



2020
KUTT
MATSVINN

VI ER MED

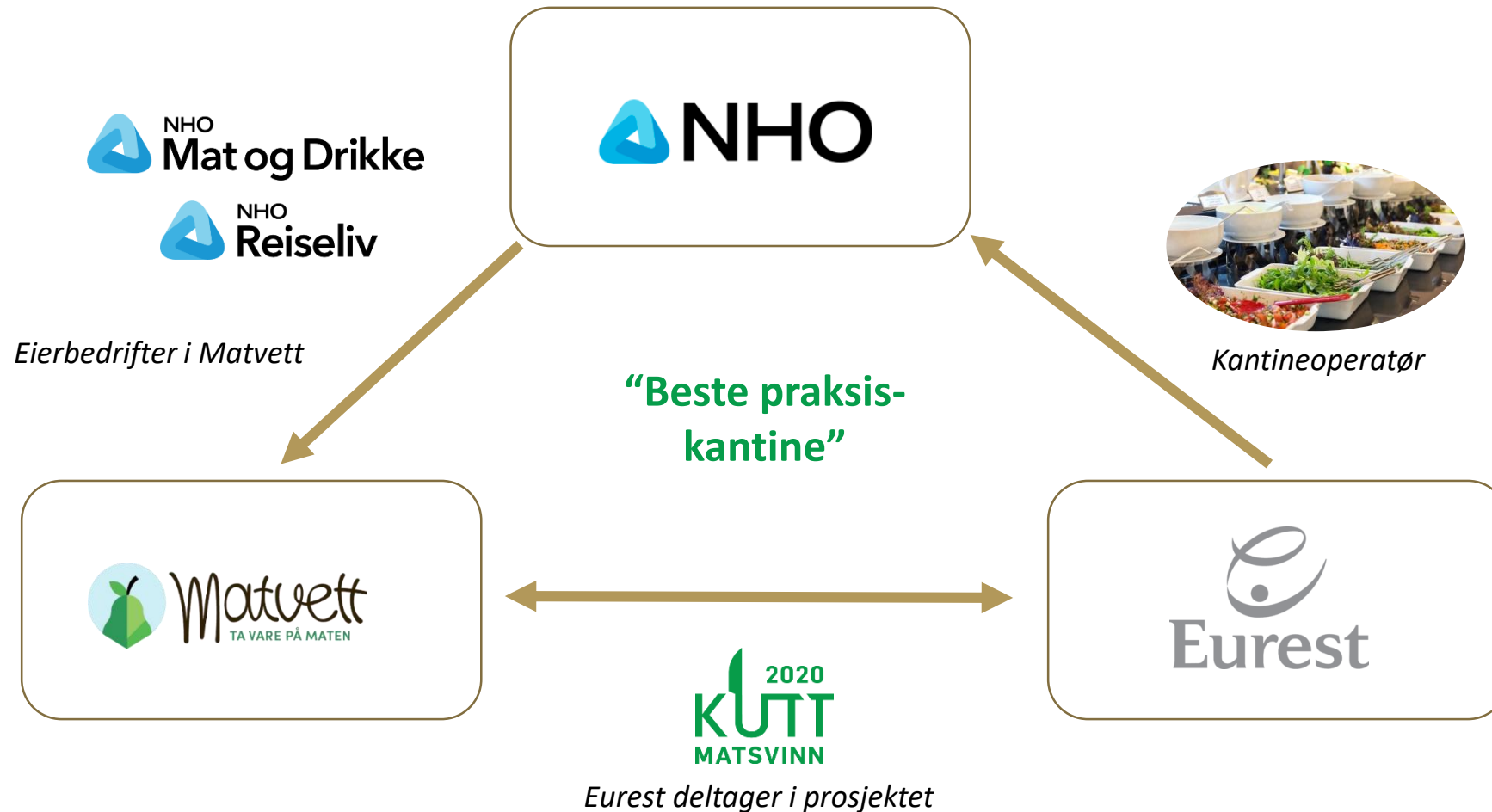
«Beste praksis-kantine»


Eurest
Konferanse & Selskap

 **Matvett**
TA VARE PÅ MATEN

 **NHO**

Bakgrunnen for initiativet



Formålet med initiativet

Prosjektet ønsker å lage en modell for beste praksis-kantine
- Skal inspirere og motivere resten av bransjen



Hvordan?

- Representanter fra Matvett, Eurest og NHO møttes til en forberedende workshop
- Prosjektgruppe ble etablert, og den ble enige om følgende fokusområder og mål:

1

Måle og redusere matsvinn fra møtemat og konferanser med 20 %

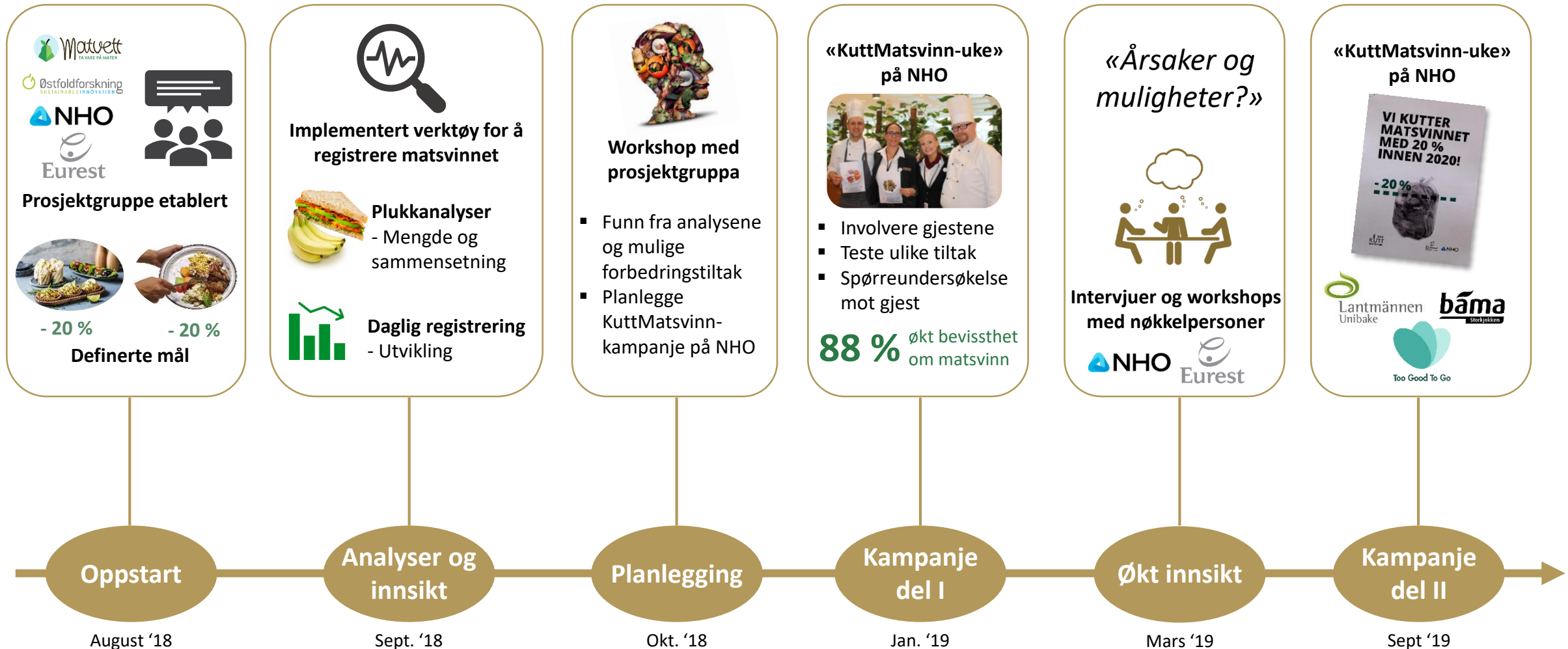


2

Måle og redusere matsvinn fra tallerken med 20 %

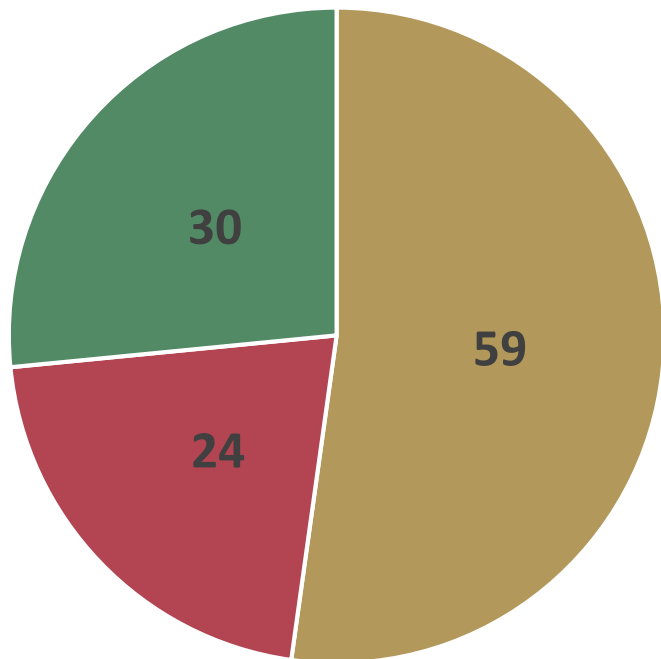


Prosjektets hovedaktiviteter fra start til mål



Resultater fra analysene ga kantinen viktig innsikt

Over 50 % av matsvinnet på NHO kommer fra møtemat og konferanser



■ Møtemat og konferanse ■ Tallerken ■ Overproduksjon/buffet

Fra møtemat og konferanser svinnes det mest av



Buffet fra konferanse



Frukt



Bagetter og påsmurt



Brød

Store mengder spiselig mat fra konferanser/møtemat ble kastet



Årsaker



Usikkerhet omkring
størrelsen på rettene



For stor meny



Sene møtekanselleringer
og “no shows”



Ingen minimum ordre



For store porsjonsstørrelser

Tiltak som har gitt størst effekt på matsvinn fra møter/konferanser



Overskuddsmat fra konferanser plasseres i kjøledisk i kantinen



Mer oversiktlig møtemat-meny og bedre veiledning ved bestilling



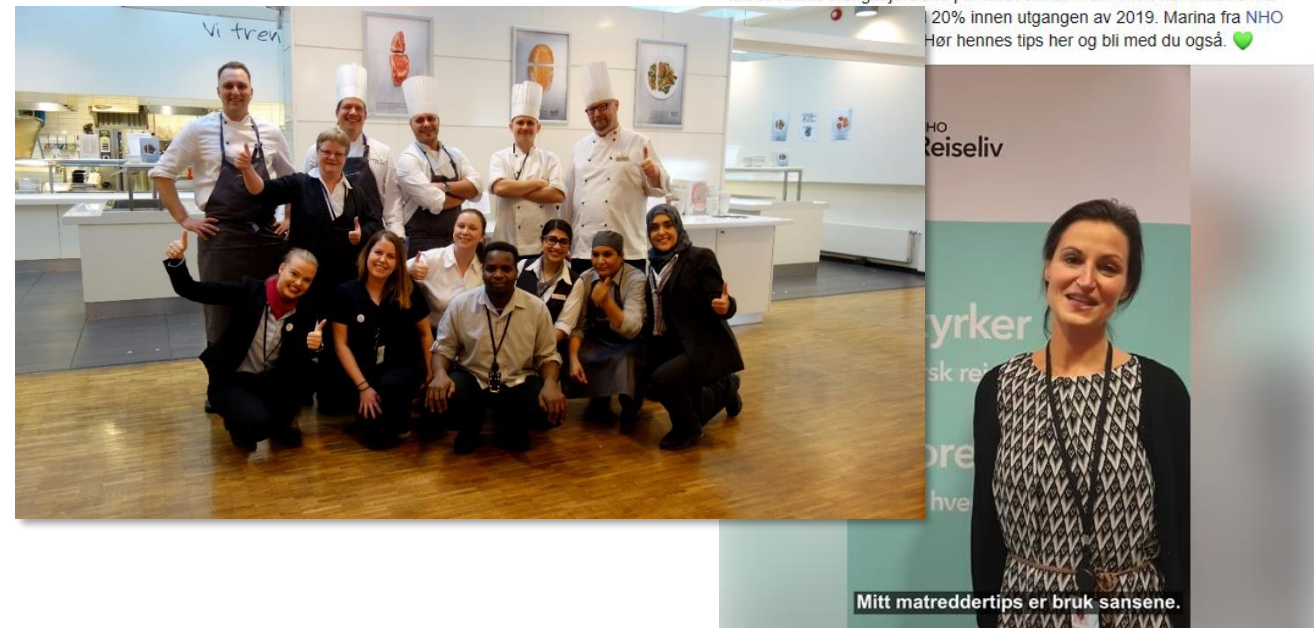
Overskuddsmat selges også på appen, Too Good To Go

Kampanje mot ansatte og gjester – eksempler på tiltak

«Velkomstkomiteen» i resepsjonen

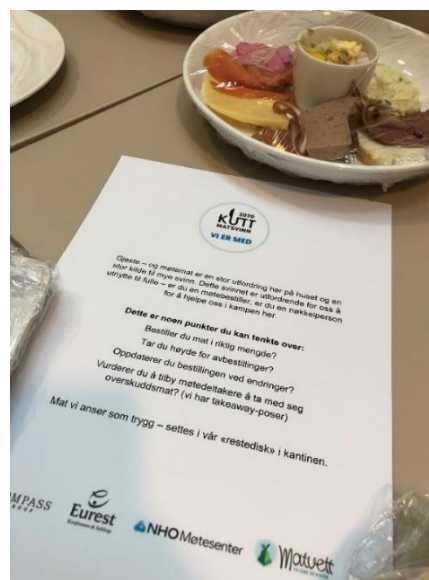


Involvering og eierskap hos ansatte, både hos Euresst og NHO



Kampanje mot ansatte og gjester – eksempler på tiltak

Meny basert på overskuddsmat og materiell for å bevisstgjøre NHO-ansatte



Samarbeid med leverandører



Kampanje mot ansatte og gjester – eksempler på tiltak

Tiltak for å ta bedre vare på maten som settes frem



Innlegg på intranett og sosiale medier

Innlegget til NHO Møtesenter
22:50
NHO Møtesenter er sammen med Ida Victoria Silseth Bakken og 8 andre her: NHO - Næringslivets Hovedorganisasjon.
41 · Oslo ·

Kuttmatvinn-uken er over for denne gang, og vi takker alle som har bidratt til at den ble en stor suksess! God helg fra matrednerne i Næringslivet Hus
#kuttmatvinn2020 #kuttmatvinn #stopfoodwaste #foodwastewarriors #compassgroup #eurest #framatsvinnmaltid #nho @carepacks.co @unibakenerge @toogoodtogo.no @matvett.no @compassgroupnorge @konferanseoslo @bamagruppen

Kampanjen Kuttmatvinn i veke 41
Skal kutte matsvinnet 20 prosent i år
Publisert: 07.10.19
Det har lenge blitt jobba aktivt for å kutte matsvinnet i Næringslivets Hus. Likevel er det eit stykke igjen for målsettinga om 20 prosent reduksjon er nådd. Derfor er heile veke 41 via til ein ny Kuttmatvinn-kampanje.

Compass Group Norge
7. oktober kl. 14:00
På NHO Møtesenter har de med enkle grep redusert matsvinnet fra møte- og konferansemat med hele 54 prosent siden oktober i fjor. Les om de smarte grepene og den gode innsatsen til vår konferanseleder Lise Pedersen her

Magnus Stuhr og 16 andre
1 deling
Mest relevante
Eil Hermine Heyerdahl Eide
Vi har opplevd å få veiledning rundt mengder ved matbestilling hos NHO møtesenter 😊 Vi traff helt perfekt på mengde og sparte faktisk endel penger på det også 🙌 tusen takk for god hjelp 🙏
3 d Hjerte Svar Send melding

Compass Group Norge
Enkle tiltak har gitt stor reduksjon av matsvinn på NHO - Compass Group
Du og 44 andre
6 kommentarer 3 delinger



Halvering av matsvinnet fra møtemat/konferanse

Tiltak som har gitt størst effekt på matsvinn fra møter/konferanser



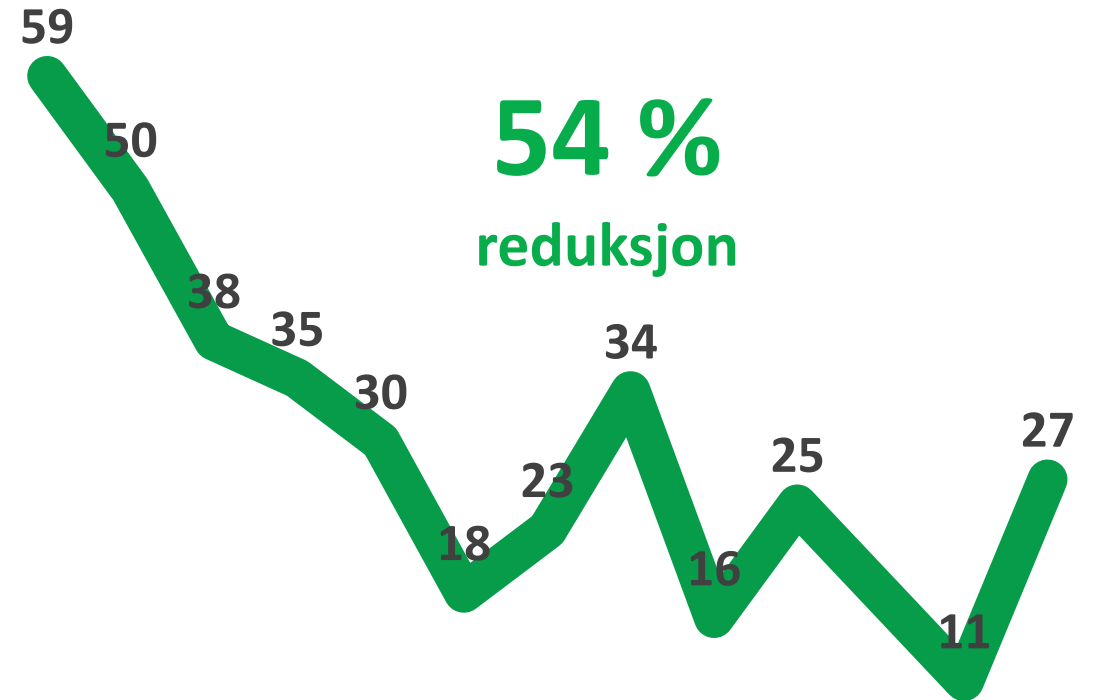
Overskuddsmat fra konferanser plasseres i kjøledisk i kantinen



Mer oversiktlig møtemat-meny og bedre veiledning ved bestilling



Overskuddsmat selges også på appen, Too Good To Go

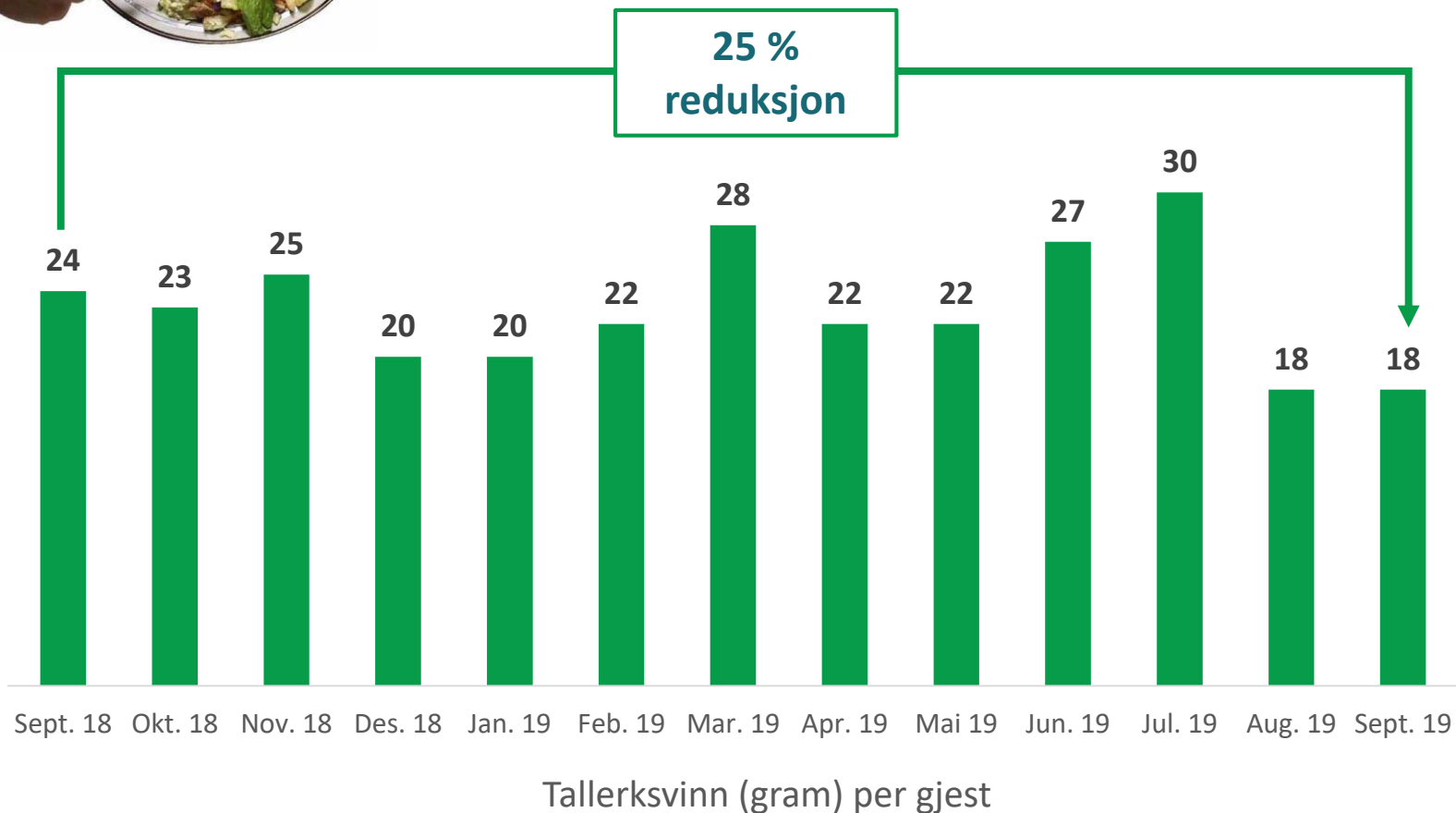


Gram matsvinn per gjest
Møtemat og konferanser

sep.18

sep.19

25 % reduksjon i tallerkensvinnet sammenlignet med i fjor, fortsatt store svingninger



Positive tilbakemeldinger på kampanjen

74 % spiste opp maten de forsynte seg med!

100 % la merke til kampanjen!

90 % økte bevisstheten rundt matsvinn!



Slik blir du en «beste praksis-kantine»

