



Kom och ät på en miljö- diplomerad restaurang



I Örebro län använder allt fler storkök ekologiska och närproducerade livsmedel! Sedan starten 1997 har ett 30-tal restauranger och storkök deltagit i projekt "Grönare Kök".



Allt fler människor blir miljömedvetna och handlar miljöanpassat och KRAV-märkt i sina livsmedelsbutiker, men inte många ställer samma krav på sin lunchrestaurang!

Det var en av incitamenten till att Örebro kommun hösten -97 startade sitt projektet med huvudsyftet "mer ekologiskt i grytorna" bland kommunens restauranger och storkök.

Målet var också ett ökad medvetenhet och kunskap om matens miljöpåverkan.

SYMBOL - MOROTEN

I ett tidigt skede stod det också klart att moroten skulle få stå som symbol - moroten som sporre och något av en landskapsgröda för Närke!

Men en sporre var också möjligheten till en miljödiplomering utifrån vissa kriterier som, förutom råvarorna i köket, även omfattade, bl a avfallshantering, rengöringsprodukter och förbrukningsmaterial.

FEMTON KÖK

15 kök blev det slutligen som kunde ståta med diplommet och servera sina gäster mer mat som var ekologiskt odlad, många gånger också från någon lokal producent.

STORA OLIKHETER

Restauranger och storkök finns inom så många vitt skilda kategorier där samtliga har väldigt olika förutsättningar, arbetssätt, kundkretsar, ekonomi etc.

Det är stor skillnad på skolmatsalar och lyxkrogar, cateringfirmor och kursgårdar, hotellkedjor och lunchbufféer. Samtliga dessa kategorier deltog i projektet.

Individuella handlingsplaner upprättades med utgångspunkt

i deras egna miljömål, ambitionsnivåer och möjligheter.

Grunden har varit att ersätta eller komplettera vissa produkter i bassortimentet med ekologiska/KRAV-godkänt: mjölk, grädde, mjöl, kaffe, te, knäckebröd, pasta, ris, potatis, morötter, lök m m.

VARIERANDE RESULTAT

Resultatet kom därför att variera något från kök till kök

Hade man möjlighet att avtala direkt med en lokal producent gjordes det.

Hade en stor investering gjorts i en speciell kaffemaskin där inget ekologiskt alternativ fanns kunde man inte servera eko- kaffe.

Serverades frukost kunde man utöka den med fler ekologiska produkter etc etc.

UPPMÄRKSAMMAT

Projektet i Örebro kommun blev lyckat och fick stor uppmärksamhet.

Inte minst har de deltagande kockarna och kokerskorna bidragit till att intresset och efterfrågan på ekologiska och lokalt producerade livsmedel ökat!

STORA MÄNGDER

Inom storkök handlar det om stora kvantiteter. Visst är det bra om hushållens konsumenter köper 2 kg KRAV-potatis, men restaurangen ska ha 400 kg! Och den anrika restaurangen Slottskällaren i Örebro köper nu drygt 250 liter eko-mjöl i veckan.

KUMLA OCH NORA

"Moroten" fortsatte därefter i Kumla och Nora. Mindre kommuner, men ändå närmare 10-talet miljöintresserade kök.

??81 a så kan personalrestaurangen på Er-

iksson Radio System ståta med diplom och stöd från ledning och anställda i sin satsning.

Och Södra Haga daghem i Nora, Smedens förskola i Kumla och Stadsträdgårdens Restaurang har dessutom gått vidare till KRAV-auktorisering .

MILJÖDALEN

För närvarande pågår "Grönare Kök" i projekt Miljödaalen som är ett samarbete mellan de tre kommunerna Karlskoga, Hällefors och Degerfors.

Måltidens Hus i Grythyttan har också fått upp ögonen för mer ekologiskt och där kommer den 16 november att hållas ett större seminarium om ekologisk mat: "Det smakar - mat, miljö, känsla och etik".

PROJEKTLEDARE

Projektledare har hela tiden varit Charlotta Frenander. Hon har samarbetat med varje kök och hittat möjligheter för att öka miljöanpassningen utifrån var och ens förutsättningar.

Hon har förmedlat kontakter till lokala producenter, nya leverantörer och lämnat information om produkter och annat som kan leda vägen till ett "grönare kök".

Seminarier, utbildningsdagar och studiebesök har också genomförts.

BÖRJAT TIDIGARE

Lättare att byta diskmedel än morötter. De som deltagit i projektet har blivit mer engagerade, intresserade och insett att man genom att handla miljöanpassad mat gör en stor insats.

Många hade jobbat med miljöfrågor i sin verksamhet under flera år - men det hade i stod sett uteslutande handlat om allt utom



maten. Man hade kommit en bra bit på väg med t ex källsortering och disk- och rengöringsprodukter.

Däremot hade man inte tagit itu med själva huvudingredienserna i ett kök råvarorna

som man lagar maten av. AMU-gruppens restaurangskola stärkte sitt mycket långtgående miljöprogram med ekologiska matvaror efter att ha deltagit i projektet!



Att det förhåller sig så tror Charlotta Fernander beror på att maten, råvarorna i köket, är mer komplext, och "större".

Det handlar om tusentals olika produkter från en mängd olika håll. Tillgång, säsong, växlande kvaliteter och inte minst priser styr i många fall mer än miljöaspekter.

Dessutom har miljöfrågorna i allmänhet kretsat mer kring källsortering och diskmedel. Det har kanske också varit enklare att förstå - med andra ord har det varit lättare att byta diskmedel än morötter.

STORT INTRESSE

Samtidigt kan man konstatera att intresset för ekologisk mat är stort och att flertalet kockar idag vill tillaga och servera mat som är bra såväl för hälsan

som för miljön och att de vill veta varifrån råvarorna kommer.

Men som sagt - det är lättare med diskmedlet än med morötterna.

HUR GÅ TILLVÄGA?

Hur får jag tag på ekologiskt odlade morötter som dessutom kommer från någon närbelägen producent?

Börjar man prata om ekologisk mat på ett daghem blir det gärna något som engagerar hela personalen och även föräldrar.

Det blir som en del i verksamheten och maten får ett stort pedagogiskt värde. Och när barnen börjar att fråga efter receptet förstår man att maten smakar gott!

Som till exempel soppan som Sara Torstensson serverar på Södra Haga daghem.

INTE ALLTID LÄTT ATT BESTÄLLA.

Stefan Larsson, som är köksmästare på personalrestaurangen på Eriksson Radio System i Kumla, har idag ekologisk bas med bl a mjölk, mjöl, knäckebröd, socker och kaffe.

De som tillverkar våra "yuppie-nallar" kåkar ekologiskt med andra ord!

Han skulle dock vilja använda fler produkter, men upplever det lite krångligt att beställa.

Ofta är KRAV-produkte tema beställningsvaror som tar cirka 1 vecka att få hem och så går inte att jobba, vi har inga stora lagerutrymmen, säger han.

Det är också lite besvärligt med alla små KRAV-lappar på ex vis tomaterna. Men fina är de - röda och goda!

MJÖLK OCH KAFFE FUNGERAR BRA

Däremot tycker Stefan att det funkar bra med den KRAV-märkta mjölken och kaffet och att det heller inte är särskilt mycket dyrare.

TOTALBELASTNINGLÄG

Ytterligare en målsättning är att restaurangens hela verksamhet ska belasta miljön så lite som möjligt.

Disk- och rengöringsprodukter som används ska vara miljöanpassade. Det ska också finnas rutiner för dosering och minskad vattenförbrukning.

Emballagen, diskmedelsdunkar och liknande ska kunna återvinnas eller ingå i retur-system.

Klorin eller andra klorbaserade preparat ska undvikas.

Engångsservetter, torkpapper etc ska

också vara miljömärkta och helst returpappersbaserade.

Portionsförpackningar ska undvikas, avhämtningsformar ska vara i papp eller flergångsmaterial och restaurangens egna förvaringsformar ska vara återanvändbara.

Källsortering ska vara så fullständig som möjligt, inklusive komposterbart, kommunal hämtning alternativt egen kompost.

Flera restauranger / storkök kompletterade sina nuvarande soprum eller byggde om.

Men det är nog så att det är på samma sätt som med diskmedlet - det är lättare att byta soptunna än morötter...

Text och bild:
Charlotta
Frenander

Avfallskvarn för Restauranger och Storhushåll

En ny typ av effektiva avfallskvarnar lanseras nu på den svenska marknaden. Företaget Stoko Miljökvvarnar AB i Stockholm siktar på att ta hand om det organiska avfallet i restaurangkök, gatukök och storhushåll som daghem, servicehem, andra arbetsplatser etc med kvarnen Anaheim.

ENKEL INSTALLATION
Kvarnarna installeras under diskbänken istället för vattenlåset och kopplas direkt till avloppet. En strömbrytare för kvarnen placeras ovanför diskbänken.

ARBETSMILJÖN BLIR BÄTTRE
Arbetsmiljön förbättr

ras avsevärt för den personal som arbetar i köket då de slipper hanteringen av tunga och kladdiga sopsäckar samtidigt som de sanitära förhållandena genast förbättras i köket och avfallsutrymmena.

FUNKTION

Det matavfall som uppstår vid tillagning av mat och rengöring efteråt skrapas ner i vasken/diskhon.

Det matas ner i öppningen till avfallskvarnen som mal sönder avfallet till små partiklar, vilka transporteras bort tillsammans med annat avloppsvatten.

INGA KNIVAR

Kvarnarna är säkra att använda eftersom de

inte använder knivar eller blad för att mala ner avfallet.

De använder centrifugalkraften som genereras av den roterande malskivan, vilken slungar avfallet ut mot väggen av malkammaren, där avfallet finfördelas till små partiklar av malringarna och pressas ner genom fina hål i malskivan och ut i avloppsröret.

MAGNETMOTOR

Kvarnarna drivs av en magnetmotor vilka ger ett oslagbart vridmoment och rotationshastighet jämfört med t.ex. en asynkronmotor.

Karaktären av denna motor gör att, kvarnen snabbt och effektivt mal ner även stora mängder matavfall utan problem ef-



Foto: Lennart Ljungblom

- Avfallskvarnar är den miljövänliga vägen att göra sig av med matavfall, säger Patric Storm, till höger, och Jan Kowalski, Stoko Avfallskvarnar AB som nu lanserar kvarnen Anaheim på den svenska marknaden.

tersom vridmomentet ökar successivt efter hur hårt motorn belastas.

Kvarnarna är väl ljudisolerade och består av endast rostfria komponenter. Alla modeller är CE-godkända.

BIOGAS

Många reningsverk är idag utrustade med rötgaskammare, vilket medför att matavfallet kan användas vid framställning av biogas.