



Produktkatalog

2020
KUTT
MATSVINN

Våre samarbeidspartnere

2020
KUTT
MATSVINN



Vekter	4
Registrering av matsvinn	5
Avansert måleutstyr	6-8
Avfallshåndtering	9
Andre verktøy	10
Kontaktinformasjon	11



Nedenfor finner du et utvalg av anbefalte vekter for å enkelt komme i gang med veiing av mengde mat som kastes. Prisene er fremforhandlet for deltagerne i KuttMatsvinn2020. Du velger selv om du ønsker å veie all mat som kastes i samme beholder, men for best mulig kartlegging anbefaler vi deg å veie noe mer detaljert. Det kan du gjøre ved å skille mellom avfall som oppstår fra lager, tilberedning, buffet og tallerken i ulike beholdere. I tillegg kan du velge å skille mellom mat som kastes fra frokost, lunsj og middag ved å registrere dette etter hvert måltid.

Dersom du benytter vektene nedenfor, må du selv registrere mengde mat som kastes daglig. Se «Registrering av matavfall» på neste side.

Culina
I den gode smaks tjeneste

2 222,-

Kontrollvekt LE2-60



- Varenr.: 9701860
- Kapasitet: 60 kg
- Rustfri veieplate 315x325 mm.
- Tarafunksjon og summeringsfunksjon/ minne
- Tydelig LCD display med 25 mm. høye tall og bakgrunnsbelysning
- Innebygd oppladbart batteri, inkludert adapter. Strømsparefunksjon gir ekstra lang driftstid

metos

Kontrollvekt Apm 30-10



3 164,-

- Kapasitet: 30 kg
- Rustfri veieplate 280x330 mm.
- Automatisk strømsparefunksjon
- Tarafunksjon
- Oppladbart batteri med AC adapter/lader

Culina
I den gode smaks tjeneste

Plattformvekt med veieinstrument-display L1-101



5 592,-

- Varenr.: 9701892 (bestillingsvare)
- Kapasitet: 30 kg
- Veieplaten i rustfritt stål 400x400 mm. Basen på plattformen er lakkert
- Veiecellen i plattformen har IP67
- Veieinstrumentet-display har IP54
- Mulighet for lagring av data
- Bakgrunnsbelyst LCD display
- Oppladbare batterier eller nettdrift/adapter

Registrering av matsvinn

Dersom du ikke benytter deg av avansert måleutstyr er du avhengig av å registrere mengde mat som kastes på ditt serveringssted. Verktøyene er uten kostnad for deltakerne i prosjektet, og er tilgjengelig via login til prosjektets deltakermateriell

Regneark for registrering av mengde mat som kastes



Registreringsskjema for matavfall

Instruks: Kun hvite felt skal fylles ut.
Registrer total mengde matavfall og summen av antall gjenster for alle måltider.
Alt av matavfall registreres i KG. Matavfall er alle rester fra mat som kastes (både spiselige og ikke spiselige deler).
Noter "0" dersom det ikke er noe matavfall.
Utfylte skjema leses opp på Matsvinnportalen (www.ica.no/foodwaste)

RAPPORTERINGSPERIODE 1: Høvdår 2017 (01. jan t.o.m 02. juli 2017)

UKENUMMER: 1 NAVN PÅ SERVERINGSSTED: Skriv inn Bedriftsnavn
ANSVARLIG PERSON: TLF:

Skriv inn Bedriftsnavn		LAGER (KG)	PRODUKSJON (KG)	BUFFET (KG)	TALLERKEN (KG)	SUM MATAVFALL (KG)	SUM ANTALL GJESTER	GRAM MATAVFALL PER GJEST	Kommentar
	MANDAG								#DIV/0!
	TIRSDAG								#DIV/0!
	ONSDAG								#DIV/0!
	TORS DAG								#DIV/0!
	FREDAG								#DIV/0!
	LØRDAG								#DIV/0!
	SØNDAG								#DIV/0!
	UKE OPPSUMMERING								#DIV/0!

- Tilgjengelige excel-filer til nedlastning via login for prosjektdeltagerne
- Velg det regnearket som passer best for deg:
 - *Enkel*: registrerer kun mengde mat som kastes
 - *Generell*: registrerer mengde mat som kastes fordelt på prosessledd (lager, tilberedning, buffret, tallerken)
 - *Generell utvidet*: samme som generell, men også fordelt på type måltid (frokost, lunsj og middag)
 - *Detaljert*: registrerer mengde mat som kastes fordelt på prosessledd og varegrupper
 - *Nyttbart – ikke nyttbart*: registrerer mengde mat som kastes fordelt på prosessledd, og nyttbart(matsvinn) vs. ikke nyttbart (bein, skall og skrell)

KuttMatsvinn2020-appen *Wise Up On Waste*, for registrering av mengde mat som kastes



KUTTMATSVINN2020-APPEN:
WUOW
WISE UP ON WASTE

Få appen gratis her:
ufs.com/km2020

Ny app lansert i kampen mot matsvinn!

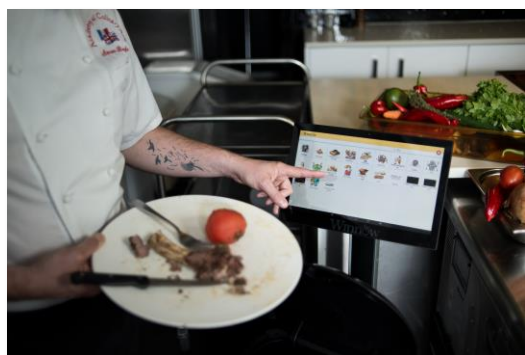
I samarbeid med KuttMatsvinn2020 lanserer vi appen «Wise Up On Waste», som hjelper deg å redusere matsvinnet og samtidig spare penger!

- Gratis app, utviklet av Unilever Food Solutions – last ned på ufs.com/km2020
- Registrer mengde mat som kastes på appen, fordelt på aktuelt måltid (frokost, lunsj, middag) og prosessledd (lager, tilberedning, buffret, tallerken)
- Tilgang til rapporter med enkel oversikt over utviklingen av mat som kastes
- Rapportene kan enkelt videresendes til Østfoldforskning

Avansert måleutstyr

Ønsker du en mer konkret kartlegging av hva slags mat du kaster, hvor svinnet typisk oppstår og hvor mye dette utgjør i verdi, anbefaler vi å ta i bruk mer avansert måleutstyr. Her vil vekt og registreringsverktøy være integrert, og inngå i en og samme løsning.

Bruk av avansert måleutstyr vil gjøre det enklere for ditt serveringssted å se potensielle forbedringsområder, for deretter å etablere nødvendige tiltak for å redusere matsvinnet.



- Winnow har solide referanser fra flere hotell- og kantinevirksomheter
- Registrer type mat som kastes ved enkel inntasting på skjerm
- Generer daglige og ukentlige rapporter med bl.a.:
 - total mengde matsvinn
 - varegrupper med høyest svinn
 - kostnad på ditt matsvinn, og hva det utgjør i CO2
- Tilgang til online-portal

10 % rabatt* Winnow tilbyr tre ulike løsninger (pris per serveringssted)

Årlig matvarekostnad	Opp til 2,3 MNOK Bronze	Opp til 6 MNOK Silver	6 MNOK + Gold
Månedlig leie (inkl. rabatt)**	1 540,-	3 165,-	4 258,-
Mulighet for flere vekter pr. serveringssted	✗	✓	✓
Antall matvarer 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	80 kg
Garanti	✓	✓	✓
Tilgang på account manager	✗	✗	✓
Opplæring (engangskostnad)	8 500,-	8 500,-	8 500,-

* Få ytterligere 8,3 % rabatt ved å årlig forhåndsbetaling.

** Prisene i NOK kan variere noe, ettersom Winnow opererer i Euro. Som kunde velger du selv om du ønsker å betale i Euro eller NOK (prisene over er inkl. 2 % transaksjonsgebyr som følger ved betaling i NOK). Standard kontraktlengde løper på minimum 36 mnd.

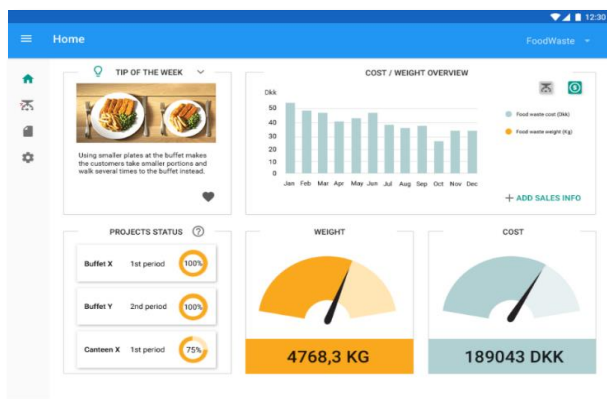
Avansert måleutstyr

Ønsker du en mer konkret kartlegging av hva slags mat du kaster, hvor svinnet typisk oppstår og hvor mye dette utgjør i verdi, anbefaler vi å ta i bruk mer avansert måleutstyr. Her vil vekt og registreringsverktøy være integrert, og inngå i en og samme løsning.

Bruk av avansert måleutstyr vil gjøre det enklere for ditt serveringssted å se potensielle forbedringsområder, for deretter å etablere nødvendige tiltak for å redusere matsvinnet.



Nettbasert FoodWaste



eSmiley tilbyr:

- ✓ Enkel registrering
- ✓ Skreddersydd oppsett
- ✓ Prosjektstyring med fokusområde
- ✓ Enkelt å overføre data til østfoldforskning
- ✓ Verdifulle tall og statistikk
- ✓ Sentralstyring
- ✓ Månedlige rapporter
- ✓ Tilgjengelig på App og via nettleser

Bestill en **gratis demonstrasjon** av løsningen



eSmiley tilbyr to ulike løsninger

	Programvare + utstyr	Programvare
Vekt	✓	
Nettbrett	✓	
Kabler og utstyr	✓	
Oppsett / konfigurering	✓	✓
Programvare	✓	✓
Opplæring	✓	✓

Vi gir deg opplæring til å bruke verktøyet aktivt i din hverdag. Skulle det oppstå faglige eller tekniske spørsmål på veien har vi dyktige og erfarent kundeservice team som er klare til å hjelpe deg, når du trenger det.

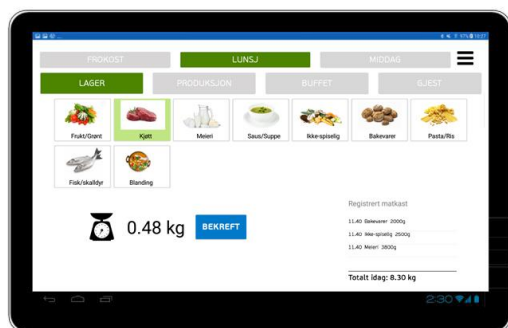
Avansert måleutstyr

Ønsker du en mer konkret kartlegging av hva slags mat du kaster, hvor svinnet typisk oppstår og hvor mye dette utgjør i verdi, anbefaler vi å ta i bruk mer avansert måleutstyr. Her vil vekt og registreringsverktøy være integrert, og inngå i en og samme løsning.

Bruk av avansert måleutstyr vil gjøre det enklere for ditt serveringssted å se potensielle forbedringsområder, for deretter å etablere nødvendige tiltak for å redusere matsvinnet.



Visma Aware Assisted Waste Reduction



- Visma Aware består av 3 komponenter:
 - App på tablet
 - Webgrensesnitt (dashboard, administrasjon av organisasjon, avdelinger, områder og avfallsstasjoner)
 - Vekt (integreres med tablet via blåttann)

- Legg mat som kastes i en avfallsbeholder på vekten og velg område og avfallstype på appen. Periode (frokost, lunsj, middag) settes automatisk basert på klokkeslett
- Automatisk rapportering til Østfoldforskning
- Enkel i bruk
- Enkelt å hente ut data
- Programvaren kan erstatte kjøkkenvekt
- Visma Retail er en helhetsleverandør av IT-løsninger til detaljhandelen og har blant annet tilbudt svinneprodukter til dagligvarebransjen i en årrekke
- Visma Retail har landsdekkende servicetilbud
- Videreutvikling av produktet i samarbeid med bransjen

Programvare	Pris per måned inkl. rabatt	
Visma Aware – programvare per arbeidsstasjon (50 % rabatt for deltagere i KuttMatsvinn2020)		250,-
Hardware og tilleggstenester	Kjøpspris	Pris per måned
Bordvekt	5.000,-	
Gulvvekt	5.600,-	
Androidbasert Nettbrett	2.500,-	
Installasjon og opplæring hos kunde	1.000,-	
Serviceavtale hardware		150,-
Responsavtale hardware		40,-

Hardware (en vekt og ett nettbrett) kan også leies for 285,- per måned*

*månedlig leie kan variere ut ifra betingelser hos leasingpartner)

Sørg for en oversiktlig og ryddig håndtering av ditt matavfall. Bruk gjerne avfallsbeholderne du allerede har. Om du trenger å gå til innkjøp av nye beholdere har prosjektet fremforhandlet rabatterte avtaler på et utvalg produkter. Kontakt leverandørene for å en nærmere beskrivelse av deres sortiment. Prisene er fremforhandlet for deltagerne i KuttMatsvinn2020.



«Grønnert» avfallsbeholder

4 560,-



- Varenr.: 9542233 (bestillingsvare)
- Robust beholder med vogn
- Alle deler går i oppvaskmaskin
- Ergonomisk riktig utformet med regulerbar høyde



Biopose (10 ruller x 10 poser)

516,-



- Varenr.: 9543264 (bestillingsvare)
- Bruk av biopose i beholderen gir en meget renslig håndtering
- Bioposen oppløses i matavfallet etter kort tid
- Godkjent av landbrukstilsynet for kompostering, samt svineavlslaget til dyrefor



Sekkestativ Quantum 125 L

485,-



- Varenr.: 9542415
- Mål mm (b * d * h): 450 * 430 * 870
- Materiale i metall



Avfallsdunk Quantum 60 l

205,-



- Varenr.: 9542203
- Kapasitet: 60 l
- Mål mm (b * d * h): 285 * 555 * 615



Avfallsbeholder Wac-60

810,-



- Kapasitet: 60 l
- Mål mm (b * d * h): 285 * 555 * 620
- Lokk kan fjernes



Skilt til kategorisering av avfallsbeholdere



TALLERKENSVINN



LAGERSVINN

- Skilt for å kategorisere matavfallet ditt på ulike produksjonsledd. Print ut i ønsket format, og fest de på veggen eller på selve avfallsbeholderen
- Tilgjengelig for deltakere via login til deltakermateriell

Andre nyttige verktøy i kampen mot matsvinn.

Salg av overskuddsmat

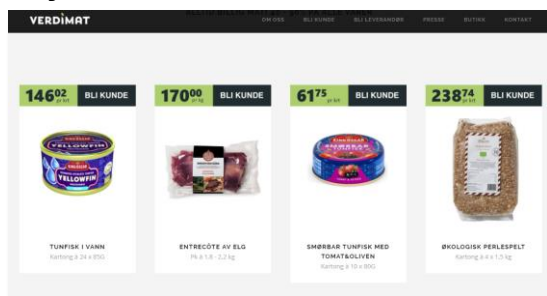


- App som lar deg selge overskuddsmaten billig istedenfor at den blir kastet
- Fra februar 2016 til oktober 2017 har over 350 000 nordmenn lastet ned appen
- Too Good To Go samarbeider med alle som selger mat og har avtale med alt fra bakerier, kantiner, matbutikker, kiosker, bensinstasjoner og restauranter til delikatesseforretninger og sykehuskafeer

Grossist for overskuddsmat

VERDiMAT

Sammen mot matsvinn



- VERDiMAT er en grossist som har som mål å bidra til mindre matsvinn gjennom samarbeid med produsent, grossist og kunde
- VERDiMAT ønsker å være en samlet kanal for salg av overskuddsmat i bransjen som de etablerte kanalene ikke kan håndtere
- Overskuddsmat er fullgode varer av god kvalitet som er i overskudd i markedet
- VERDiMAT har et variert utvalg av kvalitetsvarer til 40 %-90 % av normalpris

Detaljert analyse av ditt matsvinn



- Gjennomføring av plukkanalyser på ditt serveringssted
- Kartlegging av mengde matsvinn fordelt på produksjonsledd, måltid og kategori
- Mepex kan også bistå spisestedene med oppstart, gjennomføring og oppfølging av prosjektet
- Forslag til tiltak for resultatforbedring
- Alle deltagere i KuttMatsvinn2020 får rabatt på tjenester fra Mepex

Buttons til ansatte



Ved bestilling støtter du Kirkens Bymisjon



- Synliggjør at ditt serveringssted er med i KuttMatsvinn2020 ved å utstyre dine ansatte med buttons, eksklusivt for prosjektdeltagerne
- 2,45 eks. mva per button. Pakking, utsendelse, fakturagebyr og porto kommer i tillegg
- Bestilles hos Matvett. Kontakt: erik@matvett.no

Kontaktinformasjon

Culina forhandler	Kontaktperson	E-post	Telefon
Culina Tromsø	Ragnhild Sigurdsen	raghild@lindrupmartinsen.no	91 14 31 22
Culina Bodø	Wenche Wilhelmsen	wenche@culinabodo.no	95 93 93 92
Culina Trondheim	Bjørn Vidar Faaren	bjornf@culinatrondheim.no	94 17 49 10
Culina Bergen	Rune Skjærdal	rune@culinabergen.no	93 41 68 88
Culina Stavanger	Tove Lauvåsvåg	tove@chili-k.no	90 17 43 70
Culina Kristiansand	Kjartan Keech	kjartan@culinakristiansand.no	97 96 20 03
Culina Skien	Trond Bråthen	trond@culinaskien.no	90 04 63 93
Culina Fredrikstad	Lasse Nordbø	lasse@culinafredrikstad.no	95 25 27 46
Culina Oslo	Glenn Røed	glenn.roed@culinaoslo.no	92 02 65 74
Culina Drammen	Ola Langaas	ola@culinadrammen.no	90 77 49 11
Culina Lillehammer	Lasse Jensen	lasse@culinalillehammer.no	90 57 68 70



metos Anette Dyhre, anette.dyhre@metos.no, +47 459 13 420
Metos Salg, +47 924 28 860



info@winnowsolutions.com, +44 203 637 2690



Kontakt og bestilling: aware.retail.no@visma.com
Website: <https://www.visma.no/bransjelosninger/servering/matsvinn/>



Tlf: 21 999 299
Epost: support@esmiley.no



Ellen Beate Hauge, ellen-beate.hauge@unilever.com , tlf + 47 473 02 222



info@toogoodtogo.no, eller via www.toogoodtogo.no



Lars-Kristian Leiro, lars-kristian@verdimat.no



Kathrine Kirkevaag, kathrine@mepex.no



Aina Stensgård, aina@ostfoldforskning.no , tlf +47 414 94 045



info@matvett.no