

Bioenergie aus Speiseresten und organischen Reststoffen

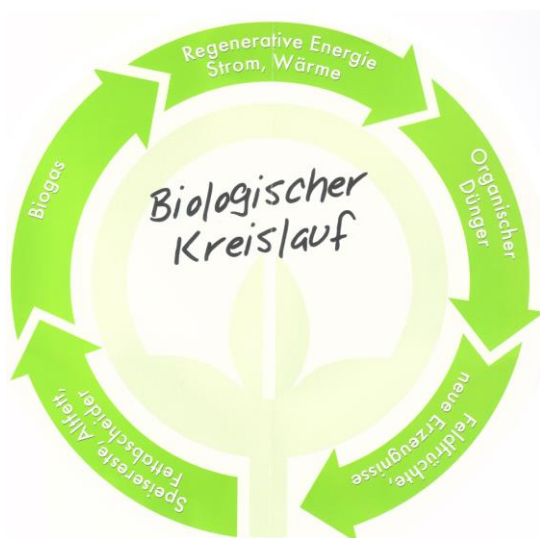
Aus Gastronomiebetrieben, Restaurants, Hotelküchen und sozialen Einrichtungen entsorgen wir - die Firma Kloh aus Eichenried - seit 20 Jahren Speise-, Küchen-, Obst- und Gemüsereste, Altbrot, Backwaren, Reste aus der Lebensmittelproduktion, verpackte überlagerte Lebensmittel, Speiseöle, Altfette und Fettabsciederinhalte. Die entsorgten und dann verwerteten Abfälle dienen als Basis für die eigene Biogasanlage zur regenerativen Energieerzeugung. Die betriebseigene Aufbereitungs- und Hygienisierungsanlage ist mit modernster Technik ausgestattet z. B. mit einer Trennmühle, die Organik für die Biogasanlage aufbereitet, sowie Verpackungen und Fremdstoffe für das Heizkraftwerk aussortiert.



Lerchenstr. 21
85452 Eichenried
08123/1315

Unser Entsorgungsfachbetrieb Kloh GmbH ist mit DIN EN ISO 9001 und DIN EN 14001 zertifiziert und entsorgt mit Spezialfahrzeugen überwiegend im regionalen Bereich umweltgerecht durch kurze Anfahrtswege und bester CO² Bilanz.

Biologischer Kreislauf - Nachhaltigkeit



Speisereste, Altfett und Fettabsciederinhalte werden in unserer Anlage aufbereitet und hygienisiert. Aus den organischen Reststoffen, die in der Biogasanlage verwertet werden, entsteht durch den Gärprozess Biogas. Das gewonnene Gas wird in Strom und Wärme umgewandelt. Ein Teil des erzeugten Stromes wird im Betrieb verwendet, der Rest ins öffentliche Stromnetz eingespeist. Die Wärme wird zum Hygienisieren der organischen Reststoffe und in der Biogasanlage Kloh, sowie zum Beheizen von Wohnhäusern, genutzt. Die Gärreste werden laufend durch die RAL – Gütesicherung kontrolliert und als hochwertiger Dünger auf Ackerflächen ausgebracht. Die in unserer Landwirtschaft produzierten Lebensmittel und die daraus entstehenden Reststoffe schließen den biologischen Kreislauf.

Dank unserem fachlich kompetenten Team und unserem „**Alles aus einer Hand Konzept**“ (Entsorgung und Verwertung) können wir zuverlässig, pünktlich, fair, gewissenhaft, flexibel unserem Motto „**Nur ein zufriedener Kunde ist ein guter Kunde**“ gerecht werden.

