

Veileder for

«Bærekraftige matmesser»



NORGE SKAL HALVERE MATSVINNET INNEN 2030

Matsvinn er en utfordring vi må løse i felleskap. Vi må slutte å kjøpe, lage og forsyne oss med mer mat enn vi klarer å spise. Vårt mål er å kaste så lite som mulig. **Vil du være med å bidra?**

Formålet

- Denne veilederen for "bærekraftige messer" gir eksempler på hvorfor og hvordan ulike aktører kan samarbeide om å gjennomføre en bærekraftig matmesse med mål om minst mulig matsvinn og best mulig ressursutnyttelse
- Målgruppen er både messearrangører, aktører i verdikjeden for mat & drikke, renovasjonsselskaper, matsentraler, besøkende med flere

Utarbeidet i samarbeid med:



NORES UMAMI arena



Hvordan lykkes?

Denne veilederen gir deg svar på hvordan du kan gjennomføre en bærekraftig messe fra A til Å gjennom tre viktige steg:

1 Organiser arbeidet i nettverk. Få erfaringer fra lignende arrangementer



2 Sett mål for matsvinnarbeidet og utnyttelsen av overskuddsmaten



3 Ta i bruk Verktøykassen for «Bærekraftig matmesse» og utnyttelsen av overskuddsmaten

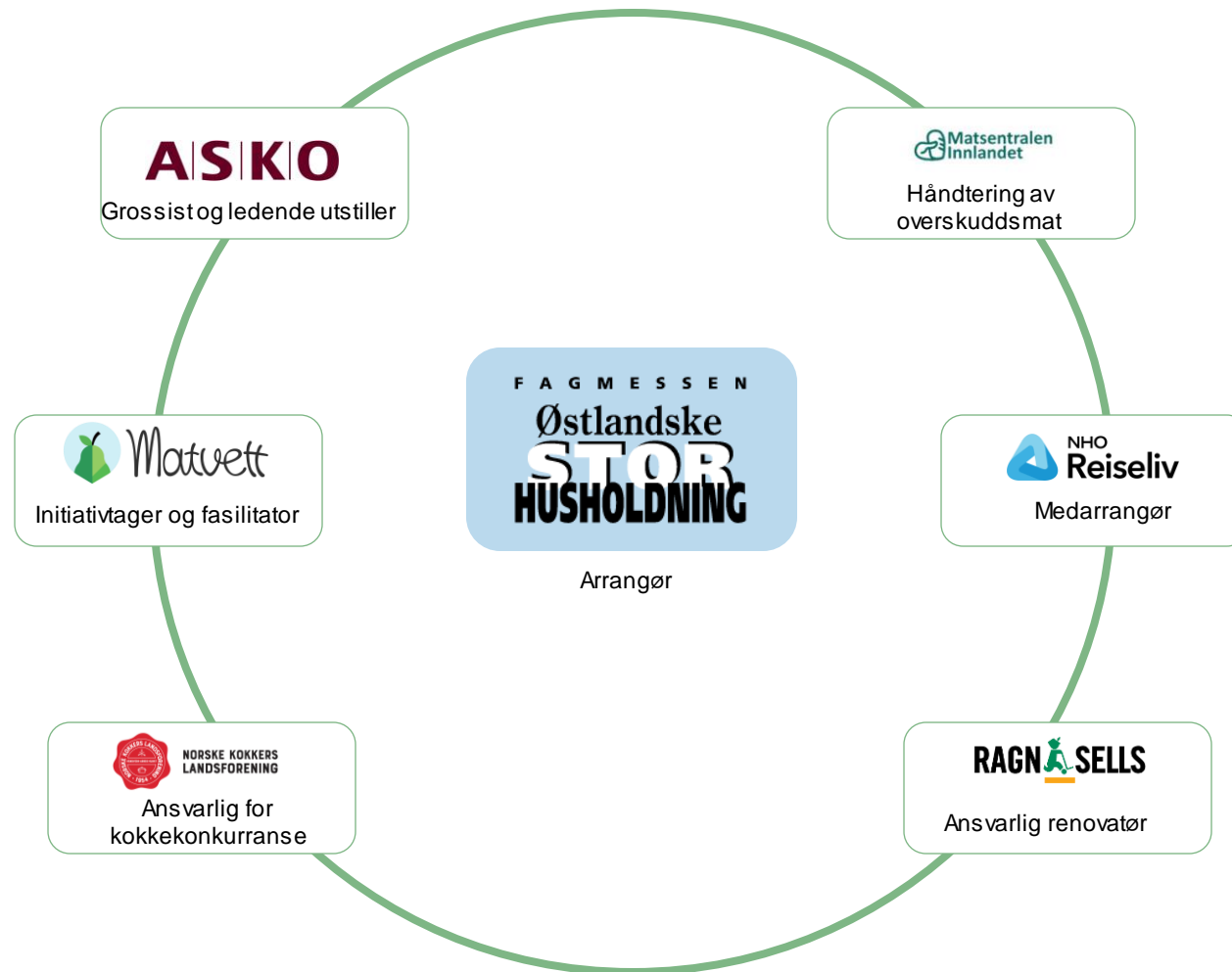




**1. Organiser arbeidet i nettverk.
Få erfaringer fra lignende arrangementer**

Etabler et KuttMatsvinn-nettverk

Eksempel fra Østlandske
Storhusholdningsmesse



Bidragstydere

Scandic

bama

NATUR OG UNGDOM

ATTENSI

Organisering av arbeidet

Viktige faser for å lykkes med å arrangere bærekraftige messer



Planlegging

- Informasjon på messens hjemmeside om hvorfor dette er en bærekraftig matmesse
- Informasjon til utstillere i forkant om håndtering av overskuddsmat
- Sende ut e-læringskurs til utstillere
- Nettverksmøte med arrangør, Matvett og andre ressurser som Matsentralen, Too Good To Go og avfallsselskap:
 - Sett mål for ressursutnyttelse. Bruk erfaringstall
 - Avtal system for håndtering av overskuddsmat/matavfall
 - Definer samarbeidsaktiviteter



Gjennomføring

- Gjennomfør et faglig seminar med fokus på «Bærekraftig matmesse». Aktørene i nettverket kan presentere hvordan de bidrar med løsninger
- Stands (for eks: Matvett, Matsentralen, Too Good To Go, Avfallsselskap)
- Materiell (rollups med ressurspyramiden, bildeutstilling)
- Informasjon til utstillere gjennom infoskriv og annen kommunikasjon (f.eks sms)
- Avfallssortering per stand og i fellesområdet
- Del ut bevist til stands som har gjennomført kurs



Evaluering

- Evaluering utstillere, og sett gjennomføring av matsvinnkurs som kriterier i kåringer
- Formidle resultater i media
- Fastsettelse av mål for neste messe



2. Sett mål for utnyttelse av overskuddsmaten

Sett mål for utnyttelse av overskuddsmaten

- Matvetts ressurspyramide definerer hva som er best utnyttelse av ressursene

Målet bør være at mest mulig av maten blir spist



Her er eksempler på aktiviteter du kan gjennomføre

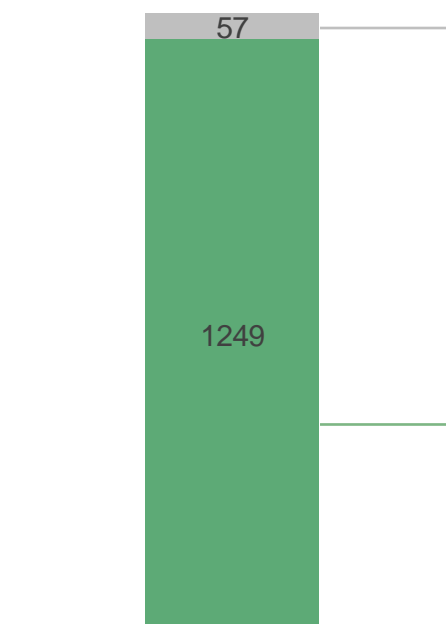
- Få alle utstillerne til å beregne mengde mat ut fra antall besøkende (prognose)
- Sørg for at alle som stiller ut mat gjennomfører kuttmatsvinn-kurset
- Legg en plan for å bruke mat til smaksprøver på dag to eller i samarbeid med spisested på messe
- Legg en plan for å selge via TGTG eller donasjon til nærmeste matsentral
- Inngå avtale med fôrprodusent eller mulig mottaker av frukt/grønt og brød til dyrefôr (dyreparker, bønder)
- Inngå avtale med avfallselskap om å levere til biogass

Sett mål for utnyttelse av overskuddsmaten

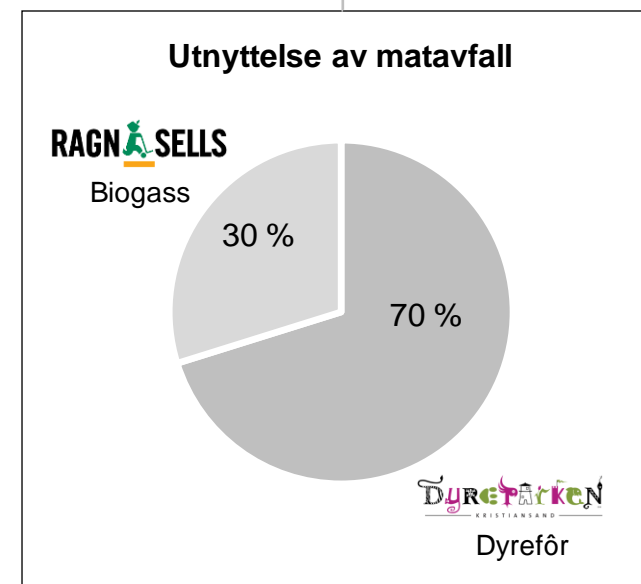
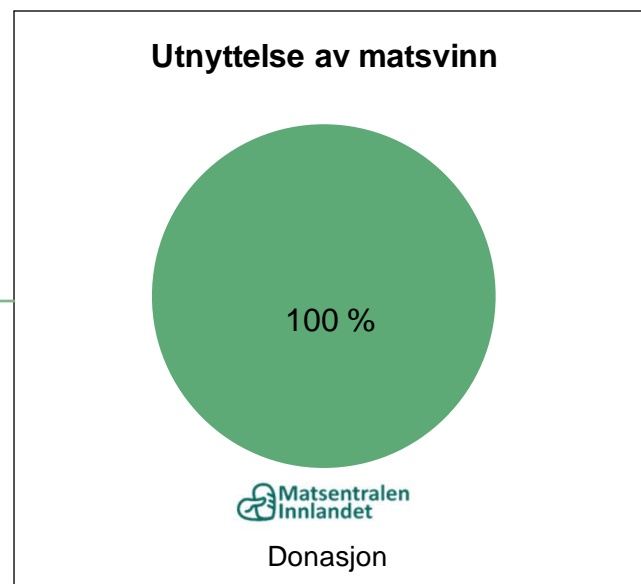
Donasjon gir best utnyttelse av maten som er til overs

Eksempel fra Østlandske
Storhusholdningsmesse

Antall kg
(matsvinn vs. matavfall)



- Matavfall (ikke nyttbart)
- Matsvinn



Få oversikt over sammensetning av overskuddsmaten

Utfør målinger per varegruppe for å kunne iverksette målrettede tiltak



Eksempel fra Østlandske: Målinger per varegruppe forelå ikke, signaler tyder på mest frukt & grønt og bakervarer i tillegg til noe kjøttprodukter som pølser og burgere

Bruk måleindikatoren “Matsvinn i gram per besøkende”

- Gir mulighet til å sammenligne med andre messer

Eksempel fra Østlandske
Storhusholdningsmesse

KG matsvinn/matafall totalt	KG matsvinn/matafall pr. deltager
1 249	0,86
40	0,03
17	0,01
<hr/>	
1 306	0,91

Totalt utnyttet på messen



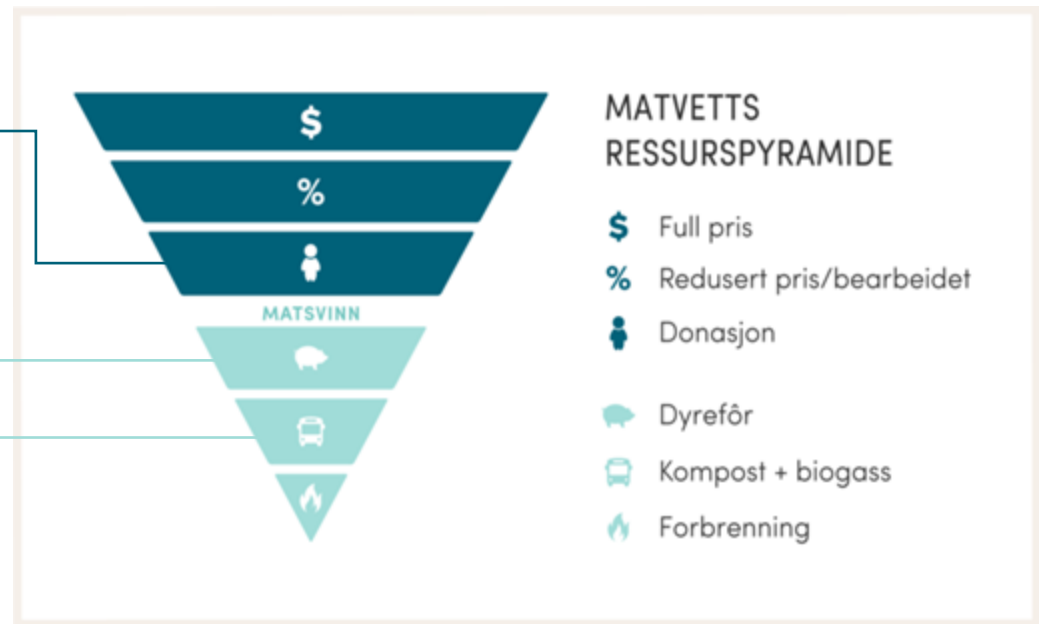
Donasjon



Dyrefôr



Biogass



Tydelig matsvinnfokus fra arrangøren inspirerer utstillere



Eks. fra Nores-dagen 2024. Fra Tine, Unil og ASK/Matbørsen



3. Ta i bruk Verktøykassen for «Bærekraftig matmesse»

Kompetanseheving med kurs, diplom og bevis

Dette kurset om matsvinn er skreddersydd for dere som skal stille ut og servere mat på matmesser. Enten dere allerede har erfaring med å jobbe mot matsvinn eller er nye på området, vil dette kurset gi dere verdifull kunnskap og praktiske verktøy.

Kurset tar omtrent 10 minutter å gjennomføre og vil gi bedre forståelse av hva matsvinn er, hvorfor det er så viktig å redusere det og ikke minst en oversikt over konkrete tiltak du kan implementere for å minimere matsvinnet når du stiller ut mat på messen.

Ta kurset [her](#).

The image shows a laptop screen displaying the course page for 'KuttMatsvinn - Messe'. The page has a green header with the title and a 'START KURS' button. Below the header, there is a large green checkmark icon. The main content area contains text about the course, including the duration (10 minutes) and the goal of reducing food waste. In front of the laptop, there are two diplomas. The top one is for 'KUTT MATSVINN' and the bottom one is for 'KUTT MATSVINN 2024' signed by Marie Kleppe. The diplomas mention the course's focus on reducing food waste and its benefits for the environment and community.

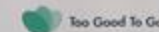
NORGE SKAL HALVERE MATSVINNET

Sammen sikrer vi minst mulig matsvinn og at all mat fra messen kommer til nytte.



SLIK SIKRER VI EN BÆREKRAFTIG MATMESSE:

- Ressurspyramiden synliggjør god ressursutnyttelse, til beste for økonomi, miljø/klima og samfunn.
- Overskuddsmat blir enten solgt eller donert.
- Ikke spisbar mat sendes til dyrefôr eller blir til biogass.
- Matvett kartlegger matsvinnet og bruker innsikt til å lage en beste-praksis messemodell.



Mest mulig av maten bør doneres, men hva er trygt å spise?

-Tilgjengeliggjør en veileder for donasjon av mat til overs fra stands på messen

Kan doneres



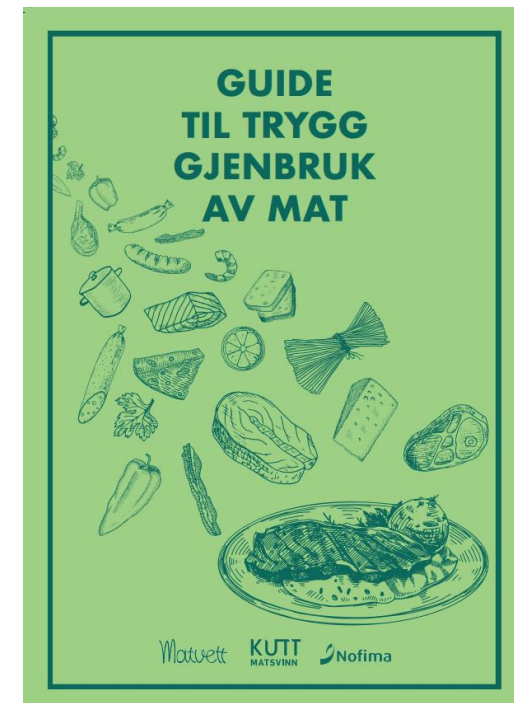
- Ferdig tilberedt mat som var lagret under riktige temperaturforhold og ikke i utstilling.
- Emballert mat som var lagret under riktige temperaturforhold og er merket med dato og ingrediensliste.
- Hel frukt og grønnsaker som var lagret under riktige temperaturforhold

Kan ikke doneres



- Ferdig tilberedt mat som var i utstilling
- Ferdig tilberedt mat som ikke var i utstilling, men som ikke var lagret under riktige temperaturforhold

Finn flere tips til hvordan du kan gjenbruke mat i denne guiden



<https://www.matvett.no/uploads/documents/Guide-Trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

Sett preg på messen med en bildeutstilling

Eksempel på utforming av stand med fokus på å unngå matsvinn



Eksempler på illustrasjoner fra en bildeutstilling

Billig mat,
ikke søppel.



Gi bort matrestene til en redusert pris

I stedet for å kaste matresten som det er vanskelig å gjenbruke, gi dem bort til reviderpris gjennom tjenester som Too Good To Go.

Smoothie,
ikke søppel.



Melonsmoothie

En gammel mellem
1-2 modne bananer
3 dl kokosmelk
1,5 dl mandelmelk
En håndfull ferske bringebær
Litt sitrus

Smakstilsetter i brød,
ikke søppel.



Brød med løkscall

200 g mel
1 klippe salt
0,3 liter vann
Eger
Solsikkefrø
Skall fra rødlek
Stek på 170 grader i 60 min

KUTT
MATSVINN

Brøduppuding,
ikke søppel



Brøduppuding

Gammelt brød
3 ss rosiner
3 stk egg
4 ss sukker
5 dl melk
1 ts vaniljesukker

Stek i 20min på 160 grader

KUTT
MATSVINN

Mindre porsjoner,
mindre søppel.



Bytt ut tallerknene på servering

Det er bevist at det blir mindre matsvinn når folk får forny seg flere ganger i stedet for å fylle opp en stor tallerken med mat. Dette er et enkelt grep for å kutte matsvinn.

Pannekake-ingrediens,
ikke søppel.



Bananpannekaker

2 stk modne bananer
2 dl havregryn
1 dl melk
2 stk egg
1 ts bakepulver

Rør sammen og stek i en panne

KUTT
MATSVINN

Spill KuttMatsvinn-spillet



**Scann koden og last ned appen
Attensi**

**Skriv inn "Matvett Servering"
som bedriftsnavn**

**Opprett bruker og registrer deg,
velg Lærling under
"hvor jobber du?"**



 Matvett

Benytt KuttMatsvinn-spillet som inspirasjon

KuttMatsvinn-spillet bidrar til bevisstgjøring om matsvinn



Test deltageres kunnskaper om matsvinn ved hjelp av gamification



Organiser konkurranser med attraktive premier



Bruk ledertavlen til å vise hvem som leder

Gjennomfør et seminar med faglig program om matsvinn

Synliggjør med bilde og tittel fra innleggene i etterkant i sosiale medier

Eksempel på program for Matvetts faglige seminar fra Østlandske Storhusholdningsmesse

Seminar program 6. oktober

1330	Hvorfor KuttMatsvinn Servering er viktig og hvordan kan serveringsaktørene få hjelp på veien?	Innledning ved Matvett
1335	En bærekraftig storhusholdningsmesse fra A-Å	Intervju med messesjefen
1345	Hvorfor bør innkjøpskjedene engasjere seg i arbeidet?	Samtale med NHO Reiseliv Innkjøpskjeden
1355	Hvorfor er verdikjedesamarbeid så viktig for å kutte matsvinn?	Samtale med BAMA
1405	Hva forventer de unge av mat- og serveringsbransjen?	Appell fra Vilde Haugen Gjems – leder Natur og ungdom Hedmarken
1410	Lansering av KuttMatsvinn-spillet	Demo av nytt spill på scenen med Attensi



Seminar program 7. oktober

1330	Hvorfor KuttMatsvinn Servering er viktig og hvordan kan serveringsaktørene få hjelp på veien?	Innledning ved Matvett
1335	Gjestene må med for å nå halveringsmålet. Hvordan jobber Scandic med matsvinn?	Intervju med hotelldirektøren på Scandic Hamar
1345	Hvordan påvirke og inspirere fremtidens kokker til best mulig ressursutnyttelse?	Intervju med ASKO og en kokkelærling
1355	Hvordan sikre godt samarbeid om donasjon av mat i regionen?	Samtale med Matsentralen Norge og Matsentralen Innlandet
1405	Hvordan sikre god håndtering av matavfallet fra messen?	Samtale med markedssjefen i Ragn Sells
1410	KuttMatsvinn-spillet	Test av spill i plenum og kåring av beste spiller



Synliggjør matsvinnfokus overfor utstillere på andre arenaer

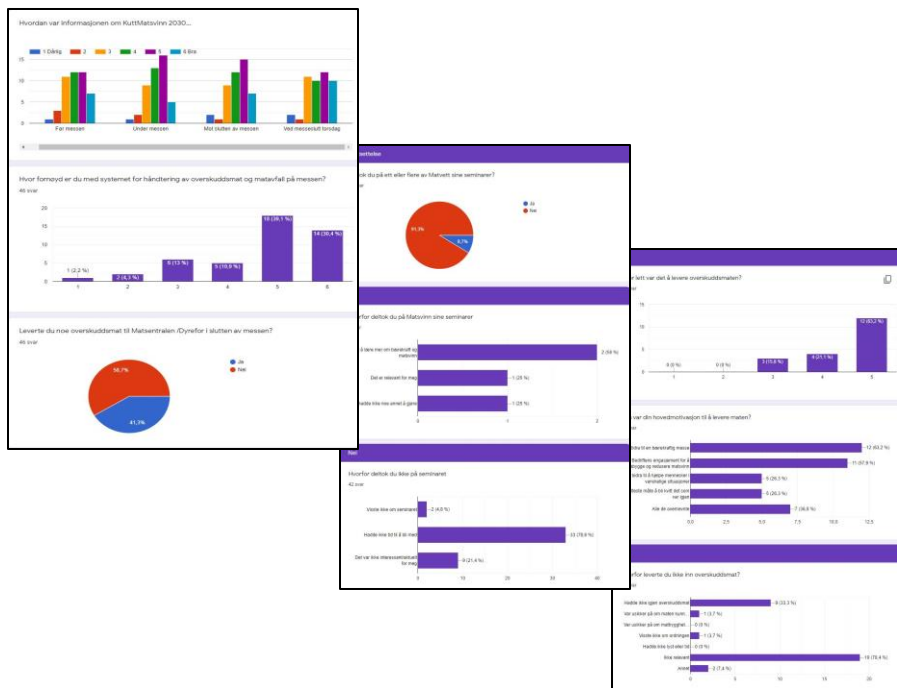
Eksempel fra Scandic Hamar (deltagerhotellet) i forbindelse med Østlandske Storhusholdningsmesse



...i tillegg sett fokus på å måle matsvinnet og dele resultater fra eventuelle leverandørmiddager

Evaluer temaet “Bærekraftig matmesse” blant utstillerne

Design et spørreskjema som du sender til deltagerne



Evaluer og oppsummer resultatene

70 % av utstillerne var fornøyd med systemet for håndtering av overskuddsmat og matavfall på messen

85 % av utstillerne synes det var enkelt å levere overskuddsmaten

75 % Å lære mer om bærekraft og matsvinn var viktigst for utstillerne for å delta på Matvetts seminar (75 %)

Hovedmotivasjon for å levere overskuddsmaten til Matsentralen:

...bidra til en bærekraftig messe og bedriftens engasjement for å forebygge og redusere matsvinn

Bygg omdømme og inspirer andre ved å dele resultatene i media i etterkant

Tips til hvordan bygge omdømme

- Ta kontakt med relevante PR-kontakter
- Lag pressemelding og del resultatene i egne kanaler og med media
- Inviter fagpresse til å lage eksklusive intervjuer med utstillere og bidragsytere (sørg for å ha tatt bilder underveis)

horecanytt

Nyheter ▾ Abonnement Nyttig ▾ Annonser Om oss Nyhetsbrev

All mat ble utnyttet på Østlandske Storhusholdning

Gjennom godt samarbeid med KuttMatsvinn-nettverket i regi av Matvett, fikk ansvarlig arrangør Conrad Sel realisert sin visjon om å gjennomføre en bærekraftig matmesse uten matsvinn. – Dette er en modell for kommende matmesser, mener daglig leder i Matvett, Anne-Grete Haugen.



MATINDUSTRIEN



Anne-Grete Haugen fra Matvett i samtale med Kjetil Gundersen fra Bana under messen Østlandske Storhusholdning om viktigheten av verdikjedesamarbeid for å kutte matsvinn. Foto: Emma Gerritsen i Matsentralen

NYHETER

Messe uten matsvinn

All mat ble utnyttet på Østlandske Storhusholdning. Nå håper Matvett at messen kan bli modell for kommende matmesser.

Dagligvarehandelen

– Gjør god butikk bedre!

Bli abonnent eAvisen Om oss Nyhetsbrev Min side

Reiseliv 1

HOTELL, RESTAURANT & OPPLEVELSE

Søk

TIDLIGERE HR

REMA 1000

I forbindelse med satsingen på SH-H-kanalen (Storhusholdning/Servicehandl), søker REMA 1000: **Kategori- og innkjøps sjef ferskvare/frost -SHH**
Rødt kjøtt - Hvitt kjøtt/fjærkre - Meieri - Fisk/skalldyr



Oppsummering - «Veileder for bærekraftig matmesse»



1. Organisering av arbeidet

- Etabler et KuttMatsvinn-nettverk
- Bruk ressurspyramiden som styringsverktøy
- Avtal samarbeidsaktiviteter før, under og etter messen



2. Sett mål

- Bruk «matsvinn i gram per besøkende» som indikator
- Sammenlign med tilgjengelige nøkkeltall
- Sørg for å veie maten



3. Ta i bruk verktøykasse «Bærekraftig matmesse»

- Gjennomgå verktøykassen med nettverket
- Send ut kurs i forkant til alle utstillere



4. Synliggjør satsningen

- Bærekraftig matmesse på messens nettside
- Inkluder i SMS som blir sendt ut til utstillere og gjester
- Vurder andre relevante flater



5. Synliggjør håndteringen av maten

- Bruk roll-up med ressurspyramiden i messeområdet
- Lag infoskriv til utstillere



6. Sett preg på messen med bildeutstilling

- Bruk utvalgte råvarer og lag store plakater som kan henges opp i fellesområder eller på stands



7. Ta i bruk gamification

- Ta i bruk KuttMatsvinn-spillet og engasjer både utstillere og besøkende



8. Faglig seminar

- Lag et faglig seminar
- Inviter aktører i nettverket med flere



9. Utstillerhotell og andre arenaer

- Bærekraftig matmesse på messens nettside
- Vurder andre relevante flater på middager og hotell for utstillere



10. Evaluer & del resultater

- Send evaluering av satsningen «Bærekraftig matmesse» og av avfallshåndteringen til utstillere og andre relevante aktører
- Lag pressemelding og del resultatene