



SG

Hvordan unngå

matsvinn

- En e-bok fra Servicegrossistene

Innhold

Fornuft og fortjeneste (intro)	s. 4
Kap. 1 En smart plan	s. 5
Kap. 2 Ta grep på kjøkkenet	s. 8
En månedslønn for en gulrot	
Informativ søppel	
Kniv med omtanke	
Lagring	
Engasjerte matreddere	
Kap. 3 Kokken er sjef	s. 14
Kap. 4 ... De gode historiene	s. 17
Kap. 5 Et felles ansvar	s. 20



Dagens status:
En tredjedel av maten serveringsbransjen
produserer, blir aldri spist!

Det gnager på samvittigheten; En rest av den hardt opparbeidede suppa som tok deg timer å tilberede, må kastes. Det deilige brødet, rykende ferskt og sprøtt ut av ovnen i går, nå ligger det på kanten av søppeldunken. Hvordan ble matsøpla full så fort?

Det meste av kjøkkenhverdagen dreier seg om den evige runddansen; planlegge, bestille, kjøpe inn, lage og selge mat. – Og det kreves mye av matbransjen; En skal være nyskapende og kreativ, ha fokus på bunnlinjen, gjøre gode innkjøpsavtaler og følge dem, og følge strenge hygienekrav og internkontrollkrav.

Vi kan ikke gjøre jobben for deg, men her får du servert gode råd som kan gi deg bedre kontroll på svinnet!

Kapittel 1: En smart plan



Det å holde kontroll på matsvinnet har alltid spilt en sentralt rolle i en matlagers hverdag. Her har storkjøkkenindustrien også en stor fordel: Her finnes det langt flere målbare faktorer enn hos den vanlige forbruker!

Viktige suksessfaktorer:

- God lagerføring
- God kontroll på innkjøp
- Engasjement blant de ansatte

Bedrifter er riktignok forskjellige, og du må selv finne ut hvor svinnet i akkurat din bedrift ligger. Er det feil innkjøp eller mengder? Bli mye liggende på lager, og det ender med å kastes? Lages det for mye?

En god plan – som følges – er et godt steg i riktig retning.

Tips til planleggeren

- Beregne nøyaktig til faktisk bruk, og ha en plan for eventuelle overskuddsråvarer.
- Man bør ha en plan for å få brukt opp restene. Setter du 3 liter saus på kjøla, hjelper det deg ikke hvis den blir stående der urørt!
- Bruk gjerne gjenoppskrifter fra for eksempel matprat.no (= Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt), her kan også du som storkjøkkendriver få nyttige ideer.

Kapittel 2: Ta grep på kjøkkenet



Det finnes regler, og det finnes en kokk eller innkjøper som har overblikket. Skal dere virkelig få bukt på svinnet, må dere likevel trekke i riktig retning – sammen. Her er noen enkle grep de fleste kjøkkenskrivere kan klare å holde en oversikt over.

En månedslønn for en gulrot

Matsøpla er ganske enkel å få oversikt over og ta kontroll på. Se gjennom matbøtta og se kritisk over hva som egentlig kunne vært spist. Gå deretter dypere til verks, og regn ut hvor mye dette kan utgjøre på årsbasis. Mange vil bli overrasket! På et stort kjøkken kan dette fort utgjøre titalls kilo. Kastes én gulrot om dagen, kan vi gange dette med 7 gulrøtter i uka. I løpet av et år utgjør dette 365 gulrøtter, som til sammen kunne blitt til 70 porsjoner gulrotsuppe. Sett det litt i perspektiv; får man en femtilapp for gulrotsuppa med brødkrutonger på mat man ellers hadde kastet, og ganger dette med tusen suppeskåler, kan det til sammen kanskje utgjøre en månedslønn for en ansatt. – Og så er det jo så fantastisk godt!

Informativt søppel

Restaurantbransjen er de siste årene blitt mye flinkere til å lage mindre menyer med mer gjennomtenkte komponenter. En bør derfor også se på maten som kommer tilbake fra gjesten. Blir det alltid kastet en liten bit kylling, kan kanskje mengden kjøtt kunden får på tallerkenen reduseres. Kommer det litt mye potet tilbake, må det kanskje gjøres noe med smaken eller mengden som blir servert. En kokk er kjent med at maten konstant må analyseres, porsjoneres og markedstilpasses. Med fokus på matsvinn kan denne kunnskapen løftes videre opp til et samfunnsøkonomisk nivå.

Kniv med omtanke

5 gram med paprikarester høres kanskje lite ut, men har noe å si når det blir 100. Renser du en paprika på riktig måte, er det ingenting som ikke kan spises på den, alt kan brukes i maten. Med tusenvis av paprikaer som blir rensset feil og gode deler blir kastet, utgjør dette mye til sammen. De fleste kokker lager kraft uansett, og kjøper inn egne råvarer til dette. Om en i stedet blir bevisst på å lage kraft på avkuttete grønnsaksrester en allerede har,

sparer en både miljø og penger – og så får du noe unikt, litt magi ut av ingenting, og det føles jo bra!

Det grønne gresset på rotgrønnsaker er nydelig i supper og gryter, særlig persille- og sellerirot. Det går også helt fint å bruke stilken på brokkoli og blomkål, og stek gjerne potetene med skallet på. Bruk grønnsaksrester til å koke fond på; all slags løkskall, gulrottopper, hvitløkskall, vasket potetskall, vasket selleriskall, purétopper, tomat- og agurkstumper, kan brukes til å koke fond på. En litt slapp salat blir frisk og crispy igjen etter et lite, iskaldt bad, og fortjener en sjanse til.

Lagring

Det er dyrt å kaste mat, og det er heller ikke bra for miljøet. Ved riktig oppbevaring av frukt og grønt vil holdbarheten øke, og mindre må kastes eller kuttet vekk. Sett dere godt inn i oppbevaring av råvarene dere bruker. Kanskje én i teamet kan utnevnes til oppbevaringseksperter?

Engasjerte matreddere

Et godt tips er å sette matsvinn opp som en del av retningslinjene og i konsekvensanalysene for bedriften: at det skal være et krav blant de ansatte å tenke minst mulig svinn. De fleste som tar tak i denne utfordringen, vil få mye igjen for det, og letter både den økonomiske og den samfunnsmessige samvittigheten til bedriften. Mangel på kompetanse og tidspress er også faktorer som ofte hindrer endringer. Nøkkelen her er å skape engasjement. Det hjelper heller ikke hvis én er engasjert og gjør så godt en kan, mens andre står og kaster maten. Alle må trekke i samme retning. Ofte er kjøkkensjefen nedlesset i krav.

Kan andre i bedriften hjelpe til med å øke engasjementet og fokus rundt matsvinnet? Er det noen som kan frigjøres noen timer til å sette seg ned og finne løsninger? Her må man se på helheten av bedriften.

Har man kompetansen, eller må denne skaffes?

Tips til teamet

- Bruk nøyaktige oppskrifter. I tillegg til å få kontroll på svinnet, sørger du også for at kvaliteten på det som blir laget holdes jevn og høy, og det blir også lettere å holde oversikten overfor internkontrollsystemet, når du vet hva alt inneholder.
- Samle til en workshop i bedriften og skap felles engasjement!
- Tren på å tenke før hver gang noe kastes.
- Sett som et krav at de ansatte skal tenke minst mulig svin.
- Er det noen som trenger deres daggamle brød eller andre rester? – Husk: Det «regnes» ikke som svin hvis dere gir bort maten dere ikke bruker selv.

Kapittel 3: Kokken er sjef



Det er viktig at alle ansatte har god kompetanse på matsvinnet, men ofte er det innkjøpsjefen eller kokken selv som i bedriften må ha det største overblikket.

Her er det viktig å få seg en oversikt og kartlegge alt i hele produksjonslinjen på kjøkkenet, fra innkjøp til salg ut mot kunde. Bli godt kjent med svakhetene og styrkene i din bedrift.

- Smarte innkjøp og riktige mengder?
- God kontroll på lageret?
- Lages det mat i fornuftige mengder?
- Kan enkelte grep, som tallerkenstørrelse, porsjonering og eksponering i disk/buffet utgjøre en forskjell hos dere?

Er du en av de kjøkkensjefene som ønsker å ta matsvinn på alvor, bør du ha fokus på disse kritiske kontrollpunktene.

Tips til kokken

- Til unge, nyskapende kokker: Sørg for at du får 100% ut av alle råvarene dine. - Det er da du får vist at du har kunnskapen som trengs for å drive økonomisk forsvarlig matlaging!
- Når gulrøtter og andre grønnsaker skal skrelles: Unngå å kutte for mye av bunnen og toppen, og unngå tykkkuttende høvler.
- Kok for eksempel kraft på avskjær og skanker.
- Tenk på alt det deilige du kan lage av gammelt brød; Paneringsmel, brødkrutonger eller annet som passer inn i driften din.
- En smart kokk tar selv ansvar for å bruke opp alle råvarene, til det beste både for miljøet og bedriften.

Kapittel 4: De gode historiene




Miljøfokuset er stort og økende – selv de siste fem årene har vi sett store endringer blant den vanlige forbrukeren. Det vil alltid slå godt an å fortelle en god historie om det kunden spiser.

Med dette stadig større fokuset på samfunnsengasjement, bør vi kanskje fortelle en litt annen historie enn det vi gjorde for 5 år siden.

- Og om det ikke skulle finnes noe marked for denne tankegangen der du driver din virksomhet, så skap markedet selv!

Tips til historiefortelleren

- Sett opp et lite informasjonsskilt for gjestene som for eksempel forteller noe som dette: «Disse brødkrutongene er laget av gårdsdagens brød. – Godt for deg, og bra for miljøet!»
- Få gjesten til å tenke seg om; spør om han/hun har lyst på brød ved siden av.
– Kanskje dette er nok til å redusere brødsvinnet?



«Denne grønnsakssuppa har jeg tilsmakt med kumin og sprøsteke hvitløkskrutonger. Servert med et glass eplejuice jeg har laget selv.

Alt det du spiser nå, ville jeg for et halvt år siden ha kastet, men på grunn av en holdningsendring hos oss, et nytt fokus og mer bærekraftige valg, bruker vi nå maten som tidligere gikk i søpla til å lage nye og spennende retter.»

Kokken

Tenk om en kokk kunne gjøre kritikk om til en god historie til kunden!

Kapittel 5: Et felles ansvar

KUTT
MATSVINN

Du har kanskje hørt om KuttMatsvinn 2020? Det var et bransjeinitiativ som jobbet for å kutte matsvinnet med 20% innen 2020.

Målet ble nesten nådd, og prosjektet er videreført med **Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn**. Målet nå er å oppnå 50 prosent reduksjon av svinnet innen 2030. Tiltaket organiseres av Matvett AS. Her sitter det dedikerte ressurser som sammen med bransjen har utviklet en verktøykasse tilpasset ulike bedrifter.

Hva går disse matsvinnprosjektene ut på?

- Felles verktøy for måling og rapportering
- Måling av matsvinn hos den enkelte aktør.
- Bidrag til å etablere statistikk på matsvinn fra serveringsbransjen.
- Verktøy for opplæring av ansatte.
- Felles grafisk profil og kommunikasjonsaktiviteter ut mot gjestene.

MÅL:
50 % reduksjon
av matsvinn
innen 2030



«Det finnes egne FN-mål på matkutt. Skal bransjen redde verden nå?», tenker du kanskje.

– Det er vel planen?

Servicegrossistene sine kunder er også hjertelig velkomne til å delta på prosjektet.

Som bransjefelles måleenhet (KPI) for matsvinn, benyttes gram matsvinn pr. gjest, og det finnes ulike vekter og registreringsløsninger.

1. Den enkleste løsningen består av en **vekt** og **manuell registrering**.
2. Det finnes også løsninger med en **smartvekt** og **automatisk registrering** som også måler hvor svinnet oppstår samt kategori og kostnad. Deltakerne i prosjektet forplikter seg til å veie totalt matavfall per dag og ha oversikt over antall gjester.

Er du kunde hos Servicegrossistene, kan du henvende deg til din lokale grossist for å sammen finne en riktig løsning for måling og rapportering av matsvinn, og finne et optimalt opplæringsprogram for din bedrift.

Fra måling til handling

Etter hvert som bedriften har målt matsvinnet i en periode, vil det høyst sannsynlig bli avdekket at matsvinnet bør reduseres.

Det er utarbeidet en rekke tiltaksforslag og tips som gjør at matsvinnet enkelt kan reduseres.

Visste du at $1/3$ av matsvinnet på hotellene pr. i dag oppstår på gjestens tallerken?

Det vil med andre ord si at $2/3$ av all maten som kastes er fullt brukbare råvarer som finner veien til søppelkassa på bakgrunn av feil innkjøpskvanta eller annen dårlig planlegging.



Mer om Bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn:

En bransjeavtale med fokus på matsvinn, ledet av bransjen; DMF, DLF, NHO Mat og drikke, - Reiseliv og Virke (leder for prosjektet), signert 14. juni 2017.

- Frivillig avtale mellom myndigheter og hele verdikjeden for mat.
- Målsetning i tråd med FNs bærekraftsmål om halvering av matsvinnet innen 2030.
- Fokus på å etablere statistikk, rapporteringsrutiner og felles forum for oppfølging av arbeidet.
- Anbefalte tiltak på bransje- og myndighetsnivå.
- Bedrifter kan tilslutte seg målsetningene i avtalen via tilslutningserklæring.



Servicegrossistenes rolle:

- Deltar i bransjedugnad.
- Omdømme-ansvarlig aktør i verdikjeden.
- Styrke relasjonen til leverandørene og kundene.
- Øke kompetansen hos salgsapparatet.
- På sikt redusere matsvinn i eget grossisthus.

Serveringsstedenes fordeler:

- Bedre lønnsomhet.
- Redusert klimaavtrykk.
- Fornøye gjester og ansatte.

Les mer om prosjektet her:

<http://matvett.no/bransje/>

Lurer du på hva du bør
tenke på når du skal
bestille varer?

- Hør med oss!

sg.no

SG

