

## Fremtidens grønne tallerken i fokus på Madværkstedet

Der zoomes ind på bæredygtig omstilling i det professionelle køkken, upcycling og en ganske særlig ært, når Madværkstedet slår dørene op 21.-22. marts 2023. Den eventbaserede fødevaremesse, som har til huse i Lokomotivværkstedet i København, beskæftiger sig således i år indgående med fremtidens klimamenu.



Foto: MCH/Tony Brøchner

Madværkstedet går i dybden med grønne madløsninger, når messen senere på måneden byder fødevarebranchen indenfor til to inspirerende dage med 160 udstillere, ni oplevelseszoner og ikke mindst et væld af events. Eksempelvis venter masterclassen 'Fremtidens bæredygtige køkken: Fra mavefornemmelser til datadrevne beslutninger' med Madkulturen og Sinatur Hotel & Konference, som går på scenen i et af messens eventområder, Planteriget i oplevelseszonen Grønt & Plantebaseret, der netop er dedikeret til at sætte fokus på det grønne og plantebaserede.

- De besøgende får blandt andet indblik i arbejdet med kortlægningen af fødevareindkøb i restauranterne på Sinaturs hoteller. Når en virksomhed har ambitiøse mål for bæredygtighed, er det vigtigt at danne sig et overblik over, hvor den står i dag – kun på den måde kan man komme i mål med eksempelvis at nedbringe CO2-aftrykket, styrke den danske andel og fastholde økologiprocenten. Derudover gives et indblik i både processen og dilemmaerne, der opstår, når man påbegynder sådan et stykke arbejde, fortæller Madkulturens programleder for 'Forbrug og madvaner' Naja Buono Stamer, der finder det særdeles vigtigt, at hoteller i højere grad tænker i bæredygtig forplejning:

- Skal vi i mål med den grønne omstilling, skal alle brancher bidrage til at nedbringe deres klimaaftryk. Her har hoteller og restauranter et stort potentiale, da de på hverdagsbasis kan gå ind og påvirke klimaaftrykket med den mad, de serverer. Bæredygtighed begynder også at stå øverst på kundernes dagsorden. For mange er en bæredygtig menu endnu ikke et direkte udtalt krav, men mange forventer, at det bliver et kriterie, man vælger eksempelvis kursus-sted ud fra i fremtiden.

### **Stort potentiale for upcycling**

Et andet ord, man ofte støder på, når snakken falder på den grønne omstilling, er upcycling. Når man upcycler, genbruger man ikke bare – man giver de genbrugte materialer et nyt og bedre formål. Og netop dét kommer i centrum, når konsulent Johanne Birn holder oplægget 'Fra spild til spiseligt' på scenen i Planteriget.

- I takt med at vi bliver flere mennesker på kloden, stiger behovet for mad. Derfor skal vi have så meget mad som overhovedet muligt ud af alle dele af fødevarereproduktionen – også når det gælder dele, vi tidligere har betragtet som spild eller affald. Vi kommer også til at tale om de udfordringer og barrierer, der er. Det kan være i forhold til, hvordan man overhovedet spotter, at der er et potentiale for at upcycle, hvordan man får fat i produkterne, når de ikke hører til i den traditionelle værdikæde samt hvordan man kommunikerer, når man laver produkter baseret på spild – for eksempel hvor eksplicit man skal være om, at ens produkt er baseret på spild, lyder det fra Johanne Birn, der ser et stort potentiale for upcycling inden for fødevarer:

- Især hvis vi kigger mod sidestrømmene også – det vil sige de ting, som vi ikke tidligere har spist, men som har en ernæringsmæssig værdi, og som med den rette behandling kan blive til fødevarer. På den måde kan vi tilføje nye produkter til fødevarer-systemet – eksempelvis mask fra ølproduktion, der bliver til mel, som vi kan spise. Der er også flere og flere produkter, hvor fermentering spiller en rolle i forhold til upcycling af for eksempel overskudsgrønt.

På scenen har Johanne Birn allieret sig med Randi Wahlsten fra Matr Foods, der producerer plantebøffer lavet på grøntsager, som før var spild, og Anja Bindsbøll fra Glean, der blandt andet er kendt for deres flødebolleskum lavet på kogevand fra kikærter – begge fortæller de om deres erfaringer med at arbejde med upcycling.

### **Den danske version af kikærten**

En nær beslægtet af kikærten kommer i spil, når kok og projektleder på Hotel- og Restaurantskolen Jonn Vinther Martinsen præsenterer masterclassen 'Fremtidens Tallerken'. Her er fokus således på det, han kalder den danske version af kikærten, nemlig Ingrid-ærten.

- Bælgrugten bør betragtes som en base – en fond, en bouillon, en råvare, som kan bruges på samme måde som de mere kendte og almindelige fonde eller basisråvarer. I det hele taget er bælgrugten en madvare, som vi kommer til at se meget mere til, fastslår Jonn Vinther Martinsen og understreger, at Ingrid-ærten er lige så alsidig som kikærten.

Til masterclassen, der ligeledes finder sted i Planteriget, giver han eksempler på, hvor enkelt det kan være at arbejde med netop Ingrid-ærten.

Madværkstedet 2023, der arrangeres i et samarbejde mellem MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevarer-messe, Foodexpo i MCH Messecenter Herning.

### **Kontaktinformation**

Carina Høgsted Kirkegaard  
Projektleder, MCH  
Telefon: 99 26 99 86  
E-mail: [cak@mch.dk](mailto:cak@mch.dk)

madværkstedet.dk

f in  
**MCH**