

Trøndelag
fylkeskommune



Matsmarte valg: Redusere matsvinn - gode eksempler i fra kantine og skole/SFO

28. April 2021

Velkommen til webinar den 28.april



Matsmarte valg: Redusere matsvinn - gode eksempler i fra kantine og skole/SFO

- Velkommen ved Frida Ekström, Nettverk Lavutslipp Trøndelag
- Hva er matsvinn: utfordringer og løsninger, ved Hanne Mork Hamre i Framtiden i våre hender Trøndelag
- Godt eksempel: Kjæsjasup, utgangsdatomat og butikksamarbeid, elevhjelp og valgfag ved Meråker skole, ved Ann Karin Brennrø i Meråker kommune
- Godt eksempel: Kutt Matsvinn i kantinevirksomhet, ved Eskild Josten i ISS
- Tid til å stille spørsmål eller dele erfaringer



KUTT MATSVINN

Prosjektbeskrivelse – ISS – Kuttmatsvinn

Onsdag xx.4 / Eskild Josten – Matfaglig ansvarlig - ISS





ISS - KUTTMATSVINN 2020

Som den største kantineaktøren i det norske markedet er det viktig at vi tar matsvinn på alvor og engasjerer oss gjennom hver og en av våre kantiner. Derfor forplikter vi oss til å fortsette dette arbeide fremover. Både for å ytterligere redusere matsvinnet i vår organisasjon, men også for å forankre viktigheten av å hver dag jobbe med å redusere matsvinnet hos våre ledere og medarbeidere. Med nesten 500 serveringssteder gir vi oss ikke før vi har alle våre serveringssteder med oss, til å både registrere matsvinnet, men også aktivt delta i forankringen og engasjementet om det å bli en matredder.



HVA ER KUTT MATSVINN?

KuttMatsvinn2020 handlet om å redusere matsvinnet med 20 prosent innen 2020, med et overordnet mål om å bidra inn i arbeidet med å nå FNs bærekraftsmål 12.3.

Arbeidet om å halvere matsvinnet fortsetter frem mot 2030

Unikt bransjesamarbeid som skal samle hele verdikjeden om et felles mål - redusere matsvinnet.

Matvett er mat- og serveringsbransjens satsning for å forebygge matsvinn i matindustrien. Matvett har vært prosjektleder for KuttMatsvinn2020

Målsetting at 50% av serveringsbransjen skal være med



KUTT MATSVINN 2030

Serveringsbransjen har tatt grep om matsvinnet



KUTTMATSVINN 2030

«Det historiske samarbeidsprosjektet i serveringsbransjen, KuttMatsvinn2020, er avsluttet etter fire år. Tilsammen har deltakerne som representerer over 2500 serveringssteder oppnådd en matsvinnreduksjon på 15 prosent eller 390 tonn, noe som tilsvarer 24 millioner kroner og 1400 tonn CO2 ekv. Matvett fortsetter arbeidet med serveringsbransjen i 2021 og har inngått intensjonsavtaler med sentrale aktører og innkjøpskjeder i bransjen»

Se mer på: <https://www.matvett.no>



HVA HAR VI GJORT?

- Som en av de første i kantinemarkedet signerte vi intensjonsavtalen KuttMatsvinn2020 allerede i 2017.
- Vi er i dag om lag 250 kantiner som er registrerte og med i ordningen.
- Trent over 500 matreddere
- God omtale for vårt gode arbeid med kutt matsvinn
 - Vinner av «Beste kutt matsvinn 2020 bedrift»
- Redusert en betydelig mengde matsvinn
 - Tallene for 2018 viser større mengde **matavfall** enn 2020, derav en så høy andel som 50% reduksjon
 - Tall for 2020 er frem til 1.mars, grunnet Covid-19



Nøkkeltall 2020 målt mot 2018:

	2018	2020
Tallerkensvinn:	24 gram	13 gram
Buffetsvinn:	39 gram	20 gram
Totalt svinn:	81 gram	39 gram



Kåring av beste KuttMatsvinn2020- bedrift



PRISER OG GOD OMTALE

Som en anerkjennelse på vårt gode arbeid med å redusere matsvinnet, har vi blitt hedret med priser og god omtale.

- Vinner av «Beste kuttmatsvinn 2020 bedrift» – sammen med Equinor og Scandic
- Månedens matredder for desember 2019 til ISS Nordeahuset i regi av Q meieriene.
- 42% reduksjon på ISS Telenor og kåret til ett av tre beste tiltak for 2018
- I samarbeid med Findus brukte vi 2,1 tonn overskuddsmat (blomkålstilker) på våre kantiner

Månedens matredder

Mette Nygård Havre
@MeieriHavre

Denne uken delte @QMeieriene og jeg ut Matredderprisen til de dyktige folkene på kjøkkenet til ISS Nordeahuset. Her trylles salatresten om til lun salat og de selger buffetresten gjennom konseptet «Redd en rett». De har fullt fokus på matredning! Gratulerer!



42% reduksjon



Vårt dyktige team hos Telenor Forretts har vært nøye på å sørge for at kunden kan vite til bare 42% lavere **#kuttmatsvinn** i sine spiserestder siden 2018. Vi introduserte kunden for Matsvinn sin kampanje **#kuttmatsvinn2020**, og sammen har vi gjort flere effektive tiltak for å redusere matsvinnet. Siden september i år er det i snitt 33% lavere matsvinn per gjest, og det hjelper oss sammen United Nations bærekraftsmål 12.3 om å halvere all matsvinn innen 2030. Takk til hos Telenor Forretts som er et av de "Beste tiltak 2019" på **#kuttmatsvinn** konferansen, og all tydelig på at de har like gode gjester i år. #GREATjob til hele teamet. #ISSpeople #ISSworld #barekraft #matfurensansvar <https://link.in/gizmtk>



Kuttet matsvinn hos kunde med 42%
#ISSworld.com

Serverte 2,1 tonn blomkålstilker



Overskuddsmat blir grønter-måltid. Vårt samarbeid med Findus Norge AS har nådd regjeringsmålet og **Olav Bulltvedt**, Landbruks- og matministeren, Matsvinn, Findus og vår egen **Hege Sørlie**, head of Catering, fikk i går servert kuttet og utvaskede blomkålstilker som vi har blitt tillatt å bruke. Prosjektet sikrer utslippsfrie til våre kantiner for å bidra til **#kuttmatsvinn** og opplyse om enkel måter å bruke overskuddsmat på både i jobproduksjon og for privatserverer. Har du gode tips til hvordan man kan bruke overskuddsmat? Del i kommentarfeltet, da vil vi **#ISSpeople #kuttmatsvinn**

<https://link.in/gzmtk>

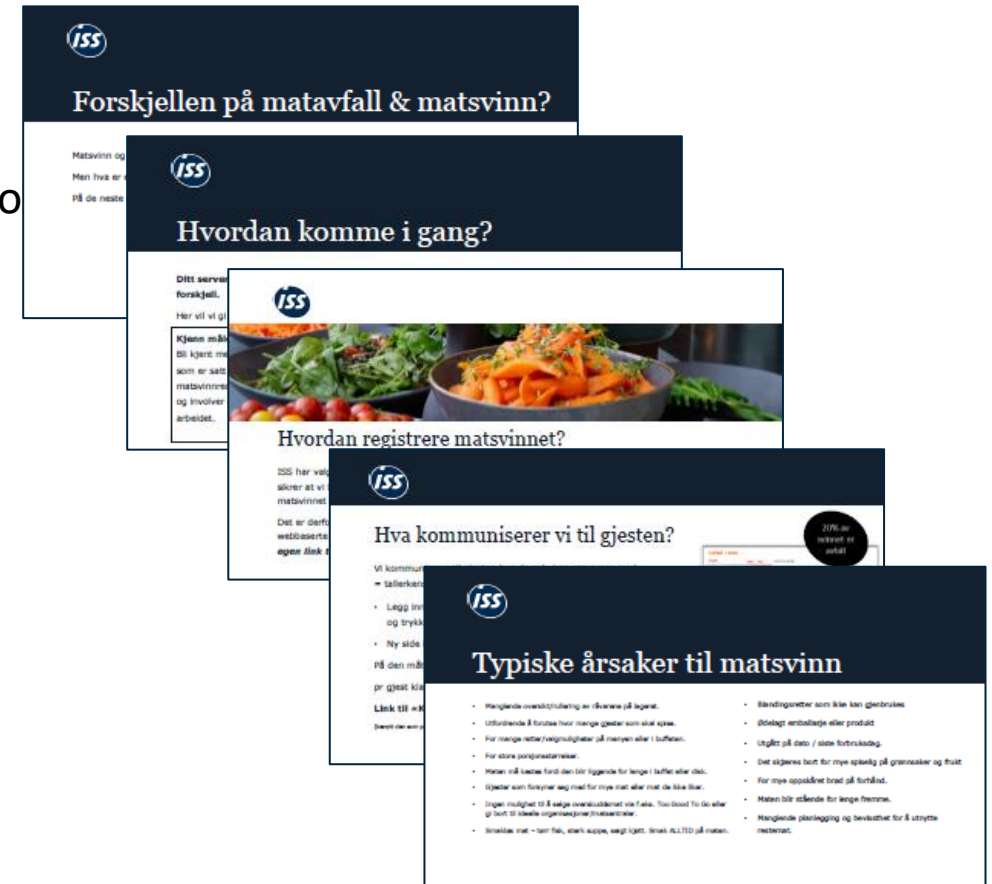


Vi bruker overskuddsmat fra Findus i våre kantiner
#ISSworld



HVORDAN GJORDE VI DET?

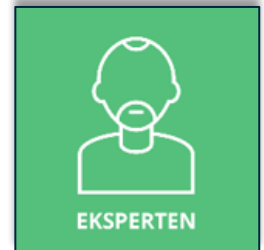
- Opplæring og veiledning av de ansatte
- Bruke registreringsverktøyet **WiseUpOnWaste** – som verktøy for de ansatte til å registrere og synliggjøre matsvinnet
- Kommunikasjon og informasjon til gjest
- Samarbeid med kunde og leverandører
- Tiltak





OPPLÆRING

- Omfattende opplæring av ansatte – ukentlige Skype kurs store deler av 2018
 - Felles mail sendt ut med info om kurs, hvor bestille kommunikasjonsmateriell etc
 - Fokuserer på daglig veiing av matavfallet (WUOW app)
 - Daglig registrering av gjester
 - Definere forskjellen på matsvinn og matavfall
 - Typiske årsaker til matsvinn
- Vi utnevner **Prosjektleder** som vil ha det overordnede ansvaret for å lede, planlegge og organisere arbeidet
- **Eksperten** på serveringsstedet vil ha en nøkkelrolle inn mot medarbeiderne
- **Medarbeideren** gjennomfører målingene og kommuniserer ut til gjesten





OPPLÆRING AV ANSATTE

Viktig og avgjørende med god opplæring av ansatte

- Skype kurs, presentasjoner og e-lærings programmer
- Viktig med tydelig og forståelig informasjon om
 - Hva er matsvinn
 - Hvorfor er dette viktig
 - Hvordan jobber vi med dette
- Lage veiledere som de kan benytte selv, som hjelper de med å vite hva de skal gjøre hvor og når
- Oppfølging
- Identifisere og iverksette tiltak

The screenshot shows the WUOW dashboard with the following data:

Meal	Category	Value
FROKOST	LAGER	0 kg
	TILBEREDNING	0 kg
	TALLERKEN	0 kg
	BUFFET	0 kg
	MENGDEN MAT SERVERT PER GJEST	0 kg
LUNSJ	LAGER	0 kg
	TILBEREDNING	0 kg
	TALLERKEN	0 kg
	BUFFET	0 kg
	MENGDEN MAT SERVERT PER GJEST	0 kg
MIDDAG	LAGER	0 kg
	TILBEREDNING	0 kg
	TALLERKEN	0 kg
	BUFFET	0 kg
	MENGDEN MAT SERVERT PER GJEST	0 kg

Lager – alt av matsvinn fra lager og produksjon

Tallerken – matsvinn fra gjest

Buffet – matsvinn fra servering



**HJELP OSS Å
KASTE MINDRE
MAT.**

SAMMEN KAN VI
GJØRE EN FORSKJELL



**TA VARE PÅ
MATEN,
DEN ER GULL
VERDT!**



**SPIS SÅ MYE
DU VIL, MEN
IKKE KAST
MATEN**



KOMMUNIKASJON

Bevisstgjøring om temaet matsvinn er viktig - også overfor våre gjester. Dette fordi vi står sammen om å nå målsettingen om å redusere mengde matsvinn.

For å synliggjøre dette arbeidet for våre gjester, kommunisere vi dette daglig via infoplakater.



 Plakater, borddryttere og buffеткиort



Synliggjør at dere er med



Synliggjør prosjektet for dine ansatte

HOLDNINGSKAMPANJER

I samarbeid med matvett har vi kjørt holdningskampanjer ved flere anledninger. Vi har kjørt kommunikasjonskampanjer på flere av våre spisesteder over flere uker. Her ønsket vi å måle gjestesvinnet både før og under kampanjen, samt en spørreundersøkelse mot gjesten. Under kampanjen utstyrte vi kantine med plakater og infokort ved bordene, borddryttere, buttons til ansatte og plakater ved inngangen til buffet.



HVILKE ERFARINGER HAR VI GJORT?

Som den største kantineaktøren er det klart at alt ikke går på skinner. Med nesten 500 spisesteder og over 1500 ansatte, er det ikke bare en måte å gjøre saker og ting på. Det som vi tar med oss videre i arbeidet med å redusere matsvinnet og hva som er vært viktige lærdommer, er:

- Aktivt delta i forankringen og engasjementet om det å bli en matredder.
- Oppfølging av kantinen og de ansatte – gi tilbakemelding om utviklingen
- Konkret og tydelig opplæring – gjentatt - ofte.
- Tilgjengelig informasjon og materiell



Webinarer: Fra gård til gaffel, matsmarte valg

Velkommen til webinar den 17. nov kl. 12.30 - 13.45

Matsmarte valg: Folkehelse, trivsel og mat i skole, barnehage og VGS-kantina

- Velkommen ved Frida Ekström, Nettverk Lavutslipp Trøndelag
- Innledning ved Oi trøndersk mat og drikke, ved Kristine Rise: mat i et trøndersk perspektiv
- Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag, ved Liv Gystad, Fylkesmannen Trøndelag
- Godt eksempel i fra barnehagen: Ilabekken barnehage ved Anita Kvien
- Godt eksempel i fra kantine: Mære landbruksskole ved Rita Natvig
- Tid til spørsmål

Ingen påmelding.

Delta direkte gjennom å trykke på linken her nedenfor:

[🔗 Bli med i Microsoft Teams-møte](#)

Klima

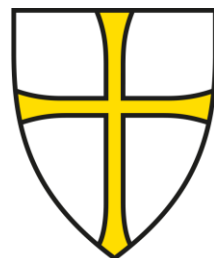
[Klimaomstilling >](#)

[Klimatilpasning >](#)

[Utslippsreduksjon >](#)

[Fakta og forklaringer >](#)

[Webinarserie >](#)



Trøndelag fylkeskommune

trondelagfylke.no | fb.com/trondelagfylke