



VÄSTERÅS STAD

Rädda maten nu!

Utvärdering av matsvinnprojektet

- Receptblogg
- Doggybag GoBag
- Seminarium





Summering

- Kampanjen pågick april – december 2012.
- Kampanjen har fått ett stort genomslag i media och även ett visst genomslag på nätet i bloggar och på twitter.
- Primärt tillkom pressklippen och inslagen i början och i slutet av kampanjen. Detta genom PR-aktiviteter och punktinsatser från förvaltningen.
- Störst genomslag blev det i lokalmedia: VLT, Västerås Tidning, P4 Västmanland och Tvärsnytt. Men kampanjen fick även genomslag i riksmidia: Tidningen Vi och Dagens samhälle.



Annonser/media

Annonser

- Västerås Tidning, 8 st
- VLT, 8 st
- Cityskärmen, 2 tillfällen

Media

- Västerås Tidning
- VKLs taltidning
- VLT
- Gröna Draken
- Tidningen Vi
- Stadsperspektiv
- Dagens Samhälle
- TV4
- SVT
- P4 Västmanland
- Bloggar



VÄSTERÅS STAD

4 Nyheter

Tidningar

Ta vara på krogmaten du faktiskt har betalt för



I Igor gör det att få med sig maten som blir över. Speciella Gobag-kassar har tagits fram av kommunen.

Foto: Tony Persson

Västerås fräckaste lunchgäst?

■ Gästen på Thai fast food take away, på Smedjegatan, ropade till sig en servitör: sa att han fortfarande var hungrig, bad om mer mat. Han fick en ny portion. Som han inte rörde. En stund senare ropade han till sig servitören igen.

Sa att han var mätt. Bad om doggybag. Servitören ryckte till, kom av sig och lommade iväg och hämtade en plastlåda. Två luncher för priset av en? Har ni noterat något fräckare? Hör av er i så fall.

MAGNUS ÖSTIN



Ta vara på krogmaten du faktiskt har betalt för

dan
att
å to-

blir
ndfö-
smu-
lig.
ts
upp
n
upp-

ÄT UPP MATEN!

Dogge diggar doggybag

● I Västerås ska alla äta upp. Kommunen delar ut en så kallad doggybag till restauranger, så att gäster som inte orkar kan ta med resterna hem. Med hjälp av påsen Go Bag vill miljö- och hälsoskyddsförvaltningen minska svinnet.

Och vilken artist har kommunen fått att göra reklam för doggybagen? Dogge Doggelito, såklart!



Dogges bag tar hand om resterna!

SSOKASTARE SLIPPER LOTTA

DEBATT: RICHARD APPELBO
RICHARD.APPELBO@VLISE ♦ 021-199260

Kampanj i Västerås mot matsvinn

Matrester är till för att användas

Svensken slänger allt mer mat. Detta trots att miljödebatten är ständigt när-



Dessutom: DOGGE DOGGELITO FYLLER VÄSTERÅS DOGGYBAG

g gärna resterna påse, tack

et är mat kvar på
rätt för att fråga
när du är på

bland annat föreläsningar av experter från Naturvårdsverket och en kock som tipsar om vad man kan göra med överbliven mat. Sedan ska projektet, som nysitt sedan oktober utvär-



Restaurangens konceptansvarige, Abbe Shamoun, tror på det här med doggybag och säger att kunder redan har anammat idén. - Vi ska marknadsföra det mer genom skuldar på

anmäla sig till projektet och har fått kassar, bordsskyltar och annat marknadsföringsmaterial. Enligt Carina Tunner verkar det gå bra för flera restauranger har beställt fler kassar.

Men, det är inte alla restauranger som har nappat på projektet. - Tyvärr. Det funkar inte för dem med buffé, då kan ju gästen ta hur mycket mat som helst, utan det här är bäst för dem med gäster vid sittande bord.

I går kväll hölls ett seminarium runt Gobag, med

och en annan installation till det så blir det bättre.

av doggybag? - Nä, jag har mest mat

tauran vid St...

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen

tion of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering från Nordiska ministerrådet som kom tidigare i höstas kan vi se att restauranger och

det måste vara lätt för gästerna att bidra i detta arbete genom att bidra till exempel ta med sig resterna hem. Det är endast genom att sänka trisklarna som vi kommer

till ett minskat matsvinn genom informationsinsatser, föreläsningar, kampanjer och samarbeten med lokalt näringslivet och andra

mötarna får upp ögonen för frågan om matsvinn och ändrar sitt beteende i en vardag som ofta består av externa middagar av olika



VÄSTERÅS STAD

Radio

Nyheter P4 Västmanland

ARBOGA FAGERSTA HALLSTAHAMMAR KUNGSÖR KÖPING NORBERG SALA SKINNSKAT
LANDSTINGET KONTAKT NYHETSARKIV

VÄSTERÅS

Västeråsare ska uppmuntras be om doggybag

Publicerat: måndag 27 augusti kl 11:57 , Nyheter P4 Västmanland



Foto Ulla Öhman/SR.

I höst drar Västerås stad igång en kampanj för att fler ska våga fråga om doggybag när de går på restaurang. Syftet är att minska matsvinnet.

Ätta av tio restauranggäster att det är pinsamt att fråga om de får ta med sig maten hem, om de inte orkat äta upp, visar en undersökning.

Det här vill nu Västerås stad vara med och ändra på, för att minska matavfallet.

I oktober drar kommunen igång kampanjen "GoBag - gott för både mage och miljö".

Bland annat erbjuds då runt 150 restauranger i Västerås ett gratis startpaket med till exempel ett antal take-away-påsar och en dörrekal som uppmuntrar matgästerna att fråga efter doggybag.

Kampanjen omfattar av förklarliga skäl inte de restauranger som enbart serverar buffé.

Dela artikeln

Facebook • Twitter • Digg • E-post



VÄSTERÅS STAD

TV

Orkar du inte äta?
Fråga gärna efter

GOBAG

Gott för både mage och miljö

Go Bag, vit papperspåse med blå kortsidor

Dörrdekal.

TV4Nyheterna Västerås
07:33

AVSNITT – 1 DAG KL 07:33

+1 0 Tweet 0 Gilla 0

Nyheter Sport Kultur **Västmanlandsnytt** (ändra) Väs Va



Ta med resterna hem

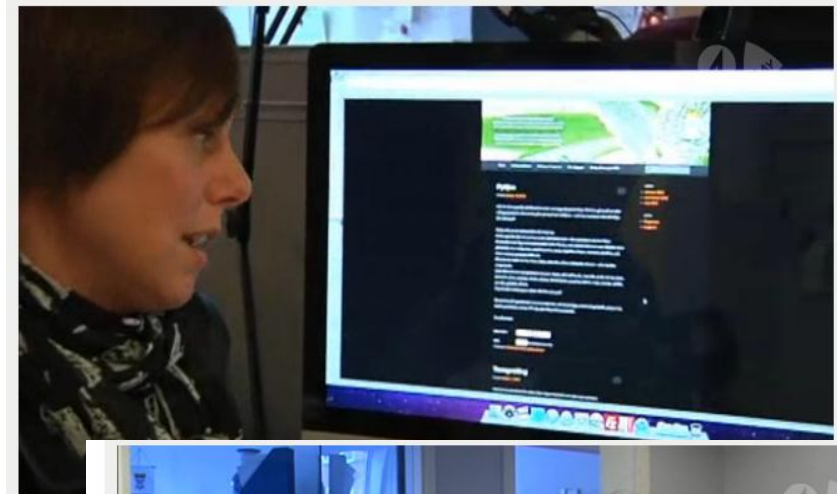
Nationellt mål På flera av Västerås restauranger ska du inte längre behöva känna att det är pinsamt att be om en doggybag. I ett försök att minska matsvinnet så ska personalen uppmuntra kunderna att ta med sig resterna hem.

PUBLICERAD 27 AUGUSTI 2012 - 14:53 – UPPDATERAD 28 AUGUSTI 2012 - 09:51

I oktober startar en kampanj för att minska matavfallet i Västerås, "GoBag – gott för både mage och miljö". En del i kampanjen är att stadens restauranger erbjuder en doggybag till de gäster som inte orkar äta upp maten på sin tallrik. Enligt en undersökning tycker åtta av tio matgäster att det är pinsamt att fråga om de får ta med sig maten hem.

DELA VIA E-MAIL

SKRIV UT



Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen



Bloggar och twitter



Filtrerat på "matsvinn". Rensa

Dogge och matsvinnet

Vi svenskar slänger varje år **en miljon ton mat** - rätt ner i soptunnan. Det låter ju inte riktigt klokt! I kväll är det ett seminarium på detta tema på ACC, Aros Congress Center där vi förhoppningsvis får svar på frågan - Vad kan vi göra åt saken?

På seminariet, som håller på mellan 17.30-20.00, har du chansen att lyssna på Tv-kocken Magnus Svensson och rapparen Dogge Doggelito.

Arrangemanget anordnas av Västerås stad i samarbete med restauranger i Västerås. Låter inte det som ett angeläget seminarium att gå på?



Prenumerera på inlägg

Sök i bloggen

matsvinn

Om bloggen

Ann-Cathrine Linér
Jag är samordnare på Bäckby och har arbetat på området i drygt 20 år. Jag vill skapa dialog och samverkan för att vi tillsammans ska arbeta mot visionen "Bäckby - den hållbara, levande och stolta stadsdelen 2026"

Senaste inläggen

- [Är du mellan 18 och 25?](#)
- [Kafé med kvalitet](#)
- [Äter till vardagen](#)
- [God fortsättning!](#)
- [Skolevslutning i kyrkan](#)

- Alla månader -

Ledarbloggen

08/01 Rörigt i italienskt val
07/01 Obama väljer republikan som försvarsminister



Hockeybloggen

07/01 Conny Strömberg klar för ny klubb
07/01 Nu börjar en ny resa



Pontus Haag (@PontusHaag)

2012-11-27 12:26

Har fått en #GOBAG som är @vasterasstad initiativ till att minska matsvinnet. Kul och bra grej med Doggybag instagr.am/p/Sh_vRVK3mc/



Om auf Deutsch Fester med rester Kärlek nål och tråd Kyrkkaffeprat

Mindre matsvinn i Västerås

av Kyrkkaffe-Anna den 15 november, 2012

Behöver vi slänga 1 000 000 ton mat?

Varje år slänger vi svenskar en miljon ton mat – ett onödigt matsvinn som går rakt ner i soptunnan. Hur kan vi göra något åt det?



Alla är välkomna på räddamatenseminarium i Västerås.

in.

* Förvara maten rätt — rätt kyltemperatur i kylskåp och frys. Kylskåp +4-5 grader, frys -18 grader.

* Släng inte mat för att den passerat bäst före datum. Titta, lukta och smaka först och våga lita på dina sinnen.

* Ta hand om rester — gör en ny maträtt eller frys in.

När **Fester med rester** var ny blev jag ju inbjuden att komma och berätta om den i Västerås.

Där fortsätter de med räddamatenaktioner – bland annat genom en räddamatenblogg, **Rädda maten nu!**, där Västeråsborna får dela med sig av sina bästa restrecept. Tolv av dem kommer att väljas ut till en almanacka för år 2013. Strålande idé eller hur?

Några enkla råd sprider kommunen också:

Enkla råd för att undvika matsvinn

* Planera dina inköp och köp inte mer än du gör av med.

* Ät upp maten i tid — håll koll på maten i kylskåp och frys, även det som står längst



Blogg och GoBag

Bloggen

- Recepttävling
- Tre vinnare belönades
- 2 000 visningar/besökare under 2012
- Besökare från 11 länder!

GoBag

- Utskick till 148 restauranger
- 19 nappade på erbjudandet om startpaket





RÄDDA MATEN NU!

Har du ett bra recept på matrester?
Dela med dig av din kunskap och inspirera andra
att rädda den mat som annars hamnar i soporna.

Receptet kan vara för en eller ett helt sällskap.
Ett krav är att minst en av huvudingredienserna
måste vara en matrest från en tidigare måltid.

[Hem](#)[Andra aktiviteter](#)[Fakta om matsvinn](#)[Om bloggen](#)[Posta ditt recept HÄR!](#)

Vinnare i vår recepttävling på matrester

Posted on **november 26, 2012**

Nu har tre vinnare utsetts i vår recepttävling!

Första pris på 5 000 kronor går till **Maria von Knorring** för hennes Bondomelett. Juryns motivering lyder: *Marias bidrag är ett traditionellt beprövat recept som kan varieras i det oändliga. Receptet knyter an till en tid då det var naturligt att ta tillvara alla resurser. Ett matekonomiskt tänkande som vi har mycket att lära av idag.*

Andra pris på 3 000 kronor går till **Carina Vallin** för hennes Risplättar. Juryns motivering lyder: *Carinas bidrag är lätt att omsätta i det moderna köket. Hur ofta har vi inte stått med överblivet ris från sista kinamat-inköpet. Att risplättarna dessutom går att frysa in gör*

ARKIV

- [november 2012](#)
- [oktober 2012](#)
- [september 2012](#)
- [maj 2012](#)

META

- [Registrera](#)
- [Logga in](#)

Seminarium om matsvinn

- 26 november i Aros Congress Center
- Magnus Svensson, matexpert. Sanna Due, Naturvårdsverket, Dogge Doggelito, artist
- 80-90 besökare





Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen



Andra aktiviteter

- Projektet anmäldes till European Week for Waste Reducion, Europa minskar avfallet, 19-27 november 2012.
- Projektet utlagt som ett gott exempel på webbplats mindrematsvinn.nu – ett nationellt nätverk.
- Utskick till alla riksdagsledamöter
- Debattartikel i VLT
- Almanacka 2013
- Dragning i kommunfullmäktige