

*Serveringsbransjen tar grep...*



# KuttMatsvinn2020

## Ledet av bransjen



## Initiativtagere



## Mål innen 2020

20 %



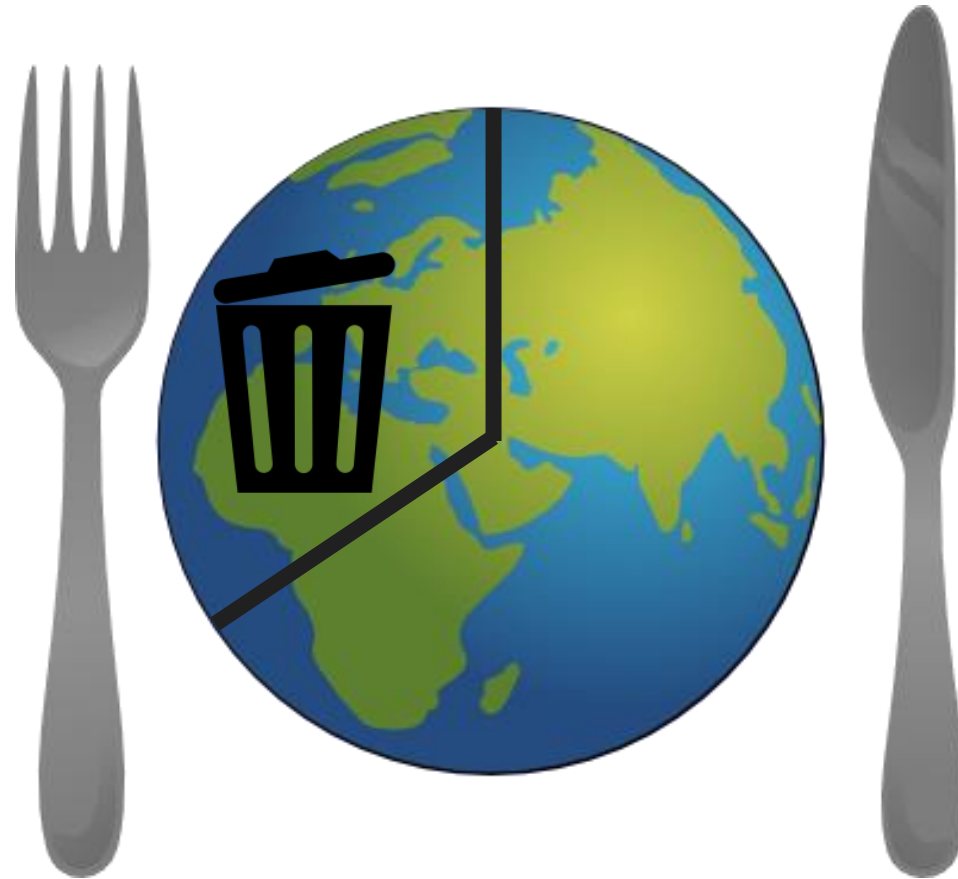
20 % reduksjon i matsvinn på serveringsstedene

50 %



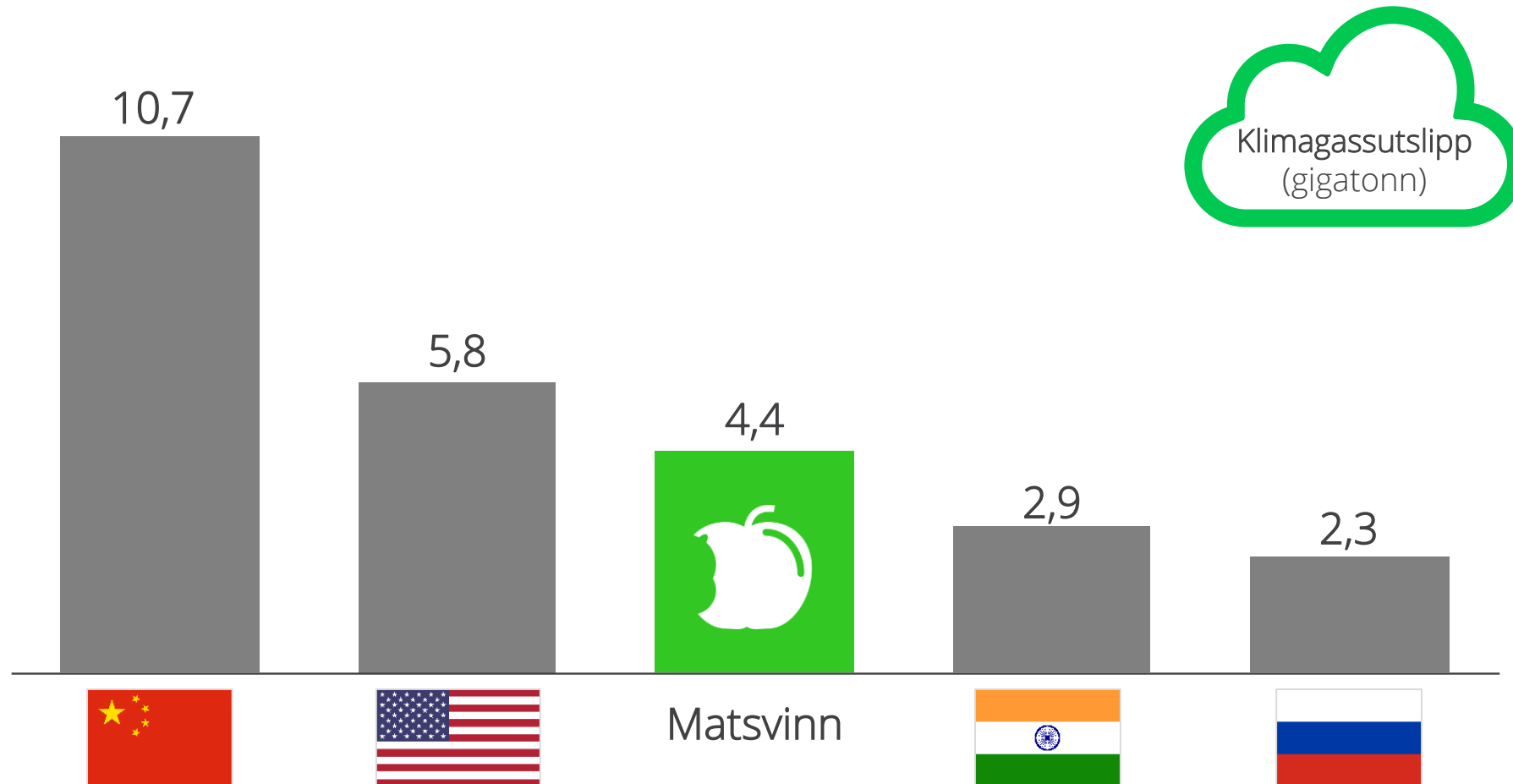
50 % av serveringsbransjen med

# Matsvinn en global utfordring



Nok til å brødfø verdens sultende befolkning fire ganger!

# Om matsvinn hadde vært et land, ville det vært det tredje største i klimagassutslipp



# Matproduksjon er svært ressurskrevende



Det krever like mye energi i å produsere 1kg gulrøtter, som...



40 min



For å produsere 1kg med kjøtt, kreves...



1 l x 15 000



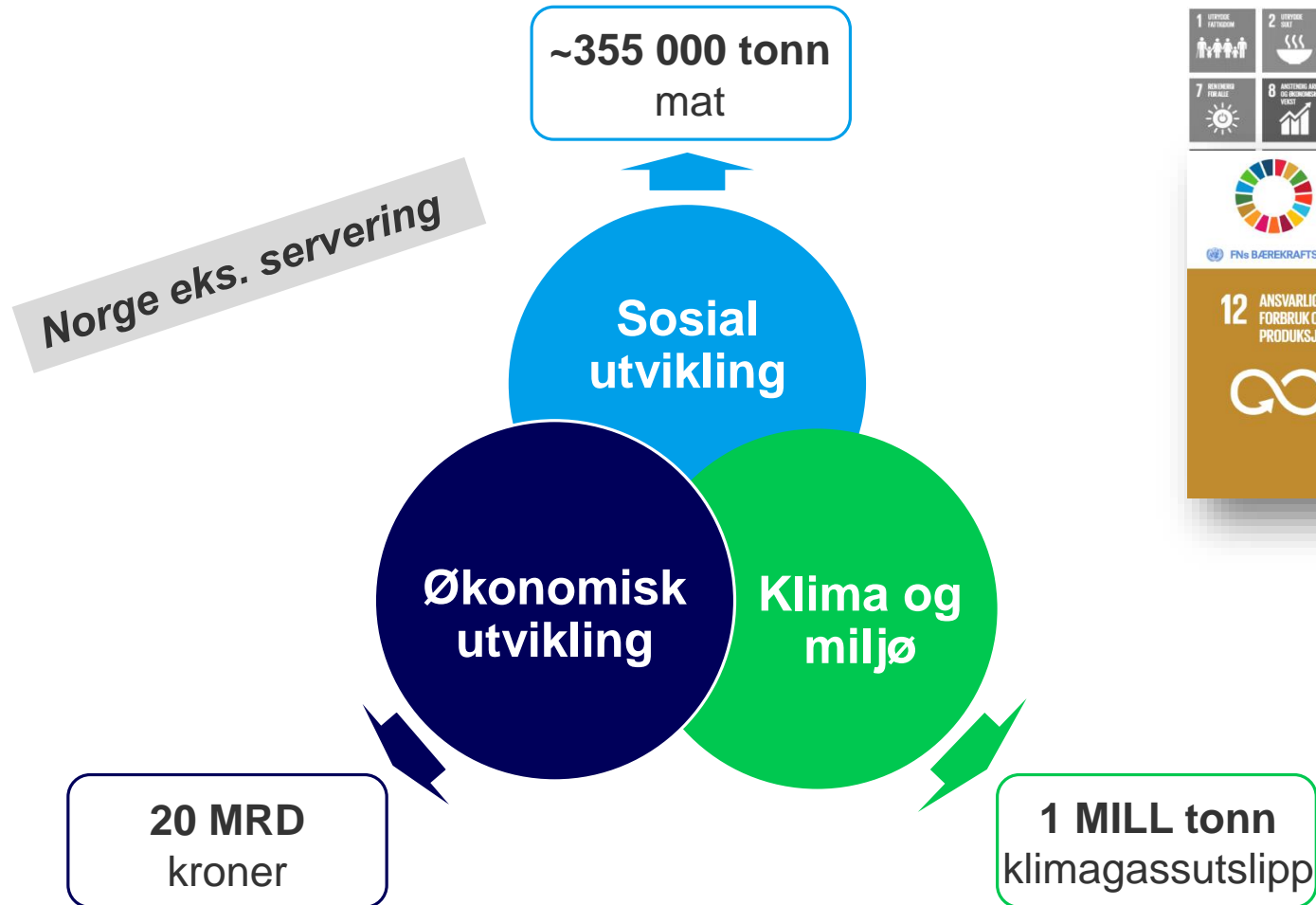
2 m<sup>2</sup> for å produsere matkorn til ett brød

I Norge kaster vi 100.000 brød hver dag. Har krevd et produksjonsareal tilsvarende...



x 30

# Det er ikke bærekraftig å kaste mat



**FNs Bærekraftsmål 12.3**  
«Innen 2030 **halvere andelen** matsvinn per innbygger på verdensbasis [...]»



**NATIONEN**

- Bevisstgjøring er viktig, vi ønsker å samle bransjen og myndighetene i kampen mot matsvinn

Klima- og miljøminister, Vidar Helgesen



**Vil halvere matsvinnet innen 2030**

En ny avtale mellom matvarebransjen og myndighetene har som mål å halvere matsvinnet innen 2030. – Hele verdikjeden skal med, sier klima- og miljøminister Vidar Helgesen.



# Dine gjester opptatt av mere enn pris



## Med fokus på...



**Klima, miljø og bærekraft**



**Trygg mat:** Opprinnelse og sporbarhet



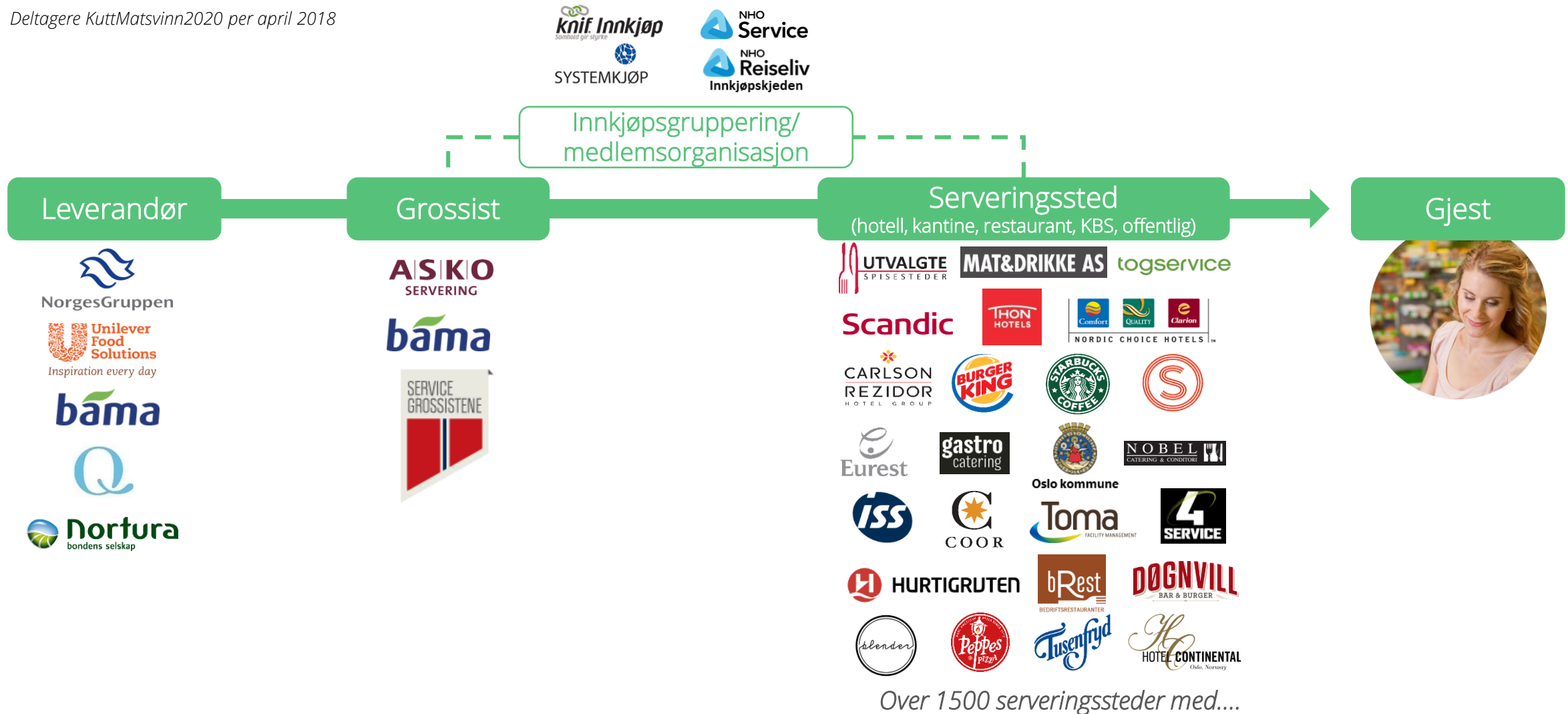
**Utnyttelse av norske råvarer**



**Kvalitet og smak**

# Nødvendig med verdikjedesamarbeid

Deltagere KuttMatsvinn2020 per april 2018





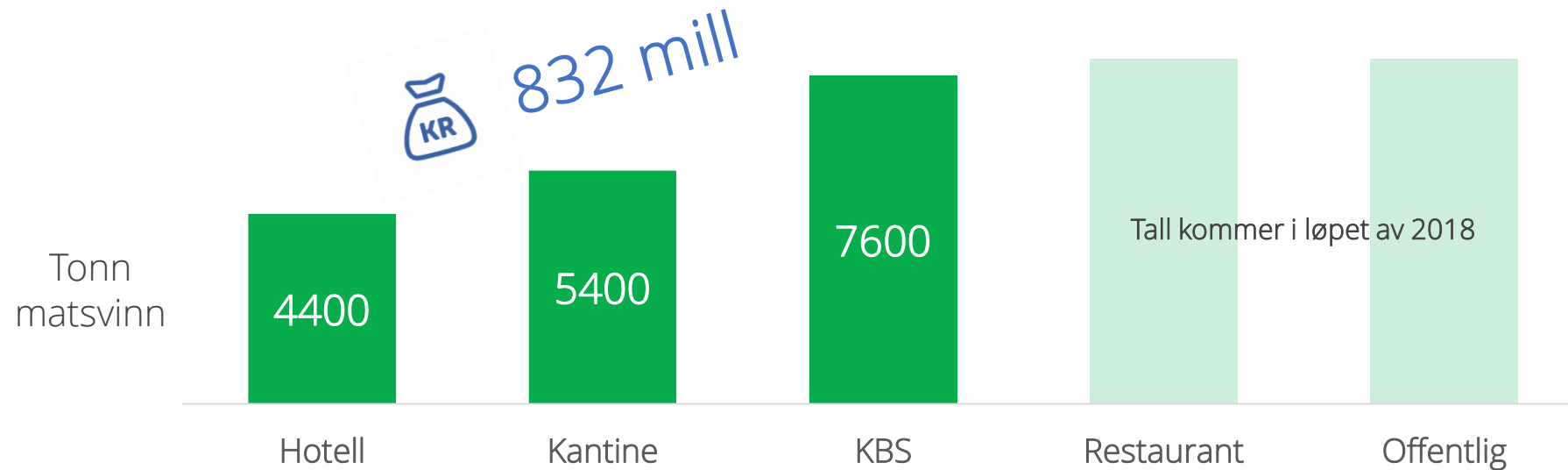
# Matsvinnreduksjon gir en betydelig gevinst

En restaurant med ca. 500 gjester daglig

	Daglig matsvinn	Årlig matsvinn		Effekt
Mengde	34 kg	12,4 tonn	20 % reduksjon	2,5 tonn
Kr	3 400 kr	1,2 mill kr		250 000 kr

*Årlig besparelse på ca. 250 000 kr ved 20 % reduksjon!*

# Foreløpige tall viser et matsvinn på ca. 18 000 tonn



Tilberedning



24 %

Buffet



45 %

Gjest



31 %

*Kun 1/3 stammer fra gjesten!*

# Må skape en kultur for matsvinnreduksjon - slik kommer du i gang med arbeidet

*Oversikt over ditt matsvinn, og skape  
bransjestatistikk i Norge*



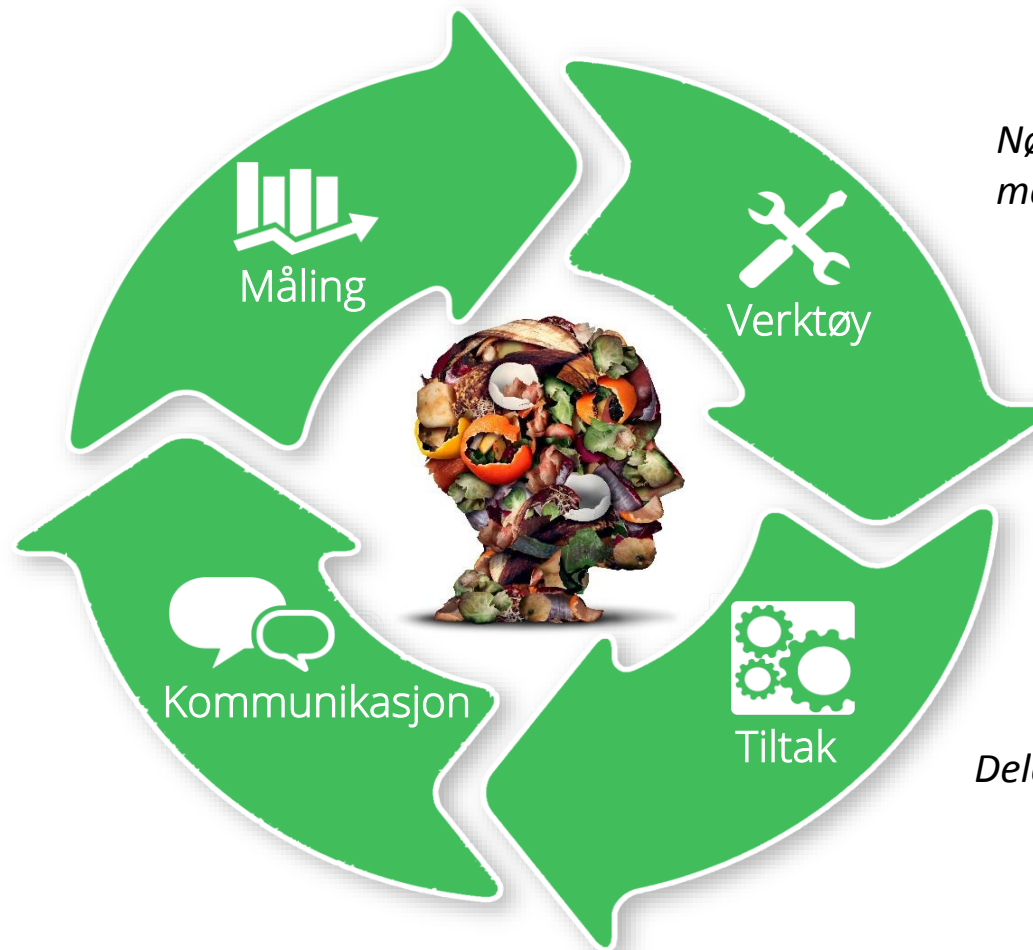
*Nødvendig med gode verktøy for å lykkes  
med arbeidet*



*Synliggjøre KuttMatsvinn2020 mot  
ansatte og gjester*



*Dele beste praksis fra deltagerne*



# Måling – gir innsikt og økt bevissthet

Kom i gang med daglig veiing av mengde mat som kastes på ditt serveringssted

Bransjefelles KPI



=

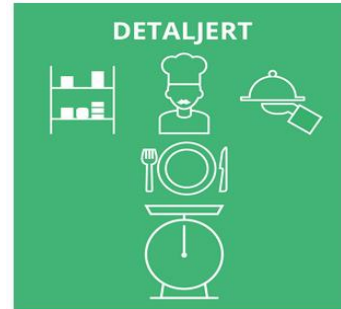
Gram matsvinn per gjest



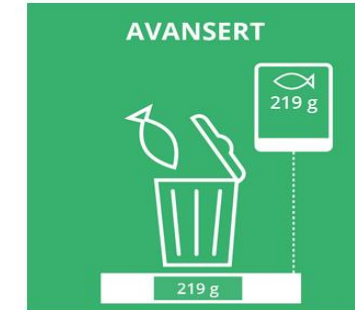
# Ulike nivåer for måling



- Total mengde matavfall



- Måltid: Frokost, lunsj, middag
- Prosessledd: Lager, tilberedning, buffet og tallerken



- Måltid: Frokost, lunsj, middag
- Produksjonsledd: Lager, tilberedning, buffet og tallerken
- Varekategori

Manuell registrering med enkel vekt og excel-regneark eller app fra Unilever

Integrert vekt og programvare

**Culina**  
I can see it, I can eat it.  
**metos**

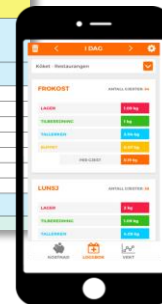


Registreringsskjema for matavfall

**metos** Kun hvis det skal fylles ut.  
Registrer total mengde matavfall og summen av vekt per del for alle måltider.  
Allt av matavfall registreres i KG. Matavfall er alle rester fra mat som kokes (doble sprøteller og ikke sprøteller deier).  
Ikke "U" dersom det ikke er noe matavfall.  
Ulike typer koder opp på koderportalen (www.k.a.no/foodwaste)

RAPPORTERINGSPERIODE: 1. halvår 2017 (01. jan 16.02.17 til 30.06.17)

UKENUMMER	1	NAVN PÅ SERVERINGSSTED	Selvire Bedriften	ANSVARELIG PERSON	Til
MANDAG	4,20	82,00	38,0243902		
TIRSDAG	3,20	82,00	38,0243902		
ONSDAG	1,80	78,00	23,098024		
TORSdag	2,50	81,00	30,8641975		
FREDAG	3,20	80,00	36,5855556		
LONDAG	2,80	82,00	31,5217381		
SØNDAG	1,80	70,00	25,7442857		
UKENS OPPSUMMERING	19,70	682,00	33,98		



**Unilever**  
Food  
Solutions

Mer info om leverandørene  
finnes i produktkatalogen

**winnow**

Food safety  
**eSmiley**

**VISMA**



# Gode verktøy for å komme godt i gang

## Kurs og opplæring

...skal sikre kompetanse og engasjement hos serveringsstedene



Mer info på  
[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)



**PROSJEKTLEDEREN**

F&B-direktør, Driftsansv,  
Daglig leder, etc



**EKSPERTEN**

Kjøkkensjef, kantineleder,  
F&B-ansvarlig, etc



**MEDARBEIDEREN**

Kokker, servitører,  
oppvaskhjelp, etc



Kurs- og  
kompetanse

Unik kurspakke  
for hver enkelt  
målgruppe

## Anbefaling av produkter og tjenester

...gir deg gode løsninger til rabattert pris



Vekter og andre  
nyttige verktøy

**Winnov tilbyr tre ulike løsninger (pris per serveringssted)**

Årlig matavfallskostnad	Opp til 2,1 MNOK	Opp til 6 MNOK	6 MNOK +
	Bronze	Silver	Gold
Målingstid (inkl. rabatt)**	1 540,-	3 185,-	4 250,-
Skjerm for nye vektor pr. serveringssted	✗	✓	✓
Antall matavfall i programmet	Standard - 100	Tilpasset ditt sted - opp til 300	Tilpasset ditt sted - ingen grense
Daglige og ukentlige rapporter	✓	✓	✓
Skjerm	✓	✓	✓
Kapasitet vekt	20 kg	40 kg	60 kg
Varakt	✓	✓	✓
Tilgang på account manager	✗	✗	✓
Opplæring (avgangskostnad)	8 500,-	8 500,-	8 500,-

\*\*Hjstprisen er 6,5% rabatt ved å bringe bunnsveining.

\*Prisen inkluderer alle nødvendige utrustninger i tillegg til kostnader for drift, vedlikehold og andre tjenester. Prisen inkluderer ikke transport og installasjon. 2% transaksjonskostnad for betaling ved levering (NB: Standard leveringsfrist er på minimum 30 dager).



# Tiltak gir umiddelbar effekt og engasjerer - tiltaksbank under utvikling

Mot leverandør



Bedre  
innkjøps-  
rutiner

Fra leverandør

«Best-før»  
og  
holdbarhet



*Samarbeide med leverandørene  
om å redusere matsvinnet*

På kjøkkenet



Gjenbruke  
maten

Utnytte  
råvaren

*Fokus hos medarbeiderne på kjøkkenet*

Mot gjest



Selge, ikke  
kaste

Påvirke gjesten

*Engasjer gjesten til å ta del i arbeidet*

# Kommunikasjon og synliggjøring av arbeidet

Kommunikasjonskonsept mot gjest lanseres juni 2018

**VI KUTTER MATSVINNET MED 20 % INNEN 2020!**

**- 20 %**

**VISSTE DU AT...**

- en tredel av all maten som produseres blir kastet?
- det kastes mat for minst tjue milliarder kroner i året i Norge?
- all maten vi kaster kan brødfø verdens sultende befolkning 4 ganger?

**2020 KUTT MATSVINN**  
VI ER MED

**Er du med?**

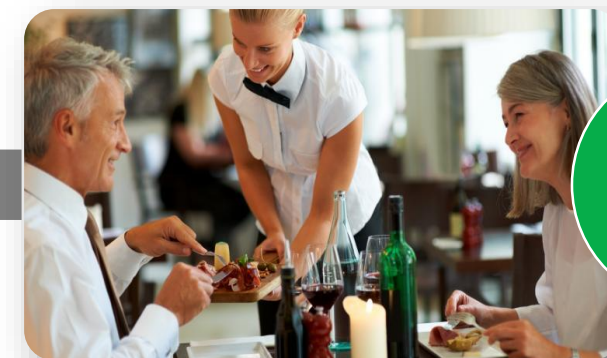
**HJELP OSS Å KASTE MINDRE MAT.**  
SAMMEN KAN VI GJØRE EN FORSKJELL

**2020 KUTT MATSVINN**

**RESTAURANT MENU**  
PREMIUM QUALITY

**CHOICE HOTELS**

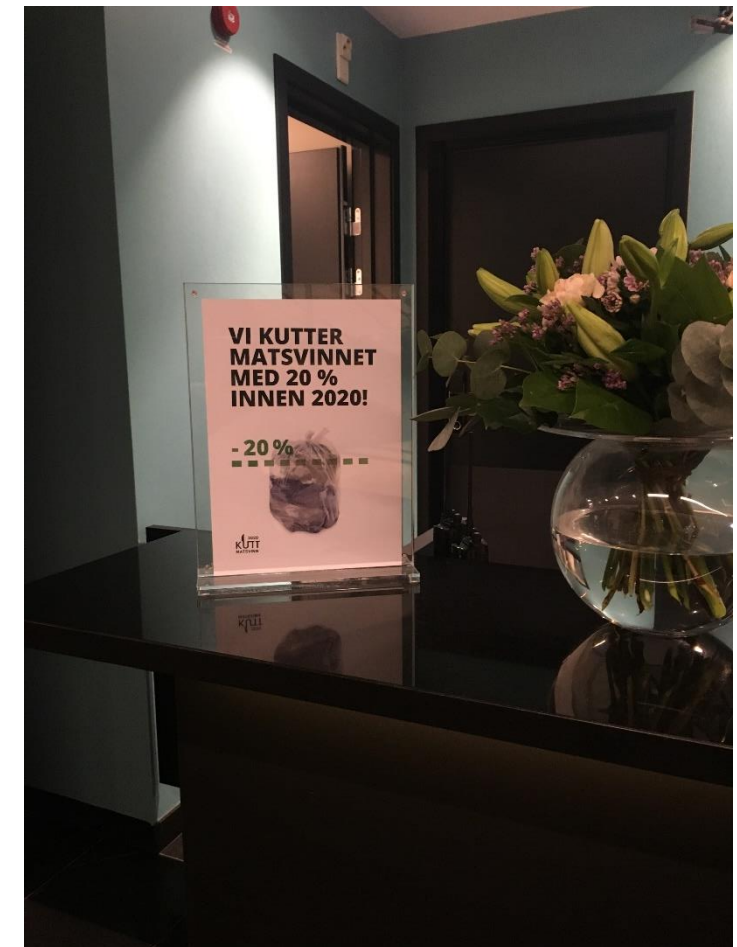
**2020 KUTT MATSVINN**  
JEG ER MED



Må ha med ansatte og gjester for å nå målet om 20 % reduksjon i matsvinn innen 2020



# Eksempler på profilering



Thon Hotel Lillestrøm

# Eksempler på profilering



4Service kantiner



4Service Camp Åsland - forpleiningsanlegg



# Eksempler på profilering

**DAGENS KUTT**

#KUTTMATSVINN2020  
NÅR VI HAR OVERSKUDDSMAT  
SELGER VI DETTE TIL HALV PRIS FØR STENGETID,  
FOR Å REDUSERE VÅRT MATSVINN

**HALV PRIS!**  
PÅ ALLE PRODUKTER  
DU FINNER HER!

SiO Mat og Drikke, Blindern

MIDDAG  
SERVERES FRA 16-22

FORRETTER	HOVEDRETTER
<b>Tradisjonell rødtfisk fra Haugan i Valdres</b> Vi serverer vår rødtfisk velkogt sammen med potte, rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H.R.E.F. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Smersteikt kalkan</b> Serveres med enklert potet, syltet rødt, rødt rødt, rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Sorgenfri Skagen</b> Serveres med rødt, rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Stekt hjort</b> Serveres med gulerøtt, rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Rypepostei</b> Tunet laget med rødt og rødt. Serveres med rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Rensert øksekjøtt - din nye favoritt!</b> Øksekjøtt i en Rensert med rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Krydderull og løyrm</b> Maten er laget med rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Pannekjøtt fra Løse i Svinger</b> Serveres med rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Sorgenfri Isfalken</b> Serveres med rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Smalheve</b> Vi er veldig stolte av å ha denne klassikeren på menyen vår. Serveres med rødt, rødt, rødt, rødt og rødt. Andre servering med rødt 150 kr M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Sorgenfri økserett</b> Du typer så serveres med rødt rødt og rødt økserett. 600g fisk og økserett, Løst, Sjøen Rødt skrevet	<b>Lattefisk fra Brødrene Andreassen i Værry</b> Øyen er utvasket, brennert, rødt, rødt og rødt. Øskere du liker, sitte, sitte eller brennert så er det bare å si ifra. M.H. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet
<b>Tradisjonell rødtfisk fra Haugan i Valdres</b> Vi serverer vår rødtfisk velkogt sammen med potte, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H.R.E.F. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet	<b>Smersteikt torsk</b> Med erstatning, enklert potet, rødt, rødt, rødt og rødt. M.H.R.E.F. SE-OG-ÅKUTTMATSVINN Roggen Årstad & Oplandenes Rødtfisk skrevet

ALLERGENER:  
SE-SKALLDYR, F-FISK, M-LAKTOSER, MELK, S-U-SULFITT/SULFAT, E-BROD, H-BIVETE, B-BYGG, HV-ÅVRE, L-LUPIN, SE-SENER, EM-SESAM, SE-SOLTI, SE-BE, C-SELLER, VN-VALNØTTER, EN-HANDELSTØTTER, SO-SØT, P-PEANUTTER, OG-CASHEWØTTER, M-NØTTER

Takk for at du feirer livet med oss!

Café Sorgenfri



# Gevinst ved å delta





# Deltagerne godt i gang med arbeidet



Selge, ikke kaste



Bevisstgjøre barn og unge



Kurse ansatte i matsvinn



Matsvinn-app



Engasjere ansatte



Kartlegge matsvinnet



Påvirke gjesten



Nedprising



# Hvordan bli med i KuttMatsvinn2020?



erik@matvett.no



## Trippelgevinst

1. Forbedret lønnsomhet
2. Redusert klimaavtrykk
3. Fornøyde gjester, medarbeidere og samfunn forøvrig

## Deltageravgift

NB! Undersøk om din innkjøpsgruppering er med i prosjektet, og har dekket deltageravgift for ditt serveringssted

Nivå	Minimum årlig økonomisk bidrag til Prosjektet	Deltagers årlige omsetning i mat og drikke
1	2 000 kroner	< 50 mill. kroner
2	10 000 kroner	50 - 300 mill. kroner
3	30 000 kroner	300 - 1 000 mill. kroner
4	50 000 kroner	1 000 - 1 500 mill. kroner
5	100 000 kroner	Over 1 500 mill. kroner