



Fra venstre: Paul, Lise, Ida og Øyvind jobber tett med Matvett og gårdeier NHO Eiendom for å redusere matsvinn, ikke bare i Eurests kantine, men i hele NHO-bygget.

25-01-2019 10:34 CET

Eurest, Matvett og NHO sammen mot matsvinn

I Eurests «beste praksis»-kantine i NHO-bygget på Majorstuen har matsvinn blitt en naturlig del av hverdagen. Eurests ansatte Paul, Lise, Ida og Øyvind jobber tett med Matvett og gårdeier NHO Eiendom for å redusere matsvinn, ikke bare i kantinen, men i hele bygget.

- Samarbeidet mellom de ulike funksjonene i Næringslivets Hus er utrolig bra. Det er motiverende å se synergieffektene vi får ved at alle i bygget bidrar. Å redusere matsvinnet krever en ekstra innsats, men når alle er med

på laget skaper vi resultater sammen, smiler Ida Silseth, Eurest Site Manager hos NHO.

Kantinen er med i en pilotstudie i [KuttMatsvinn2020](#) for å kartlegge matsvinn fra møte- og konferansemat og tallerkensvinn. Tall fra prosjektet viser at det i snitt kastes 54-55 gram mat per gjest. Målsettingen er en 20% reduksjon innen september 2019.

- Det er helt vesentlig å ha tallgrunnlag og analyser som underveis viser oss om tiltakene våre skaper den effekten vi ønsker, sier Ida.

Gode tiltak

En drivkraft i teamet er også kjøkkensjef Paul Florian Trommer. Han har bidratt til prosjektet med sin kompetanse og ideer til tiltak som kan redusere matsvinnet ytterligere.

- I Tyskland, hvor jeg er fra, er det en innarbeidet kultur for at man ikke skal kaste mat. Jeg synes det er fint å få jobbe med dette prosjektet og det blir spennende å vise det til gjestene, smiler Paul.

Konferanseleder hos NHO, Lise Pedersen, jobber allerede mye ut mot gjestene for å redusere svinnet på møtematen og har opplevd dette som veldig positivt.

- Vi ser at konferansegjestene synes det er vanskelig å bestemme hvor mye mat de skal bestille fordi de ofte er redd for at det ikke skal bli nok mat. Vi kontakter de derfor i forkant for å informere om KuttMatsvinn og spør om de vil være med. Så ser vi sammen på om vi kan redusere bestillingen i forkant. Vi spør også om tillatelse til å sette eventuell overskuddsmat i restedisken, forklarer Lise.

Restedisken – et populært tiltak

Restedisken – en kjøledisk som ble donert av TINE Meierier – har blitt et populært tiltak på huset. Første gangen disken ble brukt var ved en konferanse med et stort deltakerforfall på 60 personer på konferansedagen.

- Ettersom maten allerede var produsert tok vi kontakt med arrangøren og fortalte kort om prosjektet. Vi spurte om vi kunne videreformidle maten til våre kantinegjester slik at den ikke gikk til spille. Det vi fikk vi lov til, og vi ble

kvitt nesten alt! sier Ida.

Stolt av teamet på NHO

Prosjektleder for matsvinn i Compass Group, Øyvind Gunhildrud, forteller at Compass Group tidlig begynte å se på hvordan man kunne måle og veie matsvinn.

- Vi begynte allerede i 2011 med et system som het Trim Trax. Arbeidet ble mer målrettet med årene og vi har blant annet samarbeidet tett med [e-smiley for å utvikle et svinregistreringssystem](#).

Arbeidet med "beste-praksis"-kantinene er med på å utvikle bedre arbeidsprosesser som er effektive for å redusere matsvinn. Samarbeidet med Matvett har løftet arbeidet enda et hakk og Øyvind er utrolig stolt av teamet hos NHO.

- Det er en kreativ gjeng, og et utrolig bra og inspirerende team som det er en glede å jobbe med, sier Øyvind.

Godt samarbeid gir resultater

Prosjektleder Matvett er også godt fornøyd med gjengen.

- Samarbeidet gjør at vi kan ha en mer helhetlig tilnærming til de ulike utfordringene knyttet til å bestille og tilberede riktig mengde mat, ha oversikt over faktisk antall møtedeltakere og gjester, samt få til tydelig og ensartet kommunikasjon på tvers, sier Anne-Grete Haugen i Matvett.

Viktig å ha gjestene med på laget

Nå jobber teamet med å kommunisere ut mot byggets gjester. Neste uke kjøres det i gang en Matsvinnuke for å synliggjøre fokus rundt matsvinn hos gjestene i kantinen.

- Det er viktig å ha gjestene med på laget. Det blir godt å bevisstgjøre den innsatsen kjøkkenet legger i prosjektet hver dag, sier Ida.

- Jeg gleder meg til å se resultatene. Det blir spennende, avslutter Lise.

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. 480 000 ansatte i 45 land, og en omsetning på over 215 milliarder kroner. Compass Group Norge har om lag 2300 ansatte fordelt på ca. 480 lokasjoner, og omsetter for i overkant av 2 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



Dag Erik Kongslie

Pressekontakt

PR & Communications Manager

dag.kongslie@compass-group.no

90079278



Robbie Robertson

Pressekontakt

Managing Director

Robbie.robertson@compass-group.no

+47 47 71 18 49