

Vägledning för plastanvändning inom restaurangverksamhet

Det främsta skälet till att plastbanta i restauranger är att vissa plaster innehåller kemikalier som är skadliga för vår hälsa och som vi lätt får i oss från plast som kommer i kontakt med mat. Men att minska på plasten inom restauranger innebär också givetvis att man gör en insats även för vårt klimat och vår miljö.

Här är en checklista med tips på hur du kan minska på plasten i restaurangen!

Laga och förvara mat

- Undvik plast i kontakt med varm mat. Varm plast släpper lättare ifrån sig skadliga ämnen, som hamnar i maten vi ska äta.
- Byt ut gamla, repiga och slitna plastprodukter. Välj hellre ett annat material som trä, rostfritt stål, glas eller porslin.
- Använd bara produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Välj produkter av plast märkta med "glas och gaffel"-symbolen. Använd produkterna till det de är avsedda för.
- Undvik att förvara livsmedel som är sura eller feta i plastkärl. När feta och/eller sura livsmedel kommer i kontakt med plast släpper den lätt ifrån sig skadliga tillsatsämnen.
- Byt ut alla stekpannor med non-stick-beläggning av teflon mot pannor i lättviksgjutjärn, gjutjärn, kolstål eller rostfritt stål.
- Använd nitrilhandskar i de fall handskar behövs.
- Undvik plastfolie. Det går att använda behållare av glas, rostfritt stål eller porslin istället. Om du ändå behöver använda plastfolie – tänk på att använda en folie av polyeten och att undvika PVC-folie.
- Använd inte grovdisk med granulat mer än nödvändigt. Välj gärna biologiskt nedbrytbart granulat.



Välj annat material än plast i kontakt med mat, till exempel glas. Foto: Pia Nordlander.

Servera och sortera

- Undvik engångsprodukter. Fundera över vilka engångsprodukter du använder och byt ut till flergångsprodukter i de fall det är möjligt. Kan du använda flergångsmatlådor och metallbestick till utflykten? Kan du erbjuda take-away-förpackningar i flergångsmaterial? Eller finns det annat alternativ till plast när du måste använda engångsmatlådor för exempelvis utflykter, take-away eller doggy-bag?
- Se till att ha en tydlig sopsortering för både restaurangpersonal och gäster.

Berätta att du plastbantar

Berätta för era kunder om de aktiva val som er restaurang gör! Försök att skapa ett engagemang bland dem som äter i restaurangen och berätta om hur kunderna kan hjälpa till att minska på plasten eller hur de kan bli bättre på att sortera och att minska nedskräpningen.

Vill du veta mer?

På stadens webbplats finns mer information, handlingsplanen i sin helhet samt länkar och fördjupning.

www.vasteras.se/plast