



Læs artiklen "Minimalistisk madspild med masser af mmmhhh" og korte nyheder fra rundt omkring i organisationen



Har du set den i S-toget?



Måske har du set videoen om Albertslund i S-toget? Den har nemlig kørt et par uger i løbet af maj i alle S-togene. Det er et led i at få skabt positiv opmærksomhed om Albertslund og byens mange kvaliteter. I denne video indgår Forbrændingen, Herstedhøje og den økologiske dyregård, Tofttegården. Optagelserne til endnu en film i S-togene, der vil køre i ugerne op til skolernes sommerferie, går snart igang. Det bliver et zoom på Friluftsbadet Badesøen og løbe- og mountainbiketurene i Vestskoven.

Se videoen på www.albertslund.dk/Albertslund/AlbertslundIBilleder.aspx



Albertslunds nye kommunaldirektør glæder sig til samarbejde

Af: Jette Runchel, Direktør i Børne- og Ungeforvaltningen



Det er med en blanding af glad forventning og ydmyghed, at jeg denne første fredag i juni indtager Bo Rasmussens kontor som konstitueret kommunaldirektør.

Glad, fordi det er dejligt at blive vist den tillid. Forventning, fordi jeg for en tid får mulighed for at kigge ind i Albertslund Kommune fra et andet perspektiv, arbejde i nye relationer og lære en masse. Ydmyghed, fordi jeg ved, det er lidt af en opgave at overtage stafetten fra Bo, som har udfyldt sin position på forbillig vis. Det er et stort ansvar og samtidig en spændende udfordring, som jeg har lyst til at gribe.

Vi har så mange gode ting i gang - en by i udvikling og et solidt fællesskab om at finde de rigtige løsninger.

Jeg synes, vi har så mange gode ting i gang - en by i udvikling og et solidt fællesskab om at finde de rigtige løsninger på vores forskellige velfærdsområder i et fint samspil mellem borgere, politikere og professionelle, sådan som der er lagt an til i Forstad på Forkant. Den linje vil jeg gerne være med til at fortsætte, og jeg glæder mig til samarbejdet.



MINIMALISTISK MADSPILD MED MASSER AF MMMHHH

Lækre retter af mad du måske bare ville smide i skraldespanden. Det kan de lave i rådhusets kantine – og du kan også gøre det derhjemme.

Kantinen summer af stemmer. Mange af kommunens medarbejdere er mødt op til reception for at sige farvel til den afgangende kommunaldirektør Bo Rasmussen. På sølvfade på bordene står utallige lækkerier. Projektleder i Miljø- og Teknikforvaltningen Laura Juvik sætter tænderne i en frisk champignon fyldt med sprøde grønsager, og trafikplanlægger Lars Kamp Jørgensen snupper en af de knasende chokoladeskåle med orangecreme.

“Den er god! Jeg skal have en mere,” udbryder Lars. Selvom de fleste råvarer bliver brugt næsten uden spild, kan maden sagtens være deluxe.

“Fyldet i champignonerne består blandt andet af stokken, som er hakket fint og blandet med tomater og friske krydderurter. Og orangecremen er smagssat med ‘jaffa’, der er et appelsineks-trakt, vi selv laver af appelsinskaller,” fortæller kantineleder Niels Bilbo stolt. Det er ikke til at tage fejl af: Minimering af madspild er noget, Niels og hans medarbejdere brænder for.

20 procent af dit madbudget

63 kilo. Så mange kilo mad smider hver voksen dansker ud hvert år. Det svarer til 1/5 af al den mad, vi lægger i indkøbsvognen, når vi køber ind. Omregnet i penge koster madspildet danske familier 20 procent af de penge, vi bruger på at købe mad. Og så er der klimavinklen: 10 procent af udledningen af drivhus-

VIDSTE DU AT...

- “Mindst holdbar til-datoen” betyder ikke, at fødevarer ikke kan spises efter denne dato. Det betyder blot at smagen, duften eller konsistensen kan have ændret sig.
- Danmark er det eneste land i EU, hvor det er forbudt at sælge fødevarer, hvor “mindst holdbar til”-datoen er overskredet
- En familie bestående af to voksne og to børn smider i gennemsnit for 10.000 kroner mad ud om året.

gasser er forårsaget af produktion af fødevarer, der alligevel ender med at blive smidt ud.

I kantinen på rådhuset har Niels Bilbo og hans kreative medarbejdere bragt madspildet helt ned på 700 kilo om året – til trods for at kantinen bespiser over 100 mennesker om dagen.

"I andre kantiner af samme størrelse smider man omkring 3 tons mad ud om året!" fortæller Niels Bilbo. Man hører tydeligt udråbstegnet i hans stemme.

Jamen hvordan? Glæd dig til den nye kogebo

Arbejdet for at nedbringe madspildet har også ført til en nyskabelse, der snart kommer albertslunderne til gode. AgendaCenteret er nemlig lige på trapperne med en kogebo med ideer og opskrifter på lækker mad lavet af rester. Kogebogen bliver delt ud til borgerne på Grønne Fodspor torsdag den 21. juni. Når den er udkommet, kan alle medarbejdere i kommunen også downloade den fra Medarbejdersiden.

Så når du står hjemme ved køkkenbordet og skal til at smide kyllingeskroget i skralde-spanden, så tænk lige en ekstra gang. Her i Albertslund gør vi det nemlig anderledes.

Opskrifter fra 'Sådan undgår du madspild' – den nye kogebo fra AgendaCentret

Hele kyllingen kan udnyttes i køkkenet. Koger man kyllingen, er der meget smag i vandet, der kan bruges til suppe. I denne opskrift bruges stort set kun rester: Det afpillede kyllingeskrog, gulerodsskræller, løgskræller – også de yderste skaldele, persillestilke og lignende.

KYLLINGEFOND

- 1 kyllingeskrog
- Persillestilke
- Gulerødder (gerne skræller)
- 2 fed hvidløg
- Løg (gerne skræller og skaller)

Placer kyllingeskrog og grøntsager i en bradepande og brun det i ovnen ved 2000C i cirka 25 min. Kom det i en gryde med masser af vand, og lad det simre i ca. 4 ½ time. Tilsæt en håndfuld salt. Så har du en fond, der kan bruges til suppe, og alle retter hvor fjerkræ indgår. Frys den afkølede fond ned i en isterningepose, så holder den sig længe, og du kan nemt dosere smagen.

CHUTNEY AF KÆRNEHUSE

Oftentimes smider vi kærnehuset ud, når vi har spist æblet eller pæren. Det er en skam, da det sagtens kan anvendes i madlavningen. For eksempel til en lækker chutney, der giver aftensmaden et ekstra pift.

- Cirka 200 gr kærnehus fra æbler/pærer (evt. hele æbler og pærer, der er blevet kedelige)
- 1/4 frisk, rød chili, udkernet og fint-hakket (evt. chilipulver/ cayennepeber)
- 3/4 dl eddike
- 1 spsk korianderfrø
- 100 gr sukker
- 1 spsk kanel
- 1 spsk salt
- 2 cm frisk ingefær, groftrevet
- 1 fed hvidløg

Skær kærnehusene i tern på cirka 2x2 cm. Kom alle ingredienser i en gryde. Læg låg på og lad det koge op ved svag varme. Lad det simre under låg i ca. ½ times tid, rør i det tit, så det ikke brænder på. Hæld på et skoldet glas eller brug det med det samme. Smager skønt, især til svinekød.

Nyheder fra medarbejdersiden

ASGER VILLEMoes NIELSEN NY DIREKTØR



Asger Villemoes Nielsen konstitueres som børne- og ungedirektør 1. juni 2012. Dette er i perioden, hvor Jette Runchel er konstitueret kommunal-

direktør.

Asger Villemoes Nielsen får ansvaret for den daglige drift af Børne- og Ungeforvaltningen. Desuden fortsætter han med de nuværende opgaver som direktør for kultur, borgerservice og digitalisering i konstitueringsperioden.

TALENTPROGRAM FOR MEDARBEJDERE



Albertslund Kommune sætter fokus på talenter, og nu er tiden kommet for tilmelding til de to spændende talentudviklingsforløb "Smag for ledelse" og "Udvikling af administrationen".

"Smag for ledelse" er et afklaringsforløb for potentielle ledere, og "Udvikling af administrationen" henvender sig til talentfulde administrative medarbejdere, der har flair – og en særlig interesse for organisering af administration, og som har lyst til at arbejde med at udvikle opgaveløsningen såvel internt som på tværs i organisationen.

Tilmeldingsfrist

Den 15. juni 2012 til Ebbe Nistrup.

FARVEL TIL BO RASMUSSEN



Albertslund sagde farvel til en ansvarsfuld, nærværende og dygtig kommunaldirektør, da mange medarbejdere og ledere i kommunen, samarbejds-

partnere og kommunalbestyrelsesmedlemmer var samlet den 29. maj til afskedsreception.



Info

GRATIS ADGANG TIL BADESØEN

Badesøen inviterer kommunens ansatte, kommunalbestyrelsen og deres familier til Store Badedag, mandag d. 4. juni 2012.

Der er gratis adgang for ansatte og deres børn og partner. Det eneste du skal gøre er at oplyse dit navn og forvaltning i billetsalget.

Badesøen har i dagens anledning arrangeret ekstra gratis spinninghold med udsigt over bassinet samt gratis vandzumba.

Læs mere på www.medarbejdersiden.albertslund.dk/StoreBadedag



BØRNEFESTUGE I KONGSHOLMPARKEN

Kongsholmparken tager imod 2500 børn fra Albertslund, når der den 12.-14. juni 2012 bliver holdt Børnefestuge. I år deltager dagplejen og alle institutioner, alle skolebørnene i indskolingen og alle SFO'er og klubber i Albertslund i børnefestugen.

Årets tema er eventyr, og Børnefestugen vil blandt andet byde på et Shrek-univers, en eventyrskov, et eventyrfortællertelt, et pandekagehus, hekse- og kostedans og en labyrint op af bjerget.

Læs mere på www.medarbejdersiden.albertslund.dk/boernefestuge



GRØNNE FODSPOR – TØRRE TAL DER ER VÆRD AT FEJRE

Albertslund Kommune fejrer den lokale miljøindsats og årets grønne regnskab. Derfor bliver Bytorvet fyldt med boder og aktiviteter torsdag den 21. juni.

Du kan blandt andet høre Musikskolens Big Band, der vil være restemad, billige miljøtricks, og borgmester Steen Christiansen uddeler Grøn Initiativpris 2012 til en, der har gjort en særlig indsats for miljøet.

Læs mere om arrangementet og se dagens program på www.medarbejdersiden.albertslund.dk/GroenneFodspor

