

Stockholm 130625

Scandic tar nästa steg i hållbarhetsarbetet

Waste management ska minska frukostavfallet med 232 ton sopor

Organiskt avfall från restaurangen står för en stor del av soporna på ett hotell. Det som blir över från bufféer, restbitar från råvaror, bröd och det som gästerna lämnar kvar på tallriken utgör varje dag hundratals kilo. Mycket slängs i onödan och nu tar Scandic nästa steg i sitt hållbarhetsarbete genom att aktivt arbeta med så kallad "waste management" på samtliga hotell. En nyligen genomförd pilot visar att hotellen, med kunskap och planering, kan reducera frukostavfallet med drygt 30%.

Genom att utbilda medarbetare, kontrollera inköp och hur mycket som produceras till varje givet tillfälle samt informera gästerna är målet att reducera svinnet från frukosten med drygt 30%, från dagens 141 gram/gäst till 90 gram/gäst. Om de 75 hotellen i Sverige lyckas med målet innebär det att andelen sopor minskar med 232 ton under resten av året. Ett mål som Thomas Fankl, Director Food & Beverage på Scandic Sverige, känner sig trygg med att hotellen kommer att uppnå.

- Under våren har vi genomfört en pilot på hotellen i Upplands Väsby, Bromma, Scandic Grand Central och Scandic Sjöfart som visar att det är fullt genomfört att minska avfallet markant. Nu har samtliga medarbetare fått en utbildning i hur de kan arbeta för att minska avfallet. Det handlar bland annat om hur råvarorna hanteras och hur maten presenteras på buffén, sedan vägs allt svinn på särskilda vågar. Jag är övertygad om att alla tillsammans kommer att bidra till att göra projektet till en framgång, säger Thomas Fankl.

Att aktivt arbeta med waste management innebär stora miljövinster. Genom att till exempel koka salsa av tomater gör att hotellen gemensamt sparar stora mängder resurser som annars skulle gå till spillo. Både medarbetare och gäster kan bidra, de senare uppmanas genom skyltar med budskapet "ät hur mycket du vill och släng så lite du kan" att inte lämna mat på tallriken.

- Att jobba med waste management innebär att vi värnar om miljön och vår framtid. Självklart har vi alltid gästnöjdheten i fokus och förhoppningsvis ger detta mycket positiva reaktioner bland våra gäster. Ytterligare en vinst med projektet är att stärka stoltheten hos medarbetarna, de är engagerade och känner att de kan bidra, avslutar Thomas Fankl.

För ytterligare information, kontakta gärna:

Thomas Fankl, Director Food & Beverage Scandic
tel: 070- 973 51 10, e-post: thomas.fankl@scandichotels.com

Karin Hellgren, PR- och kommunikationsansvarig, Scandic
tel: 0721-709 259, e-post: karin.hellgren@scandichotels.com

Varje dag jobbar Scandics 7.500 medarbetare med ett enda mål – att du ska trivas. Som Nordens mest hållbara hotellkedja har vi alltid fokus på miljö, socialt ansvar och tillgänglighet. Scandic är Nordens största hotellkedja med omkring 160 hotell i åtta länder och ca 30 000 hotellrum med en omsättning på 923 miljoner EUR. Vi vill vara mer än bara ett hotell – en plats där människor träffas, jobbar och inspireras.