



Fra venstre: Ida Silseth og Line Aver er begge fornøyd med restedisken i kantinen på Næringslivets Hus.

07-10-2019 13:08 CEST

Restedisken redder møtemat fra å kastes i Næringslivets Hus

På NHO Møtesenter er målet å redusere matsvinnet med 20% innen utløpet av 2019. Stort engasjement fra Eurest-ansatte rundt prosjektet, godt samarbeid med ansatte i bygget og enkle tiltak har allerede gitt resultater. Et av disse enkle tiltakene er restedisken – en kjøledisk donert av TINE som nå står i personalrestauranten.

-Vi trengte en måte å sikre gjenbruk av mat som allerede var ferdiglaget ved frafall til større arrangement, forklarer Ida Silseth, Eurest site manager på

NHO Møtesenter.

Målinger viste at konferansesenteret til tider kastet over 260 kg spisbar mat i løpet av en måned. Med restedisken fant de en sikker måte å sikre riktig temperatur slik at maten var trygg for gjenbruk.

-Tiltaket ble raskt populært på huset og Restedisken var det første tiltaket vi så hadde stor effekt. Allerede måneden etter at vi iverksatte redusert vi møtematsvinnet med 100 kg!, smiler Silseth.

Over 90% blir spist opp

I restedisken kan byggets leietakere hente de lekreste sandwicher og retter som har blitt igjen fra møtematen og ta det med seg hjem – helt gratis. En av restediskens faste brukere er Line Aver fra salg og marked i NHO.

-Til å begynne med skjønte jeg ikke helt hva det var, men da jeg forstod det synes jeg det var helt genialt, smiler Aver som forteller at hun ofte sjekker om det står noe snadder i disken på ettermiddagene.

-Den er utrolig fin når man skal jobbe overtid. Maten som dukker opp der er variert med mye frukt og grønt. Ofte er det også oppskåret frukt og det er fin fingermat.

Silseth stemmer i at etter folk i huset har blitt bevist på at restedisken er der har den blitt ett populært tiltak.

-Det er mange som bruker den. Setter vi mat der så kan vi med sikkerhet si at over 90 % blir spist opp, avslutter Silseth.

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