



Matvett, NKL og ASKO Servering viderefører «KuttMatsvinn-prisen» for kokkelagene i ASKO Servering Norgescup 2023.

Fremtidens kokker og servitører vil spille en helt avgjørende rolle i kampen mot matsvinnet. Derfor er det viktig å inspirere alle som satser på restaurant- og matfag til å utnytte ressursene på best mulig måte.

Beregninger viser at matsvinnet i serveringsbransjen utgjør rundt 14 100 tonn. Det representerer en økonomisk verdi på ca. 870.000 millioner kroner. I tillegg har dette også en svært høy klimakostnad. Omregnet tilsvarer matsvinnet nær 51 200 tonn med CO2 ekvivalenter. Eller sagt på en annen måte; Utslippet fra en dieselbil som kjører en distanse tilsvarende jordens omkrets hele 10 000 ganger.

Det er altså mange gode grunner for å bekjempe matsvinnet, både økonomisk og miljømessig. Derfor er det så viktig at unge kokker har et bevisst forhold til dette og gjør aktive grep for å unngå matsvinn. Med «KuttMatsvinn-prisen» ønsker Matvett, Norske Kokkers Landsforening og ASKO Servering å bidra til økt engasjement rundt dette.

Matavfall og matsvinn – definisjon

Matsvinn er all mat vi kaster som burde vært spist før den ble dårlig eller som ikke er helt fersk lenger – eller avskjær rester som kunne vært benyttet til noe annet. F.eks personalmat, farse eller andre produkter.

Matavfall

Matavfall er alt avfall som kommer fra det du kan putte i munnen.

Appelsinskall, kjøttbein, potetskrell og lignende er matavfall og skal sorteres til matavfall.

Hvem av kokke-lagene har minst mulig unngåelig matavfall?

- Alle kokkelagene må skille tydelig mellom matsvinn og matavfall i konkurransen
- Matvarer som kan brukes igjen, må merkes tydelig og legges i lagets kjøleskap, sjekkes ved utvask av kjøkkenet
- Alt matavfall skal kastes i tildelte bøtter med BIO-POSER
- Matavfallet vil bli veiet ved konkurransens slutt i semifinalen og i finalen

Hvem vinner «KuttMatsvinn-prisen 2023»

- Prisen som deles ut under ASKO Servering Norgescup, tildeles det finalelaget som gjennom semifinalen og finalen klarer å utnytte råvarene på beste måte og som har minst mengde unngåelig matavfall.