



Tiltag	Sortering af madaffald og kaffegrums
Verdensmål	12: Ansvarligt forbrug og 11.6: Bæredygtige byer og lokalsamfund
Case fra	DR Ejendomme & Service
Fordele for organisationen	Bedre udsorteringsgrad (af det affald, der ikke ender som hhv. brændbart eller deponi). Madaffald er billigere at komme af med.
Det gjorde vi	Første skridt var at opsamle madaffald fra produktionen (som regel fra køkkenet, der producerer til kantinen). Vi har en bio-kværn med tilhørende biotank. Dette nedbringer både leje af container (grisespande) og antal afhentninger. Da costdrivere er hhv. leje af container, afhentning og bortskaffelse, rammer Bio-kværn alle tre costdrivere. Første år indsamlede vi over 50 ton madaffald fra køkkenet og tallerkenskrab. Senere har vi også etableret indsamling af madaffald fra køkkenet og derudover har vi suppleret med indsamling af kaffegrums som selvstændig affaldskilde. Kaffegrums er ofte mange ton da det jo er vådt og derfor tungt. Når vi indsamler kaffegrumset selvstændigt, når det at tørre hvilket sænker vægten og dermed gør det billigere at komme af med. Seneste udvidelse er indsamling af bioaffald i tekøkkenerne. Det er primært bioaffald fra madpakker, fælles morgenmad og frugtordninger. I gennemsnit 3 kg pr tekøkken eller over 20 ton om året.
Vigtige erfaringer ift. implementering	Når man påbegynder indsamling af madaffald som affaldsfraktion, skal det ske i meget tæt samarbejde med både renhold og køkken, fordi de skal ændre deres rutiner.

Start med at teste i et par tekøkkener, gerne med forskellige typer medarbejdere. Det kræver en hel del kommunikation til brugerne. Vi lavede en A3 der forklarede hvorfor, og hvad vi bad brugeren om at gøre. Her nævnte vi også de typer affald der typisk forvirrer. I vores tilfælde var det teposer og køkkenrulle (vi skriftede til teposer uden metalklips og nylontråd, som ikke kostede ekstra). Det hele skal planlægges meget detaljeret sammen med hhv. køkken og renhold. Vi anbefaler, at man starter med køkkenaffald og informerer om dette bredt.

Når der er gode erfaringer og lidt fine tal, deles dette evt. via intranet eller anden intern kommunikation, så udvider man med udsortering af kaffegrums, og igen deler man de gode resultater. Først derefter går man videre til tekøkkener og medarbejderne. Affaldssortering kræver en modningsproces og det lykkes bedst når man har etableret en virksomhedskultur om at 'vi sorterer madaffald'

Hvad overraskede?

at folk kun sorterede korrekt, hvis de to affaldsspande stod 'skulder ved skulder'. Hvis de stod forskudt, blev de afkodet som "bare en affaldsspand". Det er vigtigt at man oppefra kan se hvilken affaldskilde der er tale om. Står det på siden af beholderen er det usynligt når man står helt tæt på - og det gør en forskel.

Meget tydelig instruks til rengøringen om ALDRIG at blande de to kilder, når medarbejdere ser det, der er ikke noget mere skadeligt for den generelle sorterings-morale.

Vi ved, at der kan være dage hvor der er fejlsorteret, og at bio derfor ender sammen med brændbart. Men det bør ske for lukkede døre så at sige.

Kontaktperson

Senior projektleder, Birgitte Holst (bike@dr.dk), DR Ejendomme & Service