



Oppsummering av prosjektet 2017-2020



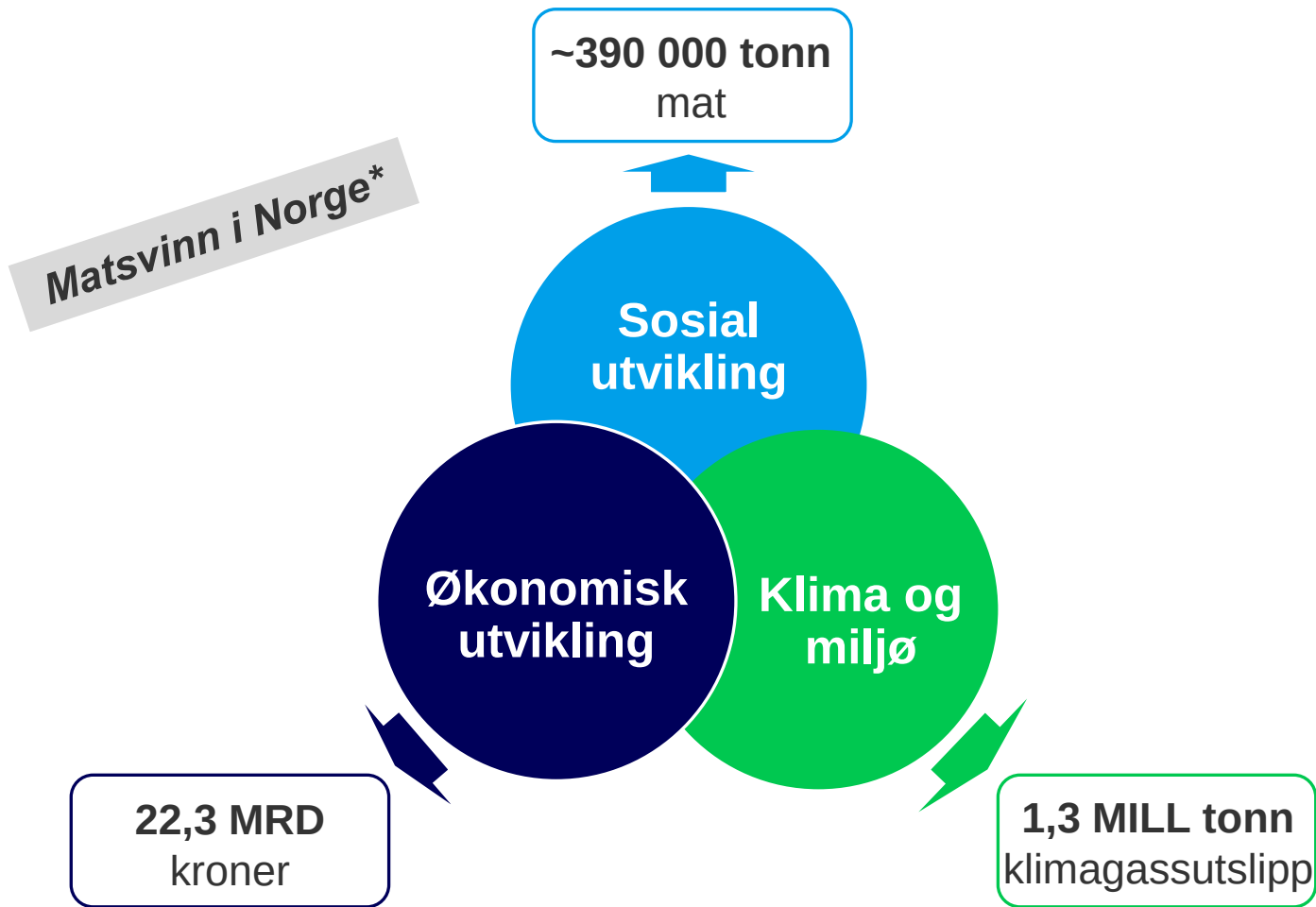
Serveringsbransjen tar ansvar



Bakgrunn

- Hvorfor KuttMatsvinn2020?

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

KuttMatsvinn2020 blir til

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



Målsetningene i prosjektet

KuttMatsvinn2020 skal oppnå endring og sikre bred mobilisering



Matsvinnreduksjon

*Deltagere skal realisere en matsvinnreduksjon på **20 %** i egen virksomhet*



Andel av serveringsbransjen med

*Minimum **50 %** av bedriftene i serveringsbransjen (målt i omsetning) skal tilslutte seg Prosjektet*

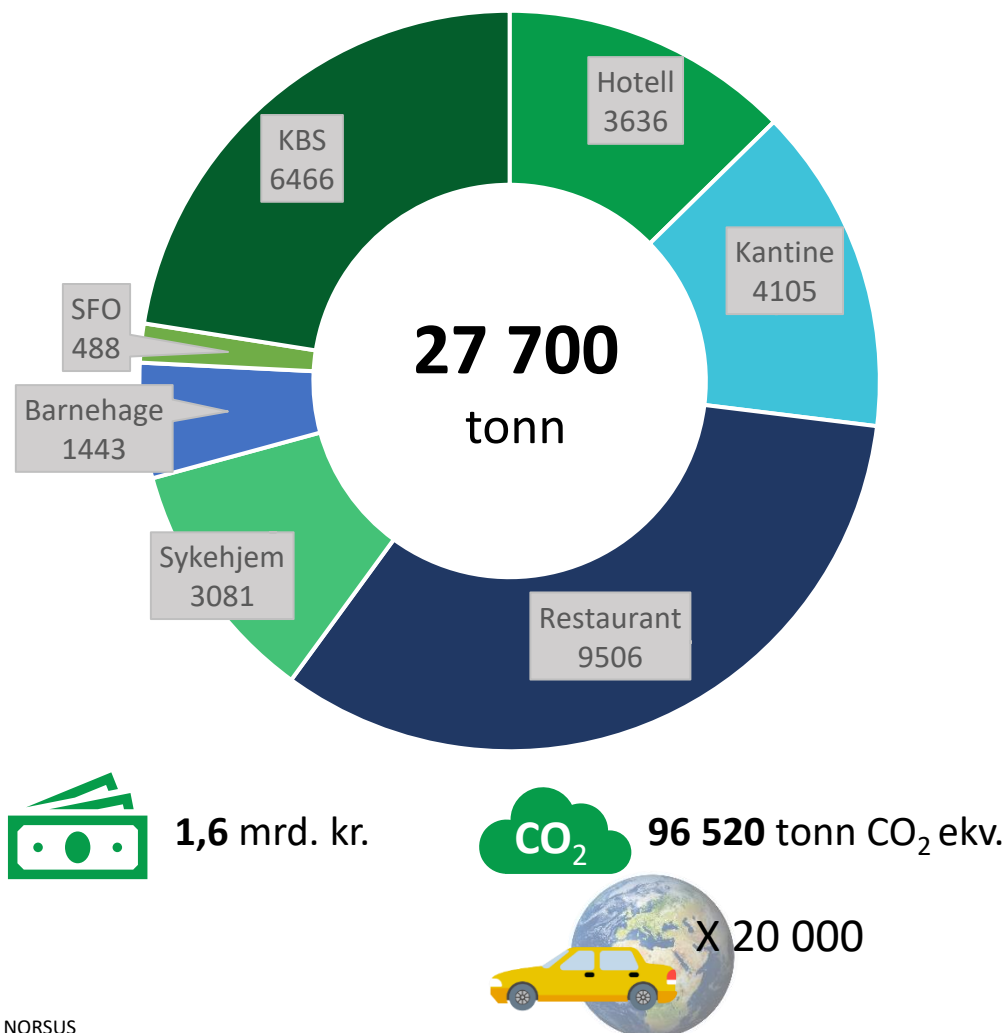


Omfang og årsaker

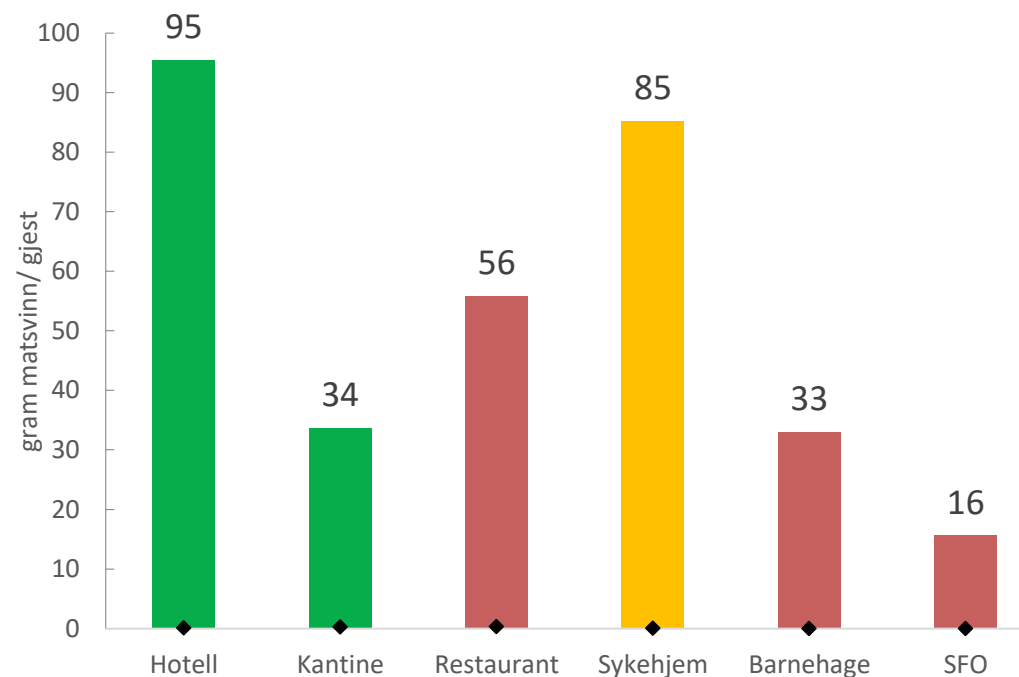
- Hva vet vi nå?

Omfanget av matsvinn i serveringsbransjen

Totalt matsvinn i tonn fordelt per sektor

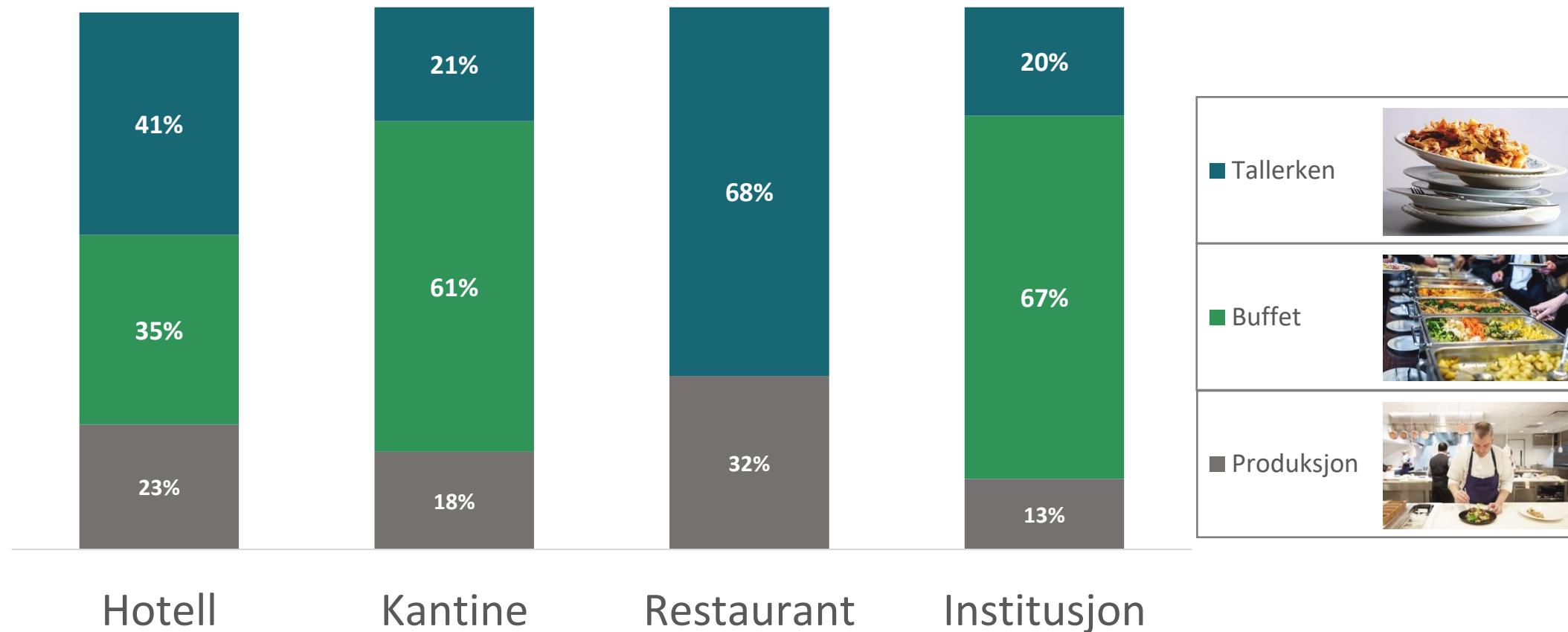


Gram matsvinn per gjest, fordelt per sektor



Fargene brukt i figuren representerer kvaliteten til nøkkeltallene.
Grønn står for bra kvalitet, gul for middels kvalitet og rød for dårlig kvalitet

Mest matsvinn ifb. servering og fra gjest



Hva kastes mest og typiske årsaker



Frukt & grønt, bakervarer og blandingsretter kastes mest

Vanligste årsaker



Forutse antall gjester som skal spise



Maten ligger for lenge i buffeten



Få muligheter for salg eller donasjon av overskuddsmat



For store serveringsfat



Gjester forsyner seg med for mye

Viktige områder for å skape en kultur for matsvinnreduksjon

Skaff deg oversikt over hvor mye mat dere kaster



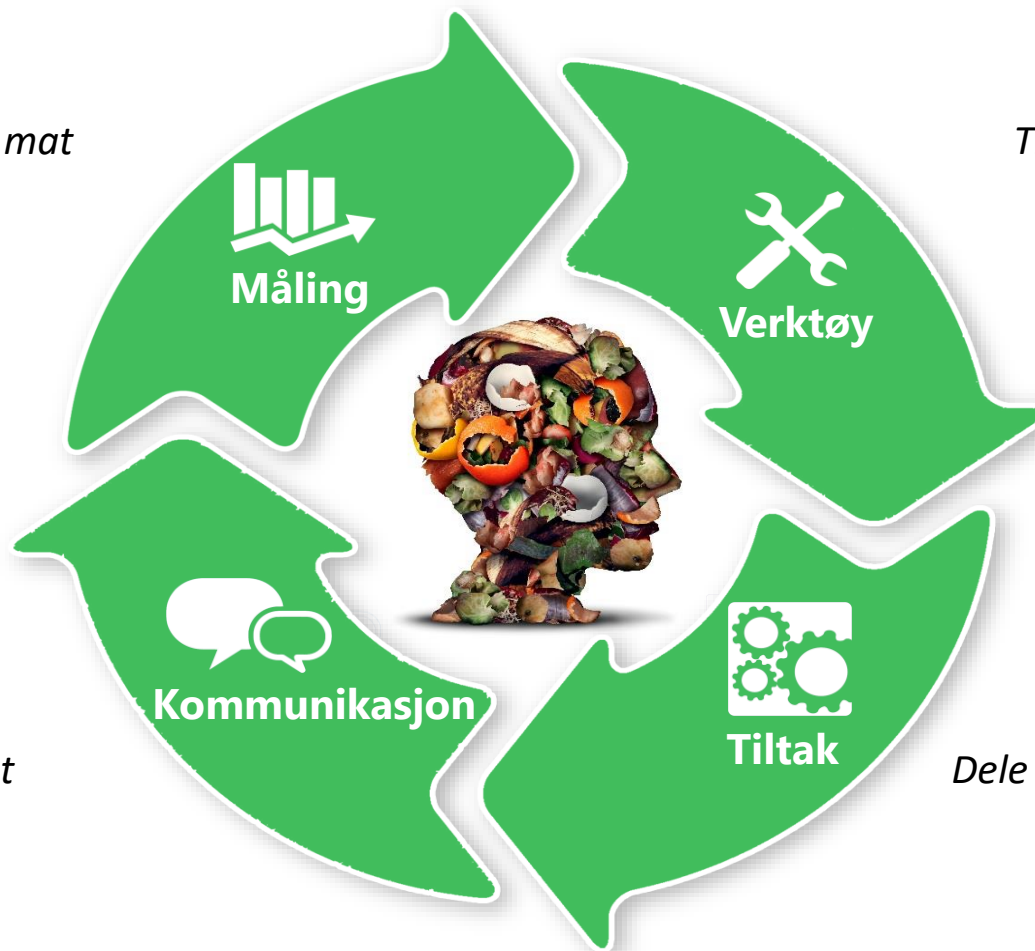
Tilgang på gode verktøy for å lykkes med arbeidet (vekter, veileder for måling, veileder for gjenbruk av mat, etc)



Synliggjør KuttMatsvinn2020 mot ansatte og gjester



Dele gjennomførte tiltak og få inspirasjon fra andre deltagere i prosjektet



Løsninger for å oppnå mindre matsvinn



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**



Viktigste leveranser i prosjektet

Viktigste leveranser

2020
KUTT
MATSVINN



Felles målinger



Verktøykasse



Felles kampanje
om matsvinn



Faglige forum



Bred mobilisering



Samarbeidsprosjekter
med deltagere



Internasjonalt
samarbeid



Deling av beste praksis

HALVERTE MATSVINNET GJENNOM EFFEKTIVE TILTAK

Med gode resultater og dedikert arbeid har Døgnvill Burger vist at det også er potensial for å redusere matsvinn hos serveringssteder med å la carte-meny, og ikke bare hos de med buffelservering.



Resultater

- Hva oppnådde vi?

Matsvinnet i serveringsbransjen er redusert

15 %

redusert matsvinn i
serveringsbransjen

Reduksjonen har gitt betydelig gevinst...



390 tonn mat



24 MNOK

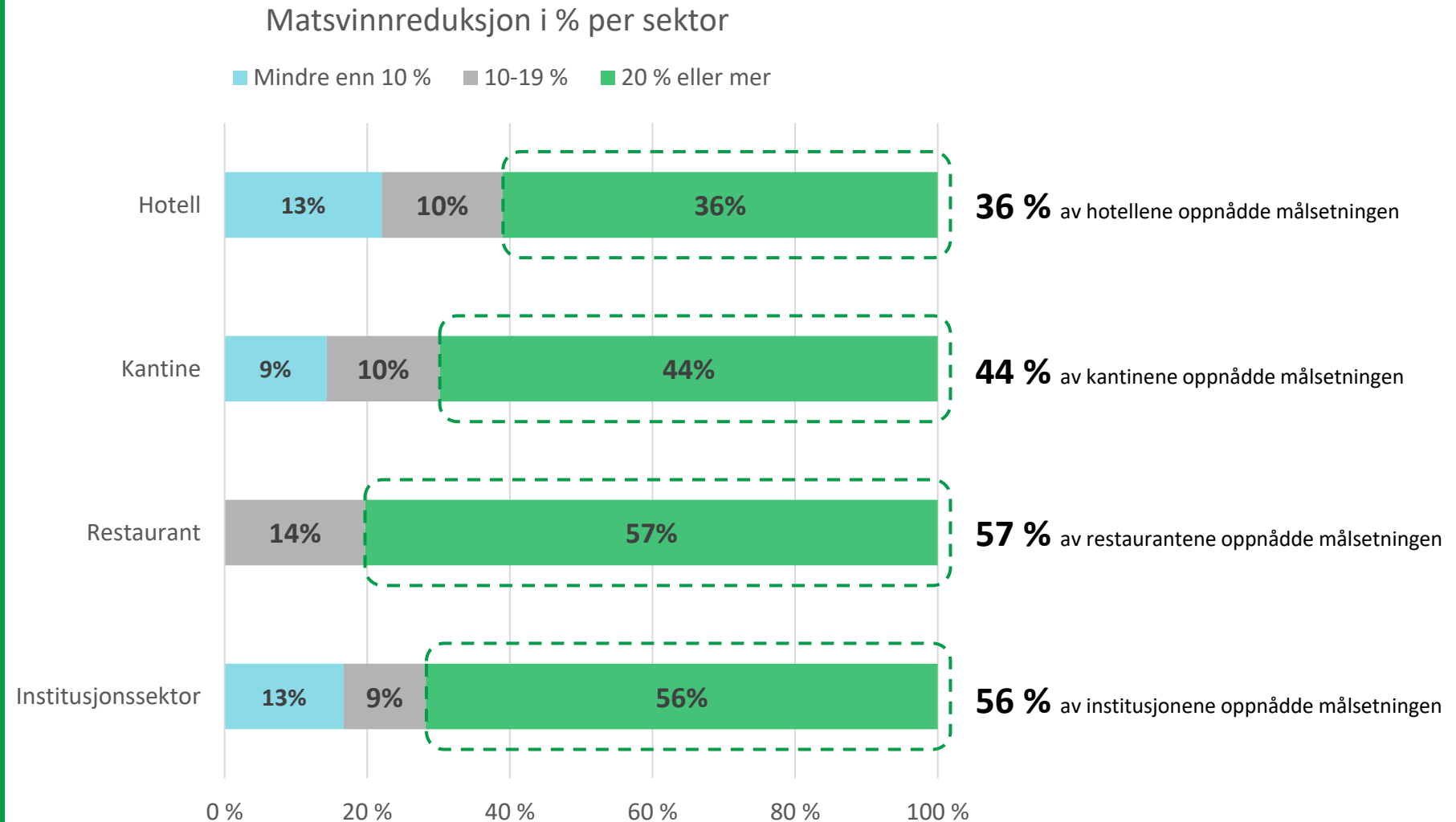


1 400 tonn CO₂ ekv.

Hvor mange oppnådde målsetningen om 20 % reduksjon?

46 %

av alle deltagerne realiserte en matsvinnreduksjon på 20 % eller mer



Målsetningene i prosjektet

KuttMatsvinn2020 skal oppnå endring og sikre bred mobilisering



Matsvinnreduksjon

*Deltagere skal realisere en matsvinnreduksjon på **20 %** i egen virksomhet*



Andel av serveringsbransjen med

*Minimum **50 %** av bedriftene i serveringsbransjen (målt i omsetning) skal tilslutte seg Prosjektet*

Deltagerne utgjør ca 2500 serveringssteder, i tillegg til innkjøpsgrupperinger og leverandører

2020
KUTT
MATSVINN



Stor andel av bransjen ble med

36 %

av serveringsbransjen med i
KuttMatsvinn2020

Andel brutt ned på sektornivå



Hotell

66 %



Restaurant

11 %



Kantine &
catering

45 %



KBS

45 %

Bred deltagelse utover vanlig serveringsbransje

Andre bransjer som har vært involvert i KuttMatsvinn2020



KuttMatsvinn2020 har bidratt til

Mål:
20 %

Pådriver for at aktørene i serveringsbransjen i Norge skal sette økt fokus på matsvinn og jobbe etter konkrete reduksjonsmål uten innføring av avgifter eller reguleringer fra myndigheter



Etablering av bransjestatistikk. Før fantes det ikke bransjestatistikk over omfanget av matsvinnet i serveringsbransjen og betydningen av å redusere dette



Stadig flere virksomheter har fått økt innsikt om matsvinnet og de opplever økt bevisstgjøring hos de ansatte



Erfaringsutveksling mellom konkurrenter og på tvers av serveringsbransjen om felles samfunnsutfordringer som må løses i samarbeid



Bred oppslutning blant aktørene i serveringsbransjen og innen matindustri, grossistledd og innkjøpsgrupperinger. Matsvinnarbeidet har også gitt god medieoppmerksomhet

Suksessfaktorer og gode eksempler fra deltagerne



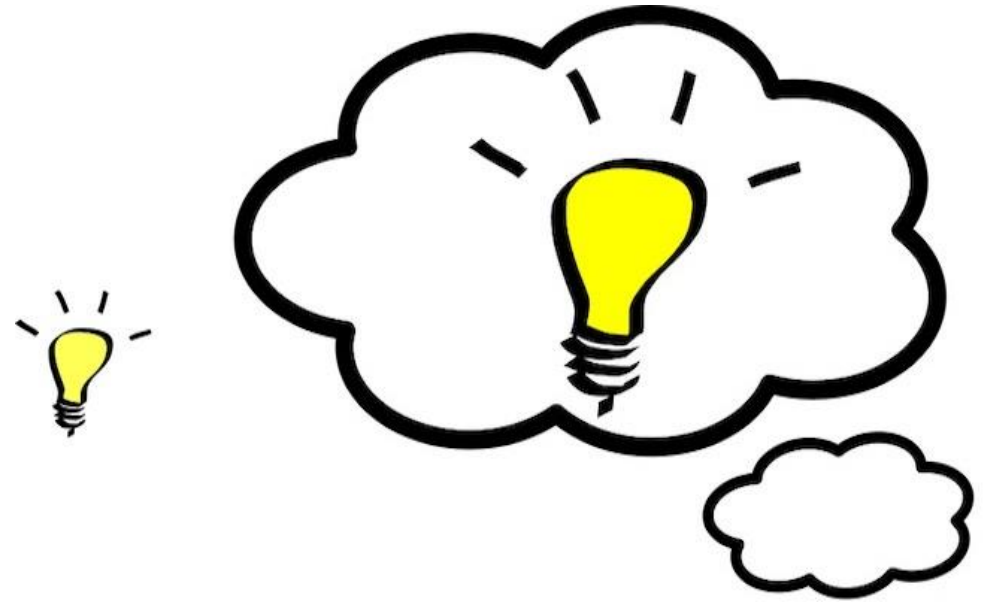


Det er gjort mye godt arbeid blant deltagende serveringssteder og mange har opplevd at arbeidet har gitt gode resultater. Følgende suksessfaktorer som går igjen hos virksomhetene som har oppnådd gode resultater:

- 1 Matsvinnarbeidet er forankret i ledelsen og definert som et tydelig fokusområde
- 2 Ledelsen har satt tydelige målsettinger for arbeidet og hvordan de skal følges opp
- 3 Dedikerte nøkkelressurser blir avsatt sentralt til å koordinere og følge opp arbeidet
- 4 Involvering og eierskap hos de ansatte, ikke bare på ledelsesnivå
- 5 Nøkkelressurs/leder er tydelig i kommunikasjon, tilbakemeldinger og oppfølging av arbeidet
- 6 Fokus på å etablere rutiner og forankre dette med alle involverte
- 7 Deling av erfaringer, utfordringer og resultater

Nye løsninger, og endring av rutiner og matkonsepter

Eksempler på hvordan deltagerne endrer i dagens
drift samt utvikler nye løsninger



DØGNVILL
Burger

Identifisert årsaker
til svinn og justert
mengden på
tilbehøret





Trimmet buffeten og
mulighet for å velge stor
eller liten porsjon



Radisson **BLU**

Fra 130 til 90
items på buffeten



**Egen KuttMatsvinn-
arbeidsgruppe sammen
med oppdragsgiver
(Telenor)**

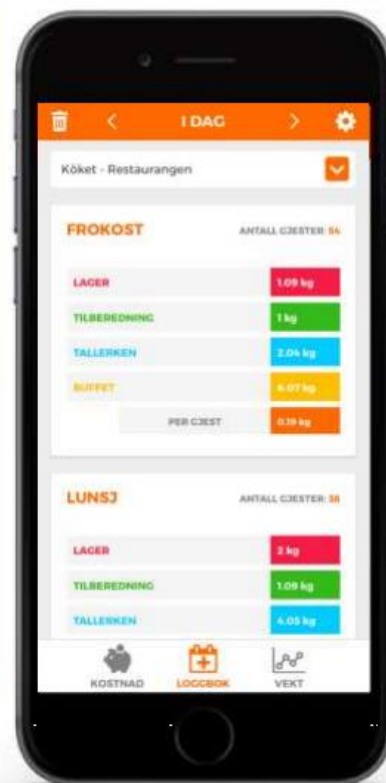




Thon Hotel Polar, Tromsø



Porsjonerer ferdige små
retter på buffeten



Inspiration every day

**Utviklet gratis verktøy
for matsvinnregistrering**

Involvering av ansatte

Eksempler på hvordan deltagerne
involverer og bevisstgjør de ansatte



Scandic



*«Det å måle er det viktigste
tiltaket vi gjør for å forebygge
matsvinn»*

-Morten Malting, Scandic



**Felles rutiner for
daglige målinger
muliggjør benchmark
mellom plattformene**

TALLERKEN RESTER	RESTER FRA SERVERING + ANNET MATAVFALL SUPPE 1 liter = 1000 gram IKKE KAFFEGRUT + EMBALLASJE	MELK	UTGÅTT PÅ DATO GAMMELT/RÅTTENT RYDDET I SKAP/KJØLESKAP o.l.
  	      	 	  



BÆRUM KOMMUNE

Veiledning til
ansatte på
måling

DØGNVILL
Burger

Kursing av samtlige
nøkkelpersoner
og workshops for å avdekke
utfordringer og mulige tiltak





Økt kompetanse
via matsvinnkurs
hos KIT-akademiet



6. mai 2019 — Aktuelt, Kundehistorier

Økt kompetanse har bidratt til kraftig reduksjon i matsvinnet



Fokus på
kompetanseheving og
bevisstgjøring hos de
ansatte



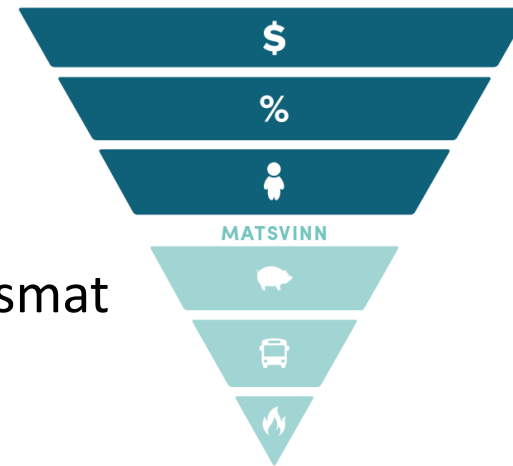
NORES



**Samarbeid med
Sundvolden Hotel,
De Historiske og
NORES om matsvinn**

Salg av overskuddsmat

Eksempler på hvordan deltagerne selger overskuddsmat gjennom nedprising og via andre kanaler



RESSURSPYRAMIDEN

- \$ Full pris
- % Redusert pris/bearbeidet
- 👤 Donasjon
- 🐷 Dyrefôr
- 🚌 Kompost + biogass
- 🔥 Forbrenning



Konsept for
overskuddsmat,
populært blant
studenter



DNB-kantinen

Selger 35-45
porsjoner om dagen



Scandic

Oslo Airport

Selger ca 10
porsjoner hver
dag




Eurest



«Restedisk» i kantinen,
gratis for alle ansatte



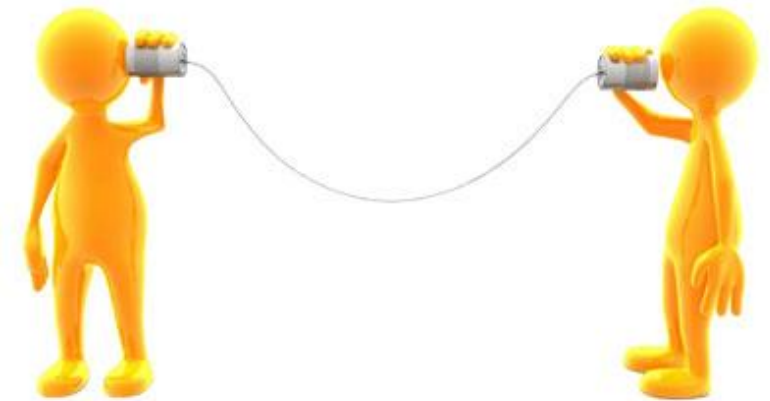
bāma

**Gratis overskuddsmat
fra kantinen til ansatte**

Kommunikasjon med gjest

«Gjesten står for ca 1/3 av
maten som kastes»

Eksempler på hvordan deltagerne kommuniserer med gjestene





**94 % økte
bevisstheten
rundt matsvinn**

«KuttMatsvinn-uke» på NHO



CIRCLE K

Matvett

Visste du at en tredel av maten som produseres blir kastet?

Det vil Circle K gjerne bidra til å redusere.
Mangler vi din favoritt? Spør betjeningen, eller benytt sjansen til å prøve noe annet.

I Circle K jobber vi for å redusere matsvinnet. Denne hyllen er nå tom, men vi har fortsatt mye godt å velge mellom!



Kommunikasjon til kunde om alternativer tett på stengetid



Scandic

Veileder internasjonale
gjester om hva som
hører sammen på
buffeten, «Pairings»



Kommuniserer
gårsdagens svinn-
tall på flere språk



En kampanje økte
bevisstheten rundt
matsvinn med
65 %

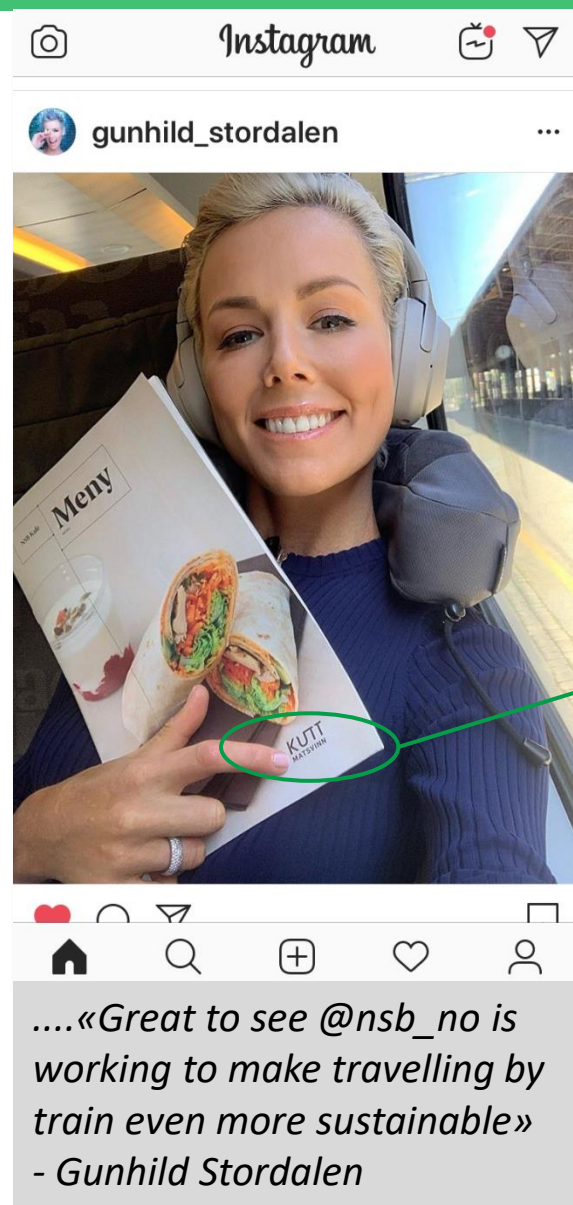


**Kommunikasjon mot
gjest**



**Bevisstgjøring på
flere språk
– har bispisende
fra mange land**





togservice

Innlegget likt av 8 211
på sosiale medier og
77 kommentarer

....«Great to see @nsb_no is
working to make travelling by
train even more sustainable»
- Gunhild Stordalen



**Arrangement for
å inspirere
studentene**



ASIA

Via menyen
oppfordres gjester til å
ta med rester i en
«goodiebag»

Synliggjøring av arbeidet

«Gjestene forventer at serveringsaktørene tar vare på viktige ressurser»

Eksempler på hvordan deltagerne synliggjør sitt engasjement i KuttMatsvinn-prosjektet



VI KUTTER MATSVINNET

Tips for å unngå å kaste mat:

- ☐ Forsyn deg heller to ganger
- ☐ Etterspør overskuddsmat
- ☐ Vær nøye med antall bestillinger
- ☐ Bestill overskuddsmat til møter
- ☐ Spør kantinen hvordan de jobber med matsvinn

#kuttmatsvinn #grøntbelgveksterkorn #tenksesong #bevisstevalgkjøtt
#bevisstevalgsjømat #merøkologisk #bærekraftigmåltid #stikkfingernijorda
#fordidubryrdeg #måltidsglede #spisoppmaten #reddjorda

Matvalget



KUTT



Oslo kommune har oppdatert forsidebildet sitt.

19. mai 2019 · 🌐

Visste du at vi i Oslo i snitt kaster 42 kilo mat hvert eneste år? Det ønsker vi å gjøre noe med! 20. - 26. mai setter vi derfor fokus på matsvinn. Følg med på Facebook for nyheter og tips til hvordan du kan kutte matsvinnet. Til glede for miljøet og lommeboka!



2020
KUTT
MATSVINN



Oslo

**Kommunikasjon mot
ulike målgrupper**



THEATERCAFEEN



Synliggjør sitt
engasjement via
menyen

NYT DEILIG MAT I GODT SELSKAP

NYTTIG Å VITE

God mat og drikke er essensielt for et vellykket arrangement. Gjennom nøye utvalgte råvarer og fokus på kortreist og økologisk mat, ønsker vi å gi deg og dine gjester en smaksrik opplevelse utenom det vanlige. Våre kokker elsker å tilberede smakfulle retter av håndplukkede råvarer fra spesielt utvalgte produsenter. Dette krydret med godt håndverk og en stor neve av kjærlighet for mat gir våre gjester gode matopplevelser hver dag! Har du spesielle ønsker, komponerer vi gjerne en egen meny for anledningen. Vi er opptatt av å ta samfunnsansvar og en naturlig del i dette arbeidet er kontinuerlig å forebygge og redusere matsvinn. Gjennom prosjektet «Kutt Matsvinn 2020» har vi mål om å redusere matsvinnet med 20%.



Viser til
**KuttMatsvinn og
målsetning om
20 % reduksjon**

www.thonhotels.no



Jobber aktivt for å nå
målsetningen om 20 %
reduksjon

Reduksjon av matsvinn

Vi jobber aktivt med å redusere vårt matsvinn med 20 % innen 2020.

Vi har signert en avtale med Klima- og Miljødepartementet om å kutte matsvinn med 50 % innen 2030. Dette er ett av bærekraftsmålene til FN.

Som et ledd for å nå dette målet, er vi med i prosjektet KuttMatSvinn 2020, hvor vi skal redusere kjedens matsvinn med 20 % innen 2020. Å kaste mat er nemlig sløsing med ressurser og gode produkter.

Bærekraft

Hos Asia – behandler vi våre omgivelser med kjærlighet for å hele tiden strekke oss etter å være en så bærekraftig bedrift som mulig. Vi serverer blant annet MSC sertifisert fisk, økologisk kaffe, bruker svanemerkede produkter og nedbrytbare og resirkulerte innpakninger. Vi jobber med å redusere all engangsemballasje og noen av tiltakene vi har gjort er å kutte ut plast sugerør og oljelys i restauranten.

I samarbeid med Chooose har vi puttet klimapositivitet på menyen, så for hver TAQUITOS du kjøper går 2 kr til prosjektet og dette kutter ca 40 kg CO2. Effekten er den samme som om du skulle parkert en bil som ellers ville diundret rundt og spydd ut eksos i nesten 2 uker! Innen oktober 2019 skal ASIA kutte 7.200 tonn CO2 gjennom å finansiere FN-regulerte CO2-reducerende prosjekter. Ønsker du å vite mer om hvordan dette gjøres gå inn på chooose.today

Vi jobber målrettet hver eneste dag med å effektivisere vårt kjøkken og forminske matsvinn (20% innen 2020), tilberede nye og spennende vegetariske og veganske retter så også de tradisjonelle kan få oppleve og bli inspirert av grønne og smaksrike alternativer til kjøtt.

Vårt arbeid med bærekraft er en pågående prosess og vi forsøker å finne kreative måter å forbedre oss. Kom gjerne med innspill om du har noen gode ideer til hvordan vi kan drive enda mer bærekraftig til pernille@asiaakerbrygge.no

Vi tror på åpenhet og en transparent virksomhet og publiserer hvert år klimarapporter som kan lastes ned her:

[Energi og klimaregnskap 2017](#)

[Bærekraftsrapport 2017](#)

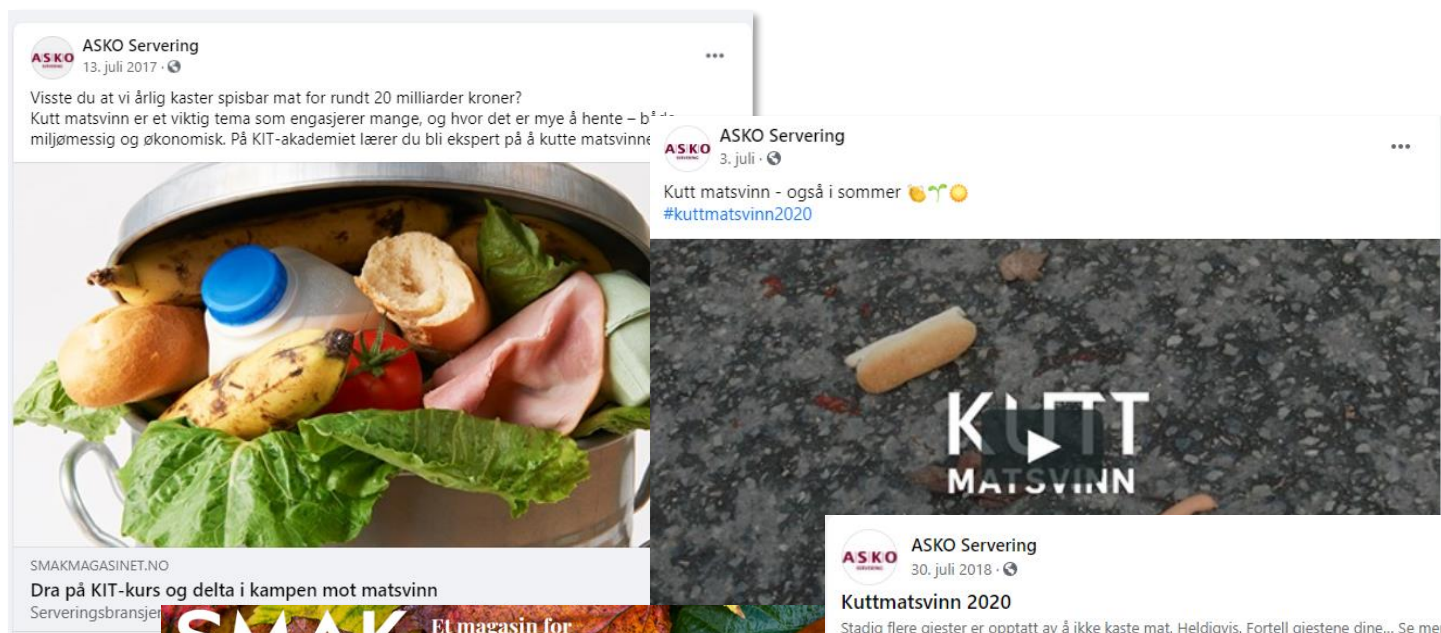
[Bærekraftsrapport 2018](#)

ASIA

**Restaurant med
fokus på bærekraftig
samarbeid**

Samarbeidspartnere





ASKO
SERVERING

Synliggjøring av
prosjektet mot
bransjen





Investorer For leverandører Kontakt oss

Søke



Change site



Tjenester

Løsninger

Om Coor

Jobbe hos oss

Media og presse

Bærekraft

HMS

Coor.no > Bærekraft > Miljøansvar > Redusere matsvinn

Virksomhetsansvar



Sosialt ansvar



Miljøansvar



Coor Green Services

Redusere matsvinn

Coor + Svanemerket = sant



Redusere matsvinn

Coor deltar i dugnaden: KUTTMatsvinn 2020

Samtidig som vi har vårt eget matavfallsreduksjonsprogram i Coor blir vi også med på dugnaden i norsk serveringsbransje for å redusere matsvinnet med 20% innen 2020. Kuttmatvinn-avtalen er signert av alle våre 50 FOOD by Coor-kantiner.

Forebygging av matsvinn gir trippel gevinst. Økt lønnsomhet for bedriften, redusert belastning på klima, og et tryggere matfat for en økende befolkning!

Det er lagt opp til et treårig løp i første omgang, men det overordnede målet er å bidra inn i arbeidet med å nå FNs bærekraftsmål 12.3 om å halvere matsvinnet innen 2030.

Les mer om prosjektet [KUTTMatsvinn2020](#).



Synliggjør
deltagelse



**Viser til konkrete tiltak
og synliggjør dette på
sosiale medier**



SORGENFRÏ

**Tydelig skilting
ved inngangsdør**



Anbefalte tiltak for veien videre

Ti anbefalte matsvinntiltak for serveringsbransjen fremover



- 1:** Tenk helhetlig – sett klare mål, innfør gode rutiner for måling og tiltak og engasjer de ansatte
- 2:** Innfør få, men målrettede tiltak
- 3:** Respekter verdien av all mat – etterstrebe riktig oppbevaring, gjenbruk og maks utnyttelse av råvarene. Ikke kast mat uten å bruke sansene først
- 4:** Tenk smart meny med færre retter, høy kvalitet og flere råvarer som passer sammen
- 5:** Tenk sesong og lokalt, etterspør ukurante varer med god kvalitet
- 6:** Få med gjestene på reisen, gjør det enkelt å velge riktig mengde og tilbehør
- 7:** Ikke vær redd for å gå tom så lenge du kan tilby gjestene et alternativ
- 8:** Vær stolt av arbeidet og resultatene dere oppnår og kommuniser dette til ansatte og gjester
- 9:** Ta initiativ til mer samarbeid i verdikjeden om produktutvikling, ordre / prognoser og opplæring
- 10:** Ta i bruk ny teknologi for å få bedre oversikt over innkjøp, varelager og antall gjester. Bruk dataene til å forbedre bestillinger og minimere overproduksjon



**Du finner
sluttrapporten og
kontaktinfo på
matvett.no**