Kort om KUTT Gourmet   
Serverer overskuddsmat til studentene   
  
**Hva er KUTT Gourmet?**

KUTT Gourmet er et kafé-konsept på Blindern i Oslo. Her lages en gourmetlunsj av ingredienser som nærmer seg «best-før»-dato. Dette er overskuddsmat som ellers ville blitt kastet. Målet er å redusere matkasting og samtidig tilby studentene et bærekraftig matvalg. KUTT Gourmet drives av Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus

KUTT Gourmet ble til etter TRIPPEL, et samfunnsinnovasjonsprosjekt initiert av Scandinavian Design Group (SDG) høsten 2014. Målet med TRIPPEL var å bidra til redusert matsvinn i verdikjeden og bevisstgjøring om matkasting. Trippel handler blant annet om å gjøre samfunnsansvar lønnsomt. **LINK TIL TRIPPEL http://trippel.sdg.no/about-trippel/**

KUTT Gourmet som konsept ble utviklet i et samarbeid med **Kompass & Co**, som gir ungdom verdifull arbeidserfaring gjennom sosialt entreprenørskap og **Matvett**, som bidrar med forskning om matkasting og bevisstgjøring rundt samfunnsutfordringen med matkasting.

**Link til Matvett** [**http://matvett.no/**](http://matvett.no/)

**Link til Kompass & Co http://kompassogco.no/**

KUTT Gourmet begynte som en pop-up-kafe på Blindern. Etter gode tilbakemeldinger fra studentene, har konseptet blitt til en fast kafe på Blindern.

Gjennom KUTT Gourmet ønsker man økt oppmerksomhet om hvordan man kan ta ansvar for egen matkasting, samtidig som vi setter fokus på at matkasting ikke kan løses av forbrukerleddet alene, men at hele verdikjeden må samarbeide.

**Fakta:**

* KUTT Gourmet er et kafé-konsept på Blindern i Oslo.
* Ingrediensene som brukes er nær, men ikke over, «best før»-dato. Målet er å kaste mindre mat og gi studentene en mulighet til et rimelig og godt måltid.
* KUTT Gourmet er åpent tirsdag til fredag kl. 12-14. Det serveres 200 porsjonene og kafeen er holder åpent til alle porsjonene er solgt ut.
* Partnere i KUTT Gourmet er Matvett, Kompass & Co, SiO (Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus) og Scandinavian Design Group (SDG).

**Er du journalist eller blogger og vil lage sak om KUTT Gourmet?**

Kontakt Unni Irmelin Kvam, pressekontakt, SiO, tlf.: 95 17 26 72 for avtale.