



PRODUKT KATALOG

FOR BEDRIFTER I
KUTTMATSVINN
SERVERING

KUTT
MATSVINN

Våre samarbeidspartnere

 **Culina**

Plateful

REEN

 **eSmiley**



metos

NORSUS
Norsk institutt for
bærekraftsforskning

TOTALCTRL 

 **mepex**

 **Matsentralen**
Vi gir mat, mennesker og miljø en ny sjanse

 **Kulde
utleie**

Innhold

Registrering av matsvinn	s.4
Vekter	s.5
Avansert måleutstyr	s.6-7
Avfallshåndtering	s.8
Andre verktøy	s.9-10
Kontaktinformasjon	s.11

Måling av matsvinn

Måling er det første anbefalte tiltaket for å redusere matsvinn, fordi det skaper bevissthet. Dersom du ikke benytter deg av digitalt måleutstyr må du registrere mengde mat som kastes på ditt serveringssted manuelt. Disse manuelle verktøyene er uten kostnad for deltakerne og er tilgjengelig på matvett.no.

Regneark for registrering av mengde mat som kastes

Registreringsskjema for matavfall

Instruks: Kun hvite felt skal fylles ut.
 Registrer total mengde matavfall og summen av antall gjester for alle måltider.
 Allt av matavfall registreres i KG. Matavfall er alle rester fra mat som kastes (både spiselige og ikke spiselige deler).
 Noter "0" dersom det ikke er noe matavfall.
 Utfyllte skjema lastes opp på Matsvinnportalen (www.ica.no/foodwaste)

RAPPORTERINGSPERIODE 1. Halvår 2017 (01. jan t.o.m 02. juli 2017)

UKENUMMER: 1 NAVN PÅ SERVERINGSSTED: Skriv inn Bedriftsnavn
 ANSVARLIG PERSON: TLF:

Skriv inn Bedriftsnavn

	LAGER (KG)	PRODUKSJON (KG)	BUFFET (KG)	TALLERKEN (KG)	SUM MATAVFALL (KG)	SUM ANTALL GJESTER	GRAM MATAVFALL PER GJEST	Kommentar
MANDAG							#DIV/0!	
TIRSDAG							#DIV/0!	
ONSDAG							#DIV/0!	
TORSdag							#DIV/0!	
FREDAG							#DIV/0!	
LORDAG							#DIV/0!	
SONDAG							#DIV/0!	
	SUM LAGER (KG)	SUM PRODUKSJON (KG)	SUM BUFFET (KG)	SUM TALLERKEN (KG)	SUM MATAVFALL (KG)	SUM GJESTER	GRAM MATAVFALL PER GJEST	
UKE OPPSUMMERING							#DIV/0!	

NORSUS
 Norsk institutt for
 bærekraftsforskning



Tilgjengelige Excel-filer for nedlasting

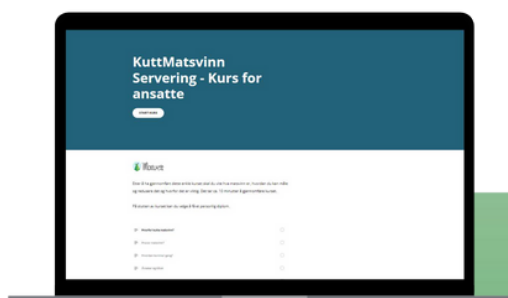
I verktøykassen til KuttMatsvinn Servering finner du ulike Excel-maler for registrering av matsvinn. Velg det som passer best for ditt behov:

- Enkel – registrer kun total mengde mat som kastes
- Generell – registrer svinn fordelt på prosessledd: lager, tilberedning, buffet og tallerken
- Generell utvidet – som "generell", men også fordelt på måltid: frokost, lunsj og middag
- Detaljert – registrer svinn fordelt både på prosessledd og varegrupper
- Nyttbart/ikke nyttbart – registrer matsvinn og annet matavfall (bein, skall osv.) hver for seg, fordelt på prosessledd

Alle malene er gratis for medlemmer i KuttMatsvinn Servering og kan lastes ned fra verktøykassen.

Økt kompetanse gir nødvendige ferdigheter og innsikt for effektivt å identifisere og håndtere situasjoner knyttet til matsvinn. Vi oppfordrer alle ansatte til å ta e-læringskurset og se webinar 2 - Hvordan veie, registrere, innføre tiltak og rapportere.

Finn verktøykassen her:



Webinar 2

Hvordan veie, registrere,
innføre tiltak og rapportere



Kom i gang med måling av matsvinn

Matvett anbefaler å starte med å måle matsvinnet som første tiltak for å redusere det. Måling skaper økt bevissthet og gir et godt grunnlag for å iverksette riktige tiltak. Med gode, digitale verktøy får du nøyaktige målinger og mulighet til å optimalisere ressursbruken på serveringsstedet ditt. Du kan enkelt identifisere hvor matsvinnet oppstår, og jobbe målrettet for å redusere det.

Nedenfor finner du et utvalg anbefalte vekter som gjør det enkelt å registrere mengden mat som kastes. Du velger selv hvor detaljert du ønsker å registrere. For best mulig kartlegging anbefaler vi at du:

- Skiller mellom avfall fra lager, tilberedning, buffet og tallerken i egne beholdere
- Registrerer matsvinn per måltid – frokost, lunsj og middag

Bruker du vektene nedenfor, må du selv registrere mengdene som kastes hver dag. Se neste side for veiledning: «Registrering av matavfall». Matvett har forhandlet frem gode priser på utstyr til deltakerne i KuttMatsvinn Servering. Oppgi avtale "KuttMatsvinn" ved bestilling.



Kontroll/kjøkkenvekt Faw-6 med bolle Basiq

Kapasitet 6kg, 1grams inndeling. Veieplate i rustfritt stål 145 x 145mm. LCD display med bakgrunnsbelysning. Tydelig og enkel å lese. Batteri (6 x AA) inkludert. Varenummer: 9701848

Culina

Kontrollvekt LCW-6S

6 kg 0,5 g inndeling. Ikke godkjent for kjøp og salg. Veieplate 180x170mm. Rustfri vekt med IP-54. Brukervennlig med tarafunksjon og enkel design. Tydelig LCD display med bakgrunnsbelysning. Innebygd oppladbart batteri inkludert adapter. Varenummer: 9701880

Culina

Kontrollvekt LE2-60

60 kg x 20 g inndeling. Rustfri veieplate 315x325 mm. Ikke godkjent for kjøp og salg. Lavt byggende og meget brukervennlig. Tarafunksjon og summeringsfunksjon/minne. Tydelig LCD display og bakgrunnsbelysning. Innebygd oppladbart batteri. inkludert adapter. Strømsparefunksjon gir ekstra lang driftstid. Varenummer: 9701860

Culina

Avansert måleutstyr

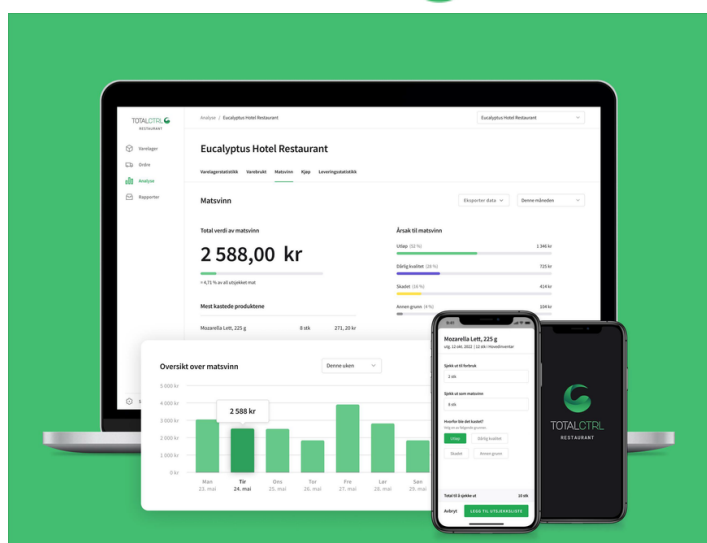
Vil du ha bedre innsikt i matsvinnet ditt?

Hvis du ønsker å vite hva slags mat som kastes, hvor svinnet skjer og hva det koster, anbefaler vi å ta i bruk avansert måleutstyr. Dette kombinerer vekt og registreringsverktøy i én og samme løsning.

Med slike systemer får du et bedre grunnlag for å identifisere forbedringsområder – og gjennomføre konkrete tiltak som reduserer matsvinnet.

Sjekk også med din innkjøpspartner om det finnes muligheter for å registrere matsvinn direkte i innkjøpsportalen.

TOTALCTRL



TotalCtrl har digitale verktøy for effektiv lagerstyring og matsvinnreduksjon i serveringsbransjen. Løsningen gir sanntidsoversikt over lagernivåer, utløpsdatoer og administrasjon på flere steder.

Appen brukes for digital oversikt og leverandørkontroll. Automatisering av disse prosessene frigjør tid, reduserer risikoen for over- eller underbeholdning og gir rom for fokus på andre kjerneoppgaver.

Kontakt TotalCtrl for mer info (se siste side)

REEN

Love it. Own it. Get the job done.

REEN Control

Automatisk måling, kalkulerer og optimalisering av innkjudd- og leveranserater, samt brukertilgang for øversiktlig kontroll og styring over avfallsdeponi.

REEN tilbyr enkel og oversiktlig registrering som kan tas i bruk uten opplæring eller nedlasting. Registrerer hvor mye som kastes oppdelt på matavfall/matsvinn eller andre lokalt bestemte fraksjoner.

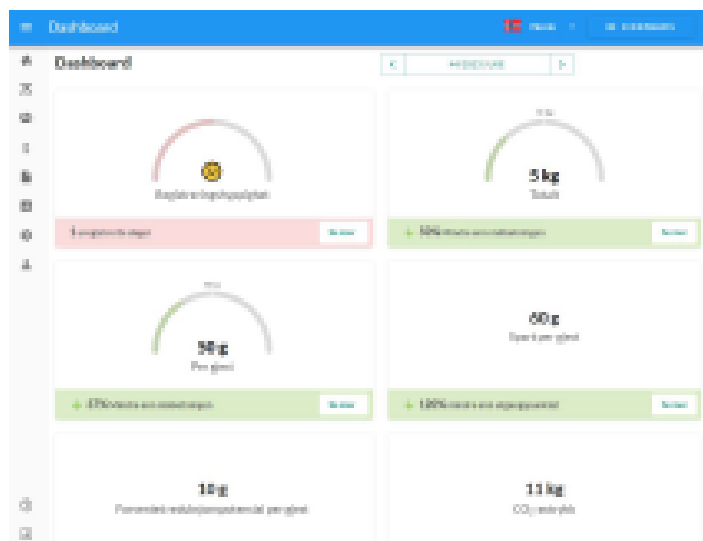
Informasjonen gis digitalt på hva som kastes når og hvorfra, brutt ned på time som gir kunnskap og mulighet til å iverksette skreddersydde tiltak.

Digital informasjon gir deg oversikt over mengde mat kastet i konsernet eller brutt ned på avdeling og viser utvikling over tid om matavfallet minsker eller øker.

Kontakt REEN for mer info og priser (se siste side).

Avansert måleutstyr

eSmiley Nettbasert FoodWaste



eSmiley tilbyr:

- ✓ Enkel registrering
- ✓ Skreddersydd måledesign
- ✓ Rapporter i vekt, verdi og CO2
- ✓ Enkelt å rapportere data til NORSUS
- ✓ Benchmark på tvers av enheter
- ✓ Dashboard
- ✓ Automatiske rapporter på epost
- ✓ Tilgjengelig på App
- ✓ Faglig veiledning og oppfølging

Bestill en gratis demonstrasjon av løsningen



eSmiley tilbyr to ulike løsninger

	Programvare + utstyr	Programvare
Spesialkomponert industrivekt	✓	
Nettbrett	✓	
Bluetooth tilkopling, hjul & stativ	✓	
Oppsett og tilpasning	✓	✓
Programvare	✓	✓
Opplæring og kundesupport	✓	✓

eSmiley gir deg opplæring til å bruke verktøyet aktivt i din hverdag. Oppsøk eSmiley sitt kundeserviceteam om du har faglige eller tekniske spørsmål. Du kan kjøpe hardware fra eSmiley ved behov. For kontaktinfo, se siste side.

Sørg for oversiktlig og ryddig håndtering av ditt matavfall. Bruk gjerne avfallsbeholderne du allerede har. Om du trenger å gå til innkjøp av nye beholdere har Matvett fremforhandlet rabatterte avtaler på et utvalg produkter til deltakerne i KuttMatsvinn Servering. Kontakt leverandørene for å få en nærmere beskrivelse av deres sortiment. Oppgi avtale "KuttMatsvinn" ved bestilling.



Avfallsdunk rektangulær Patricia 60L uten lokk

PATRICIA 60L - robust avfallsdunk i resirkulert materiale. Lett å plassere og enkel å bære. OBS! Denne sorte avfalldunken er IKKE godkjent for å oppbevare mat eller spiselig råvarer i.

Varenummer: 9542251



Avfallspose bio 14MY 600 stk

15 ruller av 40 poser per kartong

Varenummer: 9543274



Bøtte rektangulær uten hank Patricia

Patricia-bøtten er både enkel og praktisk, designet for å passe inn i hjørner og under benker på kjøkkenet. Den finnes i ulike farger, slik at du kan velge en som passer best og bruke den i et fargekodesystem.

Varenummer: 9542279-9542283



Sekkestativ Basiq

Stativ for sekker mellom 125-150 liter. Utstyrt med fire smidige gummi hjul for enkel bevegelighet.

Varenummer: 9542415



Vogn til avfallsbøtte

Vognen kan justeres fra 710-1020mm. Bøtte og lokk selges separat. Lås på 2 hjul. Må monteres.

Varenummer: 9543870



Skilt til kategorisering
av avfallsbeholdere



TALLERKENSVINN



LAGERSVINN

Skilt for å kategorisere matavfallet ditt på ulike produksjonsledd. Skriv ut i ønsket format, og fest de på veggen eller på selve avfallsbeholderen.

Tilgjengelig for deltakere via login til deltakermateriell.



Andre nyttige verktøy i kampen mot matsvinn.



Donasjon av mat

Nettverk av 8 matsentraler som omfordeler overskuddsmat til ideelle organisasjoner som deler ut maten som mathjelp.. Bidrar til å redusere matsvinn i matbransjen og samtidig sørge for måltider til mennesker som trenger mathjelp

Mottar overskuddsmat fra produsenter, grossister og dagligvare som ikke kan selges, men fortsatt er fullt brukbar. Maten lagres og håndteres trygt for å sikre kvalitet og forlenge holdbarhet.



Salg av overskuddsmat gjennom app

Too Good To Go lar deg selge overskuddsmat til en redusert pris gjennom sin app-løsning. Over 2 millioner nordmenn har registrert en bruker på Too Good To Go, og hver måned reddes det mer enn 300.000 såkalte forundringsposer med overskuddsmat ved hjelp av appen. Alle bedrifter som selger mat kan bruke tjenesten, fra dagligvarebutikker, kiosker og hoteller til delikatesseforretninger og matprodusenter.

Les mer på toogoodtogo.com



Detaljert analyse av ditt matsvinn

Mepex kan gjennomføre plukkanalyser på ditt serveringssted. De kartlegger mengde matsvinn fordelt på produksjonsledd, måltid og kategori

Mepex kan også bistå spisestedene med oppstart, gjennomføring og oppfølging av prosjekter og gi forslag til tiltak for resultatforbedring.

Alle deltakere i KuttMatsvinn Servering får rabatt på tjenester fra Mepex.

Andre verktøy

Andre nyttige verktøy i kampen mot matsvinn.

Plateful



Grossist for overskuddsmat

Plateful kjøper matvarer og råvarer fra kjente leverandører som av ulike årsaker ikke blir solgt i tradisjonelle salgskanaler, som gjøres tilgjengelig i nettbutikken. De håndterer og lagrer maten på en måte som maksimerer holdbarheten og reduserer avfall.

Gjennom effektiv logistikk og samarbeid med produsenter og grossister resulterer dette i mer kostnadseffektive innkjøp som gir kundene en økonomisk fordel samtidig som de støtter en bærekraftig utvikling.



Beredskap mot kjøle-/frysehavari – mobile kjøle-/frysehengere

- Tilbyr mobile kjøle- og frysehengere ved havari eller kapasitetsbehov.
- Hindrer matsvinn ved å redde matvarer som ellers måtte kastes.
- 24/7 beredskap i Østfold, Akershus, Oslo, Buskerud, Vestfold og Telemark.
- Redder årlig mat for over 30 millioner kroner.
- Fleksibel løsning for dagligvare, serveringssteder, festivaler og storkjøkken.

Kontaktinformasjon



Hovedkontor E-post: post@culina.no, Tlf : 67171050



metos.norway@metos.no, Tlf: 924 28 860



Kontakt info: +47 335 10 500



Tlf: 21 999 299
Epost: salg@esmiley.no



hello@totalctrl.no, eller via [www. https://totalctrl.com](https://totalctrl.com)



Lars-Kristian Leiro, lars-kristian@plateful.no, tlf +4792254466



Lina Plataniti, lina@norsus.no



info@toogoodtogo.no, eller via www.toogoodtogo.no



Kathrine Kirkevaag, kathrine@mepex.no



Akutt svikt (24/7): ring 910 07 400
post@kuldeutleie.no



Norge@matsentralen.no
MSN 40 02 02 60



Marie Kleppe, mk@matvett.no