

Økologien ind i køkkenet

AF CARSTEN LUNDING OG MARTIN PIHL JENSEN - SMAGSDOMMERNE

Smagsdommerne har ambitioner om at være bæredygtige i deres eget køkken – ikke bare at stille krav til råvarerne der kommer udefra, men også til sig selv. Vi tager udgangspunkt i at vi ønsker at behandle råvarerne ordentligt. Vi har lavet en analyse af køkkenets spildprocenter; hvor meget og hvorfor vi har organisk affald. Resultaterne, der præsenteres i denne artikel, giver overvejelser til storkøkkenerne, engrosforhandlerne og kommunerne. Vi introducerer et forslag til et måltal for det bæredygtige køkken - "den unødvendige affaldsprocent".

Økologi og bæredygtighed rykker højere op på dagsordenen i kantiner og restauranter. Vi følger i hælene på mejerierne og grøntavlerne og anvender mere og mere økologi som konkurrenceparameter. Det er et vigtigt argument over for den tænksomme, klima-bevidste forbruger. Kantine-leverandører mødes med krav om økologisk mad. Offentlige køkkener rates på deres økologi-procent.

Et typisk eksempel på offentlig øko-politik er Fødevarestyrelsens økologiske spisemærke, baseret på køkkenernes råvareindkøb. Restauranter og kantiner får ret til at gå med guld, sølv eller bronzemedaljer hvis en overvejende del af deres råvarer er dyrket økologisk. Målsætningen er 1.200 spisesteder med mærket i vinduerne ved udgangen af 2010. Også markedet tænker i bæredygtighed, fordi det er en konkurrenceparameter for en stadig stigende del af forbrugerne. Bio Mio er ét spisested, der tager økologien i brug i sin markedsføring.

Vi spår, at den udvikling vil fortsætte i et tæt parløb mellem offentlige krav og markedsdrevet innovation.

Men hvad er et økologisk / bæredygtigt køkken? Vi bruger jo ikke sprøjtemidler undtagen når vi pudser vinduer, så økologi er noget andet end i landbruget. Fokus har derfor altovervejende været på råvareindkøbet. Dvs. økologi-kravene er stillet uden for køkkenet, i den omgivende verden. Smagsdommerne vil gerne udfordre os selv til at lave mad på en bæredygtig måde. Vi forestiller os at formulere en 2.generations økologi ved at tænke længere end hvad der står på varedeklarationen på den mælk, ost og gulerødderne vi køber. Vi vil stille økologiske krav til bondemanden, men også til os selv - kokke, økonomaer, køkkenassistenter. Vi skal have bæredygtigheden ind i køkkenet, i måden at tilberede, servere, genanvende og smide ud på.

For os som kokke er det naturligt at fokusere på respekten for råvarerne. Bæredygtighed er at hver eneste ærtebælg bliver spist, at vi får al smag ud af hver persillerod. Tænk på den lange rejse fra markerne til vores køkken – den skal ikke ha' været forgæves. Vi i Danmark og i den vestlige verden smider alt for meget mad væk - i gennemsnit 63 kg. årligt for hver dansker. Det synes vi er et relevant sted at starte - vel vidende at andre vil starte med køkkenets elforbrug eller omlægning til lokale varer for at nedbringe råvare-transporten, men for os madhåndværkere er det naturligt at sætte råvaren i centrum.

Vi satte os for at undersøge hvad vi egentlig gør med de økologiske varer der kommer ind i vores køkken. Der er mange faser i gulerodens vej gennem køkkenet. Vi pakker ud og stiller i grøntrummet. Så bliver den hentet. Vi går i gang med at behandler den, skræller og anvender måske til en råkostsalat, måske som tilbehør til lækre kødretter. Nogle bliver måske glemt og "dør" i lageret, så vi må kassere dem ubrugte. Det meste ender forhåbentlig i glade medarbejderes maver - men der er jo også rester.

Vi vil gerne ha' økologisk grønt, kød, mælk og æg. Men vi synes, at god køkkenøkologi er mere end det:

- Lav pct af grønsager der "dør" inden håndtering - vi vil så vidt muligt undgå tomater og ferskner der bliver dårlige om sommeren inden vi overhovedet når at sætte tænderne i dem
- At få al smagen ud af kød og grønsager - både skræller og kernehuse
- At minimere resterne så vi ikke skal smide mad ud
- At anvende affaldet så bæredygtigt som muligt

Smagsdommerne har derfor gennemført en analyse af køkkenets affald over to perioder fra september til november 2009 for at få svar på helt grundlæggende bæredygtigheds-spørgsmål:

Hvor meget madaffald har vi?
Hvad er det vi smider ud?
Hvorfor smider vi mad ud?

Lidt om vores måltidsfilosofi

Vi er som udgangspunkt et køkken, der har stærkt fokus på at minimere affaldet. Vi er fra starten atypiske ved at råvarerne bestemmer, hvornår de skal tilberedes. Hvis ananasen ikke er moden kommer den ikke i frugtkurven før næste uge. Vi flytter ofte rundt på guacomolen i menuplanerne i spændt forventning om bløde, cremede avocadoer - det har vi som regel først en uges tid efter de er leveret. Omvendt står spinaten og salaterne om sommeren ofte i kø for at komme på tallerknerne. Hvis der ikke er plads den dag bliver de sauteret i smør og citron og frosset ned til en anden god gang. Arbejdsdagen afhænger af, hvordan råvarerne ser ud om morgenen.

Andre spisesteder siger at kunden altid har ret - hos os er det råvaren der har det privilegium.

Smagsdommerne driver Spiseriet, hvor vi hver dag laver frokost til Mellempølskeligt Samvirkes medarbejdere og deres gæster, 80-100 mennesker om dagen + det løse. Spiseriet er en anderledes personalerestaurant, hvor der som noget unikt er fokus på spiseoplevelsen. Køkkenpersonalet præsenterer og serverer maden og fylder løbende op. Det gør det muligt at minimere mængden af uspist mad. Dvs vi har udelukkende rester der ikke har været ude af køkkenet. De bliver kølet ned og genanvendt. Vores rester udgør en meget lille del af affaldet.

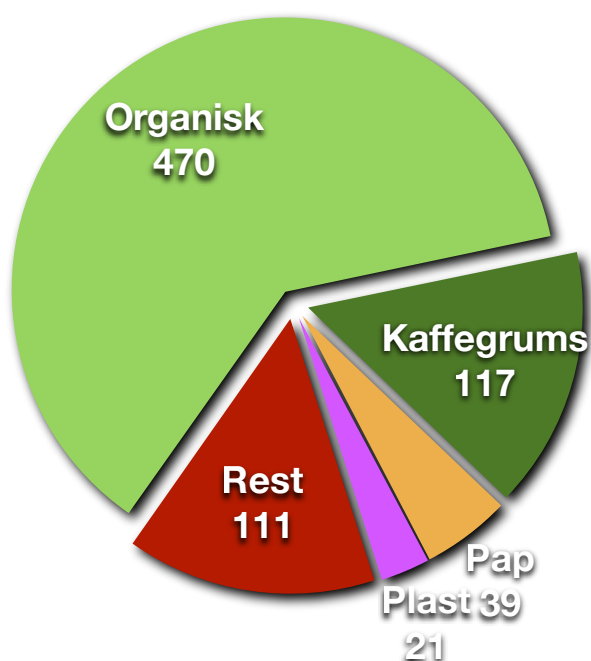
Vi serverer kun én ret, som oftest med hjemmebagt brød, og al maden laves fra bunden. Der er frugt og kaffe til fri afbenyttelse.

Menuplanlægningen er meget fleksibel, så vi kan få brugt resterne. Har vi 1 side laks i overskud fra om tirsdagen kan vi bruge den til små appetizere om fredagen.

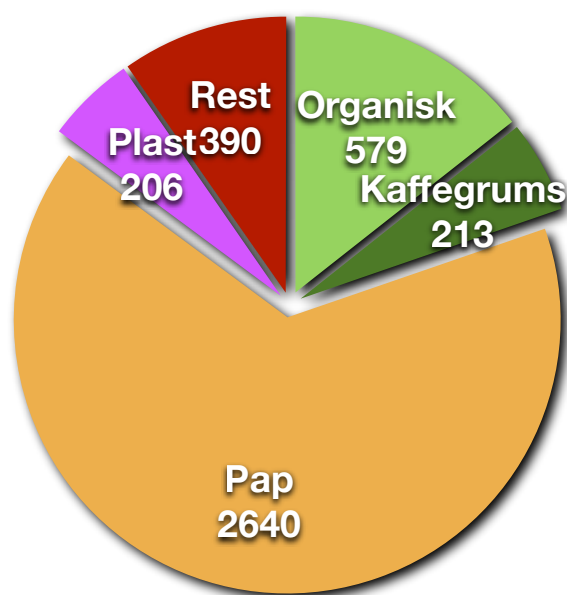
Hvor meget affald og hvad?

Der er meget affald, selv i et tænksomt køkken. I de første tre analyse uger smed vi 587 kg affald ud set i forhold til et indkøb på 1.853 kg., altså en affaldspct. på ca 32. En del af forklaringen var et full scale angreb af mel-møl i vores økologiske mel og havregryn som medførte høje tabstal i kolonialafdelingen. I de to novemberuger var affaldsprocenten i forhold til indkøb ca 14. Længere ned har vi svært ved at forestille os, man kan komme. Et realistisk gennemsnit er nok en organisk affaldsprocent på ca. 20.

Vi har kun medregnet det organiske affald, da vi jo generelt ikke betaler for emballage. Beregnet som vægt udgør emballagen (det ikke-organiske affald) ca. 1/4, i volumen meget mere – 80 pct. Pap fylder meget!



Gennemsnitlig vægt/måned i kg



Gennemsnitlig volumen/måned i liter

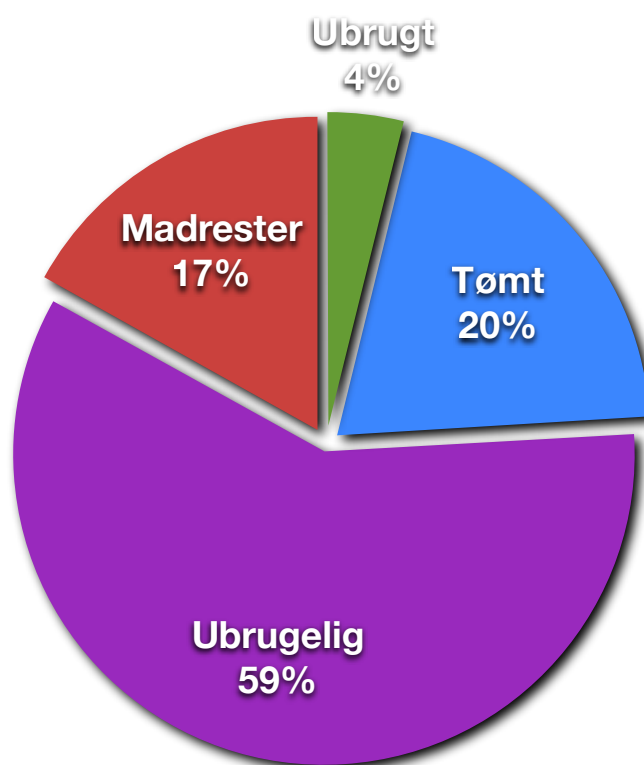
Den organiske fraktion bestod primært af produktionsaffald fra køkkenet, skaller og skræller, samt gamle madvarer fra køleskab og fryser som skulle smides ud. Fra frokoststuen kom en del frugtaffald og servietter og meget begrænsede mængder madaffald. En betydelig del af det organiske affald var kaffegrums og filtre.

Papfraktionen bestod næsten udelukkende af transportemballage, særligt af grønt og frugt.

Restfraktionen bestod af alt det som ikke kunne bestemmes i de øvrige fraktioner, herunder beskidd emballage. Det var overvejende af papiraffald fra såvel spisesal som køkken.

Hvorfor smider vi ud?

Den første analyse gav os svaret på to overordnede hv-spørgsmål om affald: Hvor meget og hvad. Den næste opgørelse handlede om hvorfor vi smider ud. Når vi kigger på de gennemsnitlige plasticsække hver eftermiddag ser vi mange slags affald - men også forskellige grunde til at smide ud. Nogle er ærgerlige (uspist mad, frugt som er blevet dårlig), andre er uundgåelige (kaffegrums, grønsager der er kogt fond på). Heldigvis smider vi især ubrugelige skræller ud fra gulerødder og rødbeder, skaller fra æg. Næststørste fraktion er råvarer, der er tømt for smag. Grønsagsblade, vi har kogt fond på eller æbleskrog og -skræller, der er tryllet om til den smukkeste ravrøde sirup. Disse rester vejer ganske meget fordi der ryger en del kilo vand med i affaldet.



Spiseriets affaldsprofil

Vores affaldsprofil er yderst fornuftig at se på med 80 pct. godt affald og kun 16 pct. unødvendigt affald. God bæredygtighed kunne f.eks. konkretiseres til et måltal for unødvendigt affald:

UNØDVENDIG AFFALDS-PROCENT =

UBRUGTE RÅVARER + USPIST TILBEREDT MAD / INPUT

begge dele målt i kg.

Hvad kan vi gøre for at mindske affaldet

Overordnet er vi tilfredse med køkkenets affaldsprofil. Den overvejende del er godt affald, dvs. tømt for smag eller ubrugeligt. Kun 16 pct. er affald af den uønskede slags.

Vi er klar over, at al den fond og sirup kræver energi. Komfuret er tændt i mange flere timer end hvis vi bare smed tingene ud. Det er vores valg, vores måde at fortolke det bæredygtige køkken på.

Vi mener at kunne vise nogle gode veje til affaldsminimering, som kan håndteres i store som små køkkener og tilmed kan gøre maden mere smagfuld:

Vær opmærksom på hvor meget mad der sættes på bordene / buffeten.

Hurtig nedkøling af mad, der ikke har forladt køkkenet (3 timers reglen).

Fleksibel menuplanlægning, så resterne kan indgå i forårsruller eller kager.

Restedag en gang imellem - vidste du at "tapas" er spansk for rester.

Lister over fryserindholdet så der ikke bliver glemt noget nede i dybet.

Sirup og fonder af skræller. Prøv f.eks. at lave ananassirup af skræller+ stok, vand, rørsukker og vanille. Genialt i kager, til is og pandekager.

Tænk kreativt – rester af gulerodsråkost kan sagtens anvendes til en gulerodskage.

Hyppige råvaretjek, især om sommeren.

Og husk : Selv brune bananer er gode til alt muligt!

Der er penge at hente

Kommunen kimer os ikke ligefrem ned med tilbud om renovation. Vi skal selv lave fodarbejdet og det er ikke altid lige gennemskueligt. Men der kan være penge at hente i sortering.

Som udgangspunkt giver det mening at kildesortere i madaffald/organisk, dagrenovation, pap og flasker.

Vi blev opmærksomme på at vi med vores affaldsmængde er forpligtet til at bioforgasse. Mange køkkener med mindre produktion men mere affald er også lovmæssigt forpligtede til bioforgasning af det organiske affald. Det vil koste mellem 325-400 kr. ekstra om måneden at få sat spande op og kørt Spiseriets madaffald til bioforgasning. Men samtidig mindsker vi mængden af affald der skal til dagsrenovation, og kan spare to tømninger om måneden, ca. 610 kr. Det er en nettogevinst på 210-285 kr om måneden.

Pap fylder meget og kunne med fordel erstattes med hårde retur plastic kasser, som allerede anvendes til ca 1/2 af råvarerne, mere fra Solhjulet / Øllingegård end INCO. Solhjulet har tilmed et pant system. Vi får mellem 120 - 165 kr./ton pap, som afregnes med et firma, som afhenter affaldet. Fortjenesten går nogen lunde lige op med prisen for afhentning og leje af container. Udfordringen er at det fylder. En dialog med leverandørerne kunne måske være med til at minimere transportemballagen.

Glas – vi får 20 øre pr. ikke-pant flaske. Til gengæld skal vi bruge tid på at sortere.

Plast & Metal - på trods af at såvel metal som blandet plast også giver penge, er prisen for at have en separat container stående i forhold til de mængder der produceres i Spiseriet for høj.

Et nyt EU-affaldsdirektiv omkring affaldshåndtering skal implementeres i løbet af 2010. Her er fokus på håndtering af bioaffald til fremstilling af miljøforsvarlige materialer ud fra et prioriteret affaldshieraki der hedder:

- 1) Forberedelse med henblik på genbrug.
- 2) Genanvendelse.
- 3) Anden nyttiggørelse, f.eks. energiudnyttelse.
- 4) Bortskaffelse.

Der kommer fokus på kildesortering af affald hvad enten køkkenerne vil det eller ej, så det giver mening at være på forkant og forsøge at minimere og udnytte affaldet så meget som muligt.