



# Får pris etter overraskende brunost-grep. - Jeg ble veldig rørt

**Gjennom kreative løsninger og nøye planlegging har teamet i SAS-loungene ved OSL oppnådd svært gode resultater knyttet til reduksjon av matsvinn. Nå får leder Anita Storm Røsaasen og alle hennes kolleger ved flyplassen Q-Meierienes «Matredderpris» for arbeidet.**

– Jeg ble veldig rørt og ikke minst overrasket over å motta denne prisen. Samtidig er det viktig for meg å understreke at dette er en laginnsats. Det er et tett sammensveiset team som jobber langsiktig og strukturert med å redusere matsvinnet, og sammen har vi greid å skape gode resultater, sier Anita Storm Røsaasen, som er Quality Coordinator ved SAS-loungene på Oslo Lufthavn.

Gjennom kreative løsninger og nøye planlegging har teamet i loungene kuttet matavfallet til et absolutt minimum. Svinnet ligger godt under 30 gram per besøkende.

Dette er svært lavt med tanke på volumene som håndteres hver måned – blant annet 1.800 kg hvitost og 750 kg potetgull. I tillegg går det med 26.000 egg - kun til frokostserveringene. Rundt 1 million mennesker besøker hvert år de to SAS-loungene på OSL.

## **Strimlet brunost og krutonger av skalker**

Ifølge Storm Røsaasen er mye av suksessen knyttet til at hele teamet hennes tenker på samme måte som hjemme – de bruker opp rester, finner nye måter å servere maten på og lar ingenting gå til spille.

- Vi tenker på mat akkurat som vi når vi står i eget kjøkken, ved at vi bruker alt og så å si ikke lar noe gå i søpla. Det ligger rett og slett i ryggmargen! Når en brunost er for liten for osthøvelen, kutter vi den opp og serverer den som smakstilsetning til havregrøten. Brødsalker blir til krutonger, hvor oljen fra soltørkede tomater brukes for å gi ekstra smak. Rester av hvitost får nytt liv i serveringen, mens

grønnsaksavskjær havner i supper. Det handler om å være kreativ og se muligheter i stedet for avfall, sier lounge-sjefen.

En del av matsvinn-arbeidet for Storm Røsaasen og hennes kolleger dreier seg også om å ha et tett samarbeid med sine leverandører. Kommer de eksempelvis over et parti av varer som nærmer seg utløpsdato, kan SAS-loungene ta inn dette og grunnet sitt store forbruk og mange besøkende raskt få benyttet maten.

I tillegg jobber teamet også med prognoser og kartlegging, slik at de på den måten passer på å produsere riktig mengde mat i forhold til det forventede antallet gjester.