


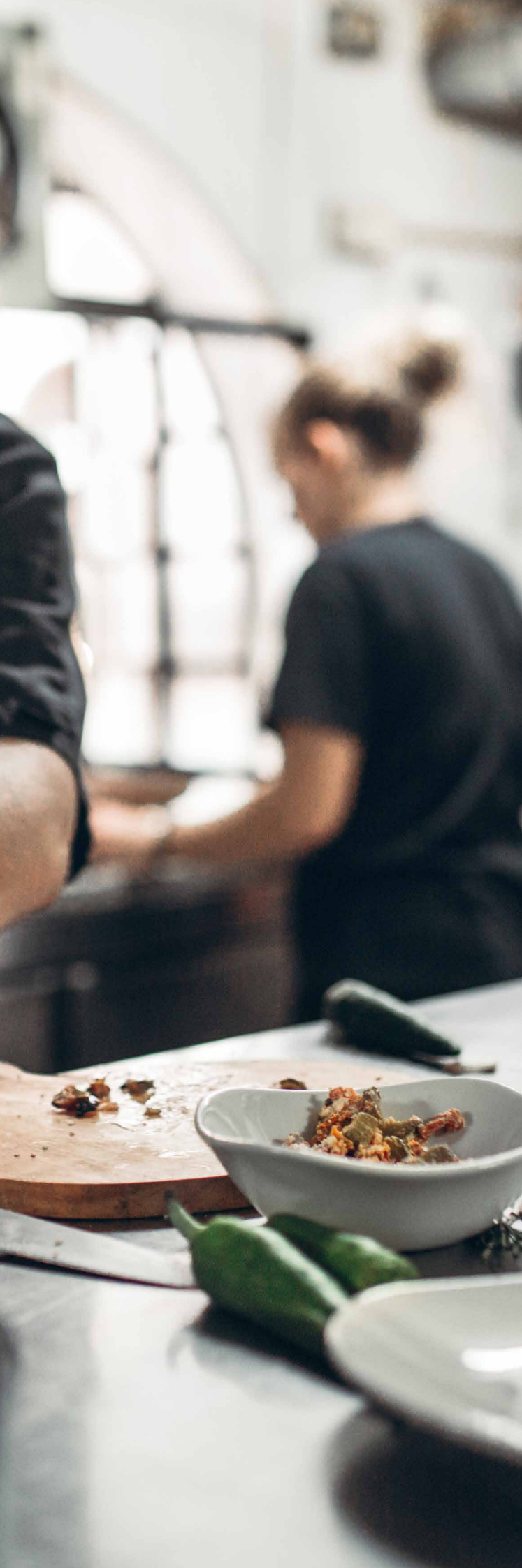
Den Rest übernehmen wir

Entsorgung von Gastronomieabfällen



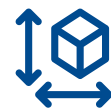


„IN UNSERER
KÜCHE UND IM
SERVICE SIND DIE
ABLÄUFE PERFEKT
AUFEINANDER
ABGESTIMMT.“



Maßgeschneiderte Komplettlösungen

Persönliche und umfassende Beratung für ein perfekt passendes Entsorgungskonzept. Wir sind Ihre Experten für die sichere, flexible und umweltgerechte Entsorgung aller anfallenden Abfallarten.



Optimale Behältersysteme

Für eine hohe Getrenntsammlungsquote stellen wir Ihnen optimale Behältersysteme zur Verfügung, die alle Abfallarten berücksichtigen – so ist von Anfang an sichergestellt, dass Sie alle Anforderungen erfüllen.



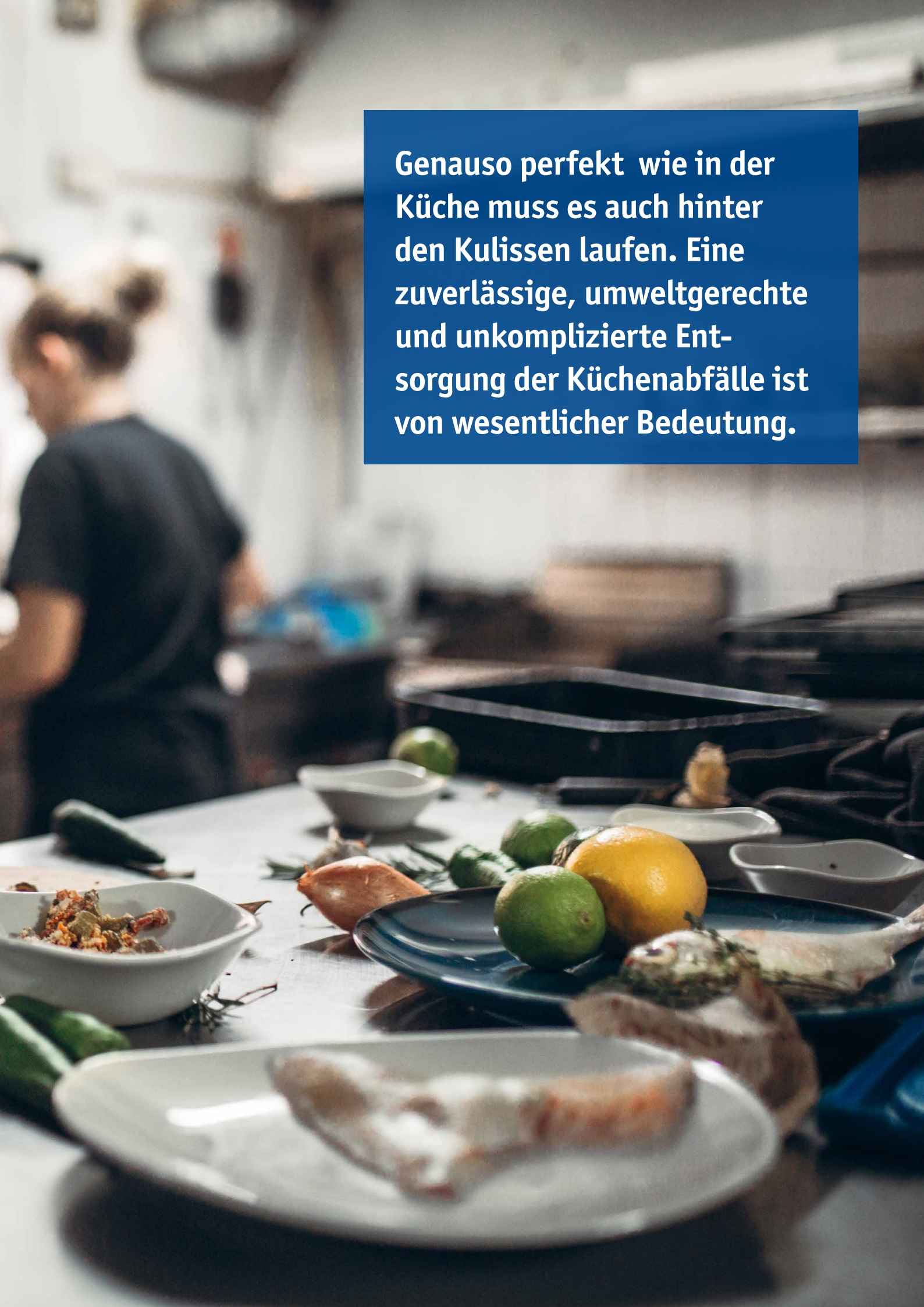
Reibungsloser Ablauf

Kurze Reaktionszeiten und perfekt abgestimmte Behälteraustauschintervalle sorgen für einen reibungslosen Ablauf – damit die Arbeit in Ihrem Gastronomiebetrieb ungestört und ohne Stillstände vonstattengeht.



Umfassende Dokumentation

Selbstverständlich erhalten Sie von uns die entsprechenden Nachweise zu allen entsorgten gefährlichen Abfällen.

A professional kitchen scene. In the background, a chef in a dark uniform is working. The foreground shows a white countertop with various food items: a white bowl of fried food, a blue plate with lemons and limes, a white plate with a piece of fish, and several small white bowls. The lighting is bright and focused on the food.

Genauso perfekt wie in der Küche muss es auch hinter den Kulissen laufen. Eine zuverlässige, umweltgerechte und unkomplizierte Entsorgung der Küchenabfälle ist von wesentlicher Bedeutung.

Alles aus einer Hand

Die Verwertung der FES leistet genau diesen nachhaltigen Beitrag. Die Entsorgung von Gastronomieabfällen muss gut organisiert sein. Schließlich fallen in der Gastronomie täglich große Abfallmengen an, für die strenge Hygienevorgaben gelten. Wir von der FES entsorgen Ihre Gastronomieabfälle sicher, umweltgerecht und HACCP-zertifiziert*.



Lebensmittelreste

- Küchen- und Speiseabfälle
- Brot und Backwaren
- Obst und Gemüse
- Unverpackte Lebensmittel
- Organische Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion



Fettabscheiderinhalte

- Fett- und ölhaltiges Schmutz- und Spülwasser



Speiseöle und Speisefette

- Frittierfett
- Speiseöl



Knochenabfälle und Fleischabfälle

- Knochen
- Fleischabschnitt

*HACCP („Hazard Analysis and Critical Control Points“) ist ein mehrstufiges Zertifizierungsverfahren für Unternehmen aus der Nahrungsmittel-, Pharma- oder Kosmetikindustrie. Die Umsetzung des HACCP-Konzepts bescheinigt höchste Standards in den Bereichen Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit.

Entsorgungslösungen

für **alles**, was anfällt



Speisereste-Behälter
120 l | 240 l

Speisefett-Behälter
100 l

PPK-Behälter
120 – 1.100 l

AzV-Behälter
120 – 1.100 l

Glas-Behälter
120 – 770 l

Als zertifizierter Entsorgungsfachbetrieb bieten wir alles aus einer Hand: tragfähige Konzepte und leistungsfähige Umsetzungen, die ökologische und ökonomische Ziele berücksichtigen.

Wir stellen Ihnen bedarfsgerechte und leicht zu handhabende Sammelbehälter zur Verfügung. Unsere Fettrecyclingbehälter sind zudem mit Verriegelungsklammern ausgestattet – so werden Verletzungen durch zurückspritzendes heißes Fett vermieden. Die Speiserestebehälter werden in einem flexiblen Entsorgungsrhythmus gegen Behälter, welche sowohl von innen als auch von außen gereinigt wurden, ausgetauscht – dies sorgt für optimale Hygiene. In unseren Verwertungsanlagen erfolgt die Umwandlung der eingesammelten Lebensmittelreste zu umweltfreundlicher Energie.

Darüber hinaus übernehmen wir selbstverständlich den kompletten Service für alle anderen Abfallfraktionen, die im gastronomischen Bereich und darüber hinaus anfallen – von Altglas bis zu Papier und Pappe. Stets gemäß den Vorgaben der Gewerbeabfallverordnung, welche dem Schutz von Mensch und Natur dienen.

- **Abfall zur Verwertung (AzV)**
- **Altpapier (Papier, Pappe und Karton)**
- **Hohlglass (Flaschen und Gläser)**

Fettabscheider-Service

Mit unserem Fettabscheider-Service sind Sie stets auf der sicheren Seite – Sie profitieren von hoher Rechtssicherheit bei minimalem Aufwand. Und das zu fairen Konditionen.

Durch einen bis zu 60 m langen Schlauch pumpen wir Inhalte mit unseren modernen Saugwagen ab, reinigen die Anlage und füllen sie wieder mit Frischwasser auf. Die anschließende Entsorgung erfolgt in zertifizierten Verwertungsanlagen.

Wartung und Inspektion

Als Betreiber von Fettabscheideranlagen sind Sie an zahlreiche DIN-Normen, welche Sie zur monatlichen Kontrolle und zur jährlichen Wartung der Anlage durch einen Sachkundigen verpflichtet, gebunden. Alle fünf Jahre steht zudem eine Generalinspektion inkl. Dichtheitsprüfung an – das übernehmen wir gerne für Sie. Wie wichtig die regelmäßige Wartung von Fettabscheideranlagen ist, erleben wir Tag für Tag. Fettsäuren setzen nicht nur Leitungen zu, sondern zeichnen auch für Korrosionsschäden an Edelstahl und Beton verantwortlich.



#MainMehrweg

Unser Mehrwegsystem – digital und einfach

Restaurants, Bistros, Cafés und Lieferdienste sind im Rahmen der Mehrwegangebotspflicht verpflichtet je nach Betriebsgröße neben Einweg- auch Mehrwegvarianten für Speisen und Getränke zum Mitnehmen anzubieten.

Ob Kaffee, Bowls, Pizza, Sushi oder Burger. Mit unserem pfandfreien Mehrwegsystem in Kooperation mit Vytal haben wir die perfekte Lösung für Ihre individuellen Bedürfnisse.

- **Weniger Kosten** – Sie sparen bei jeder Bestellung Verpackungskosten.
- **Kein Haken** – keine Mindestvertragslaufzeit, keine monatliche Grundgebühr, faire Zahlung pro Nutzung, kostenlos auf Leihbasis
- **Umfangreiches Produktportfolio** – auslaufsichere und wärmeisolierende Take-away-Behälter für jeden Bedarf
- **Einfache Umsetzung** – digital, bargeldlos und pfandfrei, nur per App

So funktioniert's:

Start

Wir statten Sie mit Mehrwegbehältern und Marketingmaterial aus, listen Sie in der Vytal-App.

Ausgabe

Sie füllen das Essen in den Mehrwegbehälter und Ihre Kunden benötigen die Vytal-App und können per Self-Scan den QR-Code des ausgegebenen Behältnisses scannen, vorzeigen und es ausleihen.

Rücknahme

Kunden bringen die Mehrwegbehälter zu Ihnen (oder einem anderen Partner) zurück. Sie scannen sie wieder ein und spülen sie für die nächste Benutzung. Falls Ihr Behälterbestand zur Neige gehen sollte, erhalten Sie kostenfrei, unkompliziert und zeitnah Nachschub.





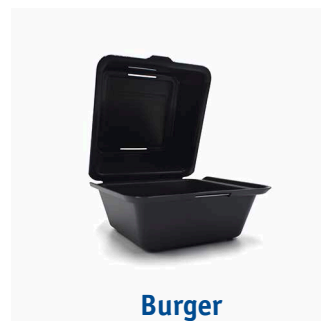
#MainBecher
300, 400 ml



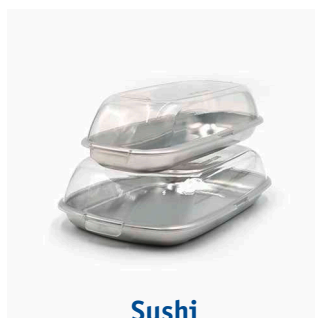
Bowls
500, 750, 1.250 ml



Geteilte
1.100 ml



Burger



Sushi

S: 98 mm (B) x 221 mm (L) x 62 mm (H)
L: 148 mm (B) x 221 mm (L) x 62 mm (H)



Pizza
Ø bis zu 33 cm



Vital Ware
Löffel-Gabel-Messer-Set



Sushi Ware
Löffel- & Stäbchen-Set



Neugierig?

Mehr Informationen finden Sie auch auf unserer Website unter: mainmehrweg.de

Sauber gemacht

Umweltschutz ist Bestandteil unserer DNA – kaum jemand beschäftigt sich damit so unmittelbar wie wir bei der FES. Wir verfügen über modernste Anlagentechnik und entwickeln diese kontinuierlich nach neuesten Umweltstandards weiter. Aus Ihren Lebensmittelresten entsteht in den Biogasanlagen unseres Unternehmensverbunds Biogas, welches via Kraft-Wärme-Kopplung in nachhaltigen Strom und klimaschonende Wärme umgewandelt wird. Der nach dem Biogasgewinnungsprozess verbleibende organische Dünger, der reich an Nährstoffen ist und von der Bundesgütegemeinschaft Kompost e. V. zertifiziert wurde, wird in der Landwirtschaft eingesetzt. Ihre Alt- und Frittierfette dienen als Rohstoff für nachhaltigen Biodiesel, wodurch CO₂-Emissionen im Sinne der Umwelt reduziert werden.

Unsere **Nachhaltigkeitsberichte** legen unsere Aktivitäten für umweltorientiertes und sozialverträgliches Wirtschaften transparent dar.

Mit uns als Entsorgungspartner können auch Sie einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten. Das Ganze sogar nachweislich und

schwarz auf weiß in Form eines für Sie erstellten **Nachhaltigkeitszertifikats**, das ausweist, welchen Beitrag Ihr Unternehmen durch die Zusammenarbeit mit uns für den Umweltschutz leistet. Das Zertifikat zeigt die Einsparung von Primärrohstoffen, Energie und CO₂. Dabei umfasst die Analyse die gesamte Entsorgungskette – von der Erfassung über den Transport, die Sortierung und Aufbereitung bis zur Verwertung der jeweiligen Abfallfraktionen: gut für die Umwelt und für die wirtschaftliche Performance.

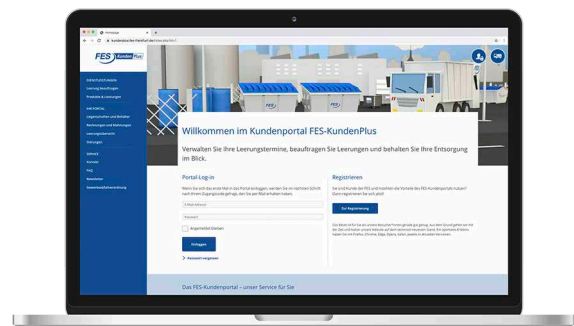
Unser Online-Magazin für Nachhaltiges: **recyclist-magazin.de**
nachhaltigkeit.fes-frankfurt.de



Die Gewerbeabfallverordnung – sicher umgesetzt mit der FES

Damit Sie die umfangreichen Auflagen der Gewerbeabfallverordnung gesetzeskonform umsetzen können, werden Sie von der FES auf jeder Ebene unterstützt. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei allen Fragen jederzeit persönlich zur Verfügung.

[fes-gewerbeabfallverordnung.de](https://www.fes-gewerbeabfallverordnung.de)



Per Klick alles im Blick

Per Mausklick Container-Leerungen veranlassen, Vertragsdetails einsehen oder Rechnungen aufrufen. Dies und noch viel mehr können Sie mit unserem Portal „FES KundenPlus“ ganz bequem – von überall und rund um die Uhr. Ganz gleich ob vom PC, Tablet oder Smartphone.

kundenplus.fes-frankfurt.de

Was uns auszeichnet



Leistungsstark: Als gewachsenes Unternehmen mit über 1.900 **qualifizierten Mitarbeitern** entwickeln wir mit unserer ganzen Erfahrung zukunftsorientierte Entsorgungskonzepte.



Maßgeschneiderte **Komplettlösungen** für Ihren Betrieb durch persönliche und umfassende Beratung.



Eigene Verwertungsanlagen nach neuesten Technikstandards sorgen für **Entsorgungssicherheit** – und garantieren eine ökologisch nachhaltige und qualitativ hochwertige Verwertung Ihrer Abfälle.



Kurze Reaktionszeiten und perfekt abgestimmte Behälter austauschintervalle sorgen für einen reibungslosen Ablauf auf Ihrer Baustelle.



Optimale Entsorgungsinfrastruktur: Unsere GPS-gestützte Routenplanung sorgt für die **perfekte Koordination** der Fahrtstrecken und unserer modernen Fahrzeuge – für mehr Produktivität, Flexibilität und **Wirtschaftlichkeit**.



Das umfangreiche Leistungsspektrum der FES-Gruppe: Sie haben einen Ansprechpartner **für alle Leistungen** und sparen dadurch Zeit und Geld.





An Ihrer Seite, wenn Sie uns brauchen.

Jede Küche hat ihre Eigenheiten und auch in puncto Entsorgung ganz spezifische Bedürfnisse. Gefragt sind deshalb individuelle Lösungen. Unsere erfahrenen Profis erarbeiten für Sie gerne ein maßgeschneidertes Entsorgungskonzept, das optimal auf die Größe und die Besonderheiten Ihres Unternehmens abgestimmt ist.

Unser Team zeichnet sich durch eine umfassende Expertise aus und berät Sie gerne unverbindlich vor Ort. Wenn Sie Fragen haben oder einen Termin vereinbaren möchten – ein Anruf genügt und unsere Spezialisten stehen Ihnen zur Seite.

Servicetelefon Vertrieb:
0800 2008007-70

oder schreiben Sie uns eine E-Mail:
vertrieb@fes-frankfurt.de

FES Frankfurter Entsorgungs-
und Service GmbH

Vertrieb

Ferdinand-Porsche-Straße 6
60386 Frankfurt am Main

www.fes-frankfurt.de

Gedruckt auf 100%
Recyclingpapier.



Die Rhein-Main-Macher