



Fler möjligheter till ett miljövänligare kök

Från 2021 blir matavfallssortering obligatorisk för restauranger och storkök. Om du inte sorterar ut matrester och skal idag kan du börja redan nu. Matavfallet omvandlas till biogas och biogödsel och bidrar på så vis till ett cirkulärt kretslopp.

Vi får många frågor om hur fettavskiljare ska hanteras. Vi har samlat svaren här, tillsammans med tips om en alldeles gratis hållbarhetsmärkning – Kranmärkt. Servera vårt goda kranvatten istället för flaskvatten, det är både gott, lokalproducerat och hållbart.

Öppna och läs mer!



STOCKHOLM
VATTEN
OCH AVFALL

Vanligaste frågorna om fettavskiljare

Nya vatten- och avfallstaxor som gäller från januari 2020 hittar du på svoa.se/taxa

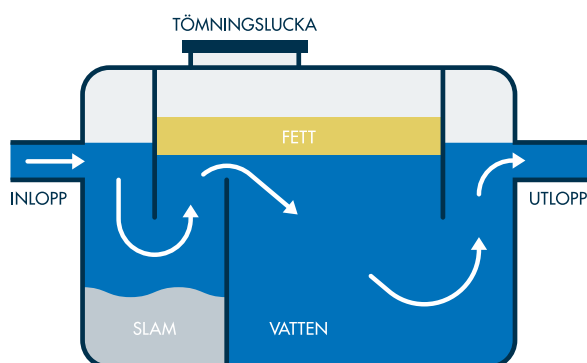
Vi på Stockholm Vatten och Avfall ansvarar för fettåtervinningen i Stockholm. I vår kontakt med er som driver verksamheter får vi ibland frågor om fettavskiljare och tömningstjänsten. Här har vi samlat svaren på de vanligaste frågorna.

VARFÖR SKA FETTET SEPARERAS?

Fett som spolats ner i avloppet stelnar och fastnar i avloppsledningarna, vilket leder till att rörens kapacitet försämras och i värsta fall bildas fettproppar. Det kan resultera i stora och kostsamma problem för din fastighetsägare och för det kommunala ledningsnätet. Ledningsnätet är nämligen anpassat för avloppsvatten från hushåll, inte från större kök. Därför är det viktigt att verksamheter såsom restauranger, storkök och caféer hanterar fett på rätt sätt.

HUR FUNGERAR EN FETTAVSKILJARE?

Behållaren är fylld med vatten, vilket gör att fett som är lättare än vattnet flyter upp till ytan. Därefter kan fettpartiklarna separeras och sorteras ut. Tyngre partiklar som matrester sjunker till botten och sorteras som matavfall.



HUR OFTA BEHÖVER FETTAVSKILJAREN TÖMMAS?

Den ska tömmas 1 gång i månaden för att fettavskiljaren ska kunna bevara full funktion.

VAD INGÅR I EN TÖMNING?

Tömning innebär att fettavskiljaren töms helt på vatten, fett och slam. Därefter spolats behållaren ur av tömningspersonalen, men fyllning av nytt vatten ingår inte på grund av att det tar väldigt lång tid att fylla behållaren igen. Du ansvarar själv för att fylla behållaren med nytt vatten efter tömning.

HUR HANTERAS FETTER FRÅN FRITYR?

Frityrolja och matfetter hanteras i separata kärl eller fat. Fettavskiljaren klarar inte av att hantera stora mängder fett.

VAD KOSTAR EN TÖMNING?

Avgiften varierar beroende på storleken på fettavskiljaren och hur ofta den töms. Alla betalar en fast årsavgift, men du kan själv reglera hur ofta fakturorna ska komma – årsvis, kvartalsvis eller månadsvis. Kontakta kundtjänst för att ändra ditt betalningsintervall.

VARFÖR BYTS FÖRETAGEN SOM TÖMMER FETTAVSKILJAREN?

Tömningarna utförs av entreprenörer som Stockholm Vatten och Avfall har tidsbestämda avtal med. När avtalets tid är slut kan företaget bytas ut, eftersom lagen om offentlig upphandling syftar till att myndigheter ska behandla alla som vill få affärskontrakt på lika villkor.

FICK DU INTE SVAR PÅ DINA FRÅGOR?

Läs mer på www.svoa.se/fettavskiljare. Du kan också ringa kundtjänst på 08-522 120 00.

Processen i 6 steg



1 Avtalet

Efter att du har tecknat ett avtal kommer en faktura skickas till dig. Priset varierar beroende på hur stor fettavskiljare du har och hur ofta den behöver tömmas. Du betalar en årsavgift, inte för varje utförd tömning.



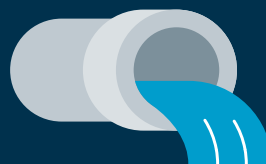
2 Inför tömningen

För att kunna tömma fettavskiljaren måste tömningspersonalen komma in i lokalen. Antingen lämnar du en nyckel eller kod till dem i förväg, eller så är du på plats och släpper in dem.



3 Håll utrymmet lättåtkomligt

Det får inte stå några föremål i vägen för tömningsanordningen eller ovanpå locket. Använd inte utrymmet runt avskiljaren som ett förråd.



4 Tömning av fettavskiljaren

Tömningen innebär att fettavskiljaren töms helt på vatten, fett och slam. Därefter spolar personalen rent behållaren och därför är det nödvändigt att det finns tillgång till varmt vatten intill avskiljaren.



5 Fyll på med vatten

Efter tömningen ansvarar du för att fylla fettavskiljaren med vatten igen. För att fylla fettavskiljaren effektivast slår du på alla kranar som är anslutna till behållaren.



6 Fettet gör nytta

Fettet som samlas in omvandlas till biogas och biogödsel – vilket bidrar till en bättre miljö!



Kranvatten är ett miljömedvetet val

Stockholms goda kranvatten är både lokalproducerat och hållbart. Att välja kranvatten är att göra miljön en stor tjänst, och allt fler restauranger och serveringar ser det som en del i sin miljöprofil.

Vi har tillgång till gott vatten dygnet runt direkt i kranen. Kranvatten är alltid lokalproducerat och distribueras i ledningar, vilket är väldigt energisnålt. Du kan dessutom alltid vara säker på att kranvattnet är färskt – det är vårt mest kontrollerade livsmedel. Trots uppenbara fördelar med vårt kranvatten säljs stora mängder flaskvatten i Sverige, 25 liter per person och år. Det tycker vi är onödigt.

Flaskvatten förpackas vanligtvis i miljöbelastande plast som ger upphov till onödigt avfall. Det transporteras med båt, bil, flyg eller tåg. Transporten av 1 liter förpackat vatten ger upp-

hov till mer än tusen gånger mer koldioxidutsläpp än samma mängd kranvatten.



KRANMÄRKT

Kranmärkt är en nationell hållbarhetsmärkning för verksamheter som väljer kranvatten istället för förpackat vatten. Kranmärkt samordnas av vår branschorganisation Svenskt Vatten. Intresserad? Läs mer på kranmarkt.se



2021 blir matavfallssortering obligatoriskt i Stockholm

Snart måste alla i Stockholms stad sortera ut sitt matavfall. Matavfallet som samlas in omvandlas till biogas och biogödsel, och bidrar på så sätt till ett cirkulärt kretslopp. Det är sedan tidigare obligatoriskt att sortera ut förpackningar från det övriga hushållsavfallet.

NÄR BLIR DET OBLIGATORISKT?

- 1 januari 2021 blir det obligatoriskt för restauranger och storkök som serverar fler än 25 portioner per dag att sortera ut sitt matavfall från det övriga hushållsavfallet.
- 1 januari 2023 blir det obligatoriskt för alla andra, hushåll såväl som verksamheter, att sortera ut sitt matavfall.

Nästan 40% av hushållsavfallet är matavfall. I en restaurang eller storkök kan siffran vara ännu högre. Om skal och rester sorteras ut kan de omvandlas till biogas och biogödsel som bidrar till en bättre miljö.

HAR DU INTE MATAVFALLSHÄMTNING ÄN?

- Har din restaurang kärnhämtning kan ni enkelt anmäla er till matavfallsinsamling redan nu. Gå in på svoa.se/matavfall och skicka in en intresseanmälan. Avgiften är mycket lägre för de som sorterar ut sitt matavfall jämfört med de som blandar matavfallet med det övriga hushållsavfallet. Under hösten tas beslut om taxan för 2021.
- Har ni soprum som behöver anpassas av fastighetsägaren innan ni kan komma igång? Kontakta hyresvärden redan nu för att åtgärda problemen. Då kan du undvika höjda avgifter när det blir obligatoriskt 2021. Ytterligare information kommer under året för dem som kan behöva ansöka om dispens, vilket görs av fastighetsägaren.

Vill du prata med en handläggare hos oss som hjälper dig att se över vad som behöver göras? Mejla matavfall@svoa.se så hjälper vi dig.



Stockholm Vatten och Avfall är en samhällsbyggare i framkant som driver och utvecklar vatten- och avfallstjänster med miljöfokus. Varje dag, året runt förser vi 1,5 miljoner stockholmare med rent och gott kranvatten, renar avloppsvatten och ser till att avfallet tas om hand. Tillsammans med invånare, företag och andra intressenter arbetar vi för att Stockholm ska bli världens mest hållbara stad.

Stockholm Vatten och Avfall
08-522 120 00, kund@svoa.se
www.svoa.se

En del av Stockholms stad