

Entsorgung von biologisch abbaubaren Küchenabfällen aus Gaststätten

Biologisch abbaubare Küchen- und Speiseabfälle aus Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die in einer größeren Menge als in einem 4-Personen-Haushalt anfallen, sind getrennt von anderen Abfallarten, d.h. in einer **separaten Tonne** zu sammeln und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen.

Die Entsorgung biologisch abbaubarer Küchen- und Speiseabfälle über die Restmüllbehälter ist **nicht zulässig!**

Die Küchen- und Speiseabfälle sind in einem veterinärrechtlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb z. B. in einer Biogas- oder Kompostieranlage zu verwerten.

Bei Aufstellung und Handhabung der Speiserestetonnen sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene zu beachten:

Verordnung EG 852 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene, Kap. VI:

- Nr. 2: Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, diese müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- Nr. 3 Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Verordnung zur Durchführung des Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes in Verbindung mit EG-Verordnung 1069/2009.

- Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse sind in abgedeckten lecksicheren Behältnissen bzw. Fahrzeugen abzuholen und zu befördern,
- Fahrzeuge und wieder verwendbare Behälter sowie alle verwendeten Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in Berührung kommen, sind nach jeder Verwendung zu säubern, aus-/abzuwaschen und zu desinfizieren, sauber zu halten und vor Verwendung zu reinigen und zu trocknen.

Wir empfehlen:

- **wöchentliche Leerung** der Speiserestetonne, hierdurch können Hygieneprobleme vermieden werden, im Bedarfsfall (Sommersaison, außerordentlich großer Anfall an Speiseresten) kann auch eine zweimalige Leerung pro Woche sinnvoll sein.
- **Austausch der Behälter**, hierbei werden diese vom Entsorger gereinigt. Wird der Behälter lediglich geleert, muss er vom Nutzer gereinigt werden.
- **kühle Aufstellung des Behälters** z. B. durch Nutzung eines kühlen Raums, Anschluss des Müllraums an einen Kühlkreislauf oder Verwendung eines Abfallkühlers („Konfiskatkühler“).

Folgende Firmen entsorgen beispielsweise Küchen- und Kantinenabfälle:

- Meindl GmbH	Baierner Höhe 1	93138 Lappersdorf	Tel.: 0941/83020-0
- Berndt GmbH	Hauptstraße 2 – 4	85445 Oberding	Tel.: 08122/888-0
- Peter Sauerer	Beckenschlag 1	93192 Wald	Tel.: 09468/906660
- Josef Heißenhuber	Wannersdorf 14	94428 Eichendorf	Tel.: 09952/808

Falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Umweltamt der Stadt Regensburg, Brudwerwöhrdstraße 15 b, 93055 Regensburg Tel.: 507-2318 oder 507-2311.