

Din samarbejdspartner når der skal indrettes.



Bænke m/læder fra kr. 2.375,- pr. meter



Konsulentbesøg i hele landet



Vi producerer alle typer diske



Vi udstiller på



B4-018



[www.ostergaard-i.dk](http://www.ostergaard-i.dk)

Priserne er excl. moms



Mulighed for finansiering

**Østergaard**  
INTÉRIEUR A/S  
Tel. 97 15 31 11

# KOLDS KOKKE- ELEVER FÅR GRØN PROFIL

AF: Redaktionen  
FOTO: Lars Rønboeg

På kokkeskolen i Odense skal madaffald fremover forvandles til biogas. Skolen har nemlig installeret en madaffaldskværn, der skal gøre en forskel for både miljø og elevernes grønne bevidsthed.

Fremtidens kokke bliver opdraget til grøn adfærd, i hvert fald dem, der bliver uddannet på Kold College i Odense. Her har skolen installeret en madaffaldskværn, der er første led, når deres madaffald forvandles til biogas. For maskinmester og ansvarlig for skolens bygningdrift Leif Christensen er den nye madaffaldskværn endnu et skridt i den rigtige retning. Et af hans og kollegernes store ønsker er, at få eleverne til at stoppe spild i bred stand.

”Det med at stoppe spild er en del af den opdragelse, som vores elever får. Det gælder både i forhold til vand, lys, el og nu også i forhold til mad, for alt sammen er jo ressourcer, der går til spilde. Og så håber vi, at de bagefter tager deres erfaringer med videre til kommende arbejdspladser”, siger Leif Christensen.

Som mange andre fødevarer virksomheder har kokkeskolen stiftet bekendtskab med roter, for lugten fra de udendørs affaldsrum tager gnaverne ikke fejl af. Derfor bruger Kold College hvert år 12.000 kr. på at forebygge problemet med fælder af forskellig slags. ”Men det bliver et mindre problem fremover, for nu ledes madaffaldet fra madkværnene direkte ned i en stor lukket tank”, siger Leif Christensen, der er godt tilfreds med de grønne udsigter.

## Grønne besparelser i sigte

Hvor spandene med madaffaldet før blev hentet hver fredag og fragtet over 70 kilometer fra Odense til en foderfabrik i Seest, er sagen i dag en ganske anden sag. For med et biofor-gasningsanlæg i Fangel bare 7 kilometer væk, reduceres transporten væsentligt. Dertil kommer, at afhentning af madaffaldet nu begrænser sig til en enkelt gang om måneden. Det

giver over 3.600 færre kilometer årligt. På den måde er systemet med madaffaldskværne også blevet en fin forretning for kokkeskolen i Odense. Før har Kold College brugt 120.000 kr. om året på at få tømt spande for madaffald og fedtudskilleren for fedt. Nu har de udsigt til en samlet årlig udgift på 20.000 kr.

”Så vi kan forvente en betydelig besparelse på driften. Det betyder, at tilbagebetalingstiden på anlægget bliver 2-3 år,” siger Leif Christensen.

## Nyt fynsk firma i front

Når madaffaldskværnen er blevet en realitet på skolen, skyldes det Odensevirksomheden Biotrans Nordic. Den nyetablerede afdeling af det schweiziske firma Biotrans har allerede leveret kværne til både Slagelse Sygehus og Hotel Radisson Blu i Aarhus. Deres fokus ligger på storkøkkener, hvor der typisk er en del madaffald.

”Der vil altid være madaffald i et storkøkken, det kan ofte mindskes, men det forsvinder aldrig helt. Vores ønske er at håndtere affaldet fra køkkenerne på en energigivenlig måde. At det samtidig er en økonomisk rentabel løsning for køkkenerne, der er jo en ekstra bonus”, siger Søren Pihl, der er konsulent i Biotrans Nordic.

