



F. v: Julie Aasheim, Mette Nygård Havre, Kristine Ullaland og og Maria Williams inspirerte på Stop Food Waste Day-frokostmøte på Media City Bergen

02-05-2019 10:51 CEST

Inspirerende frokostmøte gav gode tips til matredding og avfallsreduksjon

Over 30 kvinner, 2 menn og en baby tok turen til Friends of Food på Media City Bergen onsdag 24.april for å la seg inspirere på Stop Food Waste Day-Frokostmøte. Mette Nygård Havre bak folkebevegelsen «Spis opp maten» og Kristine Ullaland fra Zero Waste Norge var æresgjester.

Lærer hvordan man kan spise opp maten

Inspirasjon og å lære av hverandre er utgangspunktet til

folkebevegelsen [«Spis opp maten»](#) som Mette Nygård Havre står bak. Nygård Havre har jobbet i avfallsbransjen og sett med egne øyne hvor mye spisbar mat som kastes.

-Man åpner en avfallssekk og hele middagsmåltider kommer ut. Fokuset på matsvinn er større enn noen gang, men nå må vi gå fra holdningsendring til handlingsendring, sier Nygård Havre.

Hun mener at man ikke skal få folk til å spise opp maten med en pekefinger, men ved å ha det gøy med maten. Eksperimentere, prøve og feile, og lære av hverandres erfaringer.

-Vi må bli matreddere. Små, enkle grep er med på å utgjøre en forskjell. En litt dvask salat i kaldt vann, i kjøleskapet over natten – knaser fantastisk til middagen dagen etter.

-Og det er gøy, smiler Nygård Havre, før hun gir enda et inspirerende eksempel på hvordan en 3 cm stubb av enden av purreløken kan vokse til å bli en ny purreløk på få dager hvis man er flink og skifter vann annenhver dag. [Se her hvordan du også kan re-dyrke vårløk, hvitløk og stangselleri.](#)

[Les Nygård Havres 5 tips fra hennes lynkurs til matredding her](#)

Hvordan leve helt søppelfritt

En annen som har latt seg inspirere av enkle grep er Kristine Ullaland bak bloggen Grønare Kvardag. Etter å ha innsett at hun måtte redusere sitt avfall søkte Ullaland etter råd på nettet. Her fant hun inspirasjon i en familie på 4 som hadde levd søppelfritt - et Zero Waste liv – siden 2008.

-Jeg slo først tanken fra meg og tenkte at å leve uten å produsere noe avfall ble for vanskelig. Men til slutt innså jeg at hvis en familie på 4 kan klare det så burde jo jeg klare det også, sier Ullaland.

Hun bestemte seg for å starte med markkompost -en luktfri kompost som er lett å lage selv. Dette var i 2015 – Ullaland har ikke gått ut med søpla siden og alt avfallet hun har produsert siden den gang får plass i et stort norgesglass.

Å kaste ting er blitt en automatisert handling

-Det å kaste ting er så automatisert at vi ikke tenker på det. Bare det at man blir mer bevisst på hva man kaster er et steg i riktig retning. Så kan man jobbe seg derfra, sier Ullaland.

Gjennom Zero Waste Norge jobber Ullaland også mot det private og offentlige næringsliv for å hjelpe de med å redusere sitt avfall. Hun stiftet selskapet i 2016 etter hun oppdaget at industrien i Norge kastet like mange tonn avfall tilsvarende vekten av alle norske personbiler.

-Zero Waste i storskala er fullt mulig sier Ullaland og bruker San Francisco som eksempel. De satte seg først et mål om å redusere sitt avfall med 80%, men har senere sagt at de skal sikte mot å bli helt avfallsfrie.

For inspirasjon og tips til hvordan du kan redusere ditt avfall som privatperson [se Ullalands blogg Grønare Kvardag her](#). Ønsker din bedrift hjelp til å redusere sitt avfall kontakt [Zero Waste Norge](#).

Sterkt fokus på miljø, både for Entra og Compass Group

Compass Group, ved site manager Julie Aasheim, og byggeier Entra, ved Maria Williams tok initiativet til frokostmøtet som en del av markeringen av Stop Food Waste Day. I ekte matredder-ånd hadde Friends of Foods kokker laget de lekreste retter av mat som ellers hadde blitt kastet. På menyen stod:

- Banankake laget av brune bananer
- Byggrynsgrøt på utgått (men ikke dårlig) melk
- Omelett med gårsdagens rester
- Juice av overmoden frukt

Det som var til overs ble tatt med av frokostmøtets deltakere i papirposer ved arrangementets slutt. Å oppfordre kunder til å ta med seg mat fra buffeten er ett av mange tiltak MCB har iverksatt for å redusere sitt matsvinn. Både Entra og Compass Group jobber målrettet mot en mer bærekraftig drift.

I 2018 kuttet MCB alle sugerør fra kantinen. Innen juni 2019 skal resten av plasten ut mot gjest bort. Dette er et av flere mål MCB jobber mot som en del av Compass Groups overordnede bærekraftstrategi.

-For å lykkes med en god sorteringsgrad og reduksjon av matsvinn så er vi helt avhengig av et godt samarbeid med huseier, og her er vi så heldige å ha

Entra som huseier som er veldig engasjert i miljøspørsmålet, sier Aasheim.

Ny miljøstrategi for Entra

Entras miljøstrategi ble oppdatert i 2018 og de har satt seg strengere miljømål både når det gjelder bygging av nye bygg og driften av eksisterende bygg.

-Vi har satt oss som mål å oppnå 70% sorteringsgrad i alle våre bygg innen 2020. Det er et hårete mål, men ikke umulig. Med god dialog med leietakere og serviceleverandører, og god tilrettelegging for avfallshåndtering når vi målet, smiler Maria Williams, eiendomssjef i Entra Bergen.

Engasjementet for både matsvinn og miljø var stort hos både gjester og foredragsholdere denne onsdagsmorgenen i Bergen hvor alle inviterte gikk både mette og inspirerte. Samt med en liten oppfordring fra Nygård Havre i bakhånd: -hvor er mennene? De må vi engasjere og få med oss på veien mot å bli matreddere.

Om Compass Group Norge

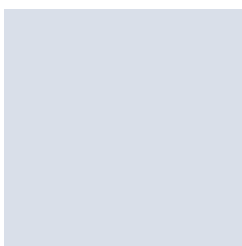
Compass Group Norge er en del av Compass Group, en av verdens ledende leverandører av mat- og supporttjenester, med rundt 550 000 ansatte i omtrent 33 land og en omsetning på rundt 36 milliarder euro ved utgangen av 2023. Den norske divisjonen, som inkluderer Compass Group Norge AS, ESS Support Services AS og ESS Mobile Offshore Units AS (spesialisert på offshore-tjenester), har rundt 3 000 ansatte og leverer 130 000 måltider per dag. Compass Group Norge betjener et bredt spekter av kundegrupper i ulike sektorer, inkludert Business & Industry, Healthcare & Seniors, Sports & Leisure og Defence, Offshore & Remote. Blant de kjente merkevarene er Marketplace og Unison FM (Business & Industry), Medirect (Healthcare & Seniors), Life at Sea og Village Life (Offshore & Remote).

Om 4Service

4Service er en norsk leverandør av mat- og facility management tjenester, med 6700 ansatte fordelt på tre divisjoner: Mat og Fasiliteter, Renhold og Vedlikehold, og Innkvartering. Med hovedkontor i Oslo inkluderer 4Services tjenesteportefølje drift av kontorbygg, kommersielle og ansatte-restauranter,

renholdstjenester og innkvartering for bygge- og offshore-industrien. Deres siste satsning inkluderer utvidelse innen arrangementstjenester. Merkevarer under deres paraply inkluderer De Tre Stuer, Inc. Works, Ekre, Søtt+Salt, Gastro catering, Eir Renhold, Dugurd, og andre skreddersydde merkevarer og konsepter designet for spesifikke destinasjoner og interne kommersielle operasjoner. Gjennom sterke partnerskap i eiendomssektoren og dyp bransjeekspertise har 4Service vist imponerende vekst, noe som reflekterer selskapets entreprenørkultur.

Kontaktpersoner



Ellinor Glimsjø-Tvinnereim

Pressekontakt

Legal Director

Ellinor.Glimsjo-Tvinnereim@compass-group.no

+47 957 05 901