

## PRESSEMELDING

«Kutt matsvinn 2020»

- Historisk samarbeidsprosjekt i serveringsbransjen

*Et felles initiativ fra serveringsbransjen sparkes i gang i dag. Hoteller, kantiner og restauranter over hele landet skal kutte sitt matsvinn med 20 prosent innen 2020.*

Det kastes fremdeles store mengder mat som burde vært spist i Norge, og det er ikke bærekraftig. Nå lanserer NorgesGruppen, Matvett og andre samarbeidspartnere et historisk bransjeprojekt, der sentrale aktører i serveringsbransjen går sammen om å kutte matsvinnet. Det er hotellkjedene Scandic og Nordic Choice Hotels, Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus (SiO) og leverandørene ASKO og Unilever, som sammen med NorgesGruppen og Matvett har jobbet frem konseptet «Kutt Matsvinn 2020», og hele serveringsbransjen inviteres nå med.

–Målet er at alle deltakerne skal redusere sitt matsvinn med 20 prosent de neste tre årene og bidra på veien til å nå FNs bærekraftsmål 12.3 om å halvere matsvinn på verdensbasis, sier Bjørn Stangjordet i NorgesGruppen.

–Vi er stolt av å ha tatt initiativet til et slikt historisk samarbeidsprosjekt og gleder oss til å se resultatene, fortsetter han.

### Banebrytende samarbeid

Initiativet, der konkurrerende virksomheter går sammen om felles reduksjonsmål, er unikt. Dette innebærer å måle omfanget av matsvinn hos den enkelte samt bidra til å etablere statistikk på matsvinn fra hotell, restaurant og kantine i Norge. Den treårige avtalen inkluderer også utvikling av felles verktøy for måling og rapportering, opplæring av ansatte samt felles grafisk profil og kommunikasjonsaktiviteter ut mot gjestene.

–Systematisk kartlegging av matsvinn på serveringsstedene, fra kjøkkenets produksjon til gjestenes tallerkener, er helt nødvendig for å forebygge matsvinn i verdikjeden. Det gir positiv effekt på bunnlinjen, for miljøet og for samfunnet, sier Anne-Grete Haugen i Matvett.

### Alle skal med

«Kutt Matsvinn 2020» ble presentert for bransjen under Kunde- og leverandørdagene, i regi av NorgesGruppen og ASKO Servering. Denne årlige konferansen er en viktig møteplass for hele serveringsbransjen, og samler over 400 kunder og leverandører innen hotell, kantine, restaurant og servicehandel. Et av målene i prosjektet, som løper ut 2019, er å få med så mange aktører som mulig. Derfor ble en stor del av årets konferanseprogram viet matsvinn, med innsikt, kunnskap og inspirasjon.

### Redusert matsvinn gir trippel gevinst

Forebygging av matsvinn gir trippel gevinst. Økt lønnsomhet for bedriften, redusert belastning på klima, og et tryggere matfat for en økende befolkning. Matvett har lang erfaring i å arbeide med bedrifter som vil redusere matsvinnet. Fra 2010–2015 oppnådde ForMat-prosjektet en svinnsreduksjon på 12 prosent per innbygger i Norge. Disse erfaringene blir nyttige å ha med seg inn i «Kutt Matsvinn 2020», som Matvett vil være prosjektleder for.

For mer informasjon om "Kutt matsvinn 2020" ta kontakt med:

Anne Marie Schrøder, Matvett: [ams@matvett.no](mailto:ams@matvett.no) eller mob: 95 22 09 95

Signe Bunkholt Sæter, NorgesGruppen: [signe.seter@norgesgruppen.no](mailto:signe.seter@norgesgruppen.no) eller mob: 90 13 72 94

Gabrielle Legrand Gjerdset, student og styreleder i SiO, 92 43 29 70

Per Christensen, direktør for SiO Mat og Drikke, mob: 92 80 25 02