

Datum: 10.12.2020

Telefon:

Telefax:

**Abfallwirtschaftsbetrieb
München**

Marketing und Vertrieb
Produktmanagement

Anlage

Jeder Tropfen Zählt GmbH

Äußere Nürnberger Str. 1
91177 Thalmässing

Telefon: 09173-795122

E-Mail: info@jedertropfenzaehlt.de
Internet: www.jedertropfenzaehlt.de

Auszüge aus dem Internet

Inhaltsverzeichnis

1. „Jeder Tropfen zählt!“ - Definition.....	1
2. Ziel der Sammlung.....	2
3. Sammelbox.....	2
3.1. Was darf in die Sammelbehälter?.....	2
3.2. Was darf nicht in die Sammelbehälter?.....	2
4. Sammelsystem.....	2
4.1. Austausch der Sammelflasche.....	2
4.2. Verteilung der Sammelbehältnisse.....	2
5. Recycling.....	3
5.1. Wie wird das Altspisefett aufbereitet?.....	3
5.2. Was passiert mit dem aufbereiteten Altspisefett?.....	3
5.3. Welche Reststoffe bleiben beim Recycling übrig?.....	3
6. Kosten.....	3
6.1. Welche Kosten entstehen beim Recyclingprozess?.....	3
6.2. Kosten für Bürger_innen.....	4
6.3. Auswirkung auf Müllgebühren.....	4
6.4. Wer kommt für die entstehenden Kosten auf?.....	4
6.5. Wie wird der Recyclingprozess refinanziert?.....	4
7. Auswirkungen der Coronapandemie.....	5

1. „Jeder Tropfen zählt!“ - Definition

„Jeder Tropfen zählt!“ ist ein Nachhaltigkeitsprojekt der Firma Altspisefettrecycling Lesch GmbH & Co. KG zusammen mit dem Mittelstandsverband abfallbasierter Kraftstoffe e.V. und den Städten Erlangen und Fürth sowie der ILE Jura-Rothsee. Das Projekt wird gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Die Projektlaufzeit war von Juli 2018 bis März 2020.

2. Ziel der Sammlung

Wesentliches Ziel der Sammlung ist es, einen wertvollen Energieträger zu nutzen, die öffentlichen und privaten Abwassersysteme zu entlasten und den Frischwasserverbrauch in der Wasseraufbereitung zu reduzieren.

Das Pilotprojekt lief bis März 2020 und sollte aufzeigen, ob und wie eine flächendeckende Sammlung von gebrauchten Speiseölen aus privaten Haushalten in Deutschland umgesetzt werden kann.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

3. Sammelbox

3.1. Was darf in die Sammelbehälter?

Im von der Fa. Lesch bereitgestellten 1,2-Liter-Sammelbehälter entsorgen private Haushalte gebrauchte Frittier- und Bratfette/-öle, Öle von eingelegten Speisen (Sardinen, Schafskäse, Peperoni usw.), Margarine, verdorbene und abgelaufene Speiseöle & -fette.

3.2. Was darf nicht in die Sammelbehälter?

Mineral-, Motor- & Schmieröle, andere Flüssigkeiten und Chemikalien, Mayonnaisen, Saucen und Dressings, Speisereste und sonstige Abfälle.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

4. Sammelsystem

4.1. Austausch der Sammelflasche

Zum Tauschen der vollen Sammelflaschen stehen Sammelcontainer (alles im Eigentum der Fa. Lesch) im Sammelgebiet. Die volle Sammelflasche wird in den Sammelcontainer eingeführt, die Klappe geschlossen und eine neue Flasche wird automatisch ausgegeben.

Im Schnitt dauert es knapp 20 Tage, bis die 196 leeren Sammelbehälter im Automaten komplett getauscht worden sind. Das bedeutet, pro Tag werden etwa zehn Behältnisse abgegeben.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

4.2. Verteilung der Sammelbehältnisse

Offen ist die Frage der (ersten) Verteilung der Sammelbehältnisse. Verschiedene Varianten sind im Pilotversuch ausprobiert worden. Mit eindeutigem Ergebnis: Wenn die Leute die Gefäße nicht nach Hause geliefert bekommen, dann wirkt sich das entscheidend auf ihre Sammelleidenschaft aus.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fuerth-und-erlangen-machen-es-vor-grossstaedte-weiten-nach-pilotprojekt-die-sammlung-von-alten-speisefetten-aus-landkreis-roth-ueberlegt-noch>

5. Recycling

5.1. Wie wird das Altspisefett aufbereitet?

Seit 1992 betreibt die Firma Altfettrecycling Lesch eine eigene Recycling-Anlage für Speisefett und Speiseöl. In der Anlage wird der Inhalt der angelieferten Sammelflaschen aufgeschmolzen, erhitzt und in einem 3-Phasen-Dekanter getrennt: in Speiseöl, Feststoffe und Wasser.

Dieser Prozess funktioniert komplett mechanisch und ohne Zugabe von Chemie. Damit ist die Anlage auf dem neuesten Stand der Technik und in ihrer Art einmalig in Deutschland.

5.2. Was passiert mit dem aufbereiteten Altspisefett?

Der größte Teil des gereinigten Altfetts wird in der Treibstoffindustrie weiterverarbeitet und für die Biodieselherstellung verwendet.

5.3. Welche Reststoffe bleiben beim Recycling übrig?

Als Reststoffe nach dem Recycling verbleiben Fett, Wasser und Feststoffe (wie z.B. Paniermehl, Reste von Pommes Frites, usw.).

Der größte Teil des gereinigten Altfetts wird in der Treibstoffindustrie weiterverarbeitet und für die Biodieselherstellung verwendet. Ein Teil findet Verwendung in der Kosmetikbranche und in der Herstellung von Reinigungsmitteln.

Die Firma Altfettrecycling Lesch betreibt zudem ein hauseigenes Blockheizkraftwerk mit dem gewonnenen Altfett und erzeugt Strom und Wärme für die Produktion sowie zur Einspeisung in das öffentliche Stromnetz.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

6. Kosten

6.1. Welche Kosten entstehen beim Recyclingprozess?

Sinn und Zweck des Pilotprojekts war vor Allem die Ermittlung und gegebenenfalls Optimierung der Haushaltssammlung von Altspisefetten, um ein kosteneffizientes System in der Fläche etablieren zu können.

Kosten beim Recyclingprozess fallen vor allem an durch:

- Anschaffung der Sammelflaschen und der Sammelcontainer
- Einrichtung des Reinigungs- und Aufbereitungsprozesses
- Anschaffung von Maschinen zur Reinigung der Sammelflaschen
- Kosten für die Bekanntmachung und Bewerbung der Aktion
- Abholung der Behälter
- Personalkosten für Abholung, Reinigung, Aufbereitung und Projektverwaltung

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

6.2. Kosten für Bürger_innen

In zehn Jahren, so die Berechnung der Firma Lesch, kämen Kosten in Höhe von rund 1,2 Millionen Euro auf die Bürger_innen zu, 120.000 Euro pro Jahr, vorsichtig kalkuliert etwa 15 Cent Mehrkosten im Monat für eine 80-Liter-Tonne. Enthalten wären darin die Versorgung aller Haushalte im Landkreis Roth (ca. 126.000 Einwohner) mit den kleinen, 1,2 Liter fassenden Sammelbehältern sowie das Aufstellen von bis zu 26 zentralen Sammelautomaten.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fuerth-und-erlangen-machen-es-vor-grossstaedte-weiten-nach-pilotprojekt-die-sammlung-von-alten-speisefetten-aus-landkreis-roth-ueberlegt-noch>

6.3. Auswirkung auf Müllgebühren

In Fürth und Erlangen werden die Kosten in die Abfallgebühren integriert.

<https://jedertropfenzaehlt.de/erfolg-auf-der-ganzen-linie-pilotprojekt-zum-sammeln-von-alfetten-aus-privathaushalten-kommt-an-praesentation-in-berlin-wegen-pandemie-verschoben/>

6.4. Wer kommt für die entstehenden Kosten auf?

Die anfallenden Kosten trägt auch die Firma Altfettrecycling Lesch GmbH & Co. KG, gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

6.5. Wie wird der Recyclingprozess refinanziert?

Das Projekt finanziert sich teilweise durch den Verkauf des aufbereiteten Altspisefetts in die Treibstoffindustrie. Diese Einnahmen tragen jedoch nicht die Anschaffungskosten für die Sammelflaschen, Sammelcontainer und die Anlagen zur Reinigung der Sammelbehälter.

<https://jedertropfenzaehlt.de/fragen-antworten/>

„Details müssten ausgehandelt werden, beginnend mit der Frage, ob wegen der Sammlung bei solch einem Volumen eine Ausschreibung erfolgen müsse, **schließlich investiert die öffentliche Hand**. Auch die Frage, ob die Vertragsdauer von zehn Jahren überhaupt rechtens sei, sei noch nicht endgültig geklärt. Diesen Zeitraum habe man angestrebt, um die relativ hohen Investitionskosten über eine vergleichsweise lange Frist wieder hereinzubekommen, erklärt Hubert Zenk, der zuständige Projektleiter bei der Firma Lesch.“

<https://jedertropfenzaehlt.de/fuerth-und-erlangen-machen-es-vor-grossstaedte-weiten-nach-pilotprojekt-die-sammlung-von-alten-speisefetten-aus-landkreis-roth-ueberlegt-noch/>

7. Auswirkungen der Coronapandemie

„Zu guter Letzt könnte das Sammeln der Speiseöle aus Privathaushalten langfristig ein zweites Standbein für das Thalmässinger Recyclingunternehmen werden. Denn derzeit ist es von der Corona-Krise stark betroffen. Die Firma Lesch verdient ihr Geld sehr erfolgreich mit dem Sammeln vor allem in gastronomischen Betrieben, die seit langer Zeit gesetzlich dazu verpflichtet sind, die sogenannten UCO (Used Cooking Oil) zu sammeln und recyceln zu lassen. Doch wenn die Gaststätten allesamt geschlossen sind, fällt diese Einnahmequelle weg. „Ich schätze, wir haben 80 bis 90 Prozent weniger“, erzählt Zenk. Man müsse eine „große Durststrecke überstehen“, die Firma habe Kurzarbeit angemeldet.“

<https://jedertropfenzählt.de/erfolg-auf-der-ganzen-linie-pilotprojekt-zum-sammeln-von-alfetten-aus-privathaushalten-kommt-an-praesentation-in-berlin-wegen-pandemie-verschoben/>