

Serveringsbransjen tar grep...

Workshop om matsvinn
og klimavennlig mat

MILJØDIREKTORATET
24.04



Anne Marie Schrøder, Matvett

Matproduksjon er svært ressurskrevende



Det krever like mye energi i å produsere **1kg gulrøtter**, som...



40 min



For å produsere **1kg med kjøtt**, kreves...



x 15 000



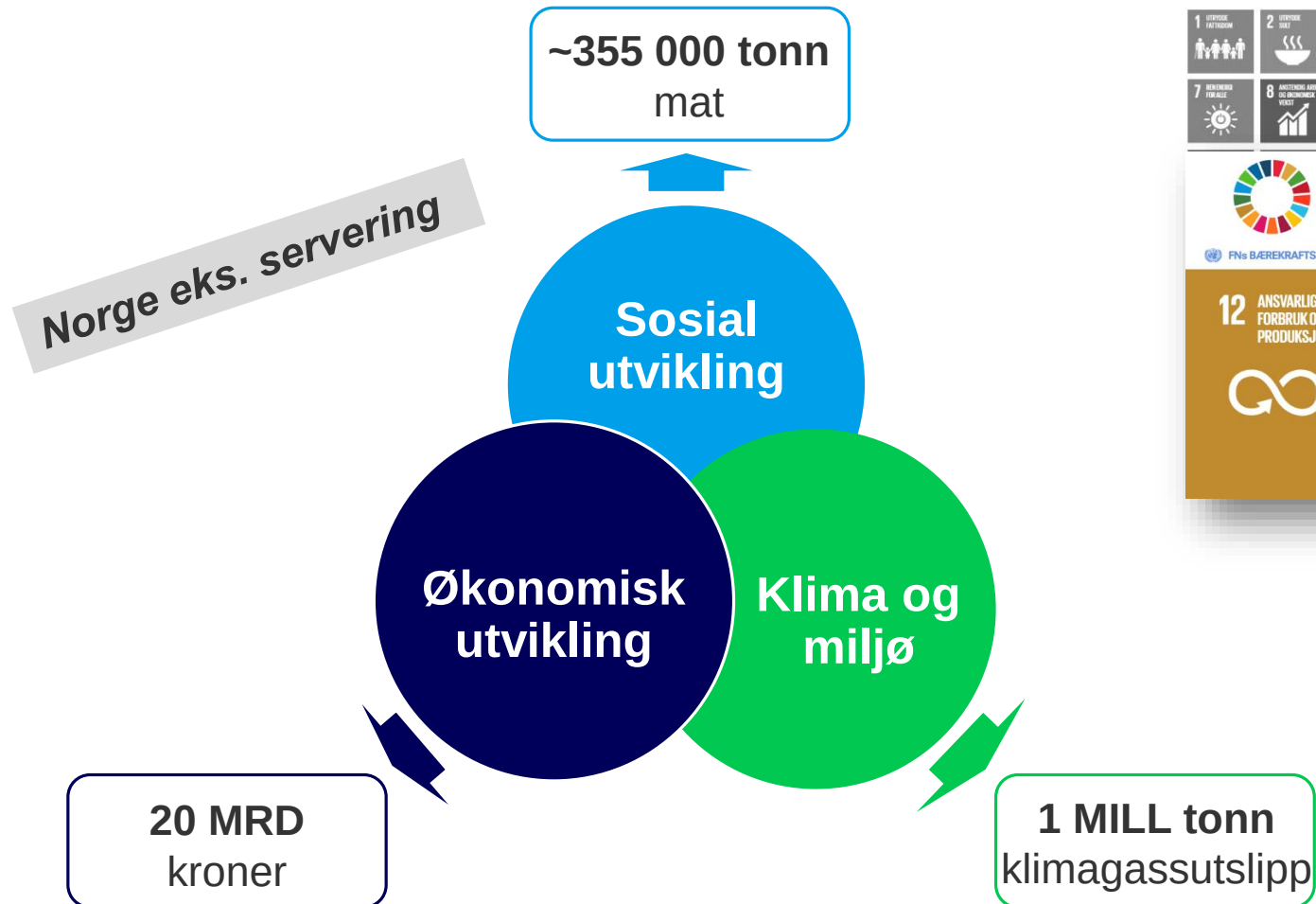
2 m² for å produsere matkorn til **ett brød**

I Norge kaster vi **100.000 brød hver dag**. Har krevd et produksjonsareal tilsvarende...



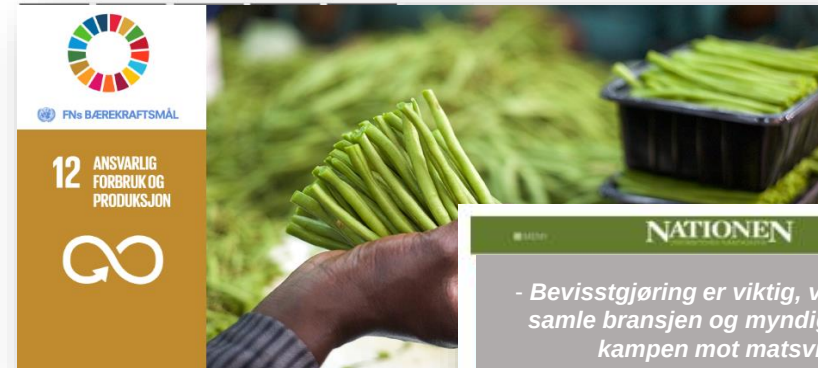
x 30

Det er ikke bærekraftig å kaste mat



FNs Bærekraftsmål 12.3

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



Hva er KuttMatsvinn2020?

Ledet av bransjen



Initiativtakere



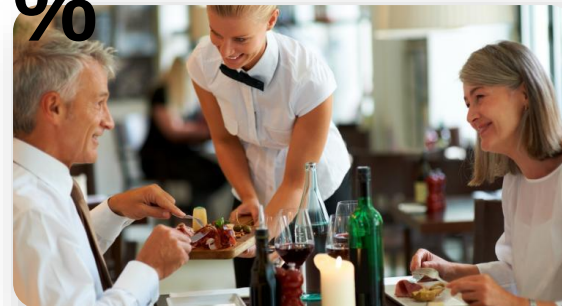
Mål innen 2020

20 %



20 % reduksjon i matsvinn på serveringsstedene

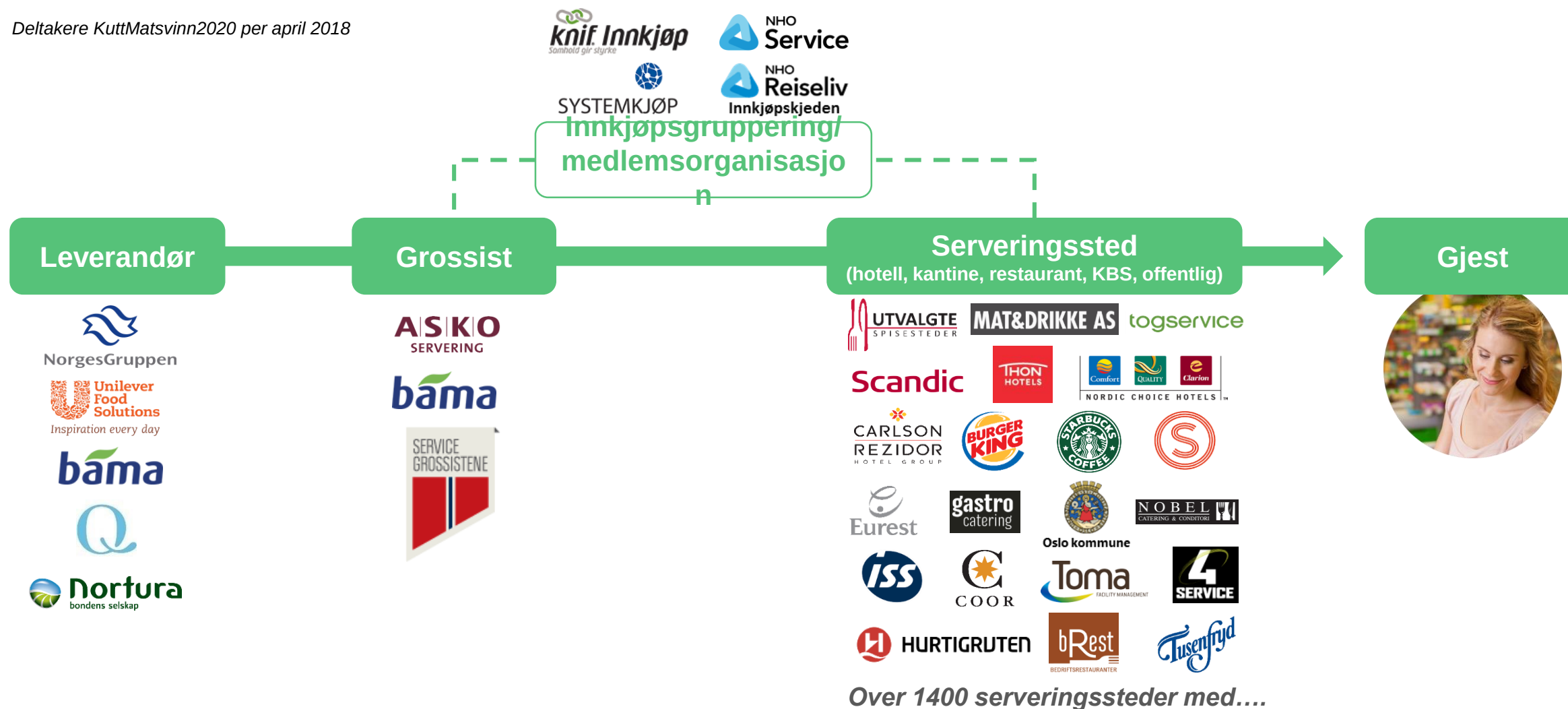
50 %



50 % av serveringsbransjen med

Nødvendig med verdikjedesamarbeid

Deltakere KuttMatsvinn2020 per april 2018



Kommunene er en del av løsningen

- Klima- og miljøministeren har invitert kommunene til å:
 - Delta i KuttMatsvinn2020
 - Gjennomføre kommunale plukkanalyser av husholdningenes matsvinn
 - Informasjonskampanjer mot innbyggerne med utgangspunkt i plukkanalysene
 - Samarbeide med Matvett om aktiviteter og informasjonsdeling av tips og oppskrifter
 - Tilslutte seg målene i Bransjeavtalen


DET KONGELIGE
KLIMA- OG MILJØDEPARTEMENT
Statsråden

Kommunene

Deres ref: Vår ref: 13/1881 Dato: 25. september 2017

Informasjon om bransjeavtale om reduksjon i matsvinn

Matsvinn er en stor utfordring globalt som det ikke finnes en enkel løsning på. En tredjedel av all mat som produseres i verden blir edelagt eller kastet. Mat kastes i hele verdikjeden og bare i Norge kaster den gjennomsnittlige forbruker 42 kg spiselig mat hvert år.

Regjeringens tiltak for å redusere matsvinnet i Norge er bransjeavtalen av 23. juni 2017. Myndighetene og organisasjoner som representerer hele verdikjeden for mat har satt et mål om å redusere matsvinnet i Norge med 50 % innen 2030. Dette er et svært ambisiøst mål! Vi er nødt til å redusere i alle ledd fra primærnærings til forbrukere og vi er nødt til å få med både private og offentlige bedrifter.

Bransjeavtalen er et samarbeid mellom myndighetene og matbransjen. Vi skal samarbeide om gode tiltak og vi skal også utveksle erfaringer og lære av hverandre. Bransjeavtalen med arbeidsrapporter om henholdsvis kartlegging og bransjens anbefalte tiltak om matsvinn, er lagt ut på departementets nettside: <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-reducere-matsvinn/id2558931/>. Dette kan være til inspirasjon for kommunens arbeid med matsvinn.

I tiltaksrapporten anbefaler bransjen blant annet at kommunene utvikler forbrukerrettede kampanjer/prosjekter mot matsvinn. Et slikt prosjekt/kampanje mener bransjen at bør ta utgangspunkt i gjennomførte plukkanalyser for å tilpasse tiltak/opplysningskampanjer for hver enkelt kommune. Kampanjene kan for eksempel legges ut på offentlige nettsider, i kommunale informasjonskrav, på arbeidsplasser, på gjenvinnings- og avfallsstasjoner, i lokale media eller på kommunale arrangementer og i undervisningssituasjoner.

Postadresse: Postboks 8013 Dep 0030 Oslo
Kontrolladresse: Kongens gate 20 Telefon* 22 24 90 90
Org no.: 972 417 882

og avfallssektorer samarbeidet med matbransjens selskap mot
ne informere bredt om matsvinn og å nå innbyggerne direkte. Et
kaper har arrangert matkassabord og delt ut informasjons-
le medier og i kundesaver. I forbindelse med utgivelse av Asker
Matvett med fire sider som inneholder tips og råd om å ta vare på
emat. På nettsidene www.matvett.no og www.matsvinn.no finnes
kan også kontaktes for konkrete spørsmål.

it "MatVinn-familien", hvor Fremtiden i våre hender går sammen
re matsvinn, se info her:
<https://107103/aktuelle/bransjeavtale-sammen-med-kommunene-for-a-reducere-matsvinn>
Dette kan være et aktuelt tiltak mot matsvinn i kommunale
ales bransjesamarbeid om å kutte matsvinn i serverings-
svinn2020, finnes her: <http://matvett.no/verktoy> Videre har
et retningslinjer for arbeid med matsvinn i serveringsbransjen:
smash@matvett.no?subject=701206%2FVILITEXT01.pdf

inn vinn-situasjon. Man sparer penger, man sparer miljøet og
er ment for – mat. Mange som setter inn tiltak mot matsvinn
atsvinn fører til økt fokus på matkvalitet, tillegg til at mindre
kartlegge matsvinn er noe av de viktigste vi gjør for å kutte
matsvinn. Matsvinn skal også rapporteres slik at det kan
Også matsvinn i husholdningsavfallet skal kartlegges. Vi vil
e med nærmere informasjon om dette.

og i anbudskonkurransen for departementskontinene som gikk
rav til anbudsgivere om at matsvinn skal måles og at det skal
n av matsvinn. Departementene er også i ferd med å utforske
ge virksomheter til å redusere og rapportere matsvinn.

ordre alle landets kommuner til å bli med på denne dugnaden.
y velteide henholdsvis de statlige og kommunale virksomhetene
egge og redusere matsvinn, på samme måte som bransje-
bedriftene i sine organisasjoner. En start kan være å få inn
i offentlige anbud, å generelt gi informasjon om matsvinn til
departementene og matbransjen velleder gjerne i dette arbeidet. God dugnad!

Med hilsen

Vidar Helgesen

Side 2

Oslo Kommune med som første offentlige aktør

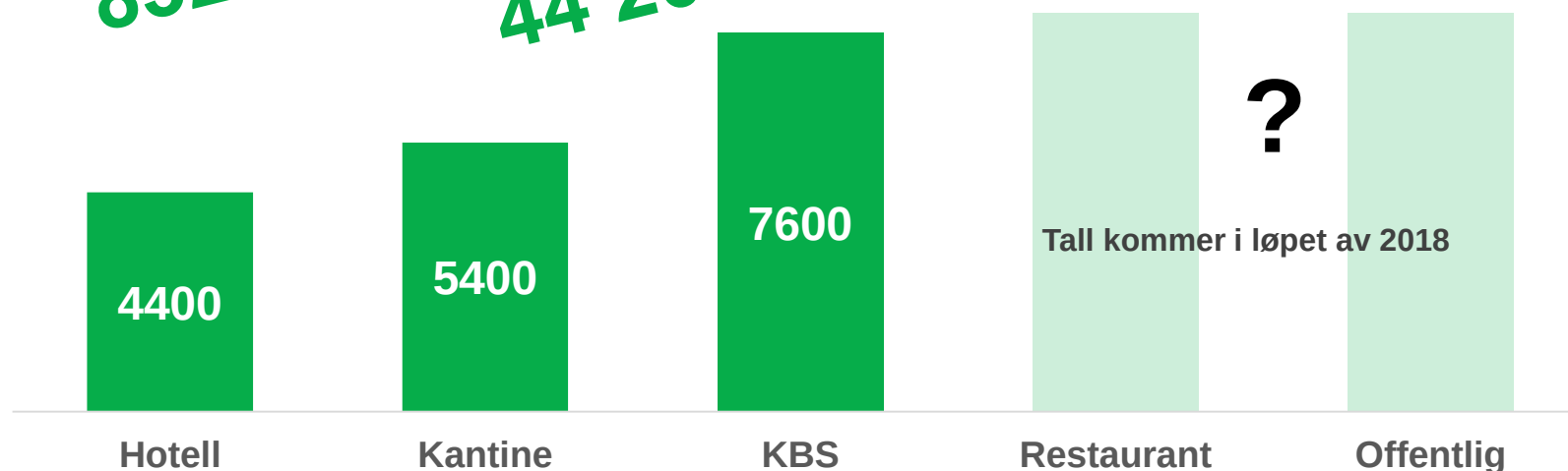
*-Å redusere matsvinn er noe alle tjener på. I tillegg til å spare miljøet ved å bruke den maten som er produsert, er det også penger spart. Samtidig håper jeg at denne avtalen gir ansatte, sykehjemsbeboere og barnehagebarn god mat i riktige mengder. Slik kan fokus på matsvinn også føre til fokus på matkvalitet, sier byråd for miljø og samferdsel, Lan Marie Berg, **-Vi ønsker å bidra til å kutte matsvinnet i Oslo, og oppfordrer andre aktører og kommuner til å gjøre det samme, sier Berg. -***



Foreløpige tall på matsvinn = ca. 18 000 tonn

832 mill kr
44 200 tonn CO₂

Tonn
matsvinn



Tilberedning



24 %

Buffet



45 %

Gjest



31 %

***Kun 1/3 stammer
fra gjesten!***

Målet nås ved å skape kultur for å redusere matsvinn

*Oversikt over ditt matsvinn, og skape
bransjestatistikk i Norge*



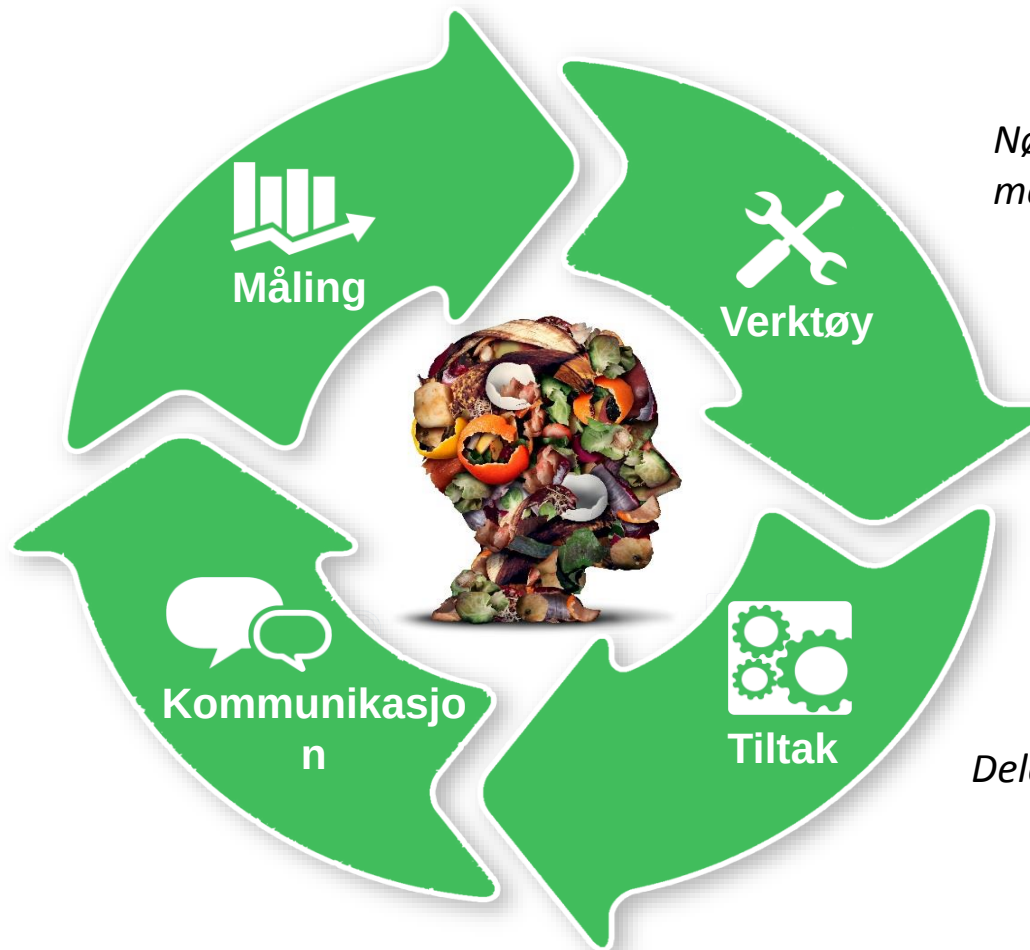
*Nødvendig med gode verktøy for å lykkes
med arbeidet*



*Synliggjøre KuttMatsvinn2020 mot
ansatte og gjester*



Dele beste praksis fra deltagerne



KuttMatsvinn2020 i praksis

1



Opplæring av ansatte

2



Daglig veiing av matavfall

3



**Daglig registrering
av antall gjester**

4



**Rapportering av data
to ganger årlig**

5



Iverksette tiltak

Måling gir innsikt og økt bevissthet

Bransjefelles KPI



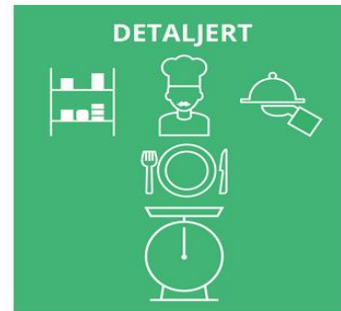
=



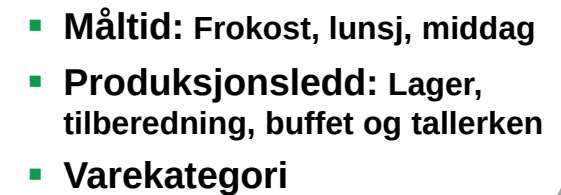
Gram matsvinn per gjest



KUTT
2020
MATSVINN



- **Måltid:** Frokost, lunsj, middag
- **Prosessledd:** Lager, tilberedning, buffet og tallerken



Integrert vekt og programvare



Registreringskjema for matavfall				
Instruks: Kun felle felt som fylles ut.				
Registeret skal mottas matavfall og summen av anslaget girer for mulighet.				
Hvis en matavfall registreres i K2, skal det ikke registreres i K1 (slike registreringer og ikke registrerer der).				
Vennligst skriv det som er riktig i de riktige feltene (se over for mer informasjon).				
RAPPORTERINGSFRAKTE 1. Høst 2017 (ett) per 1. oktober 2017				
UNDMENNER		NORNA PÅSEKINGSSTEDT: Skriv inn Befolkning		
		ANMELDELSIS		
		M2		
	SUM MATAVFALL L1RS	SUM MATAVFALL G1ESTER	GJENN. MATAVFALL PER G1EST	Kommentar
MANDAG	4.30	89.00	48.314830	
TIRSDAG	3.20	82.00	38.024390	
ONSDAG	1.80	78.00	23.076321	
TORSDAG	2.60	81.00	30.864178	
FRIDAG	3.20	90.00	35.000000	
LØRDAG	2.80	82.00	31.222222	
SØNDAG	1.80	79.00	25.477358	
SUM MATAVFALL L1RS		SUM G1ESTER	GJENN. MATAVFALL PER G1EST	
19.70		922.00	21.25	



Unilever
Food
Solutions

Mer info om leverandørene
finnes i produktkatalogen



Tilbyr gode verktøy for å komme godt i gang

Kurs og opplæring

...skal sikre kompetanse og engasjement hos serveringsstedene



Unik kurspakke
for hver enkelt
målgruppe



PROSJEKTLEDEREN

F&B-direktør, Driftsansv,
Daglig leder, etc



EKSPERTEN

Kjøkkensjef, kantineleder,
F&B-ansvarlig, etc



MEDARBEIDEREN

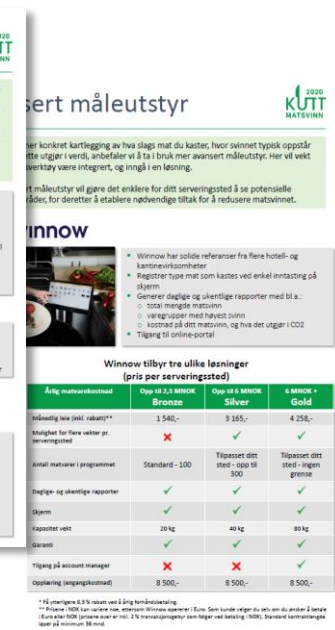
Kokker, servitører,
oppvaskhjelp, etc



Mer info på
www.kitakademiet.no

Anbefaling av produkter og tjenester

...gir deg gode løsninger til rabatterert prosjektpreis



Tiltak gir umiddelbar effekt og engasjerer

Tiltaksbank under
utvikling

2020
KUTT
MATSVINN

Mot leverandør



Bedre
innkjøps-
rutiner

Fra leverandør



Samarbeide med
leverandørene om å redusere
matsvinn

På kjøkkenet



Fokus hos medarbeiderne på kjøkkenet

Mot gjest



Selge, ikke
kaste

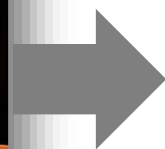


Engasjer gjesten til å ta del i arbeidet

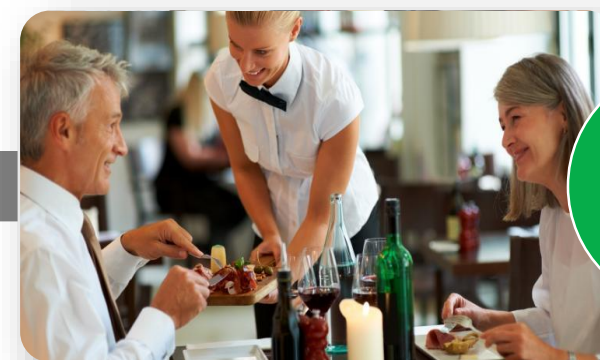
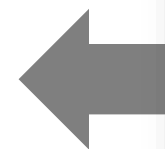
Kommunikasjon og synliggjøring – både blant ansatte og med gjestene

Kommunikasjonskonsept
under utvikling og tilgjengelig
for prosjektdeltakerne i juni
2018

2020
KUTT
MATSVINN



Målsetning:
20 % reduksjon i matsvinn innen
2020



Gode eksempler fra offentlige virksomheter

Kantinesjefen skjulte lunsjen for byråkratane – kutta matsvinnet kraftig på kort tid

FYLKESBYGGET I HORDALAND (NRK): Enkle kantinetiltak reduserte matavfallet med 33 prosent på ei veke. – Det var egentleg skremmande lett, seier kantinesjefen.



Sølve Rydland
@SolveRyd
Journalist



Simen Sundfjord Otterlei
@simenso
Journalist

Publisert 13. apr. kl. 05:58

33 %
mindre
matsvinn

Mer matro og mindre matsvinn med middag klokka fire

På Åhus får pasientene nå middagen senere enn før, med positive resultater. Å flytte middagen fra klokka 13 til klokka 16 bidrar til å forebygge underernæring. Det gir mer ro rundt måltidet og mer tid til undersøkelser. I tillegg kastes mindre mat.



Pasient Karin E. Taugland sammen med sykepleier Filiz Kökpınar under middagsserveringen som

36 %
mindre
matsvinn

Hvordan bli med i prosjektet?



Trippelgevinst

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

ams@matvett.no