

INTERVJU:

Cicada Catering SORTERAR MATAVFALL

Fakta Cicada:
Verksamhetsnamn: Cicada catering
Antal anställda: 5
Antalet tillagade portioner: Ett par hundra om dagen
Namn: Olle Lindberg
Titel: Ägare
Ålder: 47 år

Kontaktuppgifter:
Cicada Catering
Värmdövägen 120
131 61 Nacka
Tel: 08-92 16 48
Mobil: 0707 58 79 00
www.cicada.se
info@cicada.se



matavfallsinsamling. Fick veta att sortering av matavfall var bra för miljön och att man spar pengar genom att sortera matavfall.

Varför började ni att sortera matavfall? Det är en samvetsfråga. Jag tycker man ska ta ansvar för sina sopor. När man får barn tänker man mer på miljön och vad man lämnar till barnen i form av miljöförstöring.

Skulle ni ha anslutit er oavsett kostnad? (Idag är det kostnadsfri hämtning av matavfallet)

Ja, det skulle jag idag. Miljö-tänkandet är en del av vårt erbjudande. Många kunder har krav på att man ska ha en miljöredovisning och ett tänk kring avfallshantering och miljö. Vår kund Svenska Kyrkan är ett exempel på det.

Fyller diplomaten en funktion för er? Använder ni matavfallssorteringen i er marknadsföring? Diplomet var kul att få och det hänger på väggen i kontoret men ingen har begärt att få se det.

Är det något som har varit svårt eller jobbigt? (ex. Vad som får kastas eller inte.) När jag började i restaurangbranschen för ca 25 år sedan slängdes allt i samma säck. Nu är det annorlunda. I början var det ovant att sortera, nu har det blivit en vana. Vi har också olika kärl för sortering inne i köket så det är väldigt lätt att sortera.

Var personalen positiv? Det var krångligt i början och jag fick vara på dem och säga till om något låg fel. Men nu flyter det på och alla är med på miljötanket.

Är du överraskad över mängderna matavfall?

Ja man blir förvånad över hur mycket matavfall det blir och det är bra att det tas tillvara. Vad

blir det av insamlat matavfall förutom biogas? Camilla Skoogh, avfallshandläggare besvarar frågan: Matavfallet behandlas genom rötning och omvandlas till biogas och biogödsel. Biogas används bl.a. som drivmedel i våra sopbilar medan biogödsel används som växtnäring i jord- och skogsbruk istället för konstgödning.

Vad vill du säga till de verksamheter i Nacka som ännu inte har börjat sortera sitt matavfall?

Jag vet att många restauranger inte sorterar. Jag vill säga till dem att de ska se sig i spegeln och ta vara på sitt skräp. Det är både billigare och bättre för miljön. Man tjänar faktiskt pengar på att sortera. Den ekonomiska biten tror jag inte så många känner till. Kostnadsbesparingen är viktig för den som driver restaurang.

Varför tror du att vissa verksamheter inte har anslutit sig?

Kan vara att de inte vet om de ekonomiska fördelarna med att sortera. De kanske behöver mer information om detta. Tror att en del är rädda för att det ska vara krångligt också.

Har du en idé om hur vi ska få med oss fler verksamheter?

Jag tycker ni kan informera om kostnadsbesparingen man gör genom att sortera sitt matavfall. Matavfallssorteringen kostar ju ingenting och man får även en lägre taxa för det vanliga restavfallet.

Hur ska man få personalen med sig? Man får prata om att det är viktigt att vi tar vårt ansvar när det gäller miljön och även göra det lätt för personalen att sortera i köket.

Hur samlar ni in matavfallet i köket? Skal och blast från grönsaker samt övrigt matavfall lägger vi i ett Ikea-kärl som finns i köket. Vi

bär sedan ut kärlet och tömmer det i det bruna matavfallskärlet som står utanför huset. Det säckställ med 45-liters påse som finns att köpa genom kommunen är bra om man har plats, men det har vi inte här.

Ni har matavfallskärnen utomhus. Hur fungerar det sommardag? Jag brukar göra rent kärlet själv då och då. Men ett bra tips är att använda ättika, jag håller ner en skvätt i kärlet och det håller flugor borta sommardag.

Känner du till våra tilläggstjänster som finns via vår taxa? Ex. rengöring av kärl. Nej, det gjorde jag inte. Det är jag intresserad av! Det borde ni ha tydlig information om på hemsidan! Det är bra information för restaurangägare med mycket matavfall.

Vad är det bästa med att sortera matavfall? Självklart känns det riktigt bra! Man tar ansvar för miljön genom att sortera. Vi har också ett bra samarbete med Nacka kommun, det har alltid varit lätt att ha kontakt med er.

Visste du att:
• Ca 30 % av företagen och 65 % av skolorna i Nacka sorterar ut matavfallet (2016).
• Vi hämtar matavfall i kärl, bottentömmande behållare och kvarn till tank. Vi kan även hämta förpackat matavfall i container.
• Det finns tilläggstjänster som du kan beställa som verksamhetskund, t.ex. rengöring av kärl (320 kr), 45-literspås för matavfall (20 st à 76 kr) och tillhörande ställ (1100 kr).
• Kontakta kundservice för VA och avfall för mer info: 08-718 80 00, info@nacka.se.

Nacka vatten AB

Berätta lite kort om er verksamhet. Jag startade verksamheten för 20 år sedan och då som restaurang. Först hade vi lokal i Sollentuna sedan flyttade vi till Lavalhallen i Järla Sjö. Sedan 10 år tillbaka har vi enbart catering och nu har vi vår lokal med kök på Värmdövägen 120.

Vilken typ av avfall uppstår? Vi källsorterar plast, matavfall, batterier och hushållsavfall. Övrigt avfall kör vi till Kovik på Värmdö där de tar emot avfall från verksamheter som gips, trä wellpapp och metall. Jag saknar en återvinningscentral som Kovik här i Nacka, där vi som företag eller verksamhet kan lämna avfall.

Jobbar ni aktivt för minskat matsvinn? Hur? Vi kör mat till ett härbärke om det blivit mycket över vid någon beställning. Ibland ställs bokningar in i sista minuten och vi har redan köpt in maten. Då kommer vi överens med kunden om att skänka maten till ett härbärke.

Hur länge har ni sorterat ert matavfall? Vi har sorterat sedan 2011. Det var då matavfallsinsamlingen i Nacka kommun kom igång.

Hur fick du information om möjligheten att sortera matavfall? Jag fick höra talas om matavfallssortering via en kollega som arbetade på en restaurang i Täby kommun där de redan hade