

Nu skrotar vi skräpet



Göteborgs
Stad

FÖREBYGG AVFALL PÅ KONFERENSER, HOTELL OCH VID CATERING

Checklista för beställare

www.goteborg.se/forebyggavfall

Alla vinner när avfallet försvinner

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

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.



Ställ krav på leverantörer och arrangörer

Du som bokar konferenser, hotell eller catering kan bidra till att minska avfallet genom att framföra önskemål eller ställa krav på leverantörer och arrangörer. Använd checklistan nedan så blir det enklare. Lycka till!

- Använd porslin och riktiga bestick. Undvik engångsprodukter.
- Använd serveringskärl i porslin och andra diskbara material. Gäller även catering.
- Undvik att förpacka smörgåsar och bakverk styckvis. Behöver de täckas använd kupor eller lock.
- Servera kranvatten istället för buteljerat vatten.



- Servera läsk och öl i returglas.
- Undvik små engångsförpackningar med smör, mjölk, kryddor och liknande.
- Erbjud lösviktste eller färdigbryggt te istället för tepåsar.
- Använd servettdispensrar eller tygservetter.
- Välj returbackar och returpallar för varuleveranser.
- Använd påfyllningsbara behållare för tvål och schampo istället för engångsförpackningar.



- Använd snabbluftshandtork eller textilhanddukar på toaletter istället för pappershanddukar.
- Undvik att dela ut pennor med dålig kvalitet till konferensdeltagare.
- Undvik att lägga anteckningsblock på varje konferensplats. Ha dem istället tillgängliga så att deltagarna bara tar om de behöver. Alternativt tillhandahåll inte anteckningsblock då dessa ofta slängs.



Redovisa mätresultat för mängden matsvinn.

Redovisa hur ni arbetar för att minska matsvinnet. Läs om hur ni kan göra i check-listan "Förebygg avfall på restaurang, kafé och hotell".

Ge möjlighet att slutjustera antalet deltagare så sent som möjligt innan konferens- och cateringarrangemang. Det minskar risken för överblivna portioner på grund av sena avanmälningar.



Läs mer om hur restauranger, kaféer, hotell, offentliga kök och andra verksamheter kan minska avfallet på goteborg.se/forebyggavfall