetauscht. Nach jeder Entsorgung erhalten Kunden von innen und außen gereinigte Behälter. Die gewissenhafte Arbeitsweise unserer Mitarbeiter beim Verladen vor Ort garantiert auch den Kunden unserer Kunden höchste Sicherheit und Sauberkeit.

3. BEHÄLTERWASCHANLAGE

Druckdüsen säubern die Behälter mit 65° Grad Celsius heißem Wasser und biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln von innen und außen.

4. DESINFEKTION DER FAHRZEUGE

Vor dem Einladen der sauberen Behälter werden die Innenräume professionell desinfiziert und die Außenflächen unserer LKWs gründlich durch Fachpersonal gereinigt.

