



2017 - 2020

2020
KUTT
MATSVINN

Serveringsbransjen tar ansvar

Bakgrunnen for KuttMatsvinn2020

Matsvinn en av de store utfordringene i bransjen



Kartlegging i 2016 for å avdekke bærekraftsutfordringer



Matsvinnreduksjon i serveringsbransjen ble et fokusområde og det ble tatt initiativ til **KuttMatsvinn2020**

Bransjen går sammen om KuttMatsvinn2020

Ledende aktører i bransjen går sammen om å etablere **KuttMatsvinn2020**



Scandic



ASKO
SERVERING



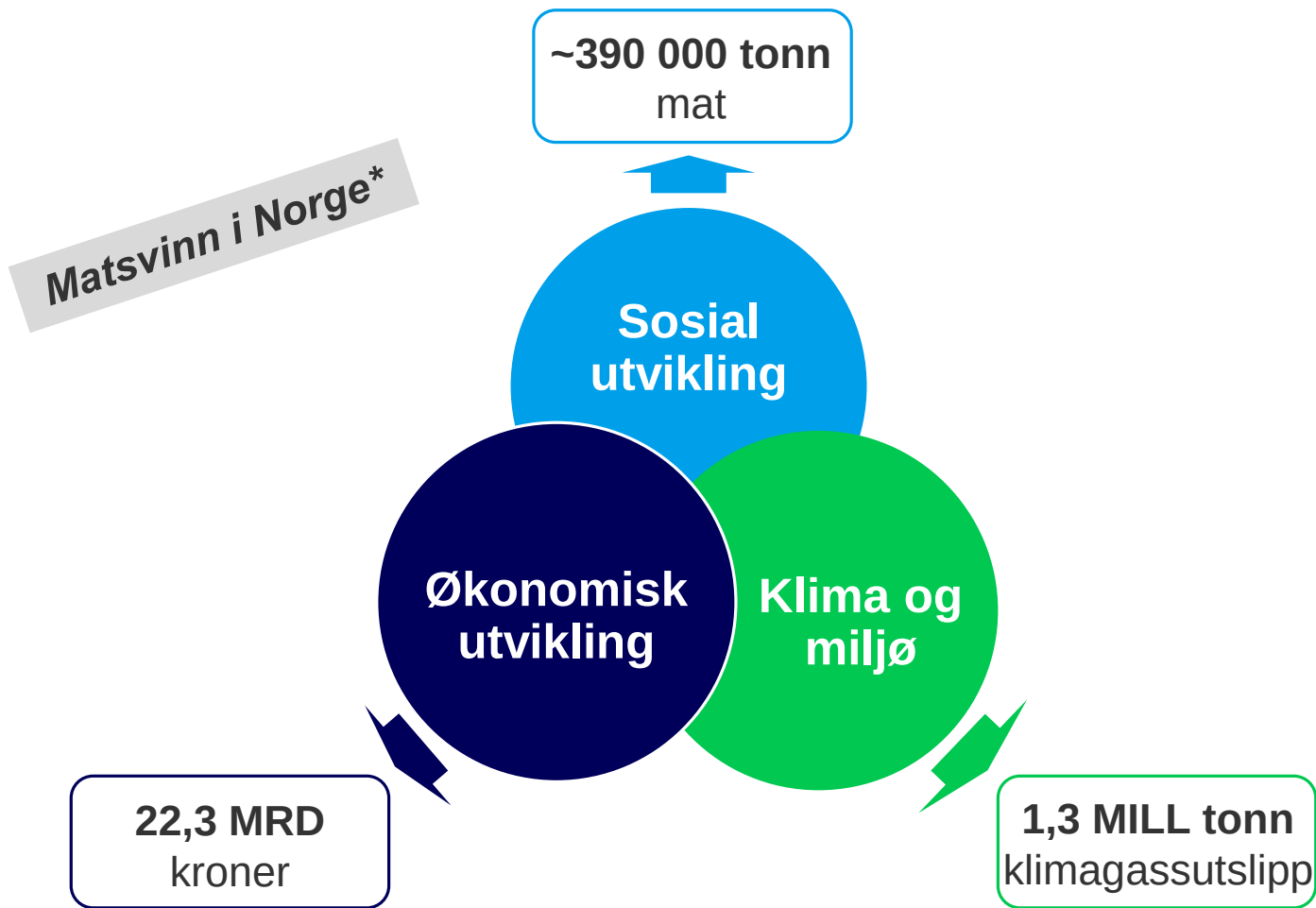
Matvett prosjektleder bransjesamarbeidet om matsvinn

Matvett eies av ulike bransjeorganisasjoner innen reiseliv, og mat og drikke



Mat- og serveringsbransjens satsing på å forebygge og redusere matsvinn i Norge

I Norge kaster vi årlig over 390 000 tonn mat



Økende fokus på matsvinn globalt



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



I Norge har bransjen og myndighetene signert en avtale som understøtter FNs bærekraftsmål 12.3 – halvering av matsvinnet innen 2030

Dagens gjester er opptatt av mer enn bare pris



Med fokus på...



Klima, miljø og bærekraft



Trygg mat: Opprinnelse og sporbarhet



Utnyttelse av norske råvarer



Kvalitet og smak

Bransjen sammen om felles målsetning innen 2020

Målsetning om...

20 %



20 % reduksjon i matsvinn på serveringsstedene

50 %



50 % av serveringsbransjen med

Fokusområder

- Skape bransjestatistikk på mengde matsvinn og typiske årsaker
- Implementering av forbedringstiltak hos deltagerbedriftene

Deltagerne utgjør over 2300 serveringssteder

2020
KUTT
MATSVINN



Scandic



Eurest

Toma
FACILITY MANAGEMENT



COOR

THON
HOTELS

RHG RADISSON
HOTEL GROUP

Tusenfryd



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



UTVALGTE
HOTELLER OG SPISESTEDER

HURTIGRUTEN

4
service

gastro
catering

bRest
BEDRIFTSRESTAURANTER



HOTEL CONTINENTAL
Oslo, Norway

THEATERCAFEEN

ØSTLANDSKE
BEDRIFTSERVICE

SUNDVOLDEN

ASIA

DØGNVILL
Burger

Olivia

Studentsamskipnaden
I SØRØST-NORGE

sodexo

DE BERGENSKE

equinor

Gjensidige

LOSBY GODS

Oslo Kongressenter
FOLKETS HUS

Deli @ Luca
ESTBL 2003

Hotell Frøya

SORGENFRI
for feiring av livet

LOUISE
RESTAURANT & BAR

ALBERT
BISTRO

CAFÉ CHRISTIANIA
BRASSERIE

Sørmarka
KONFERANSEHOTELL

BurgerMan.

BRENNABU

Mon Ami
RESTAURANTER

Hamm
I SENJA

Stranda Hotel
EST. 1917

sammen
Studentsamskipnaden på Vestlandet

BÆRUM KOMMUNE

UNIVERSITETSSYKEHUSET NORD-NORGE
DANVINGGA UNIVERSITETABUONCEVISSU

Statholdergaarden

OLEBUDA

Vollan
GJESTESTUE

EFFEKTIVT RENHOLD
Skikkelig reint.

GARDERMOEN AIRPORT HOTEL®

TUNCO

FRICH'S

Asker kommune

DRAMMEN KOMMUNE

TROMS fylkeskommune
ROMSSA fylkassuohkan

Jafs

KRED



MOLDE KOMMUNE

MIX
DAGENS HØYDEPUNKT

åpent bakeri

2eat



CIRCLE K

STRAND HOTEL FEVIK



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

NORES

IMS

knif. Innkjøp
Samhold gir styrke

SYSTEMKJØP

NHO Reiseliv
Innkjøpskjeden

NHO Service og Handel

Orkla
Foods Norge

Unilever Food Solutions
Inspiration every day

bāma
Storkjøkken

ASKIO
SERVERING

SERVICE GROSSISTENE



Lantmännen
Unibake

LERØY
SJØMATGRUPPEN

Nortura
bondens selskap

KuttMatvinn2020 har bidratt til følgende



System for måling
og rapportering på
matsvinn



Bevisstgjøring av
gjester



Satt matsvinn
høyere på
dagsorden



Økt innsikt om
utfordringene



En hel bransje som
står sammen og som
vil i samme retning



Økt kunnskap og
engasjement i
bransjen



Utviklet verktøy for
bransjen

Prosjektet gir viktig innsikt



Buffet og gjestenes tallerken står for over **2/3** av matsvinnet

Serveringsbransjen kaster mest av



Blandingsretter



Frukt og grønt



Brød og bakervarer

Fokus på å finne gode løsninger



Buffet

**Størst potensial på
buffet- og tallerkensvinn**



Tallerken

Forebygge



- **Fokus på planlegging**
 - Hvor mange kommer?
 - Økt kommunikasjon mellom booking, kjøkken og gjest
- **«Modernisert buffet» / Utvalg**
 - Mindre bakker og hurtigere påfyll
 - Fokus på kvalitet fremfor kvantitet



- **Bevisstgjøring av gjestene**
- **Mindre tallerkenstørrelse**
- **Rutiner på porsjonering og tilby flere størrelser på rettene**

Redusere



- **Gode rutiner for gjenbruk (Ny veileder)**
- **Salg via Too Good To Go eller Donasjon**



- **Tilby gjesten goodiebag**

Mange har allerede oppnådd målsetningen

**Andel serveringssteder med minimum 20 %
redusert matsvinn**



42 % av hotellene



46 % av restaurantene



63 % av kantinene



**Hovedårsak:
mindre buffet- og tallerkensvinn**

Skaff deg oversikt over hvor mye mat dere kaster



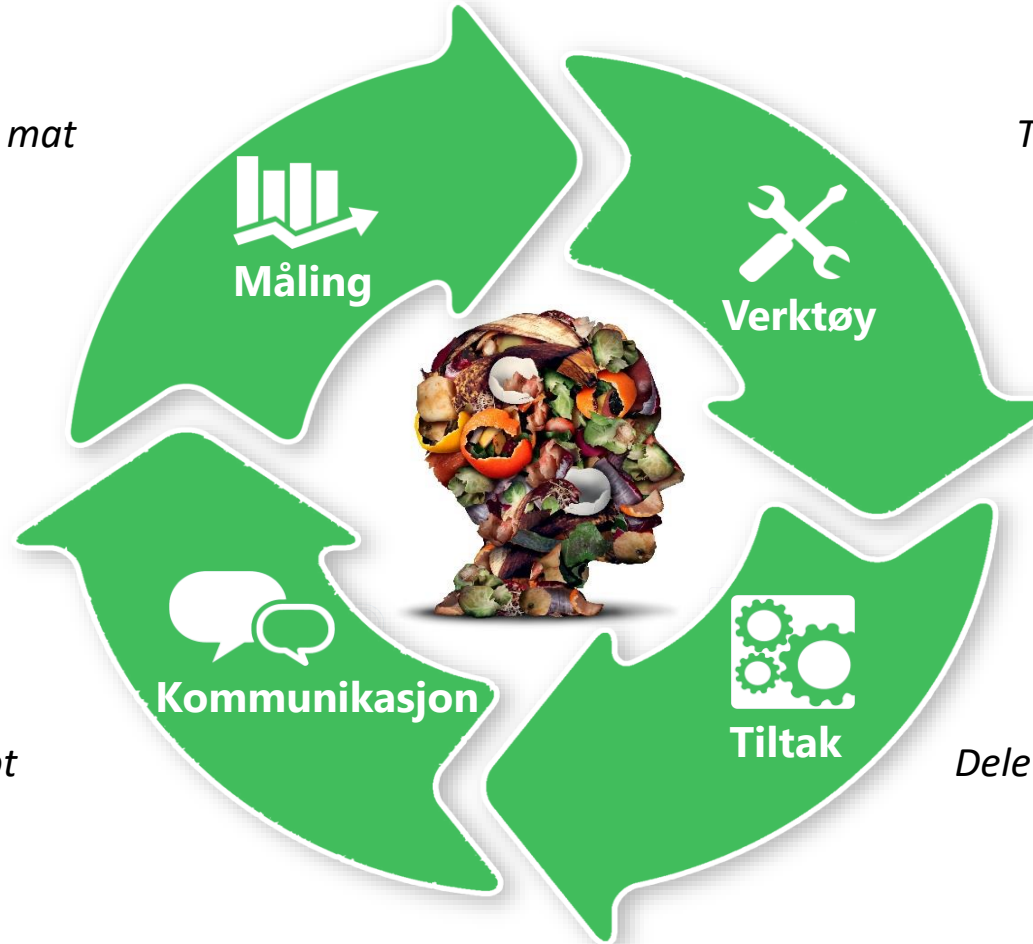
Tilgang på gode verktøy for å lykkes med arbeidet



Synliggjør KuttMatsvinn2020 mot ansatte og gjester



Dele gjennomførte tiltak og få inspirasjon fra andre deltagere i prosjektet

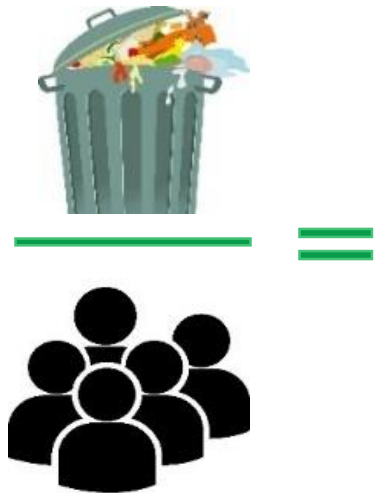


Måling gir innsikt og økt bevissthet



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

Bransjefelles KPI



Gram matsvinn per gjest

Deltagende virksomheter rapporterer mengde matsvinn og antall gjester, to ganger årlig til prosjektet



Verktøy for å komme godt i gang



Oppstartsguide



Guide med anbefaling til hvordan komme i gang med arbeidet

Kurs og kompetanse



Fysiske kurs hos KIT-akademiet.
Se www.kitakademiet.no for datoer. Alt av kursmateriell er også tilgjengelig online

Skal sikre kompetanse og engasjement hos de ansatte. Prosjektet har utviklet et eget e-læringskurs

Anbefalte løsninger



Tilgang på nyttige verktøy og veiledere for måling og trygg gjenbruk av mat

Implementere tiltak og dele beste praksis



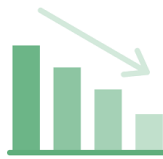
Restaurantgruppering med dedikert satsing på matsvinn

54 % reduksjon i matsvinn

(Jan. 2018 – Jun. 2019)



Nøkkel-
personer på
kurs



Daglige
målinger



Høy utnyttelse
av råvarer



Involvering av
ansatte



Teste tiltak –
Justerer av
meny



Implementere tiltak og dele beste praksis



Veikro med helhetlig tilnærming i å redusere matsvinnet

21 % reduksjon i matsvinn

(fra juli 2017 til august 2018)



Daglige målinger



Nedprising på
overskudds-
mat



Informerer
ansatte



Kurset
ansatte



Tilby ulike
størrelser på
menyen



Vakuumpakking

Implementere tiltak og dele beste praksis

4 service

Kantine med sterkt eierskap hos de ansatte



Daglige
målinger



Samarbeid
og eierskap

**56 % reduksjon i
matsvinn**

(fra mars til juni 2018)



Kreative på
gjenbruk



Porsjons-
kontroll



Premiering



Tydelige på
mål og
rutiner

Viktig å involvere gjester og ansatte



Kommunikasjon

2020
KUTT
MATSVINN

Deltagere i KuttMatsvinn2020 har tilgang på felles kommunikasjonsmateriell



Plakater, borddryttene og buffetkort



Involver gjesten (info på menyen)



Synliggjøring mot dine gjester (buttons og klistremærker)



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?



Synliggjør prosjektet for dine ansatte (personalrommet)

Filmer som kan spres i sosiale medier for å synliggjøre at din bedrift er med

Klikk på bildet for å se filmer



Tilgjengelig i prosjektets verktøykasse

Mindre matsvinn gir stor effekt for ett serveringssted

115 gram matsvinn/gjest
(bransjesnitt i Norge)
250 gjester daglig



-20 %

**20 % reduksjon
gir effekt på...**



2 tonn mat



**200 badekar med
mat i året**



105 000 kr



**Verdien av 110
overnattinger i året**



6,2 tonn CO₂



**1,2 turer rundt
jordas omkrets i bil**

Hvordan bli med på arbeidet?

Kontakt: erik@matvett.no



Signering av samarbeidsavtale

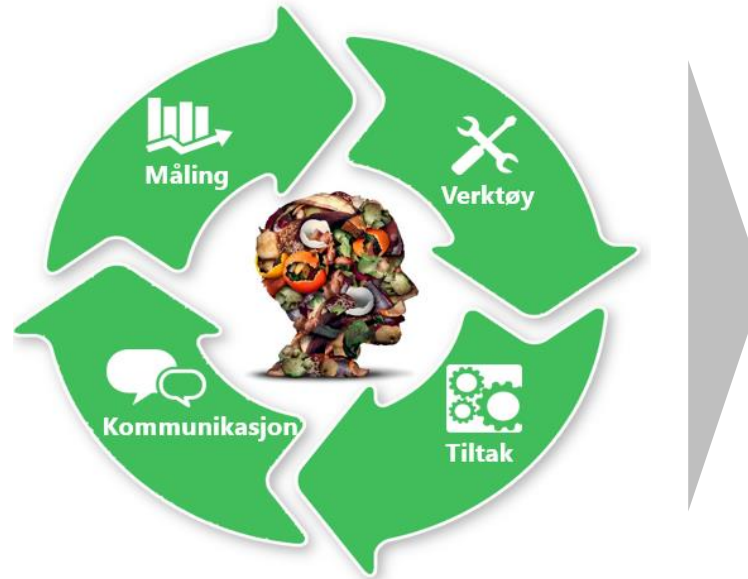
Er du medlem hos følgende innkjøpsgrupperinger, dekker de prosjektavgiften for din bedrift



NORES

IMS

SYSTEMKJØP



Tilgang på prosjektets verktøykasse

Trippelgevinst

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

