

Gladmat – Norges mest sirkulære matfestival



gladmat®

Mål 2021

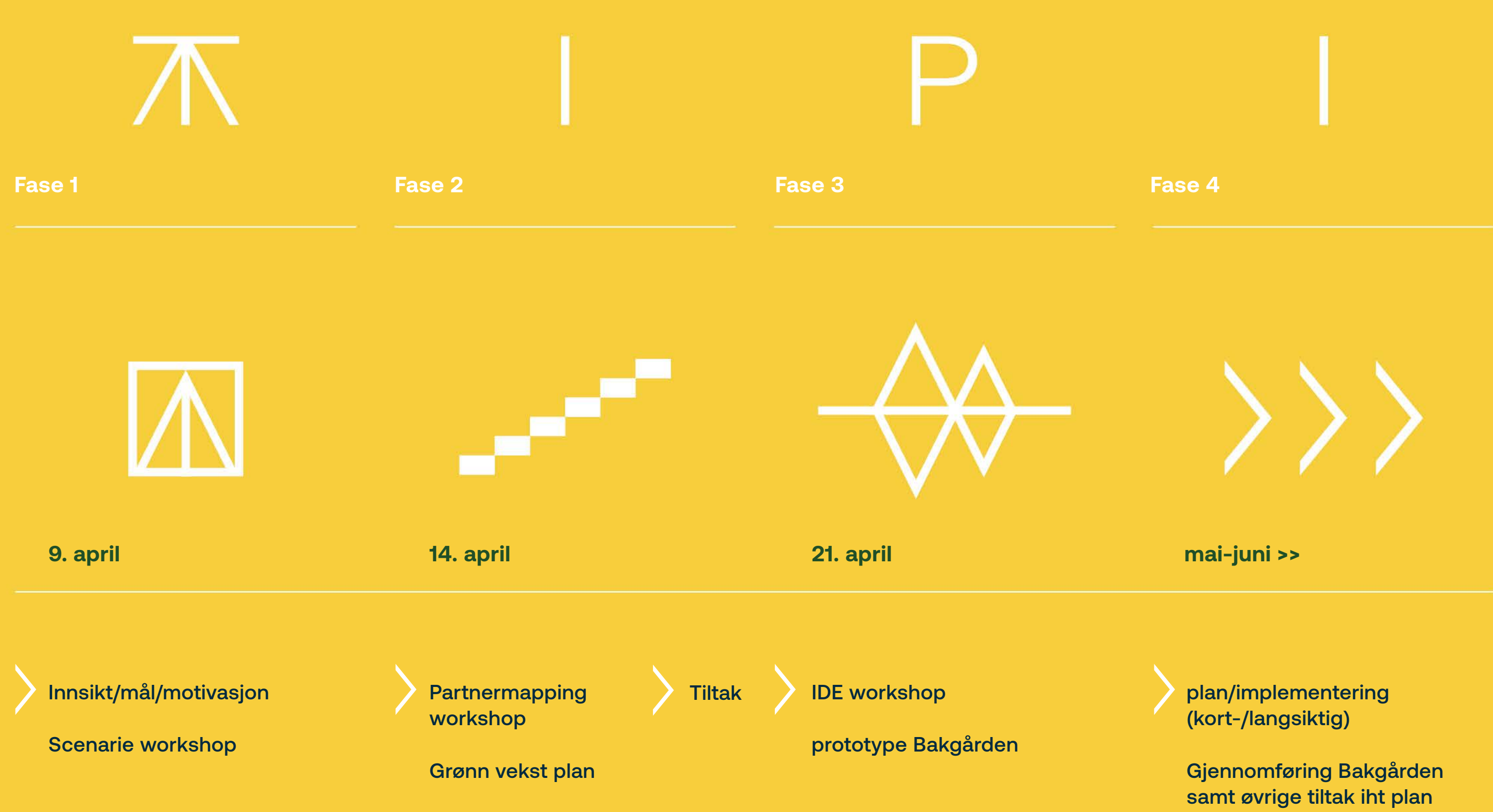
- null engangs*
- null matavfall
- 50% redusert restavfall

*Tallerkener, bestikk, glass, bannere, skilt

Slik har vi jobbet

Grønne strategi
Involveringsprosess*
Nullpunktsmåling
Evaluering
Bærekraftsrapport

*Tipi/ Innovasjon m partnere: Innsikt, mål,
grønn vekst trapp, scenarieworkshops,
partnermapping, ideworkshop, prototype



Vi bruker grønn vekst trappen for å systematisere og tydeliggjøre de indre og ytre tiltakene vi jobber med.



Involveringsprosess



Tiltak

I 2021 ga fokus på design og utvikling disse nyvinningene:

- Vi designet konseptområdet Bakgården som en splitter ny pilot der sirkulære prinsipper og bærekraftige løsninger ble testet ut.
- Spesialdesignede vaskeriløsninger bidro til redusert forbruk av engangsartikler, og ga også nyttig kunnskap om hvordan vi kan redusere forbruket enda mer i årene fremover.
- Den gjenbrukbare skiltløsningen er designet for å vare – og videreutvikles. Skiltløsningen erstatter engangsskilt og bannere, men viste veien like godt (og vil fortsatt gjøre det neste år!)
- Vi utviklet nye, synlige miljøstasjoner som gjorde det enklere å resirkulere avfall
- Gjenbrukbare handlenett reduserte behovet for plastposer

30. juni – 3. juli

Vaskeri-pilot



+



+



+



gladmat.no

A young man with light brown hair, wearing a green t-shirt and a black cap, is smiling and holding a blue tray filled with many small glasses. The t-shirt has the word "glad" printed on it in white. He is standing outdoors at what appears to be a festival or event, with a white tent and orange streamers in the background. The background also shows a large building and some outdoor seating.

glad

**Null* engangs
i Bakgården**

**Null engangs
på Malt & Humle**

* Unntak 220 miljøsertifiserte pappkopper



Kildesortering

Kommunikasjon

Skal vi få til endring og utvikling, må vi få med oss dem det gjelder: Folk! I 2021 gjorde dette seg gjeldende flere steder:

- Ved inngangen til hvert av festivalområdene
- Miljøstasjoner med tydelig veiledning av hvordan du enkelt kunne sortere riktig.
- Festivalprogrammet
- Sosiale medier
- Informasjon til alle utstillere

Norges mest sirkulære matfestival

Vi har satt oss et hårete mål om å bli Norges mest sirkulære matfestival.
For å få til det, har vi jobbet med nye løsninger for hvordan vi driver festivalen
– og hvordan det skal bli enkelt for deg som utstiller å gjøre mer bærekraftige valg.

Her er noen tips til hvordan du kan være en grønnest mulig utstiller:

Null engangs i Bakgården

I Bakgården gjenbraker vi alt av tallerkener, skåler, bestikk, kopper og glass. Vi er ansvarlige for at det skitne blir samlet inn, vasket og levert ut til dere, men vi trenger hjelp til å informere publikum.

Minn gjerne alle på at de kan levere skittent servise i innsamlingsstasjonene etter at de har spist / drukket.



Miljøstasjon

Treff riktig – da blir mer søppel til ressurser

For å bedre sorteringsgraden på avfall, introduserer vi godt merkede miljøstasjoner med kildesortering flere steder.

Er du treffsikker, kildesorterer du og kaster glass, matavfall, pant og restavfall i riktig åpning.

Oppfordre gjerne publikum om å gjøre det samme.
Festivalavfallet blir fraktet til IVAR sitt eminente sorteringsanlegg, slik at kretsløpet blir godt ivaretatt.



Matrester?

Velg åpningen for matavfall på miljøstasjonen, da blir matrestene dine til biogass.

Har du gode tiltak for å redusere matsvinn?
Bruk gjerne festivalen til å teste ut ideer og muligheter for mindre matsvinn.

Grønne leverandørkrav

Kan du ta i bruk din innkjøpsmakt og kjøpe mindre, kjøpe bedre og mer langvarige produkter, samt bare kjøpe fra de mest bærekraftige leverandørene?

En grønnere festival – sammen!

Bruk hverandre! Rundt deg har du flinke, hyggelige folk du kan spørre om hjelp eller tips. Del på det du har, tips hverandre om gode, grønne løsninger.

Grønne Gladmatpriser

Vi nominerer og kårer årets grønneste stand og årets grønneste matrett.
Kriteriene er samlet laveste klimaavtrykk – og størst matglede.

Bli med, du også!

Målet om å bli landets mest sirkulære matfestival handler om mat og håndtering av søppel – men også om hvordan vi lever og løser ting sammen.

Har du tips til hvordan vi kan drive Gladmat mer miljøvennlig, blir vi glade for innspill til post@gladmat.no

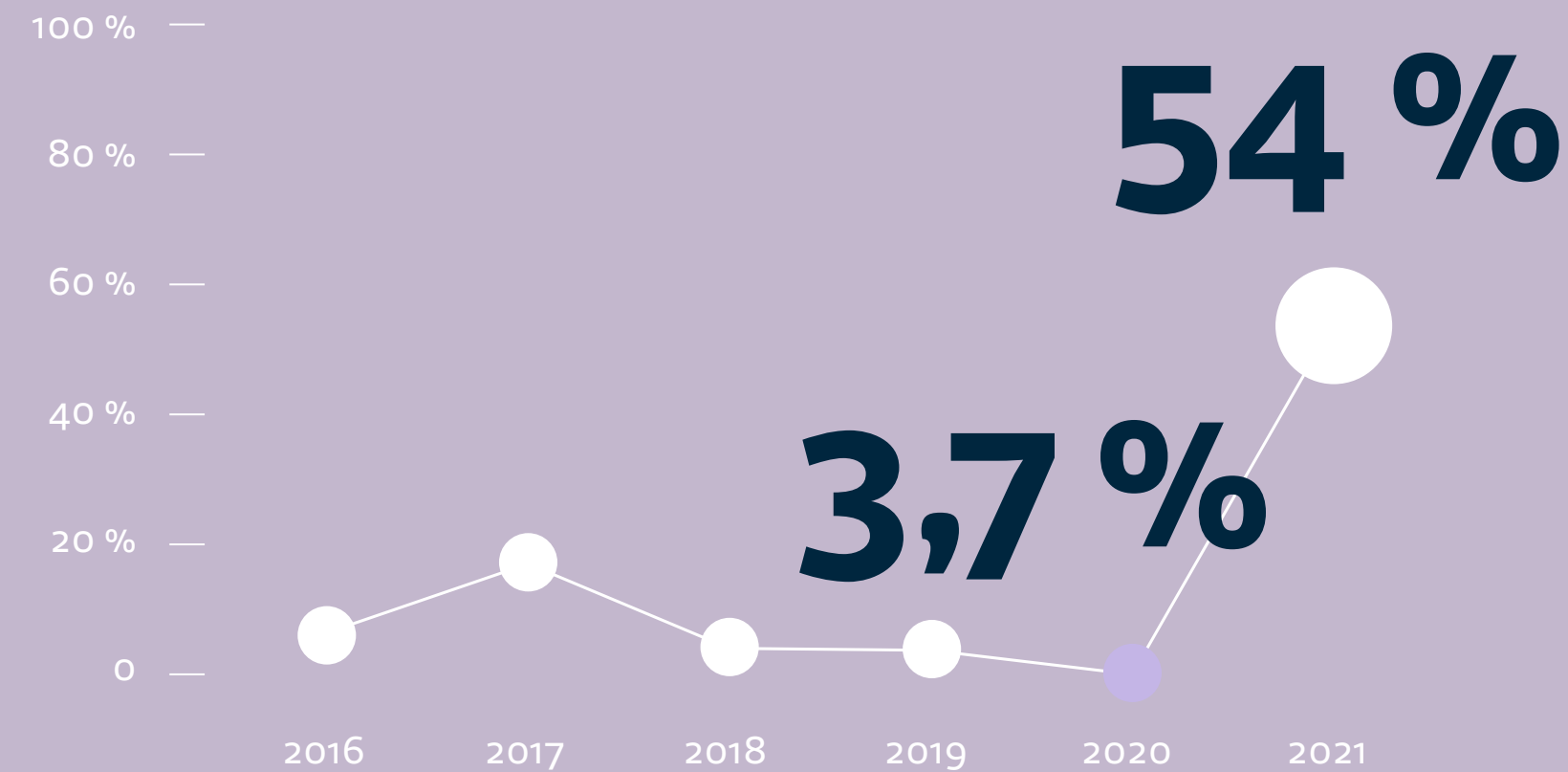
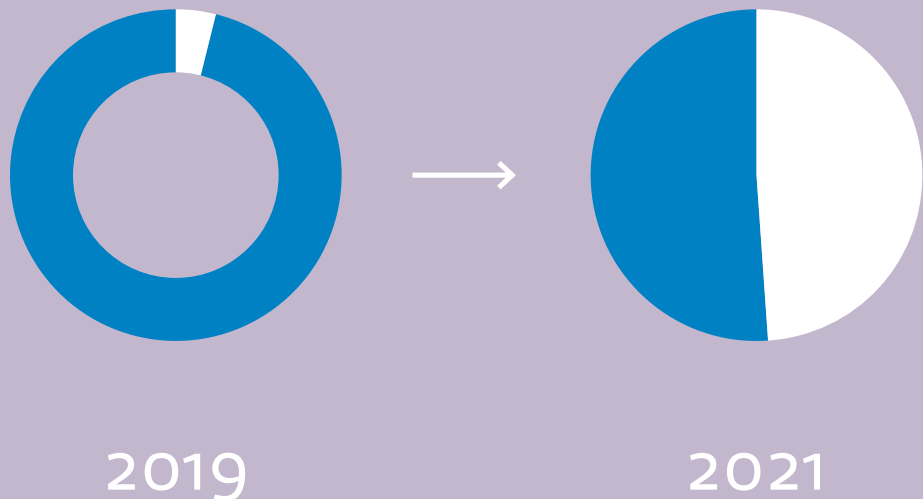
Spis opp!

Den gladeste maten er den som blir
spist opp – resten blir biogass.

Bruk nærmeste miljøstasjon.
Tusen takk for hjelpen!

Måling og resultatet

Økt sorteringsgrad



Kommentar til denne til dnene grafen kommentar til denne til dnene grafen
si noe om nullpunkt. 2019: korona år

Sirkulære partnerskap

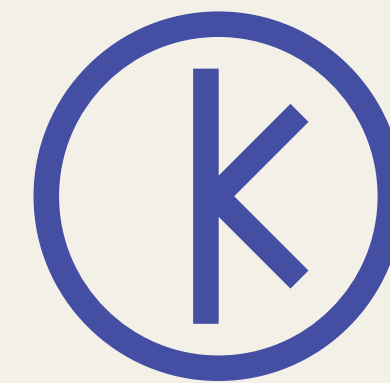
Kompetanse og leveranse:

- Malerbua Utleie
- Renovasjon Næring AS
- Norengros
- Stavanger kommune sin miljøavdeling.
Natur & Idrett og Smartby
- PS Selskapsutleie
- Stavanger Installasjon
- Stavanger Sentrum
- Ostehuset
- Bellies
- TIPI Innovasjon

Økonomiske midler:

- Sparebanken Vest
- Stavanger kommune
- Innovasjon Norge
- TD Veen

Miljø- sertifiseringer



KLIMAPARTNERE







Gladmatløype
Vegan



GUIDE
COMPANIE





Invitasjon

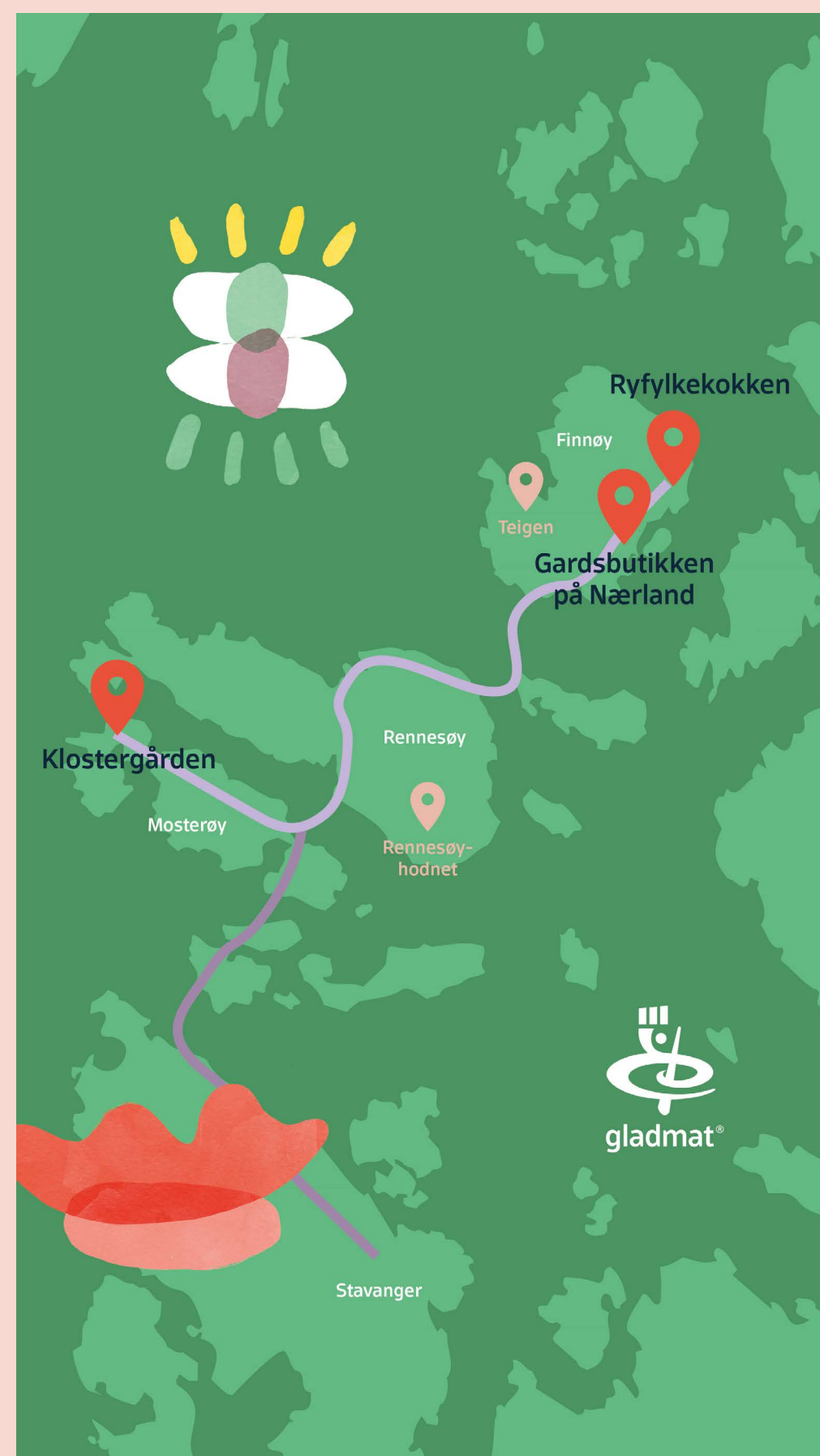
Gladmat-båttur til hele øyriket

Torsdag 23. september kl. 16.30-19.30

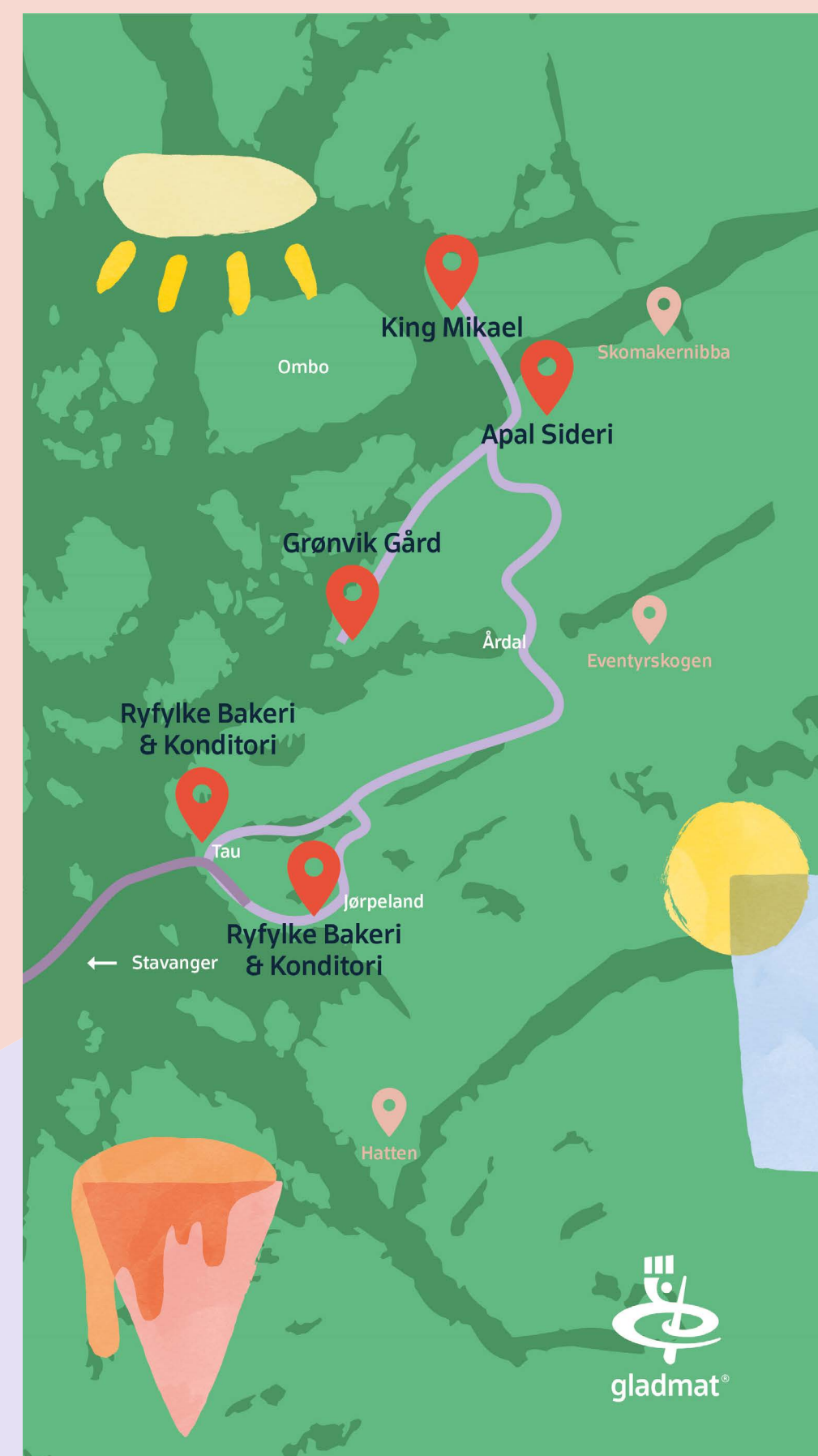
inviterer vi på smakfull tur i den utstrakte,
fantastiske matbyen Stavanger!

På båtturen skal vi bli kjent med både Klostergården
og Lauvsnes gartneri og spise et nydelig måltid hos
Ryfylkekokken på Finnøy.

Pris kroner 1600



Finnøy-Mosterøy



Ryfylke-Suldal



Jæren

tur! Du er tilb
adma ikke s
e Nor val 24

glad

La oss skape Norges mest
sirkulære matfestival
– sammen!



gladmat