



EUROPEAN WEEK FOR WASTE REDUCTION

www.ewwr.eu

Eurest Services Participation in EWWR Actions for “Better Production”



Christina Odén, Environmental Coordinator, Eurest Services AB Sweden



With the support
of the European
Commission





www.ewwr.eu

Eurest Services AB Sweden - a part of **Compass Group PLC**

What we do



Foodservice



Support services

Who we do it for



Business & Industry



Healthcare & Seniors



Education



Sports & Leisure



Defence, Offshore & Remote



International clients



With the support
of the European
Commission



386,000 employees in over 50 countries
serve more than 4 billion meals a year





www.ewwr.eu

Our Services in Sweden

- Business & Industry - Eurest
(staff restaurants, universities, conference centres)
- Healthcare, Seniors, Schools – Medirest
- Support services – Eurest Services



With the support
of the European
Commission





Our Participation to EWW

www.ewwr.eu



The project was a part of our environmental theme – waste management.

More than 25 restaurants participated, measuring the quantity of food waste produced in their kitchens and left over by their customers.



With the support
of the European
Commission



Measuring the food waste

www.ewwr.eu

Microsoft Excel - blankett för avfallsmätning Electrum

Arkiv Redigera Visa Infoga Format Verktyg Data Fönster Hjälp

P25 fx

A	B	C	D	E	F	G	H	
1	Blankett för registrering av avfall							2009-10-21
2	Mätningarna ska utföras en gång i månaden mellan oktober-mars 2010. Informera personalen och utse en ansvarig för matavfallsmätningarna. Boka in sex tillfällen, en varje månad. Väg matavfallet från gästerna. Väg matavfallet från köket (ta med både rester från tillagning och från servering).							
3	Anteckna alla vikter i kg. Räkna ihop alla säckar med brännbart avfall under den dagen mätningen utförs.							
4	Era inmatade värden redovisas i separat diagram i blad 2 . Skriv ut den när ni har matat in nya värden och sätt upp den så att gäster och medarbetare tar del av informationen.							
6	Ange enhet	Antal kg matavfall från gästerna/dag	Antal kg matavfall från köket/dag	Antal sopsäckar brännbart/dag	Antal portioner/dag	Hur många dagar har ni öppet denna månad	Datum för mätningarna	Uppgiftslämnare
7	oktober							
8	november	10	40	6	375	21	24-nov	
9	december							
10	januari							
11	februari							
12	mars							
13	ange enhetens omsättning/år						ange årskostnad för totalavfall	
14	Praktiska tips							
15	Kolla med avfallsentreprenören ifall de kan väga det insamlade matavfallet på plats när avfallet hämtas.							
16	Avfallsentreprenören bör också kunna lämna uppgifter om er totala årskostnad.							
17	Använd stora plasthinkar (t.ex. crème fraiche hinkar) till att samla in matavfallet! Används hinkar för insamling av matavfall i köket ska dessa diskas innan de tas in i köket igen.							
18	Väg dem när de fyllts, glöm inte att dra ifrån den tomma hinkens vikt.							
19	Enheten ska spara denna blankett i Egenkontrollpärmen, flik "avfall". Enhetschefen ansvarar för att varje månad rapportera in avfallsmängderna till sin regionchef, i samband med den ekonomiska/HSE rapporteringen.							
20	Vid frågor kontakta Christina Odén christina.oden@eurest.se 0704-61 75 31							
21								

The restaurants measured the food waste under one day.

For reporting, they used a form, available on our intranet.



With the support
of the European
Commission

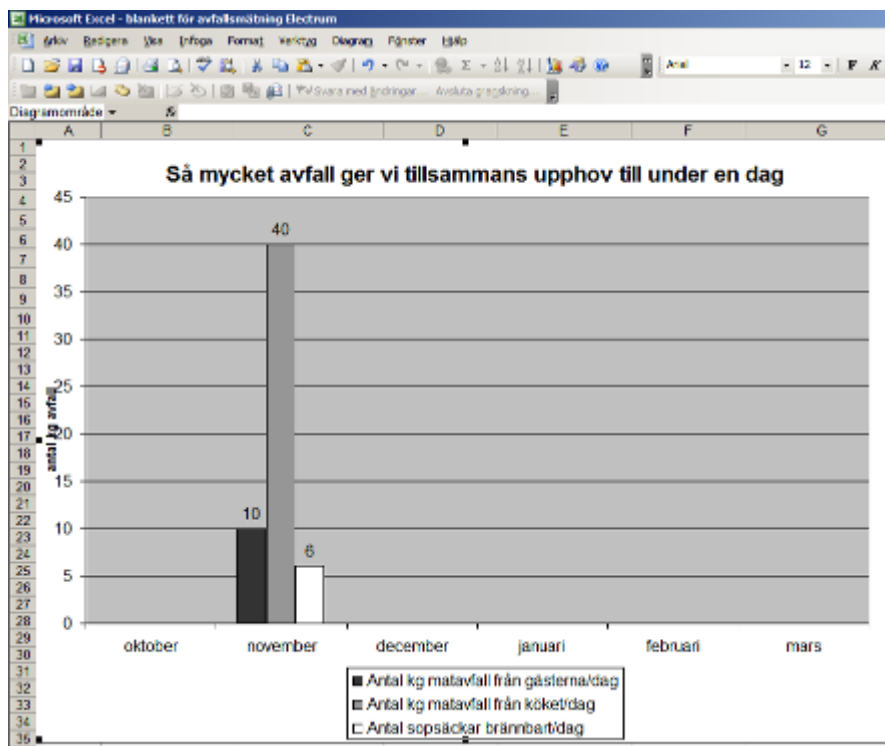




www.ewwr.eu

Measuring the food waste

Diagram illustrating the quantity of food waste, visible for the customers in our restaurants.



With the support
of the European
Commission


Eurest
Services

10-measure list

www.ewwr.eu



10 åtgärder för att minska avfallet

Kryssa i vilka åtgärder som ni gör på er enhet!

- Vi jobbar med att reducera pappersanvändningen. Felskrivna papper från skrivare använder vi alltid som kladdpapper.
- Vi skriver och kopierar på båda sidorna.
- Vi jobbar aktivt med att skaffa kunskap om avfallet som just vår enhet genererar. Vi mäter avfallet och har kontakt med vår avfallsentreprenör.
- Vi synliggör svinnet för både personal och gäster.
- Vi är sparsamma med engångsmaterial och använder återgångsmaterial i högsta möjliga mån.
- En långsiktigt planerande ligger till grund för våra inköp. Vi har koll på bäst-före-datumet på produkterna vi använder. Vi har en rutin att regelbundet se över varor i kylar, frysar och förråd och arbetar enligt principen FIFU (först in, först ut).
- Vi använder huvudrättstallriken för uppläggning av både sallad och huvudrätt. Vi sparar på miljön samtidigt som gästen får en bättre sammansatt tallrik.
- Våra servetter är komposterbara.
- Vi använder servettdispenser.
- Vi visar tydligt för både kunder och medarbetare hur sorteringen ska gå till - vi har satt upp sorteringsskyltar vid respektive avfallsstation.

- FIFU is used when planning the production and menus.
- Procedures introduced for regular controls of the waste.
- Same plate for both salad and main course (Key hole).
- Napkin dispenser and biodegradable table napkins introduced.
- Training of our staff.

W0002



With the support
of the European
Commission





www.ewwr.eu

Information in the restaurants



Use napkin dispenser, take one table napkin

Use the same plate for both salad and main course



We also use posters about reducing paper and food waste



With the support
of the European
Commission


Eurest
Services



www.ewwr.eu

Information on the tables



- Avoid food waste.
Don't take more than you could eat.
The food waste generates every year as much emissions as 700 000 cars.
- Use only one table napkin.
- Thank you for helping us to separate the food waste.
We leave the organic waste to local authorities for biological conversion to biogas and compost soil.



With the support
of the European
Commission


Eurest
Services



www.ewwr.eu

Implementation

All the tools on the intranet.

Information to all the area managers one month before EWWR.
Reminders the weeks before. Information about the evaluation.

In-house news on the intranet with links to the project and to a chapter about how to communicate our participation, where to find posters and work material.

Press release about our participation in the project.



Difficulties

www.ewwr.eu

Lack of time/methods for training and other preparations before the EWWR.

Lack of work material from EWWR-organization.
The posters arrived a few days before EWWR.

Large organization – difficult to communicate with everybody.

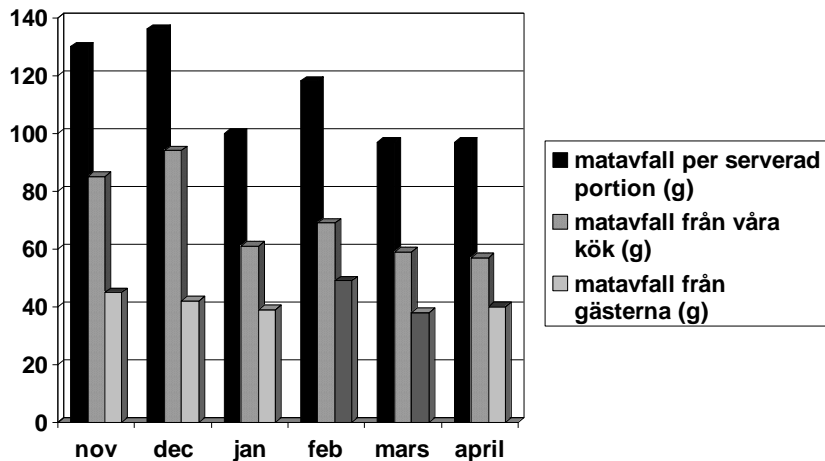


www.ewwr.eu

Results

After EWWR, we continued to measure the food waste once a month. Every month the unit managers report the food waste quantities to the environmental coordinator.

We calculate the mean values for food waste from our preparations and clients. Feedback to all the area managers.





23% less food waste per meal between Nov-Feb

www.ewwr.eu

November 2009

130 g food waste/meal. Every day we serve ca 60 000 meals and generate theoretically **7,8 tons food waste = 16 tons CO₂^{-e}**

April 2010

97 g food waste/meal. Generating **6 tons food waste** per day = 12 tons CO₂^{-e}

Our aim for this year is that all our restaurants leave the organic waste to local authorities for biological treatment to biogas and compost soil (if this is possible in the municipality).

This action will reduce our environmental impact and our CO₂ emissions.

Waste management in a restaurant



www.ewwr.eu

10 tips för att minska avfallet

- Välj utrustning som är miljövänlig och energieffektiv.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.
- Varit och köpa ekologiska råvaror.

Samtidigt avfall per 1000 svenska ättlingar i restaurang

Avfallstyp	Restaurang	Bar	Kafé
Matavfall	~18	~12	~10
Pappersavfall	~12	~10	~8
Plastavfall	~10	~8	~6
Metallavfall	~8	~6	~4
Glasavfall	~6	~4	~2
Övrigt	~4	~2	~1

Varit och köpa ekologiska råvaror

Varit och köpa ekologiska råvaror. Detta innebär att du väljer råvaror som är ekologiska och som inte har varit utsatta för pesticider eller andra kemikalier. Detta är bra för miljön och för din hälsa.

HJÄLP OSS ATT MINSKA AVFALLET

Skicka information – berätta vad du tycker om!

Maximalt 1000 g avfall per ättling per dag. Detta innebär att du ska ha max 1000 g avfall per ättling per dag. Detta är bra för miljön och för din hälsa.

Diff: matavfall – i ett kretslopp

Thank You!

www.ewwr.eu



With the support
of the European
Commission


Eurest
Services