

Effektive Entwässerung

Das Bezirksklinikum Mainkofen in Deggendorf reduziert durch eine Nassmüll-Entsorgungsanlage die Speiseabfallmenge erheblich – bei gleichzeitiger Kosten- und Energieersparnis sowie der Umweltentlastung.



Das Bezirksklinikum Mainkofen sieht sich dem Gedanken von Umwelt- und Gesundheitsschutz in hohem Maße verpflichtet. Dazu gehört es z. B. bevorzugt regional einzukaufen, den Energie- und Wasserverbrauch zu senken und Müll zu vermeiden bzw. fachgerecht zu entsorgen. „Wir kochen jeden Tag frisch, putzen also auch unser Gemüse und die Kartoffeln selbst und haben einen Convenience-Anteil von nur ca. 45-55 %, da fällt natürlich eine Menge Speiseabfall an“, berichtet Manfred Weigl, der Küchenchef des Deggendorfer Klinikums. Mit seinem 42-köpfigen Küchenteam produziert er täglich drei Mittagsmenüs, darunter ein regionales, ein vegetarisches und ein mediterranes. Der Nassmüll wird seit rund fünf Jahren über ein Speisereste- und Entwässerungssystem von Stulz Umwelt- und Entsorgungstechnik entsorgt. „Wir haben uns für eine SEEA 150 entschieden“, sagt Manfred Weigl. „Dadurch können wir ca. 70 % an Müll einsparen und infolgedessen die Entsorgungskosten verringern.“ Die SEEA hat eine Durchsatzleistung von 150 l Speiseabfällen pro Stunde, dabei zerkleinert oder zentrifugiert sie den Nassmüll nicht, son-

dern trennt die flüssigen von den festen Bestandteilen. Ausschlaggebend für diese Entscheidung waren der Preis und das Ergebnis. Die letzten 15 Jahre hatte das Klinikum mit einem System gearbeitet, das den Müll zu Granulat verarbeitete. „Die Vorteile der SEEA liegen für uns auf der Hand: Sie umfasst nur ein Drittel der Größe unserer bisherigen Maschine, bringt aber die gleiche Leistung und wir benötigen nur noch die Hälfte an Strom und Wasser“, erklärt der Küchenchef. „Wir mussten nur einen stärkeren Motor für unsere Menge einbauen, ansonsten reicht die Kapazität gut aus – das möchte man gar nicht glauben, bei einem Krankenhaus mit 750 Betten.“ Die parallel getesteten Konkurrenzsysteme fielen aufgrund der höheren Kosten weg. „Ich habe mich mit unserem Techniker gut informiert und einige Lösungen getestet“, sagt er. „Letztendlich haben wir die SEEA für ca. 10.000 € gekauft – die anderen Angebote lagen bei ca. 50.000 €.“

Ökologisch entsorgt

Das Schmutzwasser der SEEA wird über den Fettabscheider in das öffentliche Abwassernetz eingeleitet, das System verhin-

dert, dass grober Speiseabfall ins Abwasser gelangt. Laut dem Umwelt- und Entsorgungsunternehmen Stulz bedarf es für diese Entwässerungstechnik keiner wasserrechtlichen Genehmigung nach § 45eWG. „Der Müll wird nur bis zu einem bestimmten Grad gepresst, der genau den Regelungen der Behörden entspricht“, erklärt der Küchenchef. „Das Unternehmen meldet das bei den Behörden an, wir hatten darauf keinen Einfluss und es gab auch keine Probleme.“ Der entwässerte Speiseabfall muss nicht zwingend gekühlt werden und kann z. B. in geschlossenen Beuteln über den Restmüll entsorgt oder über entsprechende Drangtonnen der nächsten Biogasanlage übergeben werden.

Ein weiterer positiver Aspekt der SEEA ist, dass dank niedriger Investitions- und Installationskosten und der geringen laufenden Verbrauchs- und Betriebskosten die Amortisation in kurzer Zeit erreicht ist. „Nach unseren Rechnungen hatte sich die Anlage bereits nach 2,5 bis 3 Jahren amortisiert“, sagt Manfred Weigl. Für den Betrieb der Maschine sind nur eine Steckdose, ein Kalt-/Warmwasseranschluss und ein Abwasseranschluss DN 50 nötig. **lan**

Foto: Bezirksklinikum Mainkofen



mynefair in Kooperation mit **GVmanager**
www.mynefair.com

Produkte, Referenzen, Empfehlungen

mynefair ist die weltweite Online-Fachmesse für den Außer-Haus-Markt und andere Produkte.

mynefair bietet einfach, schnell und kostenlos die Möglichkeit, eine aktuelle Angebotsübersicht im internationalen Markt für Food, Beverage, Technik, Ausstattung und Dienstleistungen zu erhalten.

mynefair schafft direkte Kontakte zwischen Herstellern und Industrie einerseits und dem Handel, Hotels, Gastronomen und Küchenmanagern andererseits – kurz: zwischen Käufern und Verkäufern.

mynefair ist die neue Fachmesse im Internet: an 365 Tagen, 24 Stunden lang geöffnet, aktuell in sechs Sprachen, mit über 200.000 Produkten von mehr als 9.000 Firmen aus über 100 Ländern.

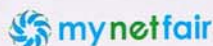
Die strategische Partnerschaft vereint Kompetenz im Food- und Außer-Haus-Markt mit Online-Innovation.

Weitere Informationen erhalten Sie auch bei: www.blmedien.de • b.moester@blmedien.de



mynefair schafft Transparenz

Wer produziert welche Produkte?
Welche anderen Anbieter gibt es?
Wer beliefert wen?
Welche Produkte sind von wem empfohlen?
Wer ist der richtige Geschäftspartner für mich?



Burda Direct Group
Hubert Burda Media

B&L MedienGesellschaft

Stellen Sie für ein Jahr kostenlos Ihre Produkte aus: www.mynefair.com
„Hier Produkte ausstellen“ (Aktions-Code: BLGV)