

Bæredygtigheden ind i køkkenerne

AF: MARTIN PIHL JENSEN OG CARSTEN LUNDING

Smagsdommerne, der dagligt serverer mad til M/S medarbejdere, har ambitioner om at være bæredygtige i eget køkken. Vi stiller krav til vores råvarer, som skal være økologiske og bæredygtigt fremstillet, men også til os selv - hvordan vi håndterer råvarerne inde i køkkenet.

Økologi og bæredygtighed er rykket højere op på dagsordenen i kantiner og restauranter. Kantine-leverandører mødes med krav om økologisk mad, offentlige køkkener rates på økologi-procenter, og økologisk spisemærker tildeles restauratører, der sætter økologiske råvarer på menuen.

Vi er blevet opmærksomme på, hvornår råvaren er produceret, hvordan den er produceret, hvor langt den er transporteret. Alt det er godt.

Men i offentligheden er der alt for entydigt fokus på input, altså råvarerne, på trods af der er masser af grunde til at kigge på råvarens vej *igennem* køkkenet. Miljømæssige, sociale, og økonomiske grunde. Vi ønsker at sætte fokus på output - affaldshåndtering og genanvendelse skal ind i den økologiske debat.

En parole for det bæredygtige køkken

Hver dansker smider i gennemsnit 63 kilo mad ud om året. I et CO2-regnskab svarer det til en femtedel af den samlede bilparks udledning. Socialt set er det et helt uansvarligt spild af ressourcer, der kunne brødføde den del af verdens befolkning, der sulter. Samtidig koster det os i dyre domme at brænde frikadeller og rødkål af, som kunne være havnet i glade maver.

For os bygger en bæredygtig køkkenfilosofi på råvarenes livscyklus som helhed; fra kartoflerne bliver dyrket ude hos bondemanden, til de slutter deres dage på tallerkenen, hvorefter de ubrugelige rester bioforgasses til energi og gødning. Måske kan det som vi i dag betragter som ubrugeligt, i fremtiden udnyttes på nye og spændende måder i køkkenet.

Bæredygtighed er, at hver eneste ærtebælg bliver spist, og at vi får al smag ud af hver persillerod. Skræller skal aftvinges deres smag og blive til fantastiske fonder og saftige sirupper, rester skal genopstå som høj gastronomi.

Det bæredygtige køkkens parole skal derfor lyde:

Alle råvarer skal blive til mad! Al mad skal spises!

Vi testede vores egen bæredygtighed

Det kræver overblik og omstillingsvilje at komme spild til livs. Over to perioder fra september til november 2009 kildesorterede vi vores affald og fik svar på helt grundlæggende bæredygtigheds-spørgsmål i vores eget køkken:

*Hvor meget organisk affald har vi? Hvad er det vi smider ud og hvorfor?
Hvad kan vi gøre ved det?*

Vi har analyseret vores spildprocenter og kan give nogle bud på hvor langt man kan komme ned og hvordan.

Projektet har givet overvejelser og ændret rutiner, og 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.

Kontakt os, hvis du vil vide mere og få et tilbud på et foredrag enten hos jer eller hos os.

Smagsdommerne

Martin Pihl Jensen 45 26 13 94 99
Carsten Lunding 22 64 49 44