

# Utsortering av matavfall



# Checklista för dig som har en verksamhet

Verksamheter kan vara små till stora företag, offentliga verksamheter eller en förening. Hanteringen av matavfall kan vara liten eller stor:

- Kontor och industrier med personal som har matsal, kök och liknande där det blir matrester över.
- Restauranger, caféer och storkök som har en mer omfattande hantering av råvaror och matrester.

## Matrester blir till biogas

När din verksamhet sorterar i det bruna kärlet kan vi göra biogas istället för att bränna upp ditt matavfall. Ett enkelt sätt att ta vara på våra resurser! Matavfallet innehåller mycket näring och genom att återvinna det kan det bli till biogas. Den rest som blir över används som gödningsmedel på åkrarna.

## Hur gör vi i köket?

Innan du börjar sortera ut ditt matavfall bör du se över hur det ser ut hos dig. Behövs mer plats eller räcker det med att minska ner på antalet gröna kärl för restavfall och ersätta det med bruna kärl för matavfall?

## Påse eller säck?

Det finns papperspåsar i liten och större storlek.

- Använd papperspåsar, inte plastpåsar då dessa riskerar att följa med ut på åkrarna.
- Placera papperspåsen i en hållare så luften kan cirkulera runt påsen vilket gör att den håller bättre.
- Du slänger påsen i det bruna kärlet.

Påsar och påshållare ingår i abonnemanget men däremot får du om du väljer matavfallsäck själv stå för hållaren till säcken.

Matavfallsäck på 45 liter i metallhållare fungerar bra i matsalar och kök. Papperspåse på 9 liter och påshållare fungerar bra i små personalmatsalar eller små avdelningar.

Om din verksamhet har stora mängder matavfall varje vecka kan ett system med avfallskvarn med uppsamlingstank vara ett alternativ.

## Fler alternativ med säckställ och avrinning

Vivab erbjuder utrustning som underlättar hanteringen i köket.

- Säckhållare - Säckhållare för matavfallssäck (45 liter). Förkromad vagn.
- Avrinning med hink - Sil med hink. Hinken rymmer 25 liter.
- Avrinningskit för dubbelvagn - Dubbelvagn med säckhållare för matavfallssäck (45 liter) och hink (25 liter) med sil.

Vill du beställa utrustning? Kontakta Vivabs kundservice via e-post [vivab@vivab.se](mailto:vivab@vivab.se) eller telefon 0757-27 40 00.

## Avfallsutrymme och kärl

För att få till en så bra miljö som möjligt och undvika dålig lukt och flugor rekommenderar vi ett kylt soprum. Om kärnen placeras utomhus undvik direkt solljus.

Kärnen bör även tvättas regelbundet för att undvika dålig lukt. Ett tips är att lägga lite tidningspapper i botten för att förhindra att matavfallet fryser fast i botten av kärlet. Sopkärl avsett för matavfall är i storleken 140 liter.

## Informera personalen

För att få till en bra sortering är det viktigt att du informerar din personal. Du hittar all information och goda råd på vår webbplats inklusive priser för tillval som säckhållare och avrinningskit. Nedan hittar du en utklippbar guide för vad du ska sortera ut.





# Så sorterar du matavfall

## Ja tack!

Lägg detta i den bruna påsen:

- Skal från frukt, grönsaker, ägg och skaldjur
- Mindre ben och rester från kött, fisk och fågel
- Pasta, ris och potatis
- Gryn och mjöl
- Bröd, kex, kakor och godis
- Kaffesump, kaffefilter och te
- Ost och pålägg

## Nej tack!

Lägg *inte* detta i den bruna påsen:

- Tobak, fimpar, snus och tuggummi
- Blöjor, tvättservetter och övriga hygienartiklar såsom intimskydd
- Blommor, växter och trädgårdsavfall
- Dammsugarpåsar
- Kattsand och spillning från husdjur.



Med hjärta för en hållbar framtid.  
Tillsammans gör vid det möjligt.

