

HÅLLBART STOCKHOLM



STOCKHOLM
VATTEN
OCH AVFALL

Om vatten och avfall och
hur du gör bra val för både
dig och miljön

MILJÖTIPS OCH INFORMATION FRÅN STOCKHOLM VATTEN OCH AVFALL
FÖR RESTAURANGER OCH STORKÖK I STOCKHOLM • NOVEMBER 2024



Håll koll på fettavskiljaren



Fett och matolja i avloppet orsakar stopp i ledningar och pumpstationer. Det är därför alla restauranger har fettavskiljare. Se till att hämtpersonalen kommer åt fettavskiljaren när det är hämtdag.

Om fettavskiljaren inte töms i tid börjar det lukta illa och fett läcker ut i avloppet. Heltvattenspola in- och utgående ledning till fettavskiljaren minst en gång per år.

Har ni pumpgrop i anslutning till fettavskiljaren? Töm den regelbundet. Den tjänsten ingår inte i vår hämtningstjänst utan den beställer ni själva av en oberoende leverantör.

Har din restaurang fritös?

- Använd matolja samlas in i tunna och är ett kommunalt ansvar. För att starta en tjänst för hämtning behöver du teckna ett abonnemang hos oss. Det gör du via formulär på svoa.se/spillfett
- Tjänsten är kostnadsfri. Att anlita någon annan för detta är inte tillåtet.

Läs mer om fettavskiljare och vad som gäller på svoa.se/fettavskiljare

Lämna grovavfall på våra återvinningscentraler

Vill du som företagare lämna verksamhetsavfall på en återvinningscentral betalar du per besök. Ett besök kostar 720

kronor exklusive moms.

Betalning görs antingen genom automatisk fakturering eller faktura på plats.

Det är samma avgift på alla återvinningscentraler i Stockholms stad.

För privatpersoner är det kostnadsfritt att lämna avfall på återvinningscentralerna. Har du en företagsregistrerad lätt lastbil och ska lämna privat avfall behöver du fylla i ett formulär på svoa.se/avc för att slippa en automatisk faktura. Alla lätta lastbilar som är registrerade på ett organisationsnummer eller personnummer med enskild firma får nämligen en faktura automatiskt.



Se till att sophämtaren har nycklar

Har er restaurang problem med sophämtning? Det kan bero på att sophämtarna behöver nycklar till ert soprum. Kontakta fastighetsägaren om ni inte har en extra nyckel att lämna ut. Reklamera varje utebliven hämtning till oss på svoa.se/felanmal-sophamtning

Varför behövs fler nycklar? Vi har under hösten infört ett nytt insamlingssystem för avfall som gör att alla stockholmare nu kan sortera ut sitt matavfall. Detta gör att stadens koldioxidutsläpp minskar. Tidigare hämtades hushålls och verksamhets avfall samtidigt, medan de nu hämtas i olika sopbilar och körs till olika anläggningar. Därför behövs det fler nycklar. Sopbilarna har även fått nya scheman och körrutter vilket gör att er restaurang kan ha fått ändrade veckodagar för sophämtningen. Antalet hämt dagar påverkas inte.

Sortera mera för plånboken och miljön

Ni minimerar er avfallskostnad genom att sortera ut matavfallet noga. Matavfalls-hämtning är mycket billigare än hämtning av restavfall. Av matavfallet görs biogas, ett miljövänligt drivmedel för bussar, och gödning till åkrar. Kostnaden för avfalls-hämtning föreslås öka med mellan 8 och 14 procent 2025.

Vatten – värt väntande öre

Från 2025 kommer det att löna sig mer att spara på vatten. Det är bara den rörliga delen av vatten- och avloppstaxan som höjs, alltså den som beror på hur mycket vatten ni använder. Den fasta delen av taxan ändras inte. Vi föreslår att kostnaden för vatten och avlopp ökar med i snitt 12 procent 2025.

- 💧 Vatten är vårt viktigaste livsmedel som vi ska vara rädda om.
- 💧 En liter vatten kostar bara några öre.

Taxorna beslutas av kommunfullmäktige i slutet på året. De ska täcka våra kostnader och vi får inte gå med vinst.

Går det bra att sortera ut matavfallet?

Har du och kollegorna koll på vad som sorteras som matavfall?

Ladda ner A3-affischer med tips för sortering! De finns både på svenska och engelska. svoa.se/restaurang-info

Lägg bara matrester i matavfallet

- Tänk på att kaffesump från kaffemaskiner också är matavfall.
- Kom ihåg att ta bort förpackningen. Plast och annat förpackningsmaterial förstör matavfallet så att det inte kan gå till tillverkning av biogas och gödsel till odlingar.
- Hanterar ni stora mängder skaldjurs- och äggskal eller stora köttben? Det ska inte läggas i matavfallet eftersom det förstör tillverkningen av biogas och gödsel.



Restauranger får inte slänga sopor på återvinningsstationer

Ibland hittar vi avfall från restauranger i eller runt stadens återvinningsstationer. Men de är endast till för hushåll. Restauranger får inte lämna förpackningar, matavfall eller övrigt avfall där. Fel avfall drar till sig råttor. Nedskräpning skapar otrygghet och en otrygghet hos de som bor i området.

En restaurang måste ha abonnemang för matavfall och restavfall hos oss. Ni kan beställa hämtning av förpackningsavfall av godkänd entreprenör via recycla.se. Om ni inte har hämtning kan ni lämna förpackningar på Näringslivets Producentansvars mottagningspunkter. Dessa hittar ni på npa.se



Servera gott vatten direkt från kranen

Varje gång ni vridet på kranen får ni tillgång till ett av världens renaste och mest kontrollerade livsmedel. Ni behöver varken installera filter för att rena det, eller köpa in flaskvatten, för att erbjuda era gäster det absolut bästa vattnet. Så, lita på kranvattnet och gör ett ansvarsfullt val som gynnar både er restaurang och miljön – skippa flaskvatten och onödiga filter!

Restauranger som endast serverar kranvattnet kan "Kranmärka" sig och tydligt visa sina gäster att de tar ställning för ett hållbart alternativ. Det är helt gratis, läs mer på kranmarkt.se

Kranvattnet det klimatsmarta valet:

- Lokalproducerat och levereras direkt till kranen
- Inget behov av förpackningar eller transporter



Visste du att...

Det krävs minst 300 gånger mer energi att producera och leverera en liter förpackat vatten än att tappa upp en liter vatten från kranen.

Kontakta oss

Telefon: 08-522 120 00

Öppettider: måndag–torsdag 7.30–16.00, fredag 7.30–15.30

E-post: kund@svoa.se Webb: www.svoa.se

Hantera dina ärenden på Mina sidor via svoa.se

Hållbart Stockholm är ett nyhetsbrev från Stockholm Vatten och Avfall.

Tryck: Åtta.45 Tryckeri

 Svanenmärkt trycksak, 3041 0001

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.

Tillsammans för världens
mest hållbara stad

