

## Vi kutter matsvinnet vårt!

Studentspisestedene KUTT Gourmet, Tacoteket og Deilig Frederikke er blant serveringsstedene som har oppnådd særlig gode resultater på matsvinn ifølge tall fra Østfoldsforskning. KUTT Gourmet har redusert matsvinnet med 69 %, Tacoteket med 40 % og Deilig Frederikke med 36 % det siste året.

SiO Mat og Drikke er med på Kutt Matsvinn 2020 hvor vi har forpliktet oss til å redusere matsvinnet med 20 % innen 2020. Kutt Matsvinn 2020 er et samarbeidsprosjekt der flere aktører innen hotell- og serveringsbransjen har gått sammen om å redusere matsvinn med 20 % innen 2020, og hvor 1 700 serveringssteder nå er med fra hotell, restaurant, kantine og offentlig virksomhet. Vi har også tilsluttet oss "Bransjeavtalen om redusert matsvinn" mellom hele matbransjen og myndighetene der målet er å halvere matsvinnet i Norge innen 2030, i tråd med FNs bærekraftsmål.

I SiO Mat og Drikke har vi hele tiden fokus på å redusere vårt matsvinn, gjennom blant annet:

- Internt har vi e-læringskurs for alle ansatte
- Har vi mat igjen som ikke kan serveres dagen etter, selges det til halv pris de siste 20 minuttene
- Bakevarer fryses ned og benyttes på KUTT Gourmet

Visste du at KUTT Gourmet på Blindern sparer samfunnet for 10 tonn matkasting i året gjennom å tilby velsmakende lunsj laget av overskuddsmat?

Vi synes at god mat hører hjemme i magen, - bli med å redusere ditt matsvinn du også!

Trenger du tips og ide til hvordan lage en enkel restepizza?

Even Rosted, kokk på KUTT Gourmet har laget en liten filmsnutt som viser deg enkelt hvordan du kan lage en enkel og velsmakende pizza av det du har i kjøleskapet.

[Link til video](#)