



VEILEDER FOR KARTLEGGING
AV MATSVINN I OFFENTLIGE
VIRKSOMHETER



Veilederen er utarbeidet av Matvett og
Østfoldforskning i KuttMatsvinn2020 Forskning, 2018

Bildet på forsiden er hentet fra
kommunikasjonsmateriellet i KuttMatsvinn2020.

© Østfoldforskning & Matvett

Det kastes mat for minimum 22 milliarder kroner per år i Norge. Det er ikke bærekraftig, verken for lønnsomhet, miljø eller av etiske årsaker. NorgesGruppen har tatt initiativ til et felles bransjesamarbeid om å kutte matsvinnet i serveringsbransjen med 20 prosent innen 2020.

Matvett er prosjektleder for samarbeidet som ble lansert i januar 2017, og Østfoldforskning deltar i forskningsprosjektet med faglig kompetanse.

Denne veilederen skal hjelpe offentlige virksomheter til å sette igang et systematisk arbeid med å forebygge og redusere matsvinnet. Veilederen bygger på erfaringer fra bl.a. ForMat-prosjektet og internasjonalt anerkjente metoder for kartlegging av matsvinn. Denne veilederen tar for seg kommunale virksomheter.

MÅLET FOR ARBEIDET I OFFENTLIGE VIRKSOMHETER



EFFEKT MÅL

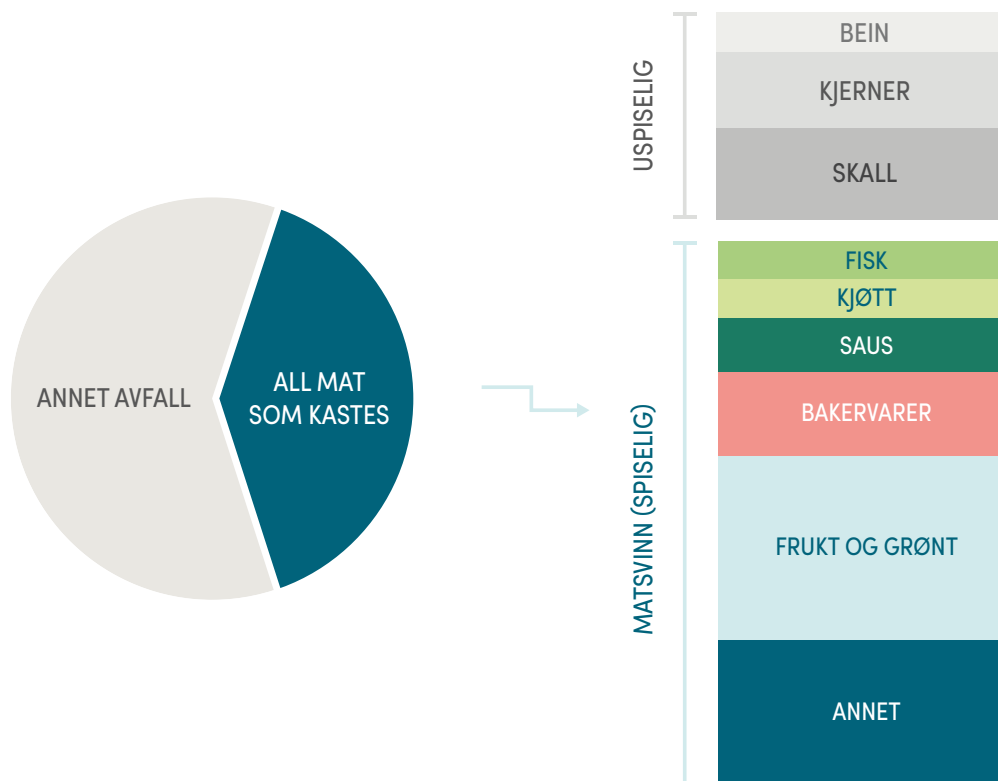
Å redusere matsvinnet i serveringsbransjen med 20 % innen begynnelsen av 2020, sammenliknet med 2017-nivå.

RESULTAT MÅL

Identifisere og implementere forebyggende tiltak for redusert matsvinn gjennom kartlegging av mengder og årsaker til matsvinn som oppstår i offentlige virksomheter, basert på felles metodikk og definisjon.

Øke de ansattes kunnskap om sammensetningen og årsaker til matsvinn i virksomheten.

HVA ER MATSVINN?



DEFINISJONEN AV MATSVINN er felles for arbeidet i KuttMatsvinn 2020 og i bransjeavtalen mellom myndighetene og matbransjen om redusert matsvinn. I Norge brukes begrepet «matsvinn» for å synliggjøre den delen av matavfallet som er nyttbart/spiselig og som har et potensial for forebygging, gjennom bedre rutiner, bedre planlegging, bedre emballering etc.

For å forenkle registreringene kan målingene gjøres for all mat som kastes. En fordel ved at registreringene ikke skiller på matsvinn (nyttbart/spiselig del) og ikke nyttbart/ikke spiselige deler som kjerner og skrell o.l., er at vurderingen av hva som er spiselig ofte er subjektivt. Det er for eksempel ulik praksis på hvor mye som skjæres bort av stilken på en isbergsalat eller om poteter serveres med eller

uten skall.

Det vil derfor kunne føre til stor usikkerhet i datagrunnlaget dersom kun matsvinnet skulle bli registrert. Ut fra total mengde mat som kastes, kan mengde matsvinn beregnes ved å bruke nøkkeltall eller det kan gjøres en vurdering av andelen matsvinn av totalen.

Et eksempel er sykehjemmene som får mat levert fra kommunekjøkkenet. Her kan det antas at maten som kastes stort sett kan kategoriseres som matsvinn, da maten er ferdig laget. Tilsvarende vil all mat som kastes fra kommunekjøkkenet i hovedsak være produksjonsavfall som består av en vesentlig større del ikke nyttbart (skrell og avskjær) og derfor ikke regnes som matsvinn.

ORGANISERING

For å lykkes med å sette måling av all mat som kastes i et system, er det viktig at arbeidet er forankret i organisasjonen, slik at man får nødvendig aksept for å bruke tid på planlegging og gjennomføring av arbeidet.

DETTE BØR BESVARES FØR OPPSTART

- Hvor mange avdelinger i virksomheten har matservering?
- Vedta et mål om hvor mange virksomheter som skal inkluderes i arbeidet og når det skal implementeres. Lag en plan for hvor mange som skal være med fra starten og når flere virksomheter skal involveres.
- Hvilke måltider serveres i virksomhetene (frokost-, lunsj- og middagsservering)
- Definer nøkkelpersoner i virksomhetene; prosjektleder for hele organisasjonen og «matsvinneksperter» dvs. person som kan lede det praktiske arbeidet i hver virksomhet.

ORGANISERING

DET ER VIKTIG Å INFORMERE og engasjere alle som skal delta i arbeidet, og dette kan gjøres ved å invitere daglig leder og en «matsvinneksperter» fra de ulike virksomhetene på en felles samling/workshop, hvor de får informasjon om prosjektet og inviteres til å bidra til å lage planer for hvordan prosessen kan foregå. Erfaringer fra andre steder viser at det kan være hensiktsmessig å begynne med noen få utvalgte virksomheter og gjøre målinger over en kortere periode.

Når resultatene fra innledende målinger presenteres for ansatte, skapes det gjerne et større engasjement og interesse for å redusere matsvinnet. Det er også viktig å sende nøkkelpersoner på kurs som er utviklet i prosjektet, for å få nødvendig kunnskap om matsvinn og kompetanse til å involvere øvrige ansatte.

DETTE BØR KARTLEGGES PÅ SAMLING/WORKSHOP

- Har virksomhetene tidligere jobbet, eller jobber i dag med målinger og/eller tiltak for å redusere matsvinnet, og i så fall hvilke tiltak?
- Hvor oppstår mest matsvinn og hva er årsakene til dette?
- Hva skal til for å bygge nødvendig kultur for matsvinnreduksjon blant de ansatte?

HVOR OPPSTÅR MATSVINNET?

Detaljerte målinger av matsvinn gir informasjon om hvor matsvinnet oppstår og hva som kan være årsak til svinnet. Det bør derfor måles i alle prosessledd i virksomheten.

LAGER

Kilo mat som kastes fra lager (for eksempel grunnet brekkasje, utgått på dato, uegnethet eller feilbestilling).

PRODUKSJON

Kilo mat som kastes i forbindelse med tilberedning og anretning av mat eller i forb. med servering (for eksempel mat som faller på gulvet før det når brukerne eller som umiddelbart blir sendt tilbake pga. feil).

BUFFET

Kilo mat fra buffetservering som ikke blir spist og som ikke kan omsettes på nytt.

TALLERKEN

Kilo mat fra tallerkenen etter at kunden har spist.

MÅLINGER

For å lykkes med å få oversikt over all mat som kastes er det viktig å ha riktig utstyr på plass og definere hvordan man ønsker å rapportere dataene til Østfoldforskning.

HVORDAN SETTE I GANG MÅLEARBEIDET

- **Definere omfang av målingene;** hvilke deler av virksomheten skal inngå og i hvilke prosessledd skal det måles, hvor detaljert og hvor ofte skal det måles og hvor lenge skal målingene gjøres?
- **Valg av måleverktøy:** Det er hovedsakelig to måter å måle matsvinnet på. Du kan veie og registrere det manuelt via et excel-skjema eller en gratis KuttMatsvinn2020-app fra Unilever. For en mer nøyaktig kartlegging, kan du anskaffe en digital smart-vekt med et integrert og skreddersydd registreringssystem. Ved hjelp av en skjerm over vekten taster du inn hva du kaster og hvor matsvinnet oppsto, og får bedre oversikt over hvilke varegrupper som forårsaker størst matsvinn hos deg.
- **Anskaffelse av avfallsutstyr:** Avfallsbøtte/bakk/pose eller liknende til å oppbevare mat som kastes i. Dersom man ikke har tilgang på digitale løsninger kan man skille mellom ulike varegrupper eller prosessledd ved at det settes opp mindre dunker for sortering av mat som kastes
- **Registrere mat som kastes:** Det finnes flere forskjellige registreringsskjemaer tilpasset ulike detaljeringsnivå, se lenke her: tiny.cc/registrere. Det er også mulig å bruke "KuttMatsvinn2020-appen" fra Unilever til dette.
- **Registrere antall brukere/spisende**
- **Rapportere inn til Østfoldforskning:** Etter avsluttet måleperiode (2 ganger i året) sendes ferdig utfylte registreringsskjemaer til Østfoldforskning, se lenke her: tiny.cc/rapportere

TILTAK

Det er et tiltak i seg selv å måle matsvinn, fordi det er en bevisstgjøring når maten må veies før den kastes. Som Peter Drucker sa; «*if you can't measure it, you can't improve it*».

I tillegg kan detaljerte målinger gi oversikt over hvor matsvinnet oppstår og de viktigste årsakene, som vil gjøre det enklere å finne gode og målrettede matsvinnreducerende tiltak. Når de første målingene foreligger bør dette presenteres for nøkkelpersoner, og de bør sammen diskutere mulige årsaker og tiltak. Noen viktige spørsmål for å kartlegge årsaker og finne gode tiltak kan være:

SENTRALE TILTAK

- I hvilket prosessledd er det mest matsvinn og hvor er det størst potensial for å redusere?
- Er det noen retter/måltider som gir spesielt mye matsvinn?
- Er bestillinger og planlegging basert på rett antall brukere/spisende?
- Fungerer bestillingsrutiner mht. mengde og leveringstidspunkt?

For spørsmål eller mer informasjon, se www.matvett.no/bransje/kutt-matsvinn-2020