

Økologisk madglæde på Plejecenter Lundehaven



[Billedtekst: Elin Blemholt har fyldt kølerummet med økologisk grønt. Det er både medarbejdere og beboere på Plejecenter Lundehaven glade for.]

Ballerup Kommune har en målsætning om, at 75% af alt hvad kommunen serverer skal være økologisk i 2012.

Elin Blemholt er økonoma og leder af produktionen i køkkenet på Plejecenter Lundehaven, som ligger i Skovlunde. I køkkenet laver de mad til 73 beboere og de pensionister, der får mad i hjemmet. Hun har en klar mission: økologisk kost skal øge både madglæden og arbejdsglæden. Samtidig vil hun vise, at det kan klares for de samme budgetter.

Alle har været inddraget i arbejdet

I starten mødte Elin skepsis for sit projekt. Især fra medarbejderne som var glade for den måde, de var vant til at arbejde. Men også lidt bekymrede for, om økologi ville være både dyrere og mere besværligt.

Elin fortæller, at flere ting fik projektet godt i gang: "Vi startede der, hvor det er lettest at skifte til økologi – mælken. De fleste bliver meget overraskede over, at man også sparer 200 liter grundvand pr. liter økologisk mælk i forhold til den konventionelle. Det er noget, som alle kan forstå. Samtidig hjalp det, at beboerne i Kulinarisk Råd er meget interesserede i madens kvalitet og synes, at økologien er vigtig".

Løbende vurderinger af kvaliteten har fyldt meget. Ved nogle af retterne kan alle både se og smage, at kvaliteten bliver bedre med de økologiske produkter. "Rødkål og hvidkål smager markant bedre, når det er økologisk. Og vi bruger mindre end før, fordi det ikke falder sammen som før. Beboerne er også glade. En af dem sagde endda, at det er som at gå på restaurant at spise", siger Elin.

Økologiprocenten stiger og budgetterne holder

Efter mælken kom det økologiske brød, som nu bliver bagt på stedet. Herefter de økologiske grøntsager hvor køkkenet selv snitter blandinger af årstidens grønt frem for at købe dem færdige. Medarbejderne har også oplevet, at det er godt for både økonomien og smagen at bruge fx toppen på porrerne og stokken fra broccolien. I

2009 startede man også op med noget økologisk kød og kaffe og kom ud med en økologiprocent på 63.

Fra 2010 øger køkkenet andelen af økologisk kød og senest er frugt, saft og juice også blevet økologisk. Det vil efter planen få økologiprocenten op på 75 allerede i år.

”To gange om året holder vi måle-veje-dage. Her vejer vi alt, hvad der kommer op på afdelingerne, som så vejer alt, hvad der går tilbage. På den måde kan vi sende præcis det op, som passer. Det har givet bedre kommunikation med afdelingerne og mindre svind”, siger Elin og slutter: ”Det første år sparede vi på den måde 300.000 kroner bare på svind. Nogle af de økologiske varer er selvfølgelig dyrere. Men i dag ser vores økonomi god ud. Vi holder fuldstændig budgetterne.”