



Checklista

Förebygg avfall

konferenser, hotell och catering

Konferenser, hotell och catering Checklistan kan användas för önskemål eller krav vid beställning av konferenser, hotell och catering. Syftet är att minska mängden avfall och miljöpåverkan.	Leverantören levererar det önskade
1. Tallrikar, bestick, glas och muggar i engångsmaterial ska inte användas.	Ja ☐ Nej ☐
2. Serveringskärl och emballage i engångsmaterial ska inte användas.	Ja ☐ Nej ☐
3. Vatten i karaff eller liknande ska serveras, inte buteljerat vatten från bryggeri.	Ja ☐ Nej ☐
4. Anteckningsblock och pennor ska inte tillhandahållas.	Ja ☐ Nej ☐
5. Alternativt: Anteckningsmaterial ska finnas på en plats i lokalen där deltagarna kan hämta om de behöver, men ska inte läggas ut på varje plats.	Ja ☐ Nej ☐
6. Engångspennor, portionsförpackade hygienprodukter eller andra reklamprodukter ska inte delas ut.	Ja ☐ Nej ☐
7. Konferensarrangören/cateringleverantören/hotellet ska redovisa hur man arbetar för att minska matsvinnet.	Ja ☐ Nej ☐
8. Cateringleverantören ska ta tillbaka överbliven mat.	Ja ☐ Nej ☐
9. Beställaren ska få slutjustera antalet deltagare så sent som möjligt innan arrangemanget, för att minska risken att sena avanmälningar leder till matsvinn.	Ja ☐ Nej ☐
10. Konferensanläggningen/hotellet ska vara miljömärkt.	Ja ☐ Nej ☐
11. Den mat som serveras ska vara ekologisk.	Ja ☐ Nej ☐
12. Den mat som serveras ska vara vegetarisk.	Ja ☐ Nej ☐
13. Den mat som serveras ska vara i säsong.	Ja ☐ Nej ☐