

## Clevere Strategien für weniger Abfall



Das eintägige Symposium der Entsorgungstechnik Mitte Februar 2019 im Westin in der Elbphilharmonie Hamburg stellte sich der drängenden Abfallthematik und setzte damit die Veranstaltungsreihe der Fachplaner-Kooperation Rund um die Großküche fort. Den Auftakt machte Prof. Dr. Michael Braungart, Geschäftsführer der EPEA Internationale Umweltforschung und wissenschaftlicher Leiter des Hamburger Umweltinstituts. Er zeigte anhand von Beispielen auf, wie weitreichend sich eine negative Ökobilanz auf alle Lebenssituationen auswirkt. Sein Vortrag zur Ökoeffektivität hallte nach, regte zum Umdenken an und stimmte die rund 50 Fachbesucher sowie Vertreter der Fachpresse auf den konstruktiven Tag ein. René Artelt von Mil-tek Deutschland stellte anschließend innovative Entsorgungskonzepte am konkreten Beispiel der Ballenpressanlage für Verpackungsmüll vor. Eine Speiseresteverwertung mit Köpfchen präsentierte Stefan Kohn, Meiko Green Waste Solutions. Er machte deutlich, dass Speisereste Wertstoffe sind und präsentierte, wie ein effizienter Warenkreislauf hergestellt werden kann. Welche große Rolle die Prozesskette in der Großküche bei der Müllvermeidung spielt, veranschaulichte Stefan Hartsch anhand von konkreten Beispielen. Andreas Molitor von Kessel erklärte weiterhin das Thema Fettabscheidung. „Über durch Fettreste massiv verstopfte Kanalisationssysteme ist in den vergangenen Monaten oft berichtet worden. Die Großküche ist hier mehr denn je gefordert“, sagt Christina Bleßmann, Mitbegründerin von Rund um die Großküche. Zum Abschluss referierte Dr. Michael Meirer von Meiko Green über die Verwertung von Speiseresten in Biogasanlagen.

Der Handlungsbedarf ist riesig, Ziel unseres Symposiums ist, nicht nur die Probleme aufzuzählen, sondern konkrete Lösungen aufzuzeigen, so Thorsten Kretschmar, Mitglied der Fachplaner-Kooperation Rund um die Großküche. Die Veranstaltungsreihe findet nach dem gelungenen Auftakt im vergangenen Jahr regelmäßig statt. Auch dieses Symposium hat deutlich gemacht, wie immens wichtig der Wissensaustausch für unsere Branche ist. Wir freuen uns über die große Nachfrage und beraten Interessierte gerne zu dem Thema, sagt Rolf Henke, von Henke Großküchenplanung und ebenfalls Mitglied der Fachplaner-Kooperation.