

Veileder for plastsmarte spisesteder

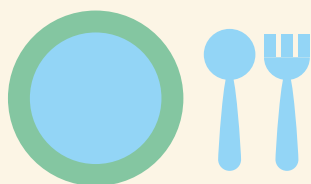


Tips til redusert
plastforbruk



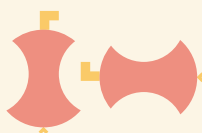
9 tips til et plastsmart spisested

1



Gå bort fra engangsbruk og over til gjenbruk av glass, fat og bestikk.

2



Legg til rette for kildesortering.

3



Bytt ut kaffemelk i porsjonspakninger med en stor melkekartong.

4



Bytt ut salg av yoghurtbeger med en yoghurtbar.

5



Gjør det enkelt å pante.

6



Reduser bruken av engangshansker.

7



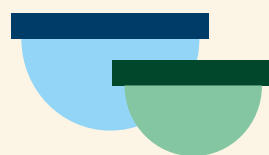
Tilby gratis vann fra springen.

8



Bytt ut engangspakker med pålegg, ketchup, o.l. med større pakninger.

9



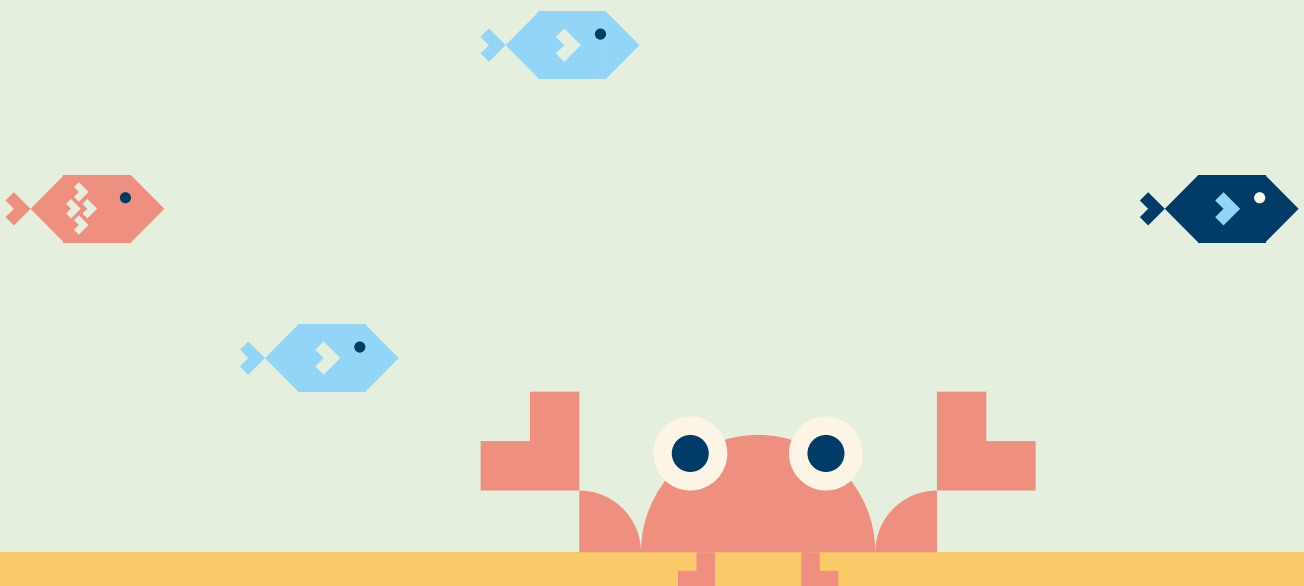
La kunden betale for takeaway-emballasje.

Plast og miljø



Plast på avveie er et av de største miljøproblemene vi står overfor i dag. Det er helt nødvendig å få på plass tiltak som sørger for at vi reduserer unødvendig bruk av plast, unngår forsøpling og sikrer riktig avfallshåndtering.

Oslo kommune vedtok i 2019 [handlingsplan mot plastforurensing i Oslofjorden](#), og har en ambisjon om at all bruk av unødvendige engangsartikler i plast i Oslo, både i kommunens egne virksomheter og i byen generelt, skal fases ut.



Oslo skal bli **den første kommunen** som ikke bruker unødvendig engangsplast

Spisesteder er en viktig del av folks hverdag, om det er på en skole, kontoret, sykehjem, eller andre steder. Spisesteder er arenaer hvor det ofte brukes mye engangsartikler og produseres mye avfall. Potensialet er derfor stort for effektive miljøtiltak som reduserer forbruket av unødvendige engangsartikler* i plast, sikrer kildesortering og riktig avfallshåndtering.

Denne veilederen viser konkrete tiltak som skal bidra til at kantiner og andre spisesteder i Oslo lettere faser ut unødvendig engangsplast.

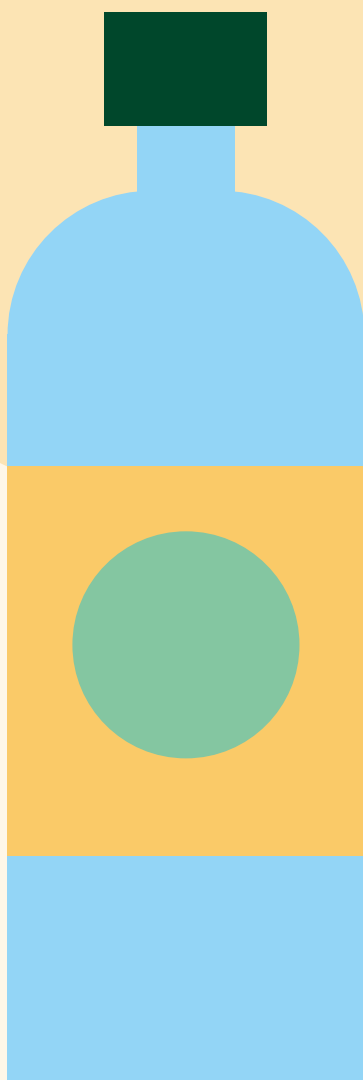


Ta i bruk plakater, digitale skilt og sosiale medier for å kommunisere hva dere gjør og hva gjesten kan bidra med for å redusere forbruket av unødvendige engangsartikler.

* I Oslo kommune avgrenses unødvendig engangsplast til plastartikler der det finnes alternativer tilgjengelig som i et livsløpsperspektiv totalt sett kommer bedre ut miljømessig.

Engangsartikler i plast

– hva bør man tenke på?



- I et miljøperspektiv er det først og fremst å bruke **flergangsprodukter** som er det viktigste for å redusere miljøavtrykket.
- Om det skal brukes plastprodukter oppfordres det til å bruke produkter som har en så **høy andel resirkulert plast** som mulig, og at det kildesorteres og materialgjenvinnes etter bruk.
- Styr unna såkalt **nedbrytbar og komposterbar plast**. Denne platen lar seg nødvendigvis ikke materialgjenvinne og forsvinner ikke om den havner i naturen.
- Det finnes engangsartikler i **bioplast** fremstilt av mange ulike råvarer. Selv om råvarene er fornybare og har et lavere klimaavtrykk enn fossil plast, kan det føre til «problemskifte» dersom råvarene ikke kommer fra bærekraftig drift eller at de setter press på matproduksjon. Etterspør derfor bioplast laget fra restråstoffer* og bærekraftig produksjon ved bruk av bioplast.
- Det finnes engangsartikler av andre materialer enn plast. Les mer om [miljøvennlige alternativer her](#).

* Restråstoff regnes som de ressursene man sitter igjen med etter hovedproduktene fra dyr, fisk eller planter er tatt ut. Det kan eksempelvis være kvister fra trær.

Drikkeservering



- Erstatt engangskopper med glass og porselenskopper.
- Tilby takeaway-kopp kun ved forespørsel.
- Oppfordre kunder til å bruke medbrakt kopp.
- Belønn kunder med miljørabatt eller dobbel stempling på kaffekort ved bruk av medbrakt kopp.
- Bytt ut kaffemelk i porsjonspakninger med en melkekartong.
- Unngå salg av flaskevann.
- Tilby gratis drikkevann fra springen.

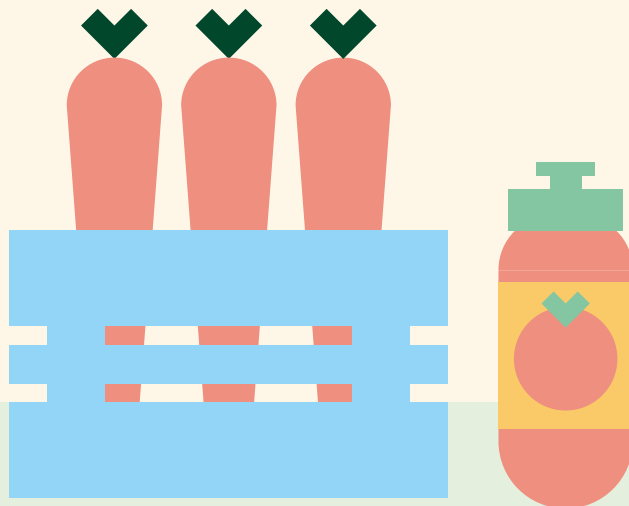
Visste du at?

Dette merket betyr at produktet inneholder plast og at det vil gi negative miljøeffekter ved forsøpling. Du finner det f.eks. på pappkopper, da de har en plasthinne på innsiden som gjør koppen vannbestandig.

NB! I Oslo skal pappkopper derfor kildesorteres som restavfall.

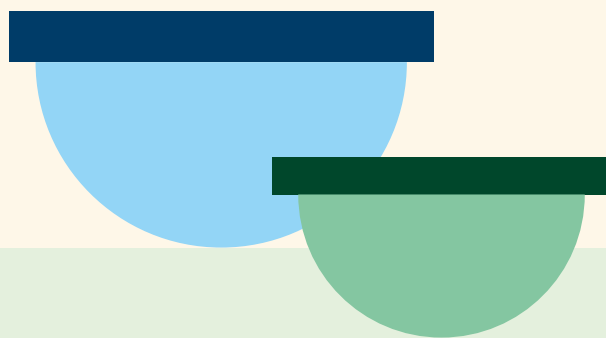


Matservering



- Gå bort fra engangsartikler og over til gjenbruk av glass, fat og bestikk.
- Bytt ut engangspakker med pålegg, smør, ketchup, sennep o.l. med større pakninger som alle gjester forsyner seg av.
- Bytt ut salg av yoghurtbeger med en yoghurtbar.
- Reduser bruken av plastfolie. Gjennomgå rutiner for bruk av folie, og vurder om det kan erstattes med beholdere med lokk, gjenbruksmaterialer som bivokspapir og silikon, eller fjerne det helt.
- Still krav til leverandørene som leverer mat om minst mulig emballasje.
- Inngå avtaler med leverandører om returordning, ved at de tar med seg emballasje ved levering (f.eks. palleplast, plastesker o.l.).
- Reduser bruken av engangshansker. Gjennomgå rutiner for bruk av engangshansker, da de ofte er unødvendige. De kan i de fleste tilfeller erstattes med såpe og vann.

Takeaway-løsninger



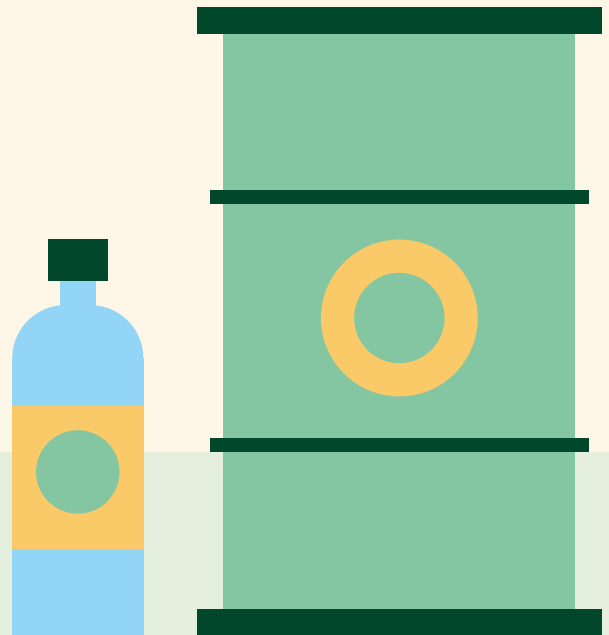
- Gjem unna engangsartikler på serveringsstedet slik at det ikke er tilgjengelig for kunden med mindre de spesifikt spør om det.
- La kundene bruke egne beholdere til takeaway-mat.
- Tilby takeaway-mat som ikke trenger emballasje, som f.eks. burritos, falafel, bagetter og pølse i brød.
- Takeaway-emballasje i mer miljøvennlige materialer er ofte dyrere å kjøpe enn plast. Et tips er å la kunden betale for emballasjen for å oppfordre til bruk kun når det faktisk er behov.



Mat + plast = god holdbarhet?

God emballasje og innpakning skal forhindre matsvinn ved at det forlenger holdbarheten og bevarer kvaliteten av produktet. Likevel er det viktig å tenke over hvordan plastbruken kan reduseres og hvordan kan man få kildesortert best den plasten som brukes.

Avfallshåndtering



- Sørg for å ha tydelig merkede kildesorteringsstasjoner på spisestedet.
- Det er stor variasjon i hvordan engangsartikler laget av andre materialer enn plast skal kildesorteres. **Snakk alltid med renovasjonsselskapet** dere benytter for å få informasjon om hva som skal i hvilken beholder, slik at det inngår i et sirkulært system.
- Gjør det lett for kunden å pante! Sjekk for eksempel ut [Infinitum](#) som tilbyr pantetønner som kan kjøpes og settes frem på spisestedet.

Visste du at?

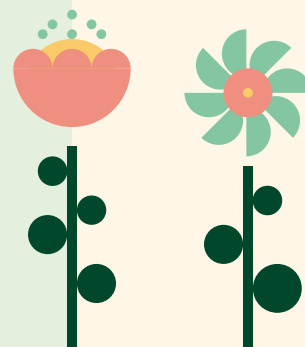
Engangsartikler laget av organiske materialer som f.eks. bambus markedsføres ofte som nedbrytbare eller komposterbare - og merkes derfor som matavfall. I biogassanlegget i Oslo kan slike produkter ikke brytes ned og de skal derfor **kastes i restavfallet**. De brytes heller ikke ned i naturen.

Innkjøp



Nøkkelen for å sikre et
plastsmart spisested ligger
i god planlegging av innkjøp.

- Planlegg innkjøp med tanke på å produsere så lite avfall som mulig.
- Etterspør produkter laget av resirkulert plast.
- Etterspør produkter i plast som kan materialgjenvinnes og bli til ny plast etter bruk.
- Ved innkjøp av papp bør man sikre at den er produsert fra bærekraftig skogsdrift (for eksempel FSC-sertifisering).
- Ved innkjøp av engangsartikler i alternative materialer, som for eksempel bananblader og palmeblader bør man spørre leverandør om produktene er laget av restråstoffer.
- Hvis kun plastkopper er tilgjengelige og man ønsker å gå til innkjøp av det, er vekten på produktet av betydning: velg en så lett kopp som mulig.





Oslo

Oslo Kommune

Bymiljøetaten
Karvesvingen 3
postmottak@bym.oslo.kommune.no

Design: vild.no

Veileder

0579 Oslo
+47 23 48 20 30

2022