



"I 2020 har vi ambisjon om å kjøpe inn 50 tonn overskuddsmat, noe som tilsvarer 140 000 studentmåltider, sier administrerende direktør i SiO Mat og Drikke, Steffen H. Greff.

11-02-2020 16:15 CET

## Overskuddsmat ble til 60 000 studentmåltider

SiO Mat og Drikke kjøpte 22 tonn overskuddsmat i 2019. I 2020 er ambisjonen 50 tonn. "Det er viktig at vi tenker bærekraftig også i våre innkjøp. At vi velger å kjøpe overskuddsmat bidrar til å redusere vårt eget og bransjens matsvinn, sier administrerende direktør i SiO Mat og Drikke", Steffen H. Greff.

I dag kaster produsenter og grossister ca. 70 000 tonn fullgode varer som burde vært konsumert av mennesker. Dette er et bransjeproblem, men ikke minst et samfunnsproblem, skriver Verdimat på [sine nettsider](#). I 2019 kjøpte SiO Mat og Drikke inn 19 tonn overskuddsmat fra Verdimat og ytterligere 3 tonn fra andre leverandører.

-Studentene i Oslo har fått servert rundt 60 000 måltider laget med overskuddsmat. Vi kjøper alt fra sauekjøtt til fersk fisk fra overskuddsleverandørene.

- Til neste år har vi som målsetting å kjøpe inn 50 tonn med overskuddsmat, noe som tilsvarer 140 000 studentmåltider, fortsetter Greff.

På [KUTT Gourmet](#) har SiO servert studentene gourmetlunsj av overskuddsmat siden 2015. SiO Mat og Drikke har vært med på utviklingen av "Kutt Matsvinn 2020». Dette er et samarbeidsprosjekt med blant annet NorgesGruppen og [Matvett](#). SiO Mat og Drikke har også signert bransjeavtalen om å redusere matsvinnet med 50 % innen 2030.

-SiO Mat og Drikke ønsker å inspirere studentene til et bærekraftig og variert kosthold. I 2019 satte vi blodpannekaker og insekter på menyen til Halloween, og vi kjøpte ½ tonn med sau fra overfylte norske fryselaagre i november, sier Greff.

- I 2020 skal vi fortsette å kutte eget matsvinn og inspirere studentene til det samme. Vi planlegger blant annet en restematfestival i slutten av april og mye god overskuddsmat hele året.

Bilder fra SiO Mat og Drikke, bla. Steffen H. Greff:

[http://presse.sio.no/latest\\_media/tag/sio-mat-og-drikke](http://presse.sio.no/latest_media/tag/sio-mat-og-drikke)

Bilder fra SiOs spisested Kutt Gourmet:

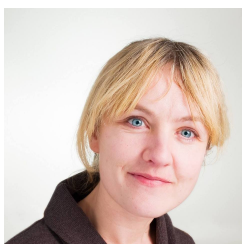
[http://presse.sio.no/latest\\_media/tag/kutt-gourmet#filter-list-items](http://presse.sio.no/latest_media/tag/kutt-gourmet#filter-list-items)

*SiO Mat og Drikke er ansvarlig for serveringsstedene ved ulike høyere utdanningsinstitusjoner i Oslo og omegn.*

---

*Studentsamskipnaden SiO leverer tjenester til mer enn 67 000 studenter ved 28 læresteder i Osloregionen. SiOs tilbud skal bidra til høy studiekvalitet og lik rett til utdanning, og inkluderer blant annet 8 900 studentboliger, helsetjenester, barnehager, cirka 40 serveringssteder og et bredt treningstilbud gjennom SiO Athletica. SiO har rundt 600 medarbeidere og en omsetning på om lag 1,1 milliarder kroner. [www.sio.no](http://www.sio.no)*

## Kontaktpersoner



### **Nina Langeland**

Pressekontakt

Kommunikasjonsdirektør

[nina.langeland@sio.no](mailto:nina.langeland@sio.no)

926 18 141



### **Marianne Andenæs**

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

[marianne.andenaes@sio.no](mailto:marianne.andenaes@sio.no)

97687638