





# Køkken- personale sparer tid og skridt

Hos Assens Madservice er det slut med at slæbe rundt på tunge skraldespande med madaffald – nu hældes skræller og rester direkte ned i en madkværn, der er placeret i køkkenet.

Et nyt affaldssystem forbedrer det fysiske arbejdsmiljø, så medarbejderne i godt 50 danske storkøkkener slipper for at slæbe rundt på tunge affaldsspande. Systemet er samtidig miljøvenligt og sparer køkkenerne for betalinger til skraldekørsel.

Af Lotte Overbjerg  
Foto: BioTrans Nordic

**K**artoffelskræller, brødkorper og mad, der ikke bliver spist op fra restauranten på kursusstedet Rungstedgaard, bliver nu omdannet til grøn energi uden ekstra arbejde for køkkenpersonalet. Restaurantens køkken har anskaffet sig et nyt affaldssystem, der har vist sig både at være godt for økonomien, for stedets grønne profil og ikke mindst for de ansattes arbejdsmiljø, da medarbejdere med det nye affaldssystem slipper for en masse tunge løft.

## Madkværn i køkkenet

Tidligere smed medarbejderne køkkenaffald i store spande, som så skulle køres ud til containerne, som var placeret et stykke væk. På en varm dag kunne affaldet begynde at lugte, og eftersom hygiejnen altid er i højsædet, blev spandene tømt mange gange om dagen.

– I dag er det meget nemmere. Nu hælder vi simpelthen alt madaffald ned i en biokværn, der står i køkkenet, og så ser vi ikke mere til det, siger Vagn Kristensen.

Rungstedgaard har fået installeret en madkværn fra det danske firma Biotrans Nordic. Kværnen blander madaffaldet til små stykker på 2 x 2 mm og sender det med tryk ned i en opsamlingskølle, som på Rungstedgaard er nedgravet i det grønne areal lige uden for køkkenet.

Biotanken er luft- og lugttæt og skal kun tømmes cirka en gang om måneden. Den kan være placeret i en kælder, i et skur – eller den kan være gravet ned.

– Ved at smide affaldet direkte i kværnen sparer vi nogle arbejdsgange, og medarbejderne slipper for de tunge løft med skraldespandene, siger Vagn Kristensen, Food & Beverage-chef på Rungstedgaard.

AgroTech – Institut for Jordbrugs- og Fødevarerenovation – har beregnet forbedringerne på arbejdsmiljøet i en rapport. Rapporten viser, at køkkenpersonalet på Rungsted tidligere slæbte 35 fyldte affaldsspande ud til containeren om ugen. Disse ture er nu helt skåret væk, og der spares næsten en times ugentlig arbejdstid.

### Arbejdsmiljø er vigtigt

Når madaffaldet kværnes, omdannes det til flydende biomasse og kan opbevares i den luft- og lugttætte opsamlingskølle i længere tid end skrald. Når tanken er fuld, suges biomassen op af en slamsuger, der afhenter massen og kører den til det nærmeste biogasanlæg.

Assens Madservice har også installeret BioTrans Nordics affaldssystem, og her er leder Line Hansen glad for at skåne både medarbejdere og miljø.

– Som offentlig virksomhed er vi glade for at kunne være et godt grønt eksempel. Men det er lige så vigtigt at lette det fysiske arbejdsmiljø for vores ansatte i køkkenet, siger Line Hansen, leder af Assens

Madservice, der leverer døgnkost til cirka 650 borgere.

Holbæk Sygehus installerede affaldssystemet i 2013, og her har AgroTech beregnet, at medarbejderne slipper for turen med 40 affaldsspande om ugen. Hver spand tog godt tre minutter at tømme – det vil sige, at medarbejderne tilsammen sparer over to timer fysisk arbejde om ugen.

### Sparer penge

Vi ved, at køkkenarbejde er hårdt, og med vores system kan vi afhjælpe en lille smule af de tunge løft, risici for fald og problemet med at skulle rende ind og ud til affaldscontainere i al slags vejr, siger konsulent Søren Pihl fra BioTrans Nordic.

Virksomheden har de sidste tre år installeret deres affaldssystem i over 50 kommunale, regionale, statslige og private virksomheder. En af de virksomheder er Københavns Madservice, og her er man glade for det nye system.

– Vi har netop fået installeret et affaldssystem magen til, og det er tilfredsstillende, at medarbejderne nu slipper for at slæbe på affaldsspandene, der kunne veje op til 30 kg. Denne arbejdsgang er selvsagt ikke sund at gentage år efter år, siger Allan Starp, arbejdsmiljørepræsentant hos Københavns Madservice.

Lidt længere vestpå, på Plejecentret Påfuglen i Nyborg, er den ledende økonoma også særdeles tilfreds med systemet.

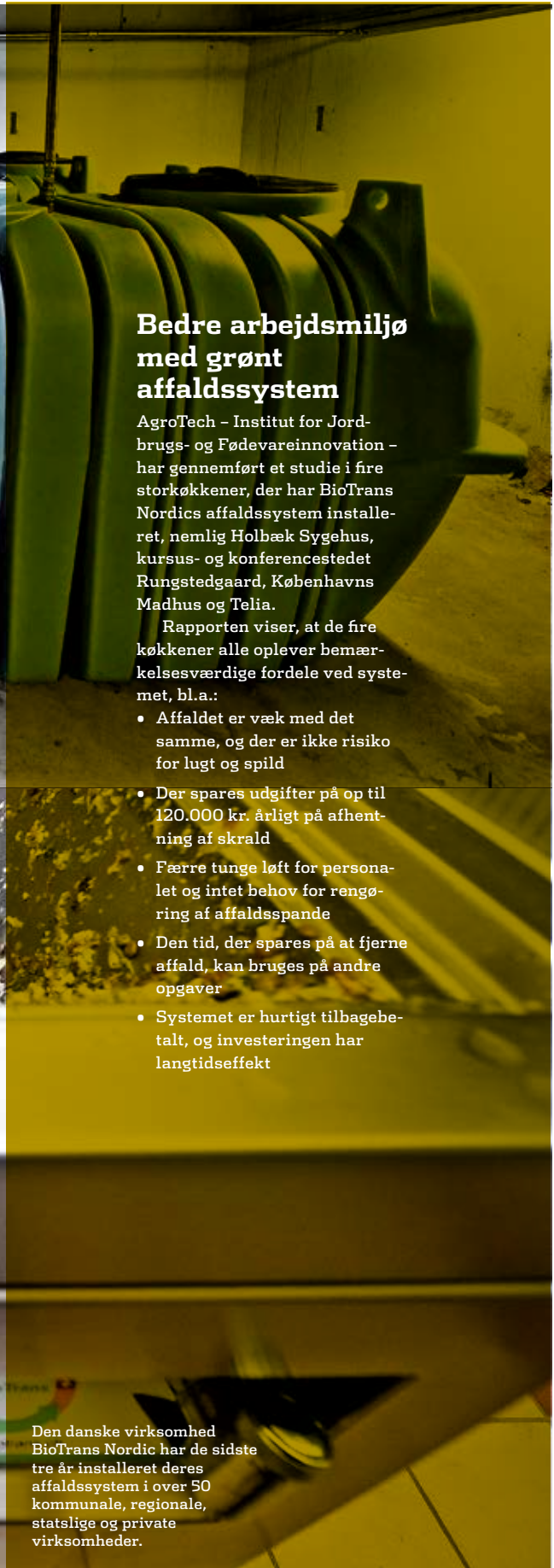
– Med det nye affaldssystem slipper vi for det første hurtigt af med madresterne. Det er godt for hygiejnen. Men vi slipper også for at slæbe på de tunge grisespande. Det er en fordel for vores medarbejders arbejdsmiljø, siger Gitte Kroman Jensen, ledende økonoma på Plejecentret Påfuglen i Nyborg Kommune. □



## Fakta

Det er godt tre år siden, BioTrans Nordic installerede sit første system i køkkenet på Slagelse Sygehus. I dag er kunderne blandt andre DR Byen, Hotel D'Angleterre, Restaurant Papegøjehaven i Ålborg og Hotel Legoland samt hospitaler i Holbæk, Hvidovre og Bispebjerg.





## Bedre arbejdsmiljø med grønt affaldssystem

AgroTech – Institut for Jordbrugs- og Fødevarerinnovation – har gennemført et studie i fire storkøkkener, der har BioTrans Nordics affaldssystem installeret, nemlig Holbæk Sygehus, kursus- og konferencestedet Rungstedgaard, Københavns Madhus og Telia.

Rapporten viser, at de fire køkkener alle oplever bemærkelsesværdige fordele ved systemet, bl.a.:

- Affaldet er væk med det samme, og der er ikke risiko for lugt og spild
- Der spares udgifter på op til 120.000 kr. årligt på afhentning af skrald
- Færre tunge løft for personalet og intet behov for rengøring af affaldsspande
- Den tid, der spares på at fjerne affald, kan bruges på andre opgaver
- Systemet er hurtigt tilbagebetalt, og investeringen har langtidseffekt

Den danske virksomhed BioTrans Nordic har de sidste tre år installeret deres affaldssystem i over 50 kommunale, regionale, statslige og private virksomheder.