

Nu skrotar vi skräpet



Göteborgs
Stad

FÖREBYGG AVFALL PÅ RESTAURANG OCH KAFÉ

Praktiska tips & goda exempel

www.goteborg.se/forebyggavfall

Alla vinner när avfallet försvinner

När avfallet minskar, minskar också påverkan på klimat och miljö. Kostnaderna för inköp och avfall sjunker. Det går åt mindre arbetstid för avfallshantering och att ta emot leveranser. Arbetsmiljön för köks- och serveringspersonal blir bättre och det blir mer plats i soprum och förråd.

I den här foldern får du praktiska tips och goda exempel på vad restauranger och kaféer kan göra för att förebygga avfall, skona miljön och få mer pengar över till annat. Ägare, köks- och serveringspersonal, lokalvårdare och kaféanställda – alla kan bidra.

”Hushållsavfallsmängderna per person i Göteborg ska minska med minst 30 procent till år 2030 jämfört med år 2010.”

Klimatstrategiskt program för Göteborg 2014

Det bästa avfallet är det som aldrig uppstår

Avfallstrappan är en del av EU-lagstiftningen och säger att avfall i första hand ska förebyggas. Förebyggande handlar inte om källsortering utan om saker vi gör vid till exempel inköp, lagring och användning av produkter för att förhindra att avfall uppstår. Ju högre upp i avfallstrappan desto mindre påverkas miljön.



Små tips som gör stor nytta

Släng mindre mat, engångsartiklar och annat avfall som är vanligt på restauranger och kaféer. Gå igenom tipsen och kryssa för de åtgärder ni skulle kunna börja med. Lycka till!

Matsvinn



- ☐ Mät matsvinnet regelbundet och informera all personal. Räkna ut vad svinnet kostar och sätt upp mål.
- ☐ Planera menyn så att samma råvara kan användas i flera rätter. En flexibel meny ger utrymme för rester.
- ☐ Förvara efter principen "först in – först ut". Märk med datum. 4 °C i kylan istället för 8 °C fördubblar hållbarheten.
- ☐ Använd hela råvaran och skär inte bort det som är ätbart.
- ☐ Använd mindre tallrikar och serveringsbestick. Undvik salladsassietter.
- ☐ Erbjud både små och större portioner vid bordsservering. Ge möjlighet att ta om. Ha valbara tillbehör. Fråga gästerna om de vill ha sallad och bröd istället för att alltid ställa fram. Lägg såser direkt på tallriken istället för i separata skålar.
- ☐ Använd rester – som de är eller i nya rätter. Rester kan bli bonusrätter och reserv om de ordinarie rätterna tar slut.
- ☐ Erbjud Doggybag. Ofta vågar gästen inte fråga om detta.
- ☐ Skänk mat som blivit över till behövande eller sälj via maträddningssajter.

Minska avfallet från foodtrucks och mattält

Ta bort onödiga extraförpackningar: plastpåsar att bära maten i, lock på kaffemuggar, lådor när det räcker med ett papper runt till exempel wraps, falafel och hamburgare. Säljer ni dricka - lägg inte till engångsglas och sugrör. Ersätt förpackningar i plast och aluminium med pappersförpackningar som ger mindre miljöpåverkan.

Engångsmaterial mm



- ☐ Använd porslin och riktiga bestick. Undvik serveringskärl av engångsmaterial.
- ☐ Undvik vatten på flaska och burk. Servera läsk och öl i returglas.
- ☐ Undvik att förpacka smörgåsar och bakverk styckvis. Behöver de täckas använd kupor, lock eller glasdisk.
- ☐ Undvik smör, mjölk, kryddor och liknande i små engångsförpackningar. Erbjud lösviktste istället för tepåsar.
- ☐ Uppmuntra kunder att använda egen termosmugg och flergångslåda, till exempel genom att lämna rabatt. Ladda gärna ner och använd Kretslopp och vattens bordsskylt för att informera gäster.
- ☐ Efterfråga returbackar och returpallar för varuleveranser.
- ☐ Använd påfyllningsbara behållare för tvål.
- ☐ Använd servettdispensrar så att gästerna tar en servett i taget. Tygservetter är ett alternativ.
- ☐ Ersätt pappershanddukar på toaletterna med snabbluftshandtork eller textilhanddukar.
- ☐ Erbjud digitala kvitton. Nu finns tjänster för det.
- ☐ Återanvänd, renovera och designa om befintlig inredning och möbler istället för nyinköp.



Goda exempel

Alternativ till engångslådor

Restauranger i Göteborg har hittat olika sätt att minska användningen av engångslådor för hämtmat. En restaurang ger kunderna rabatt när de köper hämtmat i egen flergångslåda.

- Det handlar om miljö och att belöna dem som gör något bra för den. Vi rekommenderar absolut detta till andra restauranger, säger ägaren.

En annan restaurang har infört möjligheten att köpa hämtmat i flergångslådor tillsammans med en stor arbetsgivare i samma hus. Arbetsgivaren har köpt in flergångslådor i glas som personalen använder.

Avhämtning	
Låda och ett bröd	85:-
Soppa och ett bröd	62:-
Hela buffén	89:-
Medhavd låda 5: - rabatt	



Mindre tallrikar gav mindre svinn

En stor hotellkedja minskade storleken på tallrikarna vid buffén från 24 till 21 centimeter i diameter på flera av sina hotell. Det gjorde att matsvinnet minskade med 20 procent. Gästerna tillfrågades om vad de tyckte och var lika nöjda före som efter åtgärden. Förutom mindre kostnader för avfall minskade hotellkedjans inköpskostnader för livsmedel. Idag är de mindre tallrikarna standard på kedjans hotell.

Mätning minskar svinnet

En kedja med över 150 restauranger i Sverige har sedan 2010 minskat matsvinnet per portion med 40 procent. Grunden är daglig mätning av matsvinnet på alla restauranger samt en checklista med åtgärder för att minska svinnet. Restaurangerna ska gå igenom checklisten med personalen och välja åtgärder som införs. De uppmätta mängderna rapporteras direkt i menyplaneringssystemet. Bara genom att mäta ökar medvetenheten och svinnet minskar. Målet är maximalt 85 gram svinn per portion. 2016 hade svinnet sjunkit till under 80 gram/portion.



Läs mer om hur verksamheter kan förebygga avfall och ladda ner infoskylten om flergångslåda och -mugg på www.goteborg.se/forebyggavfall

