

Restaurant

Restaurantbransjen er hektisk og krevende. Den preges gjerne av høyt tempo og mye stress, hvor kundens velvære hele tiden er i fokus. I tillegg til å drifte et spisested med alt det det medfølger, skal man også holde tritt med utviklingen i samfunnet hvor miljø og bærekraft stadig vies mer oppmerksomhet. Med nye krav og forventninger rettet mot bransjen er det om å gjøre å se det grønne fokuset som en mulighet og ikke som et hinder..



Kundene er blitt mer bevisste på miljøaspektene rundt restaurantdrift som matsvinn, bruk av engangsartikler og betydningen av kortreist mat. I tillegg stilles det fra før strenge krav fra myndigheter og forvaltningsorganer i forhold til hygiene og renhold. Alle disse faktorene er med på å påvirke behov og planleggingen av avfallsløsninger hos serveringsbransjen.

Riktig utstyr er vesentlig for å lykkes med avfallshåndteringen. Utstyr bør velges med tanke på at de både skal være effektive, funksjonelle og kostnadsbesparende. Typisk for serveringsbransjen er kravene til hygiene og at matavfall dermed skaper spesielle utfordringer med tanke på lukt, smuss og for å forhindre skadedyr. Det kan være behov for spesialutstyr som avfallskjølere, komprimatorer og spesialposer som er ekstra godt egnet for matavfall, og som igjen kan bidra til bedre hygiene og et renere miljø.

I tillegg bør man ha gode løsninger for gjenvinnbare fraksjoner som papp, plast, glass og metall. I virksomheter hvor avløpsvannet inneholder animalsk eller vegetabilsk fett eller olje, skal det også være en fettutskiller. Gode avfallsløsninger som er tilpasset serveringssteder er viktig for å sikre at mest mulig av avfallet blir resirkulert og gjenvunnet, og at minst mulig havner i restavfallet.

Anbefalt utstyr

Vi i Retura har god kompetanse på å tilrettelegge gode løsninger for restaurantbransjen. Vi vet at alle restauranter er forskjellige med ulike behov. Vi hjelper deg og din virksomhet med å sette sammen de beste løsningene som passer for deg og din virksomhet, med tanke på plass, hentefrekvens og kildesortering.

	Matavfall uemballert	• 140 liter beholder	
	Matavfall emballert	• 140 liter beholder	
	Fett, vegetabilske oljer	• 200 liter fat	
	Fett fra fettutskiller	• Fettutskiller	
	Blandet papir, papp og kartong	• 360 liter beholder	
	Klar plastfolie LDPE	• 240 liter sekk	
	Farget plastfolie LDPE	• 240 liter sekk	
	Flasker, kanner og brett	• 800 liter sekk	
	Keramikk og porselen	• 240 liter beholder	

	Klar glassemballasje med metall	• 660 liter beholder	
	Lysstoffrør og sparepærer	• Lysstoffrørkasse	
	Batterier	• Batterikasse	
	Rengjøringsmidler	• 60 liter fat	
	Spraybokser	• 60 liter fat	
	Sortert restavfall	• 660 liter	