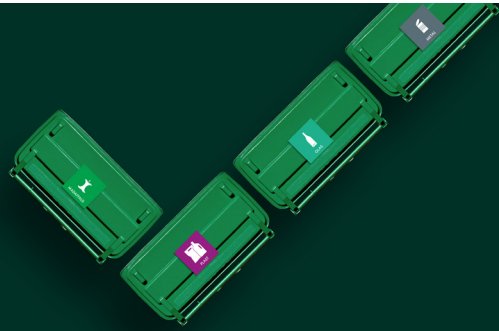


Tjekliste til restauranter og caféer



Typer af affald, I skal sortere*

I har formentlig brug for at kunne sortere:

 Pap	<input type="checkbox"/>
 Papir	<input type="checkbox"/>
 Plast	<input type="checkbox"/>
 Madaffald	<input type="checkbox"/>
 Glas	<input type="checkbox"/>
 Mad- og drikkekartoner	<input type="checkbox"/>
 Metal	<input type="checkbox"/>
 Tekstilaffald	<input type="checkbox"/>
 Restaffald	<input type="checkbox"/>
 Batterier	<input type="checkbox"/>

* Listen er ikke udtømmende.

Måske har I også brug for at kunne sortere:

 Olie	<input type="checkbox"/>
 Fiturefedt	<input type="checkbox"/>
 Farligt affald	<input type="checkbox"/>
 Polstrede møbler	<input type="checkbox"/>
 Indendørs træ	<input type="checkbox"/>

* Listen er ikke udtømmende.

Tips til sortering af affald

Indendørs

- Placer beholderne til de forskellige affaldstyper dér, hvor affaldet opstår - f.eks. en spand til madaffald i køkkenet, hvor I laver maden, og spande til pap og plast dér, hvor I pakker varer ud.
- Marker jeres affaldsbeholdere med de nationale piktogrammer fra www.affaldspiktogrammer.dk

Læs mere på mst.dk/tilsynstjek

Udendørs

- Sørg for, at der er beholdere/containere til alle de typer affald, I har, så affaldet kan blive indsamlet og håndteret enkeltvis.
- Markér jeres beholdere/containere med virksomhedens navn eller logo - eller hæng skilte op - så det er nemt for jeres ansatte at finde ud af, hvilke beholdere de må bruge. Så mindsker I også risikoen for, at andre smider affald i dem.