

# Säker vinst på Casino Cosmopol – allt matavfall blir miljövänlig biogas

Den gamla biografen på Kungsgatan i Stockholm har blivit ett nöjespalats. Här samlas spel- och nöjessugna för att ha en glad kväll och, förhoppningsvis, gå hem med en penningvinst i fickan.

För att göra besöket fulländat serveras bruncher, middagar, drinkar och annat gott. Men när detta tillagas samlas givetvis matavfall i köket. Men här är det inte fråga om spel och risk – utan enbart vinst. Casino Cosmopol har två kvarnar och Lipidus som tar hand om alla rester. Dessa hämtas av Rensa en gång per månad och transporteras till Henriksdalsverket och blir biogas.

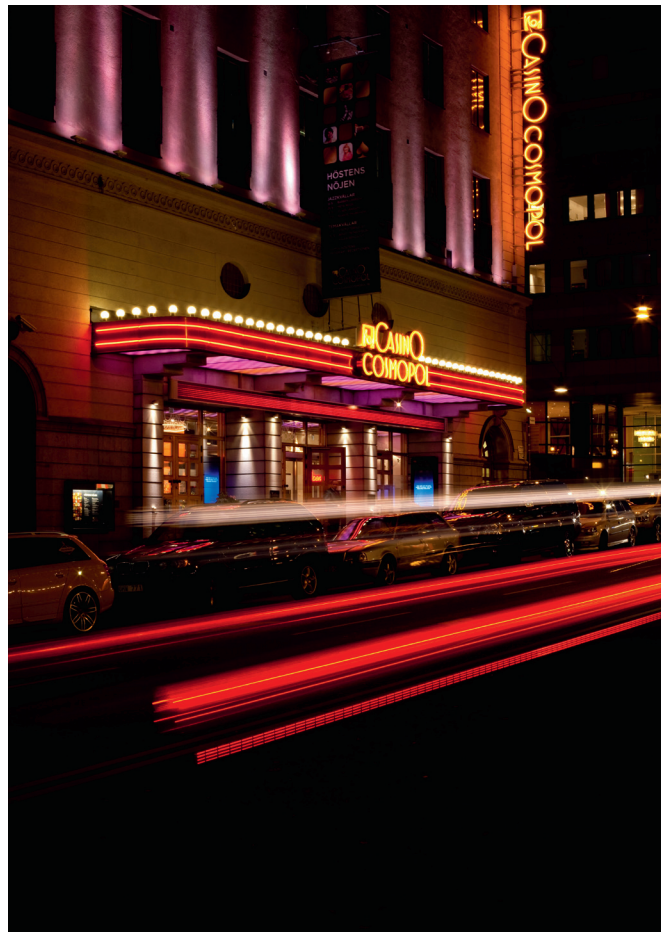
All mat på Casino Cosmopol, alltifrån enkla smårätter till trerättersmenyer, tillagas av kökschefen Joakim Ericsson och hans 14 kollegor. Drygt 450 000 besökare om året och 450 anställda gör att det är digra dygn i köket, där allt jobb måste flyta så lätt som möjligt. På Casino Cosmopol finns därför ett Lipidusystem installerat sen ett år. Matavfallet kommer från två olika ställen i fastigheten. Det finns en något mindre kvarn på plan 5 i personalrestaurangen. Där serveras 150 portioner varje dag och de anställda förpassar själva matresterna ner i kvarnen.

I köket på plan 2 finns en kvarn med kapacitet anpassad efter de betydligt större krav som ställs där. Dels tillagas all mat där, dels hanteras där även avfallet från de olika kundrestaurangerna. Nöjeslystna och hungriga besökare kan välja bland en restaurang, en pokerrestaurang, en konferensrestaurang och ett café. Allt malt avfall från de bägge kvarnarna samlas sedan i den 2 200 liter stora matavfallstanken och fettet i fettavskiljaren. Vätskan som bli kvar, godkänd förstås, rinner sen ut i avloppet.

– Stora mängder mat, och därmed stora mängder avfall. Tidigare kunde det bli en hel säck varje dag. Tungt, och dessutom hände det ju att säcken gick sönder.

Sen vi fick Lipidus installerad för ett år sen är jobbet mycket enklare, säger Joakim Ericsson.

– Kvarnen är stark. Varje vecka kan det bli 50-60 kilo ben som använts till exempel vid tillagning av såser. Det fixar kvarnen lätt. Dessutom förstås alla skal och andra rester från tillagningen, fortsätter han.



Tidigare hämtades matavfallet varje dag tillsammans med alla andra sopor och brändes. Nu är det betydligt enklare hantering, och dessutom gör Casino Cosmopol en tjänst för Moder Natur. Rensa har totala skötselavtalet, och avfallet hämtas nu bara en gång per månad. Detta avfall, liksom för alla anläggningar där Rensa står för tömningarna av avfallstankar och fettavskiljare, transporteras sen till Henriksdalsverket där avfallet blir miljövänlig biogas.

– Eftersom kostnaden för den vanliga sophämtningen numera ju baseras på vikt – så sparar vi mycket pengar eftersom det tunga matavfallet inte längre hamnar där utan hanteras med hjälp av Lipidus. Det gör ju investeringen till en ännu bättre affär. Allt fungerar jättebra och vi är alla verkligen mycket nöjda med anläggningen och skötseln, säger Joakim Ericsson.

## Rensa Entreprenad AB

Ritarslingan 11  
187 66 Täby  
08-541 303 60  
info@rensa.se

**RENSA**  
www.rensa.se