

CASE: D'ANGLETERRE

Et nyt dansk affaldssystem gør, at medarbejderne i godt 100 danske storkøkkener slipper for at slæbe rundt på tunge affaldsspande. Systemet er samtidig miljøvenligt og sparer køkkenerne for betalinger til skraldekørsel.

Kartoffelskræller, brødskorper og mad, der ikke bliver spist op fra restauranterne på d'Angleterre i midten af København, bliver nu omdannet til grøn energi uden ekstra arbejde for køkkenpersonalet. Hotellets 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.

"Som et stort anerkendt hotel er det en selvfølge, at vi er med helt fremme med de grønne initiativer – samtidig er vores medarbejders arbejdsmiljø vigtigt for os," siger teknisk direktør, Jan Brink-Pedersen.

AFFALD SMIDES I EN KVÆRN

D'Angleterre har fået installeret en madkværn fra det danske firma BioTrans Nordic i deres køkken. Hvor medarbejderne tidligere rullede fyldte affaldsspande ned til et affaldsrum i kælderen, smides alt organisk affald nu direkte i en kværn, der er placeret i køkkenet. Kværnen blander derefter madaffaldet med vand og sender det med tryk ned i en lugtfri opsamlingstank, som er placeret i hotellets kælder.

"Det er en befrielse at slippe af med affaldsrummet. Selvom hygiejnen var i top, skulle der ikke meget til, før affaldet blev ulækkert og begyndte at lugte. I dag ser vi ikke mere til madaffaldet, efter det er hældt i kværnen," fortæller Jan Brink-Pedersen.

SPARER PENGE PÅ SKRALDEKØRSEL

Når opsamlingstanken i kælderen er fuld en gang eller to om måneden, ryger en sms automatisk afsted direkte til det firma, som kommer og tømmer tanken og fragter den organiske masse til det nærmeste biogas-anlæg. Tidligere fik hotellet afhentet madaffald hver eneste dag, og besparelsen på transport gør, at det nye affaldssystem har tjent sig selv hjem allerede efter tre år.

Af andre køkkener, som har installeret samme affaldssystem, kan nævnes Bispebjerg Hospital, som sparer 150.000 kroner om året på færre skraldeafhentninger, og kursusstedet Rungstedgaard sparer 110.000 kroner om året.

MANGE SPISESTEDER – ET SYSTEM

BioTrans Nordic har de sidste fire år installeret affaldssystemet i over 100 danske køkkener i blandt andet restauranter, cafeer og kantiner. I Kolding Storcenter havde hvert køkken tidligere deres egen affaldsordning, men efter installationen af et fælles system, samles alt madaffaldet fra storcentret nu i en fælles bio-tank.

"Det giver en del mindre griseri, når alt affald samles et sted, og spisestederne er glade for, at det er væk fra deres område," siger Klaus Detlefsen, driftsleder i Kolding Storcenter. ●

For mere information:

www.biotrans-nordic.com og www.refood.dk

Forfatter: Lotte Overbjerg

