

Om madspild og pant.

Madspild

I restauranter vil der unægtelig være en del spild, mange vælger at sælge denne på utallige apps og lave en lille profit på det, ligeså mange restauratører kalkulerer med disse app og laver lidt ekstra mad til aften så "vi kan være med i den gode sags tjeneste, og få et sticker på døren" det har vi fuldt forståelse for.

Både ferment og polykrom, har dog en lidt anden indstilling til problematikken der er mad spild. For det første spilder vi ikke meget mad, der er ikke meget der bliver smidt ud, slet ikke i disse dage hvor fermenteret og syltet mad er så stort som det er blevet. Der vil dog unægtelig være noget der ryger ud, det er der alle steder. Denne mad kan være fra selskaber hvor der er lavet for meget mad, eller der af en eller grund er en del tilbage, dette grundet aflysninger i sidste øjeblik eller lign. Dette er i vores optik sådan set allerede betalt; af dig gæsten; og ikke vores til at gensælge. Derfor sælger vi det ikke videre til en anden part, men; vi smider det heller ikke ud.

Alt mad der er brugbart på både ferment og polykrom der er i overskud af den ene eller anden grund, og ikke bruges i vores daglige arbejdede, doneres videre til Det Runde Bord, hvor Peter Haugelund og co. sørger for at det kommer i maverne på dem der ikke har råd eller mulighed for at lave mad, meget af denne mad havner på sundheds rummet h17 på halmtorvet, andet går til asylcentre, kvindehjem eller lign. Institutioner hvor bruger ikke har det du og jeg har. Vi synes det giver mening, og er vores måde at reducere vores madspild. Gå en tur ind på hans hjemmeside og se deres projekt (www.detrundebord.dk) de bekæmper madspild på en måde der giver mening for os.

Flasker & pant

En stor del af det pant vi har kommer ikke i klare sække og bliver ikke hentet af store lastbiler. De bliver hentet af Ike, Nobuman eller andre af drengene fra Grace, et værested hvor de i de kolde dage kan overnatte, også selvom de ikke har et dansk sygesikrings kort. Drengene kommer og henter pant en gang om ugen, de deler pengene men hinanden og har nu lidt til lommen. Både på ferment og polykrom har vi ikke så meget opbevarings plads, og bananfluer kan godt lide sukkervand og små lokaler har vi kæmpet lidt med de små størrelser, man da Ike og co., dukker op så tit har vi ikke det problem mere. Løst helt uden unødvendig kemi eller lign. Så det er en brugbar løsning både for os og for dem.

Se det giver mening i vores verden.