Samarbeid har gitt resultater på Næringslivets Hus. Nå arrangeres det ny KuttMatsvinn-uke. F. venstre: Anne Marie Schrøder i Matvett, Maria Dahlstrøm i NHO, Ida Silseth i Eurest og Anne-Grete Haugen i Matvett (Foto: Jan Atle Stang/NHO)

04-10-2019 08:00 CEST

Alle ansatte aktiviseres for å få ned tallerkensvinnet i Næringslivets hus -Ny KuttMatsvinn-uke i uke 41

Som ledd i KuttMatsvinn2020-prosjektet samarbeider Eurest og Matvett om et "Beste praksis kantine"-prosjekt i Næringslivets hus. I den forbindelse gjennomføres det en stor KUTTMatsvinn-kampanje blant alle byggets ansatte neste uke.

-NHO er en viktig kunde for oss, og gjennom KuttMatsvinn2020 har vi bevist at vi

sammen kan skape gode resultater, særlig ved å redusere matsvinnet fra møtemat, sier Ida Silseth fra Eurest.

Siden forrige kampanjeuke i januar har matsvinnet fra møte- og konferansemat blitt redusert med hele 54 prosent. Målet er å redusere det totale matsvinnet fra Næringslivets hus med 20 prosent innen utløpet av 2019 ved å ha et helhetlig fokus som sikrer at matsvinnet ikke øker igjen etter kampanjeslutt.

Enkle tiltak gir stor effekt

Tiltakene som hittil er innført for bedre å utnytte overskuddsmaten i NHO-huset, er enkle, men effektive. Eksempler på tiltak er:

- Bevisstgjøring av ansatte via profileringsmateriell fra KuttMatsvinn-prosjektet
- Innføring av Too Good To Go for å selge overskudd fra møte- og konferansemat
- Ny kjøledisk plassert i kantinen - Restedisken - der overskudd fra møte- og konferansemat tilbys gratis til alle ansatte
- Små poser som legges ved serveringsfat slik at møtedeltakerne kan ta med seg rundstykker ol. som blir til overs
- Servering av rundstykker på brett med assortert pålegg, slik at noen brett kan beholde plastdekket på for å gi bedre holdbarhet, og tryggere gjenbruk ved at ikke alle fatene settes frem, men oppbevares kjølig
- Tydelig kommunikasjon og oppfordring til alle som bestiller mat til å ta en ekstra sjekk av matbestillingen dagen før, for å eventuelt korrigere ved avmeldinger
- Informasjon til konferansegjester om at det serveres mat med oppfordring om å melde fra selv om arrangementet de deltar på er gratis

- Erfaringene fra pilotprosjektet i NHO blir viktig å dele med resten av bransjen. Det er første gang vi har kartlagt årsaker, sammensetning og tiltak for matsvinn fra møtemat, og vi håper funnene vil inspirere andre møte- og konferanseaktører til å gjennomføre noen av de samme tiltakene, sier Anne-Grete Haugen fra Matvett.

Fortsatt mobilisering er viktig

Det er mer å hente for å redusere matsvinnet i NHO-bygget og hele huset

skal på nytt aktiviseres, både gjennom sosiale medier og i form av plakater og skilt på spisebord og i møterom. Det blir ulike aktiviteter i kantinen gjennom matsvinnuken. Leverandører inviteres til å bidra med gode tips og servering av smaksprøver som signaliserer god ressursutnyttelse. Det skal også gjennomføres en ny spørreundersøkelse blant de ansatte, for å gå mer i dybden på hva som skal til og hva man er villig til å bidra med for at kantinen skal kaste mindre mat.

-For NHO er det vesentlig at kantineleverandøren tar et helhetlig ansvar for å minimere matsvinnet og involverer brukerne av både møtesenteret og kantinegjestene. Det er gjennom tett samarbeid vi oppnår gode resultater, sier Maria Dahlstrøm fra NHO.

Tallerkensvinnet fortsatt høyt

Resultatene fra spørreundersøkelsen blant de ansatte i januar viste at 71 prosent sier de spiser opp maten de forsyner seg med og 73 prosent mente de fikk økt bevissthet om matsvinn som følge av kampanjen.

-Til tross for gode intensjoner viser daglige målinger at kantinegjestene kaster 26 gram per gjest i snitt per måned og dette er høyere enn for ett år siden. Mengden mat som kastes svinger veldig fra måned til måned, og i denne KuttMatsvinn-uken vil det være mest fokus på å få gjestene med, sier Haugen.

Tiltak som skal testes ut er blant annet å stille ut noe av det som ble kastet dagen før og også tallfeste hvor mye mat det er snakk om fra dag til dag.

-Vi ser behov for å finne løsninger som gjør at det kastes mindre mat fra kantinen. Her må vi samarbeide tett med NHO og få de ansatte som spiser i kantinen på lag, og denne kampanjen er et ledd i det arbeidet, avslutter Silseth.

For mer informasjon om Eurest sitt arbeid med matsvinn, ta kontakt med: Martina Pettersen, Compass Group: martina.pettersen@compass-group.no tlf: + 47 93021449

For mer informasjon om kampanjen og fakta om KuttMatsvinn2020, ta

kontakt med: Anne Marie Schrøder, Matvett: ams@matvett.no, mob: 95 22 09 95

Compass Group er verdens ledende leverandør av måltidskonsepter og Facility Management-tjenester, som for eksempel drift av resepsjoner, renhold, concierge- og vaktmestertjenester og andre nytenkende tilleggstjenester i kontorbygg. Vi er et globalt selskap med ca. 550 000 ansatte i ca. 35 land, og en omsetning på over 340 milliarder kroner. Compass Group Norge har om lag 2600 ansatte fordelt på ca. 480 lokasjoner, og omsetter for i overkant av 2,5 milliarder kroner.

Selskapet opererer i både offentlig og privat sektor, inkludert offshore og pasienthoteller. Som en ledende aktør er vi i front med flere innovative konsepter og varemerker under kontinuerlig utvikling.

Compass Group har et av bransjens råeste kulinariske team, som hver dag jobber for å oppfylle selskapets ambisiøse matfilosofi. Filosofien tar utgangspunkt i Compass Groups sterke posisjon som en global aktør med internasjonale impulser og et brennende lokalt engasjement.

Bærekraft spiller en essensiell rolle i Compass Group, og vi har alltid mennesket i fokus. Fysisk og mental helse, mangfold og inkludering blir høyt prioritert hos oss. Sammen med våre kunder, leverandører og lokalsamfunn samarbeider vi tett for å nå FNs bærekraftsmål. I Compass Group reduserer vi matsvinn, erstatter plast, og øker andelen plantebaserte, lokale og sesongbaserte råvarer i våre menyer.

Kontaktpersoner

Bernt Sætaberget
Pressekontakt
Head of Business Development & Sustainability
Bernt.Saetaberget@compass-group.no
+4748059730