

Låt matresterna få nytt liv

Med din hjälp blir matavfallet
till biogas och ny näring

35%
av alla
matrester kastas
i onödan.



Matavfall blir till biogas och ny näring

Varje år slängs tusentals ton bröd, potatisskal, pasta och annat matavfall från restauranger och storkök helt i onödan. Matrester och potatisskal kan istället sorteras ut och behandlas biologiskt för att omvandlas till biogas och biogödsel.

BRA FÖR MILJÖN

Biogasen som kan produceras av matavfallet ersätter fossila bränslen och bidrar inte till växthuseffekten. Fem kilo matavfall ger bränsle för att åka nästan en mil med en personbil. Biogödseln kan användas som näring i jordbruket och kan på så sätt återkomma i form av nya grödor. Men den allra största miljöinsatsen ni kan göra är att inte slänga mat i onödan.

BÄTTRE EKONOMI

Matavfallshämtning är billigare än motsvarande sophämtning för blandat hushållsavfall. Verksamheter betalar per hämtat matavfallskärl.

Prisexempel: ett matavfallskärl som hämtas en gång i veckan kostar 884 kronor exklusive moms per år (2018). Sopkärl ingår. Avgifter kan tillkomma för längre dragväg och/eller fler tömningar per vecka.

TIPS!

Vid beredningsplats och disk är det bra att ha små plastkärl som sedan töms i de större kärlen.

KOSTNADSFRI VÄGLEDNING

Vill ni ha hjälp med att se över era förutsättningar för att sortera ut matavfall och hur det skulle påverka era avfallskostnader? Kontakta oss på mejl eller telefon. Vid behov kan vi även boka in ett personligt besök. Konsultation och besök är kostnadsfria och kan bidra till att abonnemangsavgiften för er sophämtning minskar.

Tekniska lösningar

Vilken teknisk lösning som passar er verksamhet bäst beror på hur stor mängd matavfall ni har och hur era lokaler ser ut.

Lösningar med maskinell hantering är att föredra för en långsiktigt god arbetsmiljö för hämtpersonalen. Vid manuell hantering måste sophämtaren dra kärlen för att hämta matavfallet som dessutom är väldigt tungt. Vi premierar lösningar som är bra både ur miljösynpunkt och utifrån arbetsmiljö.

VANLIGASTE LÖSNINGARNA

- Matavfallskvarn kopplad till tank
- Matavfallskvarn kopplad till fettavskiljare
- Matavfallskärl

Läs mer om de olika lösningarna på www.svoa.se/restaurang

Kontakta gärna oss på matavfall@svoa.se så kan vi hjälpa dig att hitta den lösning som passar bäst för din verksamhet och de lokaler ni har.



Att tänka på när ni börjar återvinna matavfall

INFORMERA

Det är viktigt att alla i verksamheten känner till hur matavfallet ska sorteras. Informera gärna på ett personalmöte. Skyltmaterial och information om vad som räknas som matavfall får du av oss.

SORTERA

Om man sorterar fel kan rötningsprocesserna störas så att matavfallet inte går att återvinna. Rester av kött, fisk, grönsaker, frukt och bröd räknas som matavfall. Cigarettfimpar, servetter, kapsyler, ätpinningar, vinkorkar och dylikt som ofta hamnar bland matrester, får inte läggas tillsammans med matavfallet. Vid beredningsplats och disk är det bra att ha små plastkärn som sedan töms i de större kärnen. Utrustning för intern hantering, så som hinkar eller små papperspåsar/säckar, ingår inte i abonnemanget.

FÖRVARA

Kärn för matavfall förvaras med fördel i kylt utrymme, och ni ansvarar själva för kärnrengöring. För att underlätta rengöring och tömning av kärnen ingår innersäckar av papper. Observera att säckar av nedbrytbar bioplast inte får användas. Tänk på att ett fullt matavfallskärn får väga max 60 kilo. En bra tumregel är att inte lasta mer i kärnet än att du själv orkar dra.

MATAVFALLET GÖR SKILLNAD!

I en verksamhet kan det bli många ton matavfall på ett år. På Askebyskolan i Rinkeby serveras 450–480 portioner per dag. Trots att skolan har arbetat aktivt för att minska sitt matsvinn kunde de sortera ut fem ton matavfall år 2017. På fem ton matavfall kan en personbil köra drygt 1 000 mil. Det är ungefär lika långt som tur och retur Stockholm–Rom, två gånger!

Sortera matavfallet från verksamheten rätt

OBS!
Kom ihåg
att ta bort
förpackningen!

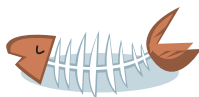
JA



Bröd, pasta, ris



Grönsaker, frukt



Tillagat kött, fisk,
skaldjur



Teblad, tepåsar,
kaffesump, filter,
ofärgat hushållspapper

NEJ

- Bioplastpåsar
- Blommor, ört- och salladskrukor
- Disktrasor
- Förpackad mat
- Glass-, ät- och grillpinnar
- Jord
- Servetter med tryck/färg
- Smörpaket
- Snus, cigaretter, aska
- Snören, handskar
- Sopor och soppåsar
- Stearinljus
- Stora köttben (kan inte rötas)
- Stora mängder skaldjurs- och äggskal (röttningsprocessen stoppas)
- Vinkorkar, kapsyler

TÄNK PÅ DETTA

- Papperssacken som medföljer ska placeras i kärlet. Kärlden bör spolas ur och rengöras regelbundet.
- Fyll inte kärlden helt, lämna minst 25 cm fritt från ovankanten på kärlet. Kärlden får väga maximalt 60 kilo.
- Förvara kärlden svalt och ställ dem långt in i rummet för att undvika att annat än matavfall slängs i dem.
- Kärll med felsorterat matavfall hämtas inte. Lägg över felsorterat material till de vanliga soporna eller beställ en extra hämtning som hushållsavfall.
- Läs mer på www.svoa.se/mavfall eller kontakta oss på telefon: 08-522 120 00, e-post: kund@svoa.se

Intresseanmälan och kontakt

Stockholm Vatten och Avfall sköter avfallshanteringen i Stockholms stad. Vi ansvarar för att stockholmarnas hushållsavfall tas om hand på ett miljömässigt och ekonomiskt sätt.

Enklast är att göra en intresseanmälan på www.svoa.se/matavfall. Det går också bra att kontakta oss via e-post på matavfall@svoa.se

KONTAKTUPPGIFTER TILL VÅR KUNDTJÄNST

Telefon: 08-522 120 00

E-post: kund@svoa.se

HANTERA SOPHÄMTNINGEN PÅ WEBBEN

Tillägsbeställningar, reklamera hämtning eller annat gör du enklast via vår e-tjänst.

1. Gå in på www.svoa.se, klicka på "Logga in" uppe till höger, klicka på "Logga in avfall".
2. Nu är du på Stockholms stads e-tjänstplattform. Är du ny i stadens e-tjänstsystem skapar du ett konto, annars loggar du in med dina befintliga uppgifter.
3. När du loggat in fyller du i avtalsnummer och referensnummer som du hittar på din sophämtningsfaktura. Nu kan du hantera din sophämtning.

Läs mer om våra övriga avfallstjänster på www.svoa.se/avfall