

fachgerecht entsorgt werden und darf auf keinen Fall wieder in Küchen landen. „Wir arbeiten damit auch einem anderen Problem entgegen. Das Altspeisefett wird häufig auch in der Kanalisation entsorgt, wodurch die Abwasserbewirtschaftungssysteme blockiert werden und Probleme in den Kläranlagen entstehen – mit all den negativen Auswirkungen auf die Umwelt“, sagt Sigl.

Erfolg auf ganzer Linie

Im März 2022 hat Münzer Kenia mit dem operativen Betrieb begonnen. Bis dato konnten somit bereits 260 t UCO gesammelt und gleichzeitig der Ausstoß von Treibhausgasen um 780 t reduziert werden.

Der Erfolg lässt das österreichische Unternehmen weiter wachsen: „Bereits im August 2022 starteten wir mit unserer Sammlung in Mombasa, gefolgt von Naivasha. Dem landesweiten Rollout steht nichts im Wege. Wir arbeiten hier sehr eng mit unseren Partnern zusammen, wachsen quasi mit unseren Partnern und folgen ihnen sozusagen bei ihrem Wachstum“, erläutert Sigl.

Initiative „Freshly Fried“

Einer der Gründe für den Erfolg ist auch die von Münzer Kenia ins Leben gerufene und viele Stakeholder umspannende Initiative „Freshly Fried“ – im Rahmen der Kampagne haben sich zahlreiche Unternehmen ebenso wie einige Bezirksregierungen zur Einhaltung folgender fünf Prinzipien verpflichtet:

- Partnerschaftliche Wissensvermittlung und Bewusstseinsbildung
- Einhaltung internationaler Standards des Codex Alimentarius
- Eigenverantwortliche regelmäßige Kontrolle der Speiseölqualität



© Reinhard Krüger

Über Münzer

Ausgezeichnet

Die Münzer Bioindustrie GmbH ist ein eigentümergeführter Mischkonzern mit Sitz in Österreich. Der Leistungsumfang umfasst die Entsorgung von flüssigen Abfällen, die Sammlung und Verwertung von Altspeisefetten für die Biodiesel-Produktion, die Reinigung von Industrieanlagen sowie Recycling von Kabel- und Elektroschrott. Das 1991 gegründete Familienunternehmen ist einer der größten Sammler und Händler von Altspeisefetten in Europa. 2023 erhielt Münzer von EY den Entrepreneur-of-the-year-Award.

- Entsorgung durch autorisierte, flächendeckende Sammelsysteme
- Überwachung und Zertifizierung der gesamten Lieferkette.

Weiteren Schwung hat die Initiative auch durch die Kooperation mit dem Lieferservice Uber eats erfahren.

Lange Reise nach Österreich

Das gesammelte UCO wird in speziellen Containern via Mombasa nach Rotterdam verschifft und von dort mit dem Lkw nach Österreich gebracht. „Ein geringerer Teil des Materials wird hingegen in Kesselwaggons über unseren hauseigenen Bahnanschluss angeliefert“, sagt Sigl.

„Sämtliches Öl, das bei uns ankommt, wird in unserem hauseigenen Labor auf zahlreiche chemische Grenzwerte (z.B. freie Fettsäuren, Schwefel, Phosphor und Mikroplastik) überprüft, bevor es in unsere Biodieselproduktion gelangt.“

Das ungereinigte Altspeiseöl durchläuft in den Münzer-Fettaufbereitungshallen im Wiener Ölhafen Lobau und im steirischen Gaishorn am See ein mehrstufiges Filter- und Absetzverfahren, bei dem sämtlicher Schmutz (z.B. Brösel, Essensreste; Anm.) und Wasser

abgeschieden wird. „Nur in dieser gereinigten Form kann das Altspeiseöl in der Biodieselproduktion eingesetzt werden“, sagt der Münzer-Sprecher.

Wie UCO zu Biodiesel wird

Zur Biodieselproduktion wird das Altspeiseöl dann mit Methanol gemischt und unter Beigabe des Katalysators Kaliumhydroxid bei einer Temperatur von ca. 60° Celsius mehrere Stunden gerührt. Durch diesen sogenannten Umesterungsprozess wird aus dem einstigen Abfallprodukt Altspeiseöl hochwertiger und nachhaltiger Biodiesel.

Etwas mehr als 45% des benötigten Rohstoffs für die Biodieselproduktion ist Altspeiseöl. Der restliche Rohstoff kommt von technischen Pflanzenölen. Am Standort in Wien werden in der neuen UCO-Anlage pro Stunde das Altspeiseöl von 85 Münzertonnen sowie 85 Sammeltonnen aus der Gastronomie bzw. Hotellerie und auch 430 Behälter aus der Haushaltsammlung entleert und verarbeitet. „Die Umrechnung sieht folgendermaßen aus: Aus einem Kilo Altspeisefett wird ca. ein Kilo Biodiesel. Wir produzieren an unseren zwei Standorten rund 220.000 Tonnen Biodiesel“, so Sigl.

Pro Monat werden mehr als 800 t UCO sowohl in Eigenlogistik als auch mithilfe lizenzierter Logistikpartner gesammelt. „Ein Vielfaches der Menge aus unserer Eigensammlung, nämlich bis zu 5.000 Tonnen pro Monat, beziehen wir als bereits gereinigte Ware direkt von Lieferanten innerhalb unseres dichten Netzwerks von Altspeiseölsammlern im In- und Ausland – wie eben auch aus Kenia“, sagt Sigl.

Afrikanische Herausforderung

„Wer in Afrika unternehmerisch tätig sein will, braucht einen langen Atem. Natürlich befinden wir uns in einem anderen Kulturkreis und auch anderen Voraussetzungen. Ostafrika, im Speziellen Kenia, hat aber bereits einen klaren Wachstumspfad eingeschlagen. Auch der politische Wille, die Region und das Land weiter nach vorne zu bringen, ist stark. Aber natürlich ist es noch ein weiter Weg“, sagt Münzer-Unternehmenssprecher Harald Sigl.

”

Wir sammeln bereits seit 2009 Altspeiseöle und -fette aus der Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie. Die Palette unserer über 7.000 Kunden reicht dabei vom einfachen Kebabstand bis zum Haubenrestaurant.

Harald Sigl
Münzer
Bioindustrie

“