



Fra venstre: Anne Marie Schrøder, Ida Silseth og Anne-Grete Haugen jobber aktivt for å redusere matsvinn i NHO-bygget. Nå sparker de igang KuttMatsvinn-uken for å få de ansatte i bygget med på laget. (Foto: Anne Birgitte Hjelseth/NHO)

28-01-2019 07:30 CET

KuttMatsvinn2020-kampanje sparkes i gang hos NHO - Eurest og Matvett vil ha med de ansatte på å KUTTE matsvinnet

Det historiske samarbeidsprosjektet om å redusere matsvinnet med 20 prosent i norsk serveringsbransje tar stadig nye grep. Over 1850 serveringssteder har tilsluttet seg prosjektet og er i gang med å kartlegge og gjennomføre tiltak for å redusere matsvinnet sitt. Nå inviterer Eurest og Matvett til KuttMatsvinn-uke blant de ansatte i NHO-bygget på Majorstuen.

Eurest og Matvett har samarbeidet om et "Beste praksis kantine"-prosjekt i NHO-bygget det siste halve året. Eurest gjennom Compass Group har vært med i KuttMatsvinn2020 siden starten i 2017. Forebygging av matsvinn har lenge vært et fokusområde i Compass Group, som begynte å måle matsvinn allerede i 2011. En viktig del av arbeidet har vært å utvikle egne matsvinnkurs for ansatte og effektivisere arbeidsprosesser for å redusere matsvinn.

- Vi har satt oss et mål om å nå en reduksjon på 20 prosent innen september 2019. Da må vi bevisstgjøre på hva KuttMatsvinn innebærer og hvordan gjestene kan bidra til at vi når det målet, sier Øyvind Gunhildrud, prosjektleder Matsvinn i Compass Group, morselskapet til Eurest.

Alle skal med

Hele NHO-bygget skal aktiviseres, både gjennom sosiale medier og i form av plakater og skilt på spisebord og i møterom. Det vil også bli gjennomført en spørreundersøkelse blant de ansatte, for å teste effekten av kampanjen og hva spisende gjester er villige til å bidra med for at kantinen skal kaste mindre mat, for eksempel et smalere utvalg på buffeten ved slutten av åpningstiden. Hovedbudskapet i kampanjemateriellet er at vi skal nyte maten, men ikke bestille eller forsyne oss med mer enn vi klarer å spise.

- For første gang gjennomfører Matvett et prosjekt der vi samarbeider både med kantineleverandør, møte- og konferansesenter og gårdeier for å kartlegge og forebygge matsvinn i et helt forretningsbygg. Dette 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.

Stor effekt ved å redusere matsvinnet med 20 prosent

Som en del av [KuttMatsvinn2020 Forskning](#) kartlegges matsvinn fra møte- og konferansemat og tallerkensvinn i NHO-kantinen. Tall fra nullpunktsanalysen viser et matsvinn på 51 gram per gjest, hvorav tallerkensvinnet står for 41 prosent, mens den øvrige andelen relateres til overproduksjon.

- Antall gjester i NHO-kantinen er i gjennomsnitt 450 personer og ved 20 prosents reduksjon oppnås det en effekt på ca. NOK 100.000 eller 1,6 tonn CO2 spart. Dette viser at matsvinnreduksjon er lønnsomt og at vi sammen kan bidra til å begrense fotavtrykket, sier Haugen.

Tallenes tale i serveringsbransjen

Resultater fra kartleggingen i KuttMatsvinn2020, som gjennomføres av Østfoldforskning på vegne av prosjektet, viser at det kastes omtrent 18 000 tonn nyttbar mat fra norske hoteller og kantiner. Dette tilsvarer mat for 832 millioner kroner eller 44 000 tonn CO2. Dette er historiske data som viser at potensialet også er stort i serveringsbransjen. Årsakene til dette er blant annet overproduksjon og at gjestene forsyner seg med mer enn de klarer å spise.

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, tlf: + 47 95220995

Om Compass Group

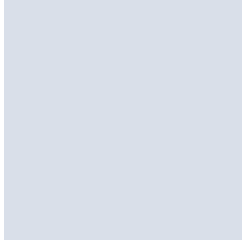
Compass Group er en verdensledende leverandør av måltidsrelaterte tjenester og andre supporttjenester. Selskapet har virksomhet i mer enn 50 land og rundt 600 000 ansatte på verdensbasis. I Norge drives virksomheten under merkenavnene Eurest, Eurest Services, ESS, Medirest og Eurest Konferanse & Selskap. Compass Group Norge har om lag 2000 ansatte, 2 milliarder kroner i omsetning og en landsdekkende tilstedeværelse.

Om Matvett

Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinnet i Norge. Det eies NHO Mat og Drikke, NHO Reiseliv, Dagligvareleverandørenes forening, Dagligvarehandelens Miljøforum og Virke. Matvetts rolle er å være pådriver og kunnskapsformidler til at aktørene i matbransjen forebygger og reduserer matsvinnet i egen virksomhet og i

resten av verdikjeden.

Kontaktpersoner



Ellinor Glimsjø-Tvinnereim

Pressekontakt

Legal Director

Ellinor.Glimsjo-Tvinnereim@compass-group.no

+47 957 05 901