



# Helle, Lise og deres dygtige kollegaer har minimeret madspildet med 17 tons

31. august 2022.

Udgivet af: Lasse Munkholm (LAMU), Udsendt til: Ballerup Kommune.

**Køkken Ballerup har mindsket madspildet med 17 tons. Endeskriver fra rugbrød bliver fx forvandlet til lagkagebunde – og nu deler Køkken Ballerup ud af deres erfaringer til Ballerups skoler**

*Foto: Måltidskonsulent Helle Winther Andersen og køkkenchef Lise Teller*

- Er I klar over, at I lige har spist rester?

Der bliver stille, og eleverne kigger rundt i lokalet og på hinanden. Flere af dem er fortsat i gang med at tygge på de nybagte boller og hjemmelavede romkugler, der står på bordene.

En elev bryder stilheden.

- Det smager godt.

Denne tirsdag eftermiddag er en 8. klasse for en stund rykket ind på plejehjemmet Rosenhaven i Skovlunde. Eleverne er her for at høre nærmere om madspild, og hvordan Køkken Ballerup i flere år har arbejdet intenst og struktureret med at mindske deres.

## Stor succes

Køkken Ballerup har deres hovedkøkken på Rosenhaven, og det er her, at de delvis tilbereder mad til 550 af kommunens borgere. Borgere som bor på kommunens syv plejehjem, eller borgere som besøger kommunens fem pensionistcaféer.

Og lad os springe direkte til kernen: Indsatsen for at mindske madspildet er en stor succes!

Det bliver også tydeligt for eleverne, da Køkken Ballerups måltidskonsulent Helle Winther Andersen og køkkenchef Lise Teller sætter flere ord og tal på deres arbejde.

- Vi har mindsket madspildet ved frokost med 57 % og 40 % ved aftensmaden, fortæller Helle.
- Det svarer til 17 tons mad. Det giver økonomi til fortsat at købe økologisk, have et bredt udbud og ikke mindst imødekomme et øget behov for mad i forskellige konsistensniveauer blandt borgerne på plejehjemmene.

## Retter med gulerodsskræller

Den store besparelse er hentet på flere forskellige måder. Hos Køkken Ballerup handler det blandt andet om at anvende råvarerne smartere, anrette maden anderledes og se muligheder ud af mad, der kunne være endt i skraldespanden.

- Nogle gange bruger vi fx gulerodsskræller i vores supper, saucer eller retter som lasagne. Skrællerne bliver vasket og skyllet godt, så der ingen farer er. Før blev skrællerne smidt i skraldespanden, fortæller Helle.

Et andet konkret eksempel er endeskiverne på rugbrød.

- Mange af vores ældre borgere har svært ved at tygge endeskiverne. Nu lægger vi dem til side, og så bruger vi endeskiverne til rasp, øllebrød eller i vores hjemmelavede lagkagebunde, siger Helle.



Foto: Lise Teller fortæller eleverne om madspild

## Data, data og data

Foruden Køkken Ballerups egen målrettede indsats for mindre madspild, er Helle, Lise og deres kollegaer også meget afhængige af frontmedarbejderne på de enkelte plejehjem. De er nemlig en vigtig del af at opnå mindre madspild.

- Vi går databaseret til værks, og det er helt bevidst. Indsatsen er koblet op på verdensmål nummer 12. Målet handler om ansvarligt forbrug og produktion. Det kan godt blive lidt abstrakt, men det, at vi løbende måler på alle plejehjem og synliggør arbejdet, gør det mere håndgribeligt, siger Lise Teller. Hun nævner blandt andet brugen af røde, gule og grønne smileys til at gøre indsatsen ekstra synlig og nem at afkode for medarbejderne.

Da oplægget efter 45 minutter er slut, bliver eleverne inviteret en tur ned i produktionskøkkenet. Det er her "madspildsmagien" sker. Inden længe skal eleverne i 8. klasse også i erhvervspraktik – og noget kunne tyde på, at der er blevet skabt en interesse:

- Her vil jeg gerne arbejde, lyder det fra en af eleverne, mens en plade med hjemmebagte småkager – måske med rester i dejen - ryger ind i ovnen.

## Om Køkkenet i Ballerups madspildsforløb

Skolerne i Ballerup Kommune har mulighed for at booket et væld af fremragende tilbud via den såkaldte Åben Skole-portal. Forløbene skal blandt andet være med til at tilføre undervisningen et ekstra lag af autenticitet samt bidrage til en afvekslende skoledag. Køkkenet i Ballerup er blot ét af mange udbudte forløb.