



SiO valgte 14. november som er nasjonal restedag som startskudd for å sette sau på menyen. Nesten 700 møtte opp.

14-11-2019 17:49 CET

Bli med og spis opp sauen!

- Norske fryselaagre er stappfulle av sauekjøtt som står i fare for å bli kastet. Det vil vi gjøre noe med, og i dag grillet vi sau til nesten 700 studenter på OsloMet. Vi har kjøpt et halvt tonn sauekjøtt som vi skal lage flere gode måltider til Oslostudentene av fremover, sier Steffen H. Greff, administrerende direktør i SiO Mat og Drikke.

SiO valgte 14. november som er nasjonal restedag som startskudd for å sette sau på studentmenyen sammen med Matvett og Nortura.

-NRKs serie Matsjokket gjorde oss oppmerksom på at det ligger 20 000 sau

på frys som mest sannsynlig blir destruert. Sau står knapt nok på menyen hos folk. Det gjør inntrykk, sier Greff.

Nær 700 studenter møtte opp for sauegyros og After Sheep.

SiO bød på grillet sauekjøtt, panelsamtale og After Sheep med gløgg i lavoen på OsloMet sammen med Matvett og Nortura.

- Vi hadde håpet at det ville komme 200, og det kom nesten 700 studenter og ansatte for å smake på sauekjøttet. Dette skal vi gjøre mer av, smiler Greff.

Kutter matsvinn

SiO jobber langsiktig med å redusere eget matsvinn og å inspirere studentene til bærekraftige matvaner blant annet gjennom [KUTT Matsvinn](#). Det å redde sauekjøttet er i kjernen av bærekraftarbeidet til SiO Mat og Drikke.

– Vi vil servere studentene gode måltider med sauekjøtt også fremover. Vi vil også oppfordre andre studentsamskipnader og studiesteder til å gjøre det samme, sier Greff.

Håper mange vil være med

-Jeg tror mange studenter har lyst til å være med og bruke denne matressursen for å unngå at det kastes. Vi håper å inspirere mange. Sauegyros er kjempegodt. I tillegg er det både økonomisk og bra for miljøet å spise restemat, sier Vetle Bo Saga, student og styreleder i SiO.

SiO takker Matvett og Nortura for samarbeidet om matsvinnarrangementet.

(Se flere pressebilder under saken).

Fakta

- SiO markerte at torsdag 14.11. er nasjonal restemattorsdag med grillet sauekjøtt og panelsamtale om utfordringene med store mengder sau på frys. Vi takker Matvett og Nortura for samarbeidet om arrangementet.
- Mat som ikke blir spist står for åtte prosent av menneskeskapte klimagassutslipp globalt. Det er like mye som all passasjertransport med bil, fly, tog, buss og båt (Kilde: Matvett).
- Det er kostbart å kaste så mye mat. Bare i Norge beløper det

kartlagte matsvinnet seg til 22 milliarder kroner hvert år (Kilde: Matvett).

- SiO Mat og Drikke var med å utvikle konseptet "Kutt Matsvinn 2020", som NorgesGruppen tok initiativ til, sammen med hotellkjedene Scandic og Nordic Choice Hotels, leverandørene ASKO Servering og Unilever og Matvett. Det er et samarbeidsprosjekt der mange store og små aktører i serveringsbransjen har gått sammen om å redusere matsvinn med 20 prosent innen 2020, og hvor 2200 serveringssteder nå er med fra hotell, restaurant, kantine, servicehandel og offentlig virksomhet.

SiO (Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus) leverer tjenester til mer enn 67 000 studenter ved 27 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

Kontaktpersoner



Fam Karine Heer Aas

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

fam.karine.heer.aas@sio.no

900 82 746