

RESTE VERWERTEN

© FeedValid

# Clever: Mit nicht verkaufter Ware Geld verdienen

**Überreste fallen beim Backen immer an. Aber wohin damit? Die Antwort bietet das Wiederverwertungssystem des Futtermittelherstellers FeedValid: maßgeschneiderte Sammelanlagen für Brot, Kuchen und Teig sorgen für beste Hygiene, optimieren den ökologischen Fußabdruck und erhöhen somit den Ertrag.**

Es ist ein Thema über das Bäcker ungern sprechen: Wegwerfen von Lebensmittelresten. Aber es passiert. Tagtäglich landen Tausende Tonnen von nicht verkauftem Brot, Teig und Kuchen im Müll – trotz Spenden an Bedürftige, Controlling und Wiederverwertung. Fehler bei der Herstellung und schwankende Kundennachfrage machen es unmöglich, keine Ertragsminderung und Überreste zu produzieren. Durchschnittlich sind es fünf bis zehn Prozent. Damit verbunden: hygienische Probleme wegen Plagegeistern wie Wespen, die sich über die süßen Reste hermachen und Ertragsminderungen. Auch die Continental Bakeries in Bassenheim suchte händeringend nach einer Lösung. Und fanden sie in dem Entsorgungssystem des niederländischen Futtermittelherstellers FeedValid. Das Ergebnis: nur noch zwei Pro-

zent Backreste und keine Schädlinge mehr.

Ein Problem weniger. Yes! Wer sich mit Anton Blikkendaal, Betriebsleiter von Continental Bakeries Deutschland GmbH, über Fehlproduktionen und Backreste unterhält, spürt schnell, wie froh er ist, dass er sich darüber kaum noch Gedanken machen muss: „Vor acht Jahren haben wir uns für das Entsorgungskonzept von FeedValid entschieden, weil vor allem die Logistik schlau angelegt und auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten ist. Jetzt bekommen wir den Abfall ohne Schimmel weg.“ Und das bringt für jeden Krümel bares Geld. Denn so können die Backreste und Nebenprodukte nachhaltig von FeedValid zu Futtermittel weiterverarbeitet werden. Verdorbene Waren landen hingegen in der Biogasanlage. Und das ist heutzutage für Bäcker gegenüber den Konsumenten kaum noch zu vertreten.

## Weniger Arbeitsaufwand

Darum hat FeedValid ein geschlossenes System entwickelt, das direkt im Werk nah bei der Produktion aufgestellt wird – genau da, wo die Backreste anfallen. Die werden über spezielle Fördereröhren nach draußen in den Container transportiert. Der Vorteil: Kein Mitarbeiter muss mehr das Werk verlassen, um Brot oder Kuchen zu entsorgen.

Eventuelle Kontaminationen werden so verhindert (siehe Fotos auf der Seite 20 bis 21).

„Früher haben wir mit dem Gabelstapler die Boxen mit den Resten nach draußen fahren müssen“, erzählt Blikkendaal. Der Fahrer hat dann die Box in den Container entleert. Jetzt sind unter den Boxen Rollen befestigt und verlassen die Produktionshalle nicht mehr. Ein Mitarbeiter muss nur noch die gefüllte Box zur Sammelanlage rollen. „Und bei einer neuen Produktlinie fallen am Anfang immer viele Überschüsse an. Das ist nicht zu vermeiden“, so Blikkendaal.

## Schneller Austausch der Container

Dank intelligenter Computer- und Sensortechnologie stehen die gesammelten Backreste keine Minute länger als nötig am Werk. Denn eingebaute Sensoren melden frühzeitig an den Spediteur per SMS, dass der Container abgeholt werden kann. „Wir haben seitdem keine einzige Wespe mehr – weder im Hof bei den Containern, noch im Werk“, schwärmt Blikkendaal, „früher hatten wir davon enorm viele.“ Vor der Installation der FeedValid-Anlage mussten die Continental Bakeries-Mitarbeiter aber auch täglich zehn Abfall-Container waschen. Das entfällt nun und wird von FeedValid übernommen. Die Bäcker können sich so mehr auf ihre eigentliche Aufgabe konzentrieren: das Herstellen von Keksen.

## Fehlerquote minimieren

In dem Steuerungssystem der Entsorgungsanlage ist zudem ein Controllingprogramm integriert. „Bevor eine Restekiste entleert werden kann, müssen sich die Mitarbeiter per Touchscreen registrieren. Sie geben beispielsweise ein: Linie eins, Spritzkuchen, Uhrzeit und Grund für den Abfall, etwa kleine Störung an der Maschine. Das ist verpflichtend. Ohne diese Daten wird die Box von der Anlage nicht angenommen“, erklärt **Alexander Romme, FeedValid-Einkaufsleiter für Europa**. Auf diese Weise werden etwaige Fehler bei der Fertigung exakt protokolliert und können gezielter verhindert werden.

Dieses Controlling-System wird in Zukunft noch verfeinert: Die Boxen werden mit einem Transponder ausgestattet. Dann entfällt das Registrieren. Alle relevanten Daten zu den Waren werden automatisch übertragen. Fehlerhafte Dateneingabe – sei

es aus Versehen oder mit Absicht – sind somit ausgeschlossen.

## Reste als kostbares Rohmaterial

Egal ob unverkäufliches Brot oder Teig – Dank der ausgeklügelten Entsorgungsanlage bekommen die Produkte eine neue Wertigkeit, da sie zu qualitativ hochwertigem Mischmittel weiterverarbeitet werden (lesen Sie weiter auf Seite 21).



### DATEN & FAKTEN

Das niederländische Familienunternehmen **FeedValid** gehört zu der Brokking Holding. Es produziert an drei Standorten in Hamm (Nordrhein-Westfalen) und in Holland aus verarbeiteten und verzehrfertigen Lebensmitteln, die nicht mehr für den menschlichen Genuss geeignet sind, hochwertige Futtermittelzutaten für Schweine, Hühner und Rinder wie Brotmehl und Schokopower, eine Art Müsli. Zu den von FeedValid wiederverwerteten Produkten gehören unter anderem Brot, Kekse, Schokolade, Ölsaaten, Hülsenfrüchte, Getreide und sogar Teig. Die Auswahl von zuverlässigen Lieferanten von Qualitätslebensmittelresten wie Industrie- und Handwerksbäcker ist dabei sehr wichtig, um hochwertiges Tierfutter zu produzieren.

Das Unternehmen ist nahezu in ganz Europa aktiv und dabei weiter zu expandieren. Vor allem will FeedValid weiter die Zusammenarbeit mit Bäckereien ausbauen, denn dem Traditionsunternehmen ist es wichtig, sich daran zu beteiligen, dass der ökologische Fußabdruck der Backbranche in naher Zukunft so klein wie möglich gehalten werden kann.

Daher sucht der Futtermittelhersteller immer nach neuen Wegen die Nebenprodukte von Bäckereien noch besser zu vermarkten, um daraus innovatives Futter für Tiere herzustellen. So dass kein Lebensmittel oder Nebenprodukt mehr wegwerfen werden muss.

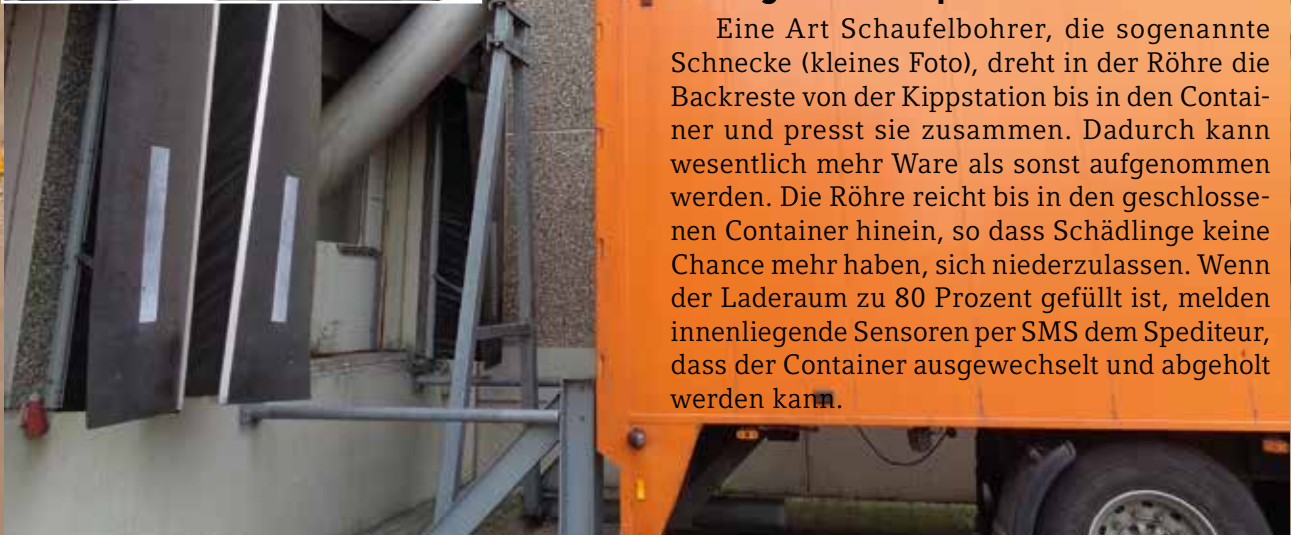
**Weitere Infos im Internet:** [www.feedvalid.eu](http://www.feedvalid.eu)  
**Kontakt:** Alfred Nettebrock, Heinz Schulz



### Einfache Entsorgung

FeedValid fertigt die Entsorgungsanlagen individuell auf Maß an. Mitarbeiter rollen die Boxen mit den Resten zur Kippstation, geben per Touchscreen in das Steuerungssystem die Daten des Produkts und der Schicht ein. Die Ware

wird automatisch gewogen und registriert (siehe Foto oben). Danach schließt sich das Sicherheitsgitter und per Hydraulik wird die Box gehoben und entleert. Das entlastet die Mitarbeiter und spart Arbeitskräfte. Die Installation kann auch für Mehl und Teig verwendet werden.



### Geringere Transportkosten

Eine Art Schaufelbohrer, die sogenannte Schnecke (kleines Foto), dreht in der Röhre die Backreste von der Kippstation bis in den Container und presst sie zusammen. Dadurch kann wesentlich mehr Ware als sonst aufgenommen werden. Die Röhre reicht bis in den geschlossenen Container hinein, so dass Schädlinge keine Chance mehr haben, sich niederzulassen. Wenn der Laderaum zu 80 Prozent gefüllt ist, melden innenliegende Sensoren per SMS dem Spediteur, dass der Container ausgewechselt und abgeholt werden kann.

## Nachhaltiges Backen

(Fortsetzung von Seite 19) Der Preis für jede Tonne Rest hängt unter anderem vom tagesaktuellen Futterpreis sowie vom Nährwert des Futters ab – etwa wie viel Proteine, Stärke oder Fett enthalten sind. Aber nur aus hochwertigen Produkten wie Brot, Kuchen, Kekse, Knäcke, Mehl, Schokolade und Teig, die zwar für den Verkauf im Einzelhandel nicht mehr geeignet, ansonsten aber top sind, produziert FeedValid Premium-Futtermittel wie Brotmehl, Proteinpellets oder Müsli. Industrie- und Handwerksbäcker können so bei der Fertigung ihren ökologischen Fußabdruck auf kleinste Größe minimieren. Denn es fällt quasi kein Deponiemüll mehr an. Und das kommt bei den Konsumenten heutzutage besonders gut an.

Paola Rentsch



### Geringes Risiko von Allergenen und pathogenen Keimen

Für die geschlossenen Abfallboxen hat FeedValid sogenannte Inliners entwickelt – überdimensionierte reißfeste Tüten. Sie werden in die Kisten gehängt, um darin die Produktionsrückstände wie zum Beispiel Teig zu sammeln. 300 Kilo passen hinein. Der Vorteil: Der Inliner samt Inhalt wird im Container entsorgt, so dass die Boxen nicht mehr so oft gereinigt werden müssen. Hierfür gibt es zudem extra eine Waschanlage (Foto) von FeedValid.