



Matvett

KUTT
MATSVINN

Kom i gang med arbeidet mot matsvinn

Veileder for bedrifter i serveringsbransjen

Hvorfor er det viktig å kutte matsvinn?

Samfunnsansvar



Å kaste mat er uetisk og sosialt uakseptabelt med tanke på hvor mange som sultet eller er feilernært i verden. Det er viktig å vise at vi tar et bevisst samfunnsansvar og gjør vårt beste for å kaste minst mulig mat.

Lønnsomhet



Når vi kaster mat, sløser vi med bedriftens ressurser. For at vår bedrift skal være konkurransedyktig, må den også være lønnsom og vi må utnytte råvarene vi kjøper inn. Det er også smart å være i forkant av eventuelle reguleringer.

Klima & miljø



Globalt står matproduksjon for 30 prosent av menneskeskapte klimagassutslipp. Matproduksjon er også veldig ressurskrevende og mindre matsvinn vil frigjøre landarealer, føre til lavere bruk av vann og energi og bidra til reduserte klimagassutslipp.

Begynn arbeidet med å sette mål og fordele roller



Definer en klar målsetning for arbeidet mot matsvinn, for eksempel 10 % reduksjon i løpet av det første året. Sørg for å involvere de ansatte i arbeidet med å definere en målsetning som både er ambisiøs og realistisk. Heng den på personalrommet og del med ansatte i virksomheten for å involvere og sikre eierskap til arbeidet.



Definer tydelige roller for arbeidet mot matsvinn. Det bør utpekes en sentral ressurs som følger opp arbeidet dersom din bedrift består av flere serveringssteder. Det bør også være en ansvarlig ved hvert enkelt serveringssted.

Sentrale oppgaver bør være:

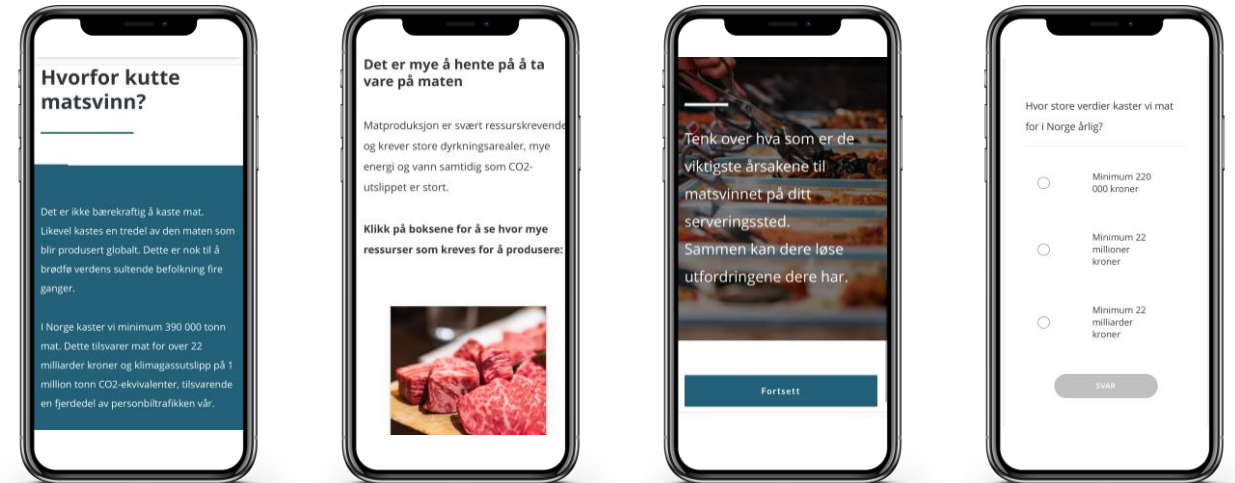
- Sørg for at målinger blir gjennomført og registrert
- Identifiser store svinnpoter og årsaker til matsvinnet
- Diskuter mulige løsninger
- Involver de ansatte i arbeidet og få dem til å bidra
- Del resultater og erfaringer underveis

Sørg for god kompetanse og engasjement

Sørg for at alle ansatte går gjennom e-læringskurset for matsvinn.

Kurset skal sikre økt bevissthet om arbeidet med matsvinn og gi gode tips til hvordan dere bør jobbe med å redusere det.

Du finner kurset på matvett.no eller ved å klikke [her](#).



Interaktiv e-Læring med filmer, fakta og oppgaver

Hva trenger dere av praktiske verktøy for å komme i gang?



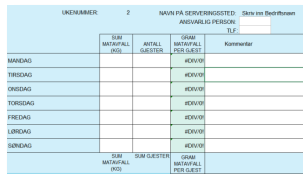
Avfallsdunk for matsvinnet. Vurder å ha flere avfallsdunker for ulike stasjoner dersom du ønsker å skille på hvor matsvinnet oppstår, eksempelvis: svin fra tilberedning, buffet, tallerken



Vekt for å måle matsvinnet



Tavle eller notatark som henges på veggen ved målestasjonen. Lag oversikt over hvor mye mat som blir kastet hver dag



UKENUMMER: 2		NAVN PÅ BEDRIFTSGJESTET		Dato for DataInnsamling	
ANSVARLIG PERSON		JUL			
	SUM MATSVINN (kg)	SUM MATSVINN (kg)	SUM MATSVINN (kg)	SUM MATSVINN (kg)	Kommentar
MANDAG					
TIRSDAG					
ONSDAG					
TORSdag					
FRIDAG					
LØRDAG					
SØNDAG					
SUM MATSVINN (kg)		SUM MATSVINN (kg)	SUM MATSVINN (kg)	SUM MATSVINN (kg)	

Excel-skjema eller annet verktøy for å registrere matsvinndataene. Dette bør gjøres hver dag eller samlet for alle dager, en gang i uken. Matvett har flere slike Excel-maler tilgjengelig dersom din bedrift har behov for et enkelt registreringsverktøy

Hvordan skal dere måle og bruke dataene?

Måling av matsvinnet gir en bevisstgjøring av hvor mye mat som blir kastet og gir dere mulighet til å følge utviklingen. For best mulig oversikt bør matsvinnet veies og registreres daglig. Dersom dette er vanskelig å gjennomføre, kan dere veie og registrere matsvinnet for enkelte perioder i løpet av året.

Det finnes flere ulike verktøy for å veie og måle utviklingen i matsvinnet. En mulighet er å benytte en kjøkkenvekt og registrere i et regneark. Se forslag til prosess under:

1 Vei matsvinnet

- Vei matsvinnet på slutten av dagen eller etter hvert måltid (frokost, lunsj, middag).
- Dersom du har mulighet, etabler ulike målestasjoner. F.eks. en avfallsdunk for tilberedning, en for buffet, en for tallerkensvinn (marker tydelig med skilt på hva som er hva) – dette gir deg bedre kontroll på hvor svinnet oppstår



KUTT
MATSVINN

2 Registrer matsvinnet og antall gjester

- Registrer vekten i en tabell du har hengende på vegg eller har lett tilgang til
- Sørg for å registrere antall daglige gjester – dette trenger du for å vite nøkkeltallet gram matsvinn per gjest
- Registrer både mengde matsvinn og antall gjester i et regneark, enten på slutten av dagen eller mot slutten av uken

UKENUMMER: 2		NAVN PÅ SERVERINGSSTED: Skriv inn Bedriftsnavn	
		ANSVARLIG PERSON: TLF:	
	SUM MATAVFALL (KG)	ANTALL GJESTER	GRAM MATAVFALL PER GJEST
MANDAG			#DIV/0!
TIRSDAG			#DIV/0!
ONSDAG			#DIV/0!
TORSdag			#DIV/0!
FREDAG			#DIV/0!
LØRDAG			#DIV/0!
SØNDAG			#DIV/0!
	SUM MATAVFALL (KG)	SUM GJESTER	GRAM MATAVFALL PER GJEST

3 Gå gjennom tallene

- Gå gjennom dataene en gang i uken. Sørg for å se utviklingen fra uke til uke
- Diskuter avvik og forsøk å finne løsninger



Gjennomfør jevnlige oppfølgingsmøter



Inkluder matsvinn som del av andre statusmøter



Involver de ansatte i å identifisere årsaker og mulige løsninger



Er det noen utfordringer i arbeidet som dere må løse sammen?



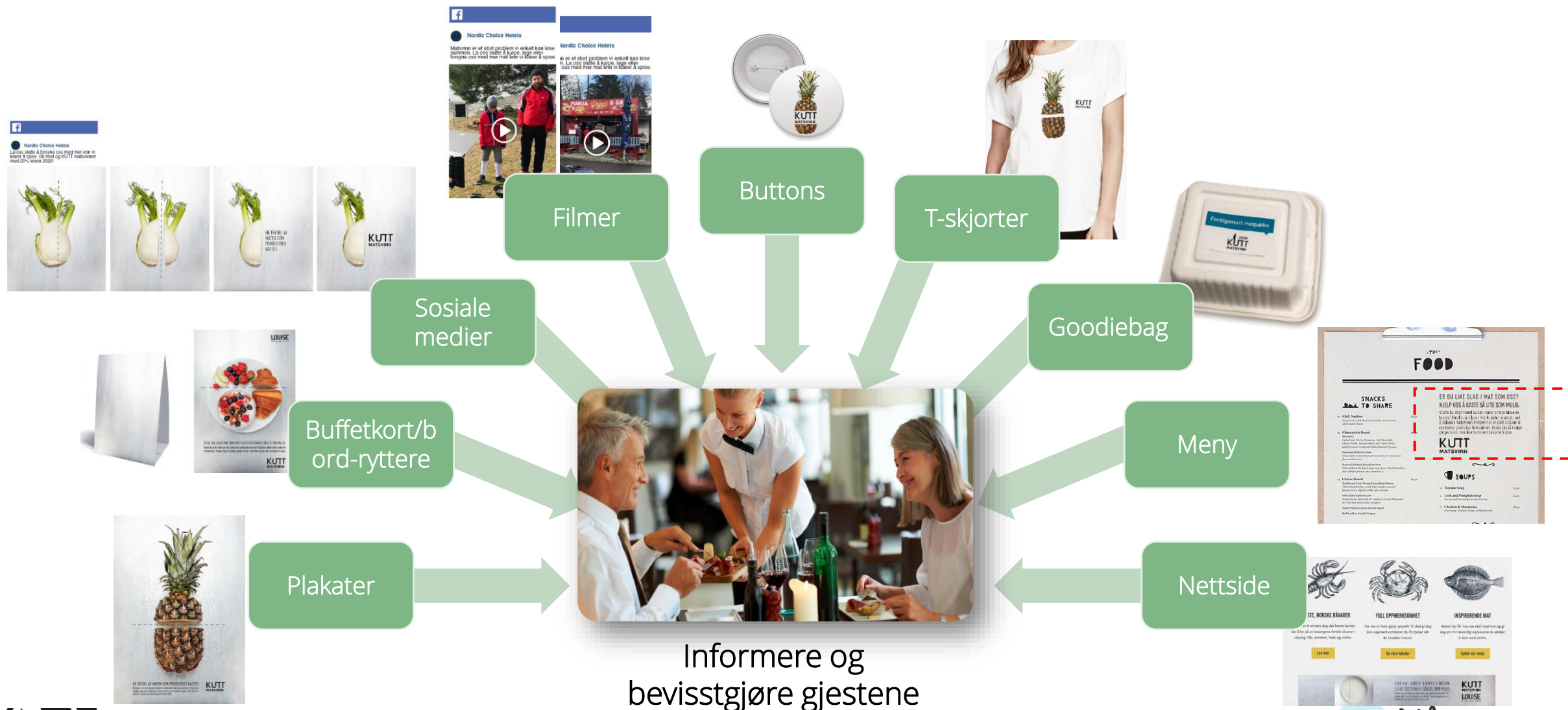
Husk å analysere matsvinndataene og sørg for å dele utviklingen fra svinntallene



Premier god innsats når målene nås



Kommunikasjon mot gjest



Finn gode hjelpemidler på matvett.no



Veileder for hvordan lede arbeidet mot de ansatte



Veileder for kartlegging (måling) av matsvinn



Tips til tiltak i tiltaksbank (under utvikling)



Guide til trygg gjenbruk av mat

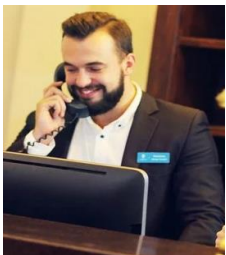


Sluttrapport KuttMatsvinn2020



Beste praksis-saker på matvett.no

Innfør effektive tiltak – se eksempler nedenfor



Fokus på planlegging

- Ha oversikt over hvor mange som kommer
- Lag rutiner for god kommunikasjon mellom booking, kjøkken og spisested/gjest



«Modernisert buffet»/Utvalg

- Innfør mindre bakker og hurtigere påfyll
- Ha fokus på kvalitet fremfor kvantitet
- Innfør mindre tallerkener på buffeten
- Tilby valgfrihet mellom stor og liten porsjon



Respekter matens verdi

- Ha fokus på riktig oppbevaring, gjenbruk og maks utnyttelse av råvarene
- Ikke kast mat uten å bruke sansene først. Husk at «best før ofte er god etter»

Les mer på våre nettsider:

<https://www.matvett.no/bransje/kutt-matsvinn-2020/tiltak>



Tenk «smart meny»

- Innfør færre retter med høy kvalitet og flere råvarer som passer sammen
- Tilby «Dagens spesial» basert på overskudds-råvarer eller gjenbruk



Få med gjestene på reisen

- Gjør det enkelt å velge riktig mengde og tilbehør
- Tilby gjesten «goodiebag» dersom de ikke spiser opp



Ikke vær redd for å gå tom så lenge du kan tilby et alternativ



Selg overskuddsmat via Too Good To Go eller gi til Matsentralen eller direkte til ideelle organisasjoner

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

Kontakt oss på:



www.matvett.no



info@matvett.no



KONTAKTPERSONER



Anne-Grete Haugen

Daglig leder

Epost: agh@matvett.no

Mobil: 98 23 69 45



Anne Marie Schrøder

Kommunikasjonssjef

Epost: ams@matvett.no

Mobil: 95 22 09 95