

Madaffald forvandles til biogas

Kokkeskolen i Odense har fået en grønnere profil. Skolen har 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 bygningsdrift 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 forstand.

»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 rotter, for lugten fra de udendørs affaldsrum tager graverne ikke fejl af. Derfor bruger Kold College hvert år 12.000 kroner 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

Spandene med madaffaldet blev før hentet hver fredag og fragtet over 70 kilometer fra Odense til en foderfabrik i Seest. I dag er det en ganske



Leif Christensen, ansvarlig for skolens bygningsdrift, glæder sig over, at den nye madaffaldskværn og opsamlingskæbe til biogassen styrker elevernes grønne tankegang.

anden sag, for med et bioforgasningsanlæg i Fangel bare syv 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 brugte Kold College 120.000 kroner om året på at få tømt spande for madaffald og fedtudskilleren for fedt. Nu er der udsigt til en samlet årlig udgift på 20.000 kroner.

»Så vi kan forvente en betydelig besparelse på driften. Det betyder, at tilbagebetalingstiden på anlægget bliver to til tre 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 energivenlig 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.