

Daka ReFood – mindske madspild gennem synliggørelse

Hos Daka ReFood er der, som de skriver på deres hjemmeside: "Fuldt skrald på grøn energi." Daka ReFood indsamler brugt stege- og fritureolie og køkken- og madaffald fra gastronomi segmentet, fødevarerindustrien og detailhandlen, som forarbejdes og genanvendes til biogas og gødning.

Madaffaldet afhentes i beholdere, der tages tilbage til fabrikken, hvor de tømmes og vaskes. Ifølge forretningsområdechef Birger Parsberg Olesen er det helt anderledes i forhold til den måde typisk affald håndteres: "For kunden er der den fordel, at når man vasker beholderen, så kan de faktisk have den stående inde ved råvarerne. De kan have den stående inde i køkkenet, når de arbejder med den, og der er ikke lugtgener." Dertil tilføjer Birger Parsberg Olesen, at når man kører med animalske biprodukter, som køkken- og madaffald er, så er der i Fødevarerstyrelsens biproduktforordningen et hygiejnekrav. Daka ReFoods koncept indebærer et fleksibelt ombytningsystem, hvor kun de beholdere, der er fulde, hentes og faktureres til en fast pris, så folk har noget at forholde sig til. Daka ReFood arbejder med fyldningsgrader af bilen, da fyldte biler giver økonomiske fordele ved fragtbesparelser og bedst kan betale sig miljømæssigt. Daka ReFood har i dag 20 indsamlingsbiler og 30 medarbejdere.

Ved at Daka ReFood kan håndtere emballeret madaffald, er det nemmere for kunden at kildesortere og derved undgå af smide madaffald til forbrænding. Birger Parsberg Olesen påpeger: "Det, at man begynder at kildesortere, gør, at man begynder at blive lidt opmærksom på, hvor meget mad man smider ud." Og fortsætter: "Der kan det faktisk være en mulighed for dem at få et overblik over: Hvor meget smider vi ud og derigennem have nogle aktioner, der gør, at vi kan prøve at reducere madspild."

Daka har siden 2012 været ejet af tyske Saria og Danish Crown som hovedaktionærer. Før 2012 var Daka et andelselskab, men man valgte, ifølge Birger Parsberg Olesen, at sælge Daka, da man havde behov for nogen, der kunne videreudvikle virksomheden. Birger Parsberg Olesen fortæller, at Saria er ejet af en familie, der har sit afsæt i genanvendelse og har bygget et imperium op rundt om affald, logistik og rødt affald, det vil sige affald fra dyr. Ifølge Birger Parsberg Olesen giver det at være familieejet nogen fordele, da det er andre værdier end profit på bundlinjen, der tæller.

Indsamlingen af madaffald går så langt tilbage i Dakas historie, at ingen i virksomheden ifølge Birger Parsberg Olesen, kan huske, hvornår man startede med at køre madaffald ud til svin. Efter kogalskabskrisen og indførelsen af den animalske biproduktforordning ændrede reglerne sig, og man kunne ikke længere bruge madaffald til svinefoder. Birger Parsberg Olesen fortæller, at man som andelsvirksomhed følte, at man måske havde en forpligtelse til at aftage affaldet alligevel. Men med salget af Daka til Saria og Helle Thornings tale i Folketinget i 2013, hvor ressourcestrategien blev lanceret, kom startskuddet til Daka ReFood. Saria gav, ifølge Birger Parsberg Olesen, et godt afsæt, da de havde konceptet og derved et godt fundament klar.

Samfundsansvar

Birger Parsberg Olesen fortæller, at Daka ReFoods fokus på at minimere madspild kommer fra et fokus på, hvad der giver værdi for kunderne: "Daka henter døde dyr, men vi ønsker jo ikke flere døde dyr af den grund. Vi lever af landbruget, vi har behov for at landbruget gør det godt, det er lidt den samme del", og peger på Dakas baggrund som del af forklaringen: "Det ligger nok forankret i Dakas måde at tænke på, og det er nok fordi, vi kommer, hvor vi kommer fra, fra et andelsselskab." Katrine Storgård tilføjer, at det er: "En måde at tage samfundsansvar på, selvom man lever af det."

Katrine Storgaard, der arbejder med marketing for Daka ReFood og med cirkulær økonomi og bæredygtighed i forhold til Daka generelt, beskriver virksomheden som en bioorganisk cirkulær økonomisk virksomhed, hvor man også arbejder med cirkulær økonomi forretningsmæssigt. Det vil sige finde ud af, hvordan leverandører, samarbejdspartnere og Daka ReFood ved fælles hjælp kan løfte hinanden: "Hvad vil det sige, hvordan gør vi, hvordan gør vi i dag, hvor skal vi hen. Og [jeg] har selvfølgelig også, når du siger cirkulær økonomi, fokus på, hvordan man arbejder anderledes i værdikæden. Det er også noget af det, som jeg tager fat i, i forhold til vores kunder, særligt landmændene. Hvordan ændrer vi vores måde at orientere os på." Katrine Storgård sammenfatter sin opfattelse af cirkulær økonomi som: "En måde at tænke anderledes samdrift, mere organisk."

Genanvendelse af organisk affald vinder frem

Daka ReFood hjælper deres kunder til at reducere madspild ved hjælp af synliggørelse med affaldsbeholder i køkkenet og historik og data til beregning af mængden. Synliggørelsen giver et økonomisk incitament til at mindske madspild, når der ikke er adfærd for det eller rammevilkår på plads. Ifølge Birger Parsberg Olesen vælger deres kunder at bruge Daka ReFood, fordi det er billigere end at sende til brandbart eller på grund af CSR. Birger Parsberg Olesen fortæller om en kunde, der ud fra Daka ReFoods historik og data på virksomheden reducerede sit madaffald og gjorde det til en god historie, og om en anden kunde der gennem samarbejdet blev gjort opmærksom på virksomhedens spild og derfor lavede en aftale med ToGoodToGo. Udover den adfærdsændring skraldespandene i køkkenet og beregningerne bringer, har Daka ReFood indført en mærkeordning, der motiverer og informerer, og de har gjort budskabet tydeligt på vognene, der kører ud og henter affald hos kunderne: Der er tale om grøn energi. Katrine Storgård tilføjer, at Daka ReFood skal imødegå det fokus på bæredygtighed, som flere og flere virksomheder får, og som, ifølge Katrine Storgård, kun vil blive stærkere de næste par år.

Daka ReFood behandler madaffald på deres forbehandlingsanlæg, der ligger i en bygning ved Horsens Bioenergi. Når affaldet er forarbejdet pumpes det direkte over til Horsens Bioenergi, hvor det omdannes til biogas. Birger Parsberg Olesen beskriver samarbejdet som en fin symbiose, da begge virksomheder markedsført har en fordel ved samarbejdet, der er formaliseret ved kontrakt: "Det er vel lidt ligesom et ægteskab, der er vel ting, man kan være uenige i, men qua man er gift, så er man nok lidt mere bundet". Horsens Bioenergi er ejet af Bigadan, der er en stor samarbejdspartner med Daka ReFoods tyske ejere. Birger

Parsberg Olesen beskriver det som et sluttet kredsløb, hvor det forarbejdede madaffald sendes til biogas, bliver til energi og gødning, og derfra bliver til mad, der igen genererer madaffald.

Daka ReFood ejer ikke biogasanlægget i Horsens, men strategien er, ifølge Birger Parsberg Olesen, at der skal etableres endnu et forbehandlingsanlæg i Danmark, hvor der knyttes eget biogasanlæg til. Birger Parsberg Olesen forklarer, at grunden til man ikke valgte at bygge eget biogasanlæg i Horsens var den tyske filosofi om, at der skal være en hvis mængde, før det er interessant, en sikkerhed i forhold til investeringen.

Ifølge Birger Parsberg Olesen bliver kun 250.000 tons organisk affald genanvendt ud af de 750.000 tons, der genereres, så der er et stort potentiale. Blandt andet kigger Daka ReFood, i samarbejde med en virksomhed, på muligheden for at bruge affald som foder til pelsdyr gennem insekter. Ved at lade insekterne spise affaldet, kan man bedre tilpasse foderet til de følsomme pelsdyr. I forhold til kunderne vil Daka ReFood arbejde på at målrette deres indsats mod dem, der kan træffe beslutningerne, og så uddanne kunderne så de kan træffe beslutningerne ud fra det rigtige grundlag. Katrine Storgård tilføjer, at når der i dag udbydes kantiner, stiller restaurationsvirksomhederne, der byder ind, ikke krav til affaldssortering, men hun tror på, at det vil blive et krav i fremtiden.

Udfordringen: Manglende rammevilkår og lovgivning

Birger Parsberg Olesen beskriver den største udfordring som de manglende krav til sortering. Når Daka ReFood henvender sig til potentielle kunder, afviser ca. 4/5 af kunderne at skulle sortere, da det er for besværligt, eller fordi de ikke gider. Derudover er det også en udfordring for Daka ReFood, at man i dag har et affaldssystem, hvor man ikke vasker beholderne, for der ligger en merpris i at vaske beholderne, som er et hygiejne lovkrav, når der er tale om madaffald.

Birger Parsberg Olesen fortæller, at det ofte er Daka ReFood, der står for at skulle overtale kunderne: "Det er faktisk rigtig svært at få det her budskab ud, fordi der er også travlt ude i køkkenerne." I Vejle og Københavns kommune er det nemmere, da lovgivningen siger, at de skal, hertil påpeger Birger Parsberg Olesen, at det ikke nytter at kommunerne tolker og håndhæver affaldsbekendelsen så forskelligt. I stedet bør der laves et fælles regelsæt, da det ifølge Birger Parsberg Olesen gælder, at: "Nogen gange er der nogen over os, der skal træffe nogen beslutninger og sige: Det er sådan det er."