

Grimme løg og albinofi

Hver dag giver restaurant Rub & Stub nyt liv til fødevarer, som ingen andre vil have. Restauranten er en af flere hundrede spirende socialøkonomiske virksomheder i Danmark. Ofte gavner virksomhederne samfundet og miljøet, men de er også til potentiel fare for demokratiet, mener forsker i social innovation

Af Jeppe Jul Garnak

Hvad stiller man op med 80 kilo kiwi, 40 grimme løg, en albinopighvar og 45 sultne gæster? Den slags spørgsmål stiller kokken Søren Grimstrup og hans kolleger hinanden hver morgen, når de møder på arbejde på restaurant Rub & Stub i København. De skal nemlig sammensætte en menu af de overskudsvarer, som butikker og landbrug ikke kan afsætte, og som derfor doneres til restauranten – og som 130 frivillige hver aften skiftes til at tilberede og servere for restaurantens gæster.

Restaurant Rub & Stub er en af mange spirende socialøkonomiske virksomheder, der med kreative ideer driver virksomhed på noget, der minder om markedsvilkår, men med det formål at løse en samfundsopgave frem for at opnå økonomisk profit.

Søren Grimstrup viser begejstret rundt i restaurantens kølerum, hvor kasser med tyndt skårne gulerødder står side om side med poser proppet med bagte kartofler og bokse med farverige chutneys.

»Vi går ekstra langt for at minime-

re vores eget madspild, og det handler om at tænke kreativt. Vi bruger ikke kun andres overskudsvarer, vi prøver også at bruge vores egne. Har vi overskydende bagte kartofler den ene dag, kan de blive til en god kartoffelsalat den næste,« siger Søren Grimstrup.

Hver dag indsamler Fødevarerbanken, en anden socialøkonomisk virksomhed, overskudsfødevarer fra butikker og grossister og giver dem til blandt andet herberger – og Rub & Stub. Restauranten er sidste stop på Fødevarerbankens rute, så de får de råvarer, som end ikke de københavnske herberger vil have.

»For nylig fik vi 80 kilo kiwi doneret, og at finde på noget at bruge dem til har nok været en af de sværeste opgaver, for det var alt for mange kiwier i forhold til kun at bruge dem til desserter,« fortæller Søren Grimstrup, da vi har sat os ud i restauranten.

Lamper i forskellige runde former hænger ned mellem træspærerne og spreder et dæmpet lys i det lavloftede lokale. I midten af rummet står en vandbar, hvor vi kan forsyne os med vand, forklarer tjeneren, og oppe i baren finder vi dagens menu, dér kan vi afgive bestilling. Menuen er simpel, der er to forretter at vælge imellem, to hovedretter og to deservter. Retterne afspejler dagens leverancer af overskudsvarer. Derfor består den ene forret af nachos med ristet brød fra det lokale bageri, mens den anden forret er en såkaldt snackplate med ost, grissinstænger, kiwigazpacho og en chutney med kiwi og banan. Forretterne er en fornøjelse at sætte tænderne i. Men man kan godt forstå, at man i verden uden for restauranten, med frit valg på alle grøntsagshylder, sjældent vælger kiwi som hovedingrediens til gazpacho eller chutney.

Grøn økonomi spirer

Mens restaurant Rub & Stub på tredje år gør, hvad de kan for at minimere madspild, forsøger andre socialøkonomiske virksomheder på forskellig vis at løse andre miljøproblemer i samfundet.

På toppen af Københavns Lufthavn og på taget af flere virksomheder i København har virksomheden Bybi de sidste år opsat bistader, som hjemløse ansættes til at passe. Det giver arbejde til hjemløse, og samtidig er det med til at løse det problem, at bier har svært ved at klare sig i storbyer, mens storbyer omvendt har svært ved at klare sig uden biernes bestøvning af byens træer og planter.

Hos virksomheden Baisikeli har de specialiseret sig i at give hittegods-cykler nyt liv i stedet for at lade dem ende i bunken med brugt metal. De opkøber cyklerne og giver halvdelen af dem nyt liv på deres værksteder i Danmark for derefter at sælge dem til cykelhungrende danskere. Den anden halvdel sendes til Mozambique og andre lande i Afrika, hvor Baisikeli bruger dem i deres uddannelse af lokale cykelsmede. Når cyklerne er repareret, sælger de dem til lokale bønder, som med en cykel kan spare flere timer om dagen på transport og på den måde højne deres effektivitet.

Linda Andersen er professor i læring og social innovation på Roskilde Universitet, og hun mener, at socialøkonomiske virksomheder kan være med til at løse vigtige opgaver i samfundet, som staten ikke løser:

»I England og USA er socialøkonomi meget udbredt, og socialøkonomiske virksomheder løser en betydelig del af de velfærdsopgaver, som staten ikke påtager sig,« siger Linda Andersen.

I Danmark er omfanget af socialøkonomi væsentlig mindre, særligt fordi velfærdsstaten herhjemme er langt mere omfangsrig. Linda Andersen anslår, at der er 300 socialøkonomiske virksomheder i Danmark. Ifølge forskeren kan socialøkonomiske virksomheder ikke blot løse konkrete opgaver i samfundet, de kan også være med til at udvikle helt nye måder at gøre tingene på.

»Socialøkonomiske virksomheder fungerer som laboratorier for velfærdsudvikling. De afprøver nye løsninger på problemer i samfundet, som andre efterfølgende kan adoptere og udbrede,« siger Linda Andersen.



To frivillige er sammen med køkkenleder Irina Bothmann (i midten) i gang med at forberede aftenens hovedret på restaurant Rub & Stub – flanksteak med kartofler og blødstegte løg.
Foto: Ulrik Hasemann

Hun peger på, at selv om andre lande har flere socialøkonomiske virksomheder, har Danmark en stolt tradition i andelsbevægelsen, som har store ligheder med socialøkonomiske virksomheder.

1,7 ton doneret mad

På Rub & Stub er vi nået til de to hovedretter, som består af henholds-

Jeg er allermest bange for, at vi ikke får taget hånd om

Hvis vi vælger at tro på, at der ikke sker noget, hvis vi ikke tager hånd om klimaforandringerne, kan vi lige så godt vælge at tro på, at det bliver dobbelt så slemt



Kommentar

Af Henrik Kærgaard

For ikke så længe siden spurgte et venligt menneske mig, hvad jeg var mest bange for i livet. Det er ikke noget, jeg normalt tænker meget over, så jeg måtte tygge lidt på den.

Jeg kom frem til, at det, jeg er mest bange for, er, at vi ikke får taget hånd om klimaændringerne-

ne i tide. Dels fordi vi ikke forstår dem, dels fordi vi ikke kan blive enige. Der er jo meget andet, man kan være bange for, men det var der, den landede.

Årsagen er, at konsekvenserne af klimaforandringerne kan blive fuldstændig uoverskuelige. Der vil ikke være ret meget af det, der i dag står i aviserne, som der vil være nogen grund til at snakke om – og måske vil der slet ikke være nogen aviser. Men det går vel heller ikke så galt? Svaret er, at det ved vi reelt ikke. Vi har FN's

klimapanel, IPCC, hvis modeller bliver bedre og bedre – men der er stadig masser af ting om den globale klimadynamik, som vi ikke ved.

Vi ved dog, at klimaet ikke kun handler om atmosfæren, men i høj grad også om havene, biosfæren og – i de længere tidsperspektiver – om litosfæren, det vil sige selve jordskorpen.

Vi ved også, at der er meget af dynamikken i det globale klimasystem, som vi ikke kender. Modellerne er derfor stadig meget

usikre, hvilket betyder, at der er betydelige risici for fejl.

Ved ikke, hvad vi ikke ved

Da vi ikke ved, hvad vi ikke ved, er det svært at vurdere størrelsen og karakteren af disse fejl – vi ved blot, at der er betydelige usikkerheder i alle beregninger og forudsigelser. Samtidig er IPCC's vurderinger af tingene formentlig blevet bedre med årene, og de er ikke blevet mere optimistiske – således var den seneste overordnede rapportering relativt kontant og

sk gør verden grønnere



vis flanksteak med kartoffelsalat og blødestegete løg eller kartoffeltortilla med sprødstegete løg, stærkt krydrede linser og en ovnbagt mos af gulerødder. Hovedretterne er vellykkede, og der er en naturlig forklaring på, at de gennemgående ingredienser er kartofler og løg:

»Vi får alle de grimme løg og massevis af store kartofler, for de er svære

at sælge. Alle forbinder nye kartofler med små kartofler, men der er selvfølgelig også mange nye kartofler, som er store, og dem er der ingen, der vil købe. Derfor brænder landmændene inde med dem – og så kan vi hente 100 kilo ad gangen,« siger Søren Grimstrup.

De sidste to måneder har Rub & Stub fået doneret 1,7 ton overskuds-

varer, hvoraf størstedelen består af grøntsager. Cirka ét ton fødevarer har de selv måttet købe, og særligt kød, fisk og krydderier får de sjældent doneret. Det sker dog nu og da.

»Vi har nogle gange fået albino-pighvar fra en fiskehandler. Pighvar er en forholdsvis dyr fisk, og folk forventer, at den ser ud på en bestemt måde. Derfor er der ingen, der vil

betale en høj pris for den som albino,« fortæller Søren Grimstrup.

Indtil årsskiftet var Rub & Stub en del af foreningen RETRO, der har to cafeer i København, som drives af frivillige, og hvor overskuddet går til velgørende formål i tredje verdenslande. Siden årsskiftet har Dansk Flygtningehjælp overtaget restauranten og gruppen af frivillige. Flygtningehjælpens primære formål med overtagelsen er at tjene penge til organisationens øvrige aktiviteter, men de håber også, at restauranten kan komme til at danne rammen om integrationsprojekter.

»På et tidspunkt vil vi gerne bruge køkkenet til jobprøvning af blandt andet etniske minoritetskvinder, som har ressourcer, der ikke benyttes lige nu,« siger Maria Kavita Nielsen, programchef i Dansk Flygtningehjælp.

Organisationen driver i forvejen en café i Horsens og en kantine i Aarhus, hvor overskuddet går til organisationens velgørende projekter, og Maria Kavita Nielsen finder det helt naturligt, at en organisation som Dansk Flygtningehjælp driver socialøkonomisk virksomhed. Ifølge Maria Kavita Nielsen passer særligt Rub & Stub godt til organisationens øvrige arbejde:

»Verdens flygtninge og fattige lider under manglen på mad, så værdigrundlaget for Rub & Stub giver rigtig god mening for os.«

Formålet lokker frivillige til

Bülüt Tümer Bursali er vores tjener i aften. Han er en af Rub & Stubs 130 frivillige, som på skift sørger for driften af restauranten. Bülüt er lige blevet 18 år, og i aften er hans anden vagt. Han blev shanghaget, da han var inde at spise med familien, og pigen ved kassen spurgte ham, om han kunne tænke sig at blive en del af holdet. Det kunne han godt.

»Jeg går op i at undgå madspild, og hjemme hos os gør vi også rigtig meget for ikke at smide mad ud. Jeg bor hjemme, så jeg har ikke brug for penge fra et betalt job, og jeg kan godt lide at give,« siger Bülüt Tümer Bursali om, hvorfor han sagde ja til at være med i Rub & Stub.

Netop ønsket om at udføre et stykke arbejde for en sag, man tror på, er en af årsagerne til, at socialøkonomiske virksomheder kan lokke frivillige til. Det mener Peter Jakobsen, partner i virksomheden Creature, som blandt andet hjælper kommuner med at uddanne unge i at starte socialøkonomiske virksomheder.

»Der er ufatteligt mange problemer i verden, som man hele tiden taler om. Med socialøkonomi kan folk få mulighed for helt konkret at være med til at løse en opgave, og det giver dem passion,« siger han.

Peter Jakobsen peger på, at følelsen af ejerskab er helt afgørende for at få folk til at udføre et reelt stykke arbejde uden at få løn for det.

Hos Rub & Stub går alle lønede ansatte hjem ved 18-tiden, og det betyder, at de frivillige er alene i både køkkenet og ude i restauranten, når gæsterne kommer. Det giver de frivillige et stort ansvar, og det betyder, at særligt de frivillige i køkkenet gennemgår en grundig oplæring, inden de overtager ansvaret for tilberedningen af maden.

En form for nyliberalisme

Selv om socialøkonomiske virksomheder kan hjælpe med at løse samfundsproblemer og fungere som samlingspunkt for personer, der vil gøre en positiv forskel, kan opblomstringen af socialøkonomiske virksomheder også have en slagside, mener Linda Andersen fra Roskilde Universitet.

»I socialøkonomien hylder man de kreative enkeltindivider som dem, der kan løse samfundsproblemer, og på den måde er der en form for nyliberalisme over det. Det bliver de ressourcerne, der skal løse problemerne, i stedet for, at det er demokratiet, der løser dem,« siger Linda Andersen.

Priserne hos Rub og Stub varierer fra dag til dag, men de to forretter og to hovedretter kostede tilsammen 307 kroner, da Information besøgte restauranten.

politik@information.dk

om klimaforandringerne

stærkt fokuseret på, at handling er nødvendig og haster. Men hvis de nu tager fejl, og der slet ikke sker noget særligt? Hvor stor er risikoen mon for det? Det ved vi heller ikke, men hvis vi antager, at risici er symmetriske – det ved vi heller ikke, men det er en normal og robust antagelse, når usikkerhederne er store og i høj grad ukendte – så ved vi, at hvis risikoen for, at der stort set ikke sker noget er for eksempel 25 procent, så er risikoen for, at det bliver dobbelt så slemt, som IPCC vurderer, også 25

procent. Hvis vi altså vælger at tro på, at der ikke sker noget, kan vi lige så godt vælge at tro på, at det bliver dobbelt så slemt, som IPCC på nuværende tidspunkt vurderer.

Rationelt

Det lyder kryptisk, men er ret rationelt – og det gør mig bange. James Lovelock, manden bag den såkaldte Gaia-teori, der har haft stor betydning for IPCC's klimaarbejde, har i en bog for få år siden skitseret følgende scenarium på baggrund af egne modelbereg-

ninger med en anden tilgang end IPCC's: Hvis CO₂-indholdet i atmosfæren kommer over 500 ppm – det har for nylig passeret 400 ppm og var under 300 ppm, før vi begyndte at rode – vil havenes overfladevand bliver så varmt og let, at de næringsrige havstrømme fra dybhavene kun vil kunne komme op til overfladen helt tæt ved polerne.

Resten af havene vil dermed blive ørkener uden liv, hvilket vil reducere den globale primære bioproduktion med tæt ved 50

procent. Dette vil drastisk reducere CO₂-optagelsen i biosfæren og dermed føre til kraftige stigninger af CO₂ i atmosfæren og dermed en yderligere stigning i den globale middelterperatur på cirka fem grader over ret kort tid.

Det er selvfølgelig lige så usikkert som alt det andet, men måske et meget illustrativt scenarium for en 'dobbelt-så-slem-situation'.

En meget stor del af Jordens landområder kan dermed blive ørkener, hvor intet kan gro, og vores planet kan måske herefter kun

understøtte overlevelse for 10-20 procent af verdens befolkning. Selv om risikoen herfor måske kun er fem procent, gør det mig bange – men indtil videre kan vi jo glæde os over, at CO₂-indholdet i atmosfæren ikke steg i 2014.

omstilling@information.dk

Henrik Kærgaard er udviklingschef på tværs i ingeniør- og rådgivningsfirmaet Niras