



En biotank som denne er placeret udendørs på Vejstrup Efterskole – tanken kan også placeres i en kælder eller være gravet ned.
Foto: Vejstrup Efterskole

Madaffald omdannes til grøn energi

Vejstrup Efterskole har installeret et nyt system til at fjerne deres madaffald i skolens køkken. Det sparer elever og ansatte for mange tunge arbejdsgange. Samtidig omdannes køkkenets madaffald til grøn energi

Tekst: **Lotte Overbjerg**
redaktionen@magasinhuset.dk

Når dette års elever bliver sendt på køkkentjans på Vejstrup Efterskole, skal de ikke frygte at bruge deres dag på at slæbe tunge spande med madaffald ud til containerne. Derimod kan de forvente nemt at komme af med de mange grøntsagsskræller, brødskorper og rester. Skolens køkken har nemlig fået installeret et nyt affaldssystem, der dels letter arbejdet for personalet i køkkenet og dels producerer grøn energi.

Bioaffald opbevares i tank

I 2015 fik Vejstrup Efterskole installeret et affaldssystem, hvor al madaffald ganske enkelt hældes direkte ned i en madkværn, der er placeret i køkkenet.

»Arbejdet i køkkenet er blevet lettet betydeligt for ansatte og elever, fordi vi ikke skal bruge tid og kræfter på at skubbe de tunge affaldsspande ud hver dag og flytte rundt på dem, når vi vasker gulv. Affaldsspandene var tunge, og selvom de blev kørt på hjul, skete det ind i mellem, at de væltede og det gav et værre griseri. Det slipper vi helt for nu,« fortæller Ghita Aarhus, der er køkkenleder på efterskolen.

Køkkenets madkværn er på størrelse med en almindelig husholdningsopvaskemaskine. Kværnen har en snitter i bunden, der finsnitter affaldet og sender det via et rørsystem ned i en stor tank. Tanken på Vejstrup Efterskole er placeret uden for bygningen, men den kunne også stå i kælderen eller være gravet ned, alt afhængig af omgivelserne.

Lejet system

Affaldssystemet er leveret af den fynske virksomhed BioTrans Nordic.

»Den flydende biomase kan opbevares i længere tid end madaffald i en container, da PH-værdien på massen falder til lige under fire. Når tanken er fuld, suges biomassen op af en slamsuger, der afhenter massen og kører den til det nærmeste biogasanlæg, hvor det laves om til biogas,« forklarer konsulent Søren Pihl fra BioTrans Nordic.

»Tidligere fik vi hentet madaffald af en skraldebil en gang om ugen. Fremover kan vi nøjes med at få besøg af slamsugeren en gang om måneden,« tilføjer Ghita Aarhus.

Vejstrup Efterskole har cirka tre tons madaffald, som nu bliver hentet hver 6. uge.

Efterskolen har lavet en lejeaftale med BioTrans Nordic, der cirka koster det samme, som skolen sparer på affalds afhentning, nemlig 30.000 kroner plus prisen for tømninger.



Når madaffaldet er hældt ned i kværnen i køkkenet, ser elever og køkkenpersonale ikke mere til det. Det opbevares i en bio-tank, indtil det afhentes af en slamsuger cirka en gang om måneden.
Foto: Vejstrup Efterskole



Elever lærer om bæredygtighed

Som de fleste andre efterskoler har Vejstrup også elever i køkkenet efter tur, og ud over de lettere arbejds gange med affaldet får eleverne også lidt læring med fra deres køkkentjans.

»Det er godt, at eleverne også her lærer om miljø og genanvendelse,« siger Ghita Aarhus, der hver dag har fem elever på køkkenhold og cirka 240 elever på døgnkost.



Det er slut med at bakse med tunge madaffaldsspande i køkkenet på Vejstrup Efterskole, fortæller køkkenleder Ghita Aarhus. Arbejdet i køkkenet er blevet lettet betydeligt for ansatte og elever, fordi de ikke skal bruge tid og kræfter på at skubbe de tunge affaldsspande ud hver dag.
Foto: Vejstrup Efterskole

Normalt giver det omkring 500 kilo madaffald om ugen, som altså omdannes til fjernvarme og el.

Vejstrup er så vidt vides den første efterskole, der på denne måde direkte genanvender deres madaffald. Den store økonomiske besparelse for køkkenerne ligger i den reducerede skraldevognskørsel. Med det lukkede affaldssystem behøver et storkøkken kun at få afhentet madaffald 10 til 12 gange om året. De fleste køkkener får normalt afhentet affald tre-fire gange om ugen.

Omdannes til el og fjernvarme

Når slamsugeren tømmer køkkenets tank, afleveres bioaffaldet på det nærmeste biogasanlæg, hvor det omdannes til strøm og varme.

Slagelse Sygehus var det første sted, hvor en lignende affaldskværn blev opstillet. Det første år blev der opsamlet cirka 16 tons biomasse, der er blevet omdannet til 63.000 kWh el og 80.000 kWh fjernvarme. Det svarer til cirka 20 husstandes forbrug.

Ud over de lettere arbejds gange for køkkenpersonalet er forstander Michael Bjørn på Vejstrup Efterskole glad for den grønne tankegang.

»Vi har ansvar for at uddanne vores unge mennesker – og her er omtanke for vores miljø også en vigtig del,« siger Michael Bjørn. ●

Vejstrup Efterskole

Grundtvig/Koldsk Efterskole med 213 elever. Skolen oprettedes som højskole i 1867 og har siden 1930 været efterskole. Skolen har en markant gymnastikprofil og ønsker at øge elevernes lyst til at indgå som aktive deltagere i folkelige demokratiske fællesskaber.