

KuttMatsvinn2020-prosjektet oppnådde å kutte matsvinnet med 390 tonn tilsvarende 24 millioner kroner. Nesten halvparten av deltakerne reduserte sitt matsvinn med minimum 20 %.

**KuttMatsvinn Servering handler om å fortsette det gode arbeidet med å halvere matsvinnet innen 2030 hos deltakende serveringssteder. Reduser kostnader og klimaavtrykk og sørg for at din bedrift tar et samfunnsansvar. Signer KuttMatsvinn-avtalen kostnadsfritt hos NØRES**

1

## Samarbeidsavtale

KuttMatsvinn Servering inneholder følgende:

- Nettverk for erfaringsutveksling og deling av beste praksis og tiltak for matsvinnreduksjon
  - Bli en del av rapporteringssystemet for matsvinn i serveringsbransjen (NORSUS)
- Felles kommunikasjonsbudskap og profileringsmateriell for bevisstgjøring av ansatte og kunder
- Tilgang på kursmateriell for ledelse og medarbeidere
  - Anbefaling til praktiske verktøy og mulighet til å anskaffe disse til fremforhandlede priser

2

## Kurs og opplæring

- Skaff deg nødvendig kompetanse om hvorfor din bedrift er med på arbeidet og hva som kreves ved å være deltaker
- Vi anbefaler å gjennomføre KuttMatsvinn-e-læringskurs for alle ansatte
- Gjennomgå tilgjengelige veiledere med de ansatte (Trygg gjenbruk av mat, måling og kartlegging mm)



3

## Måling og rapportering



- Kom i gang med veiing og registrering av maten som kastes på ditt serveringssted, samt antall gjester, enten daglig eller i periodene du velger å måle
- Rapport inn dataene til NORSUS én gang pr år etterskuddsvis (1. mars)
- KuttMatsvinn har en egen produktkatalog med anbefalinger til ulike verktøy for veiing og registrering av ditt matsvinn, i tillegg til andre verktøy

4

## Tiltak og kommunikasjon

- For å redusere matsvinnet er det viktig å få innsikt gjennom målinger – hvor mye kaster du, hvor oppstår det og hva består det av
- Engasjer dine ansatte og be de tenke gjennom mulige tiltak som kan gi positiv effekt
- Gode tiltak fra deltakerne i det tidligere KuttMatsvinn2020-prosjektet finner du på Matvett.no og i en egen facebook-gruppe
- Det er viktig å kommunisere budskapet mot både ansatte og dine gjester. Som deltaker har du tilgang til eget KuttMatsvinn-kommunikasjonskonsept

