

Avoiding Food Wastage

Christina Odén

Environmental Specialist
Eurest Services/Compass Group, Sweden
christina.oden@compass-group.se



Eurest Services Sweden - a part of Compass Group PLC

What we do



Foodservice



Support services

Who we do it for



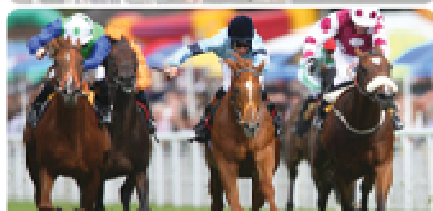
Business & Industry



Healthcare & Seniors



Education



Sports & Leisure



Defence, Offshore & Remote



International clients



Our Services in Sweden



Business & Industry
(staff restaurants, universities,
conference centres).



Support Services



MEDIREST

Healthcare & Seniors

Safety, health and the environment

- Nr.1 priority in our day-to-day operations

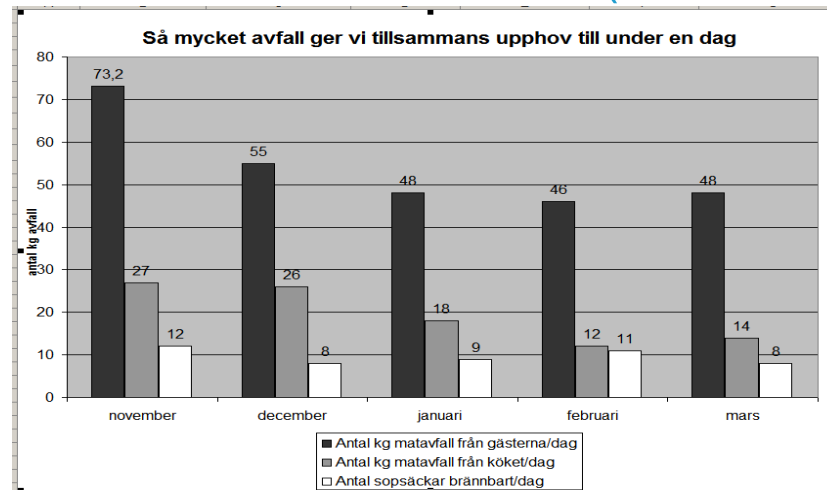
The main focus

- reducing our company's impact on the environment
- using the existing resources in a responsible way



Working with Waste Reduction

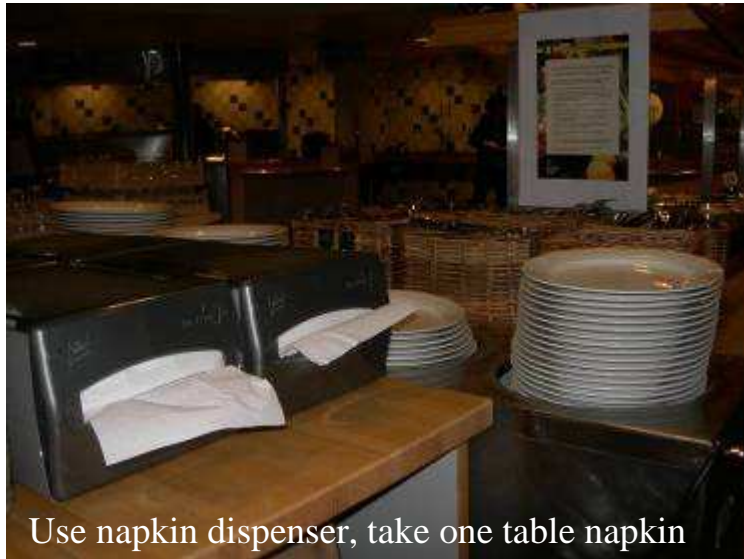
- We measure the food waste from our restaurants
- We make the food waste visible (for customers and staff)



- Our main objective is that all units should leave the organic waste to local authorities for biological treatment to biogas and compost soil (if this is possible in the municipality).



Information in the restaurants



Use napkin dispenser, take one table napkin



Use the same plate for both salad and main course



Information on the tables:

- Avoid food waste. Don't take more than you could eat.
- 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.

10-measure list for waste reduction



10 åtgärder för att minska avfallet

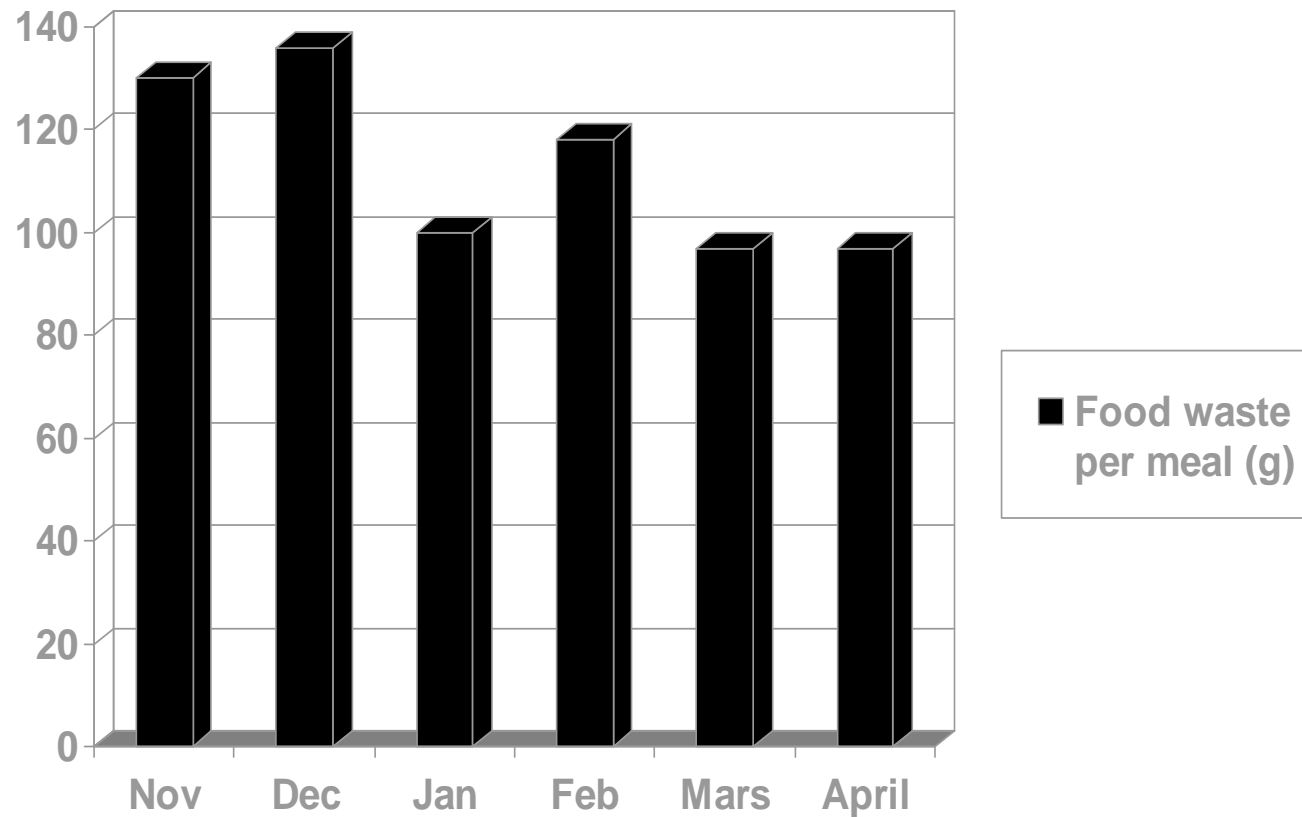
Kryssa i vilka åtgärder som ni gör på er enhet!

- 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 återanvändbart material i högsta möjliga mån.
- Ett 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 FIFO (först in, först ut).
- Vi använder huvudrättsallriken 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 sorteringskyltar vid respektive avfallsstation.

00002

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

Results



Food waste has been reduced by 25% per meal in restaurants that participated in our food waste reducing project.

EWWR Award 2010

Our actions for waste reduction were rewarded with a European award in the EU-project “European Week for Waste Reduction”.



For more information, please visit www.eurestservices.se and www.compass-group.com