

## Slik var matsvinnåret 2023

*Nok et år med politisk uro i verden og høye priser på mat og andre hverdagslige utgifter ligger bak oss, og både befolkning og bedrifter opplever fremdeles vanskelige tider. Et tydelig bilde på at mange mennesker sliter med å få endene til å møtes er det økte behovet for mathjelp, og matsentralene klarte ikke å møte etterspørselen til utdeling av mat selv om bidraget fra matbransjen var rekordhøyt.*

Det har vært et spennende og travelt år for Matvett og alle andre som er opptatt av å redusere matsvinn. 7. februar 2023 nedsatte regjeringen ved klima- og miljødepartementet og landbruks- og matdepartementet et matsvinnutvalg som innen årets utløp skulle levere en rapport med helhetlige anbefalinger til tiltak og virkemidler som skal sørge for at matsvinnet i Norge halveres innen 2030, inkludert en matkastelov. Matvett har vært sekretariat for utvalget som var bredt sammensatt av organisasjoner som representerer hele verdikjeden for mat i tillegg til forskningsmiljøer og en miljøorganisasjon.

De viktigste aktivitetene for Matvett i 2023 utover sekretariatarbeidet, har vært å rekruttere flere virksomheter til bransjeavtalen og KuttMatsvinn Servering, følge opp og synliggjøre aktørenes arbeid samt videreutvikle verktøy for effektiv matsvinnreduksjon i mat- og serveringsbransjen og ferdigstille verktøykassen til offentlig sektor på oppdrag fra myndighetene.

Nedenfor følger en oppsummering av de viktigste sakene i året som har gått.

### 33 klare anbefalinger fra Matsvinnutvalget

3. januar overleverte matsvinnutvalget sin rapport til klima- og miljøministeren og landbruks- og matministeren, med anbefalinger til nye og forsterkede tiltak og virkemidler som skal sikre at Norge når målet om halvering av matsvinnet innen 2030, inkludert en matkastelov i tråd med mandatet.

Matsvinnutvalgets utgangspunkt har vært at med dagens reduksjonstakt når vi ikke halveringsmålet i 2030. Utvalget har derfor foreslått 33 forsterkede tiltak og virkemidler som har et beregnet potensial tilsvarende 75 prosent matsvinnreduksjon, halvparten av dette forventes oppnådd på forbrukerleddet. Utvalget anbefaler ikke én særskilt matkastelov, men peker på flere ulike bestemmelser som til sammen vil kunne utgjøre en matkastelovgivning.

Hovedgrepet som foreslås er innføring av et aktsomhetskrav og styrking av bransjeavtalen som treffer både private og offentlige virksomheter. Dette vil forandre at virksomhetene gjør risikovurderinger og iverksetter skreddersydde tiltak for å unngå matsvinn i egen virksomhet og på tvers av verdikjeden, inkludert ut mot forbruker. Dette vil både være et treffsikkert og kostnadseffektivt grep. Utvalget foreslår også andre regulatoriske grep som donasjonsplikt og krav til nedprising i dagligvarebutikkene. Les mer om anbefalingene og finn rapporten [her](#).

### Kartleggingsresultater

Kartleggingen av matsvinnet i mat- og serveringsbransjen viser at matsvinnet er redusert med 19 prosent målt i kg/innbygger. Matsvinnet i matbransjen 2022 utgjorde totalt:

- 167 500 tonn\*
- 0,5 millioner tonn CO2-ekvivalenter
- Et økonomisk tap på ca. 7,9 milliarder kroner

Videre viser analysene at:

- Dagligvarehandelen har redusert matsvinnet i tonn med 33 prosent siden 2015, matsvinnet i 2022 er på 55 500 tonn. Klimaavtrykket er redusert med 42 prosent, mens det økonomiske tapet er redusert med 39 prosent. De største varegruppene er bakervarer og frisk frukt og grønt (begge 38 prosent), mens de minste varegruppene er egg, frossen mat og fisk. Se faktaark [her](#).
- Grossistleddet har redusert matsvinnet i tonn med 26 prosent. Klimaavtrykket er redusert med 12 prosent, mens det økonomiske tapet er redusert med 3 prosent. Den største varegruppen er frisk frukt og grønt (85 prosent), mens de minste varegruppene er egg, frossen mat og kjøtt. Se faktaark [her](#).

- For kiosk/bensin/service (KBS) er matsvinnet redusert med 36 prosent siden 2018. De største varegruppene er fersk ferdigmat (pølser, sandwich o.l.) samt bakervarer (boller ol.) (hhv. 41 prosent og 37 prosent), mens de minste varegruppene er egg og meieri. Se faktaark [her](#).
- Serveringsbransjen har redusert matsvinnet i tonn med 14 prosent siden 2017, matsvinnet i 2022 er på 17 501 tonn med et estimert klimaavtrykk på 63 000 tonn CO<sub>2</sub>-ekvivalenter og et økonomisk tap på ca. 0,6 Milliarder NOK. De største varegruppene i serveringsbransjen er blandingsretter, frukt og grønt samt brød og bakervarer. Se faktaark [her](#).

\*Oppdaterte matsvinndata for matindustrien 2022 foreligger ennå ikke. Det er derfor brukt 2021-data i beregningene av totalen.

## De unge kaster minst mat

Hvert år gjennomfører Matvett og NORSUS kvalitative undersøkelser for å ta pulsen på nordmenns adferd og holdninger knyttet til matsvinn. Resultatene er basert på selvrapportert matsvinn og ikke hva som faktisk blir kastet, som blir registrert ved gjennomføring av plukkanalyser.

Årets resultater viser at forbrukerne oppgir å kaste tre prosent mindre mat enn i fjor, og det er særlig relativt dyre matvarer som kjøtt og fisk som det kastes mindre av, som betyr at den økonomiske verdien på matsvinnet er redusert mer (-10 prosent). Brød og bakervarer og frukt og grønt samt flytende meierivarer og drikkevarer er det som oppgis å bli kastet mest av og mesteparten av det vi kaster er ubrukt eller delvis brukt mat.

De unge (under 30 år) var før de som kastet mest mat, men i år har de oppgitt å ha redusert matkastingen mest, og er ikke lenger værstingene. Selv om de eldste (over 60 år) fremdeles kaster minst, så er det selvrapporterte matsvinnet økende fra 2022 til 2023 for de over 60 år samt for de mellom 40 og 49 år, som nå er de som kaster mest mat. Les mer om resultatene [her](#).

## KuttMatsvinn Servering

I løpet av matsvinnåret 2023 har "KuttMatsvinn Servering" fått langt flere deltakere og verktøykassen har blitt mer innholdsrik. Satsningen ble etablert i 2021 og har fortsatt å utvikle seg med støtte fra bransjeutvalget, bestående av representanter fra ISS, Scandic, Nores, SiN, Nortura, ASKO og Matvett.

For å utvide deltakelsen i bransjesamarbeidet har det vært fokus på å inkludere flere innkjøpskjeder og serveringsbedrifter. I 2023 har 46 nye aktører blitt med, representert av 408 lokasjoner, hvorav 11 er direkte tilknyttet og resten gjennom innkjøpskjeder. I tillegg til dette har 235 ansatte fått sitt personlige diplom for å ha gjennomført e-læringskurset.

Stadig flere serveringsaktører har ansatte og gjester som ikke snakker norsk og Matvett har styrket verktøykassen ved å oversette mye materiell til engelsk, inkludert plakater, e-læringskurs for ansatte og KuttMatsvinn-spillet. Vi har også lansert en webinarserie for å gi ytterligere veiledning. De fire webinarne dekker emner som; hvordan komme i gang, måling og registrering av matsvinn, kompetanseheving og involvering av gjester. Episodene varierer i lengde fra 4-10 minutter, og er laget for å kunne brukes i en travel arbeidsdag. Du kan se det første webinarret [her](#).

Vil din bedrift bli med i KuttMatsvinn Servering eller vil du tipse noen om å bli med? Ta kontakt på [info@matvett.no](mailto:info@matvett.no).

## KuttMatsvinn-beviset

Matvett ønsker å synliggjøre hvilke bedrifter som ligger lengst foran med å kutte matsvinnet mot 2030 med "KuttMatsvinn-beviset". Dette beviset deles ut til de aktørene i mat- og serveringsbransjen som er tilsluttet "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" og som rapporterer bedriftens årlige matsvinn og gjennomførte tiltak til NORSUS. Matindustribedrifter må i tillegg betale et frivillig vederlag som støtte til Matvetts arbeid og serveringsaktører må være med i samarbeidet KuttMatsvinn Servering.

De første bevisene ble delt ut på konferansen for KuttMatsvinn Servering på UMAMI ARENA og senere er bevisene delt med bedrifter som kvalifiserer fra matindustrien og dagligvarehandelen, til sammen 29

virksomheter fordelt på matindustri (18 stk.), serveringsbransjen (6 stk.) og dagligvarehandelen (5 stk.). Les mer om beviset [her](#).

## UMAMI 2023

På [UMAMI ARENA](#) var det godt fokus på å unngå matsvinn. Under messen ble modellen for bærekraftige messer benyttet, basert på erfaringer fra tidligere arrangementer. Samarbeidet med UMAMI, Matsentralen og e-Smilely bidro til at nesten 3000 kilo overskuddsmat ble reddet fra messen som hadde 453 utstillere og hele 25.600 besøkende. Les mer om Matvetts bærekraftige messemodell [her](#).

Matvett arrangerte et seminar for deltakerne i "KuttMatsvinn Servering", der status, nye verktøy og de beste tiltakene ble presentert. [KM Servering-seminaret](#) var en anledning til å hedre virksomhetene med priser for kreative, ansatt-orienterte og effektive matsvinntiltak. Vinnerne var Scandic (årets mest kreative tiltak), ISS (årets beste tiltak mot ansatte), og COOR (årets mest effektive tiltak).

Konferansen "Er det mulig med en fremtid uten matsvinn" var også et signeringsevent for nye bedrifter. 25 store og små aktører som nå er tilsluttet avtalen og har forpliktet seg til å rapportere på matsvinndata og gjennomførte tiltak.

Med egen stand på UMAMI ARENA engasjerte Matvett elever fra restaurant- og matfag gjennom KuttMatsvinn-spillet, med over 269 deltagende elever i konkurransen.

## Holdbarhetsprisen delt ut for andre gang

Holdbarhetsprisen ble etablert av Grønt Punkt Norge (GPN) og Matvett i 2021 og ble delt ut for andre gang som del av Plastløftet på Holdbarmessen. Formålet med prisen er å fremme bærekraftige emballaseløsninger som tar like godt eller bedre vare på maten. Denne gangen vant BAMA for sitt testsystem for valg av riktig emballaseløsning med fokus på matsvinn og holdbarhet, som er utviklet med deres samarbeidspartnere. Les mer om Holdbarhetsprisen [her](#).

## Arendalsuka

Matvett deltok på tre viktige arrangementer under Arendalsuka, som alle satte søkelyset på hvor viktig det er å kutte matsvinn, og hvordan ulike aktører kan samarbeide for å skape positive endringer. Sammen med ledende bedrifter i matbransjen har NORSUS og Matvett i regi av forskningsprosjektet BREAD utviklet ["10 prinsipper for å redusere matsvinn sammen"](#) som ble referert til flere ganger på arrangementene. Målet med prinsippene er å motivere bedriftene til å strekke seg litt lenger for å kutte matsvinn og løse miljø- og bærekraftutfordringene samfunnet står overfor.

På Orkla Food Norge sitt arrangement **"Gjennom samarbeid skal vi halvere matsvinnet innen 2030"** viste Matvett, Orkla, Strawberry, Oda og Carrot hvordan ledende bedrifter jobber for å kutte eget matsvinn, samarbeider med andre aktører og legger til rette for at forbrukerne skal kaste mindre mat.

På **"Et mer bærekraftig matmarked med teknologi og kunstig intelligens"**, inviterte NorgesGruppen til et frokostseminar for å belyse hvordan teknologi og KI kan være katalysatorer for bærekraft i verdikjeden for mat og redusert matsvinn gjennom samarbeid mellom næringsliv og myndigheter. Matvett deltok i en panelsamtale om betydningen av å få fortgang i å innlemme holdbarhetsdatoen i strekkoden gjennom 2D-koder på alle merkevarer for å redusere matsvinn både i butikk og hos forbruker.

Switch Media, Matvett og Spisoppmaten samarbeider om å utvikle kompetanseprogrammer for å redusere matsvinn både blant ansatte i bedriftene og hjemme på kjøkkenet. Under Arendalsuka inviterte vi sammen med NF&TA, We Play Green og Høyskolen i Kristiania til **"Miljøspagaten – Hvorfor er det så vanskelig å ta bærekraftige valg i hverdagen?"**. Her presenterte og diskuterte engasjerte fageksperter innen klimapsykologi, undervisning, matsvinn, tekstil, finans og transport hvordan vi kan bygge mer bærekraftige kulturer som gjør det enklere å ta vanskelige valg, både for selskaper og enkeltpersoner. Alle var enige om at samarbeid og deling av informasjon er nøkkelen til å skape endring.

Det er oppmuntrende å se at matsvinn og samarbeid har fått en så fremtredende plass på agendaen under Arendalsuka og viser at både selskaper, organisasjoner og enkeltpersoner er enige om at vi må handle nå for å sikre en bærekraftig fremtid.

### KuttMatsvinn-prisen – ASKO Norgescup

Fremtidens kokker og servitører vil spille en avgjørende rolle i kampen mot matsvinnet. I 2023 ble KuttMatsvinn-prisen for andre gang utdelt på Askø Norgescup på Jåttå Videregående skole i Stavanger. Med dette initiativet, som er et samarbeid mellom Matvett, ASKO Servering og Norske Kokkers Landsforening (NKL), er tanken å involvere fremtidens kokker og servitører i kampen mot matsvinn. Prisen ble tildelt finalelaget som best utnyttet råvarene og produserte minst mulig matsvinn. I år gikk prisen til NKL Jotunheimen, representert av laget fra Vianvang og Brimibue, med Synva Gjerde Knapstad og Mari Solem Brennhagen som stolte vinnere. Med en gjennomsnittlig mengde matavfall på 3 kg per lag, hadde vinnerlaget imponerende lavt matsvinn på 1,8 kg, noe som viser god planlegging og gjennomføring.

Målet er å innføre liknende KuttMatsvinn-priser for alle kokkekonkurranser som gjennomføres både i Norge og i internasjonale konkurranser med norske deltakere, for å øke bevisstheten og sikre at alle ressurser utnyttes maksimalt. Les mer om prisen [her](#).

### Digitale kampanjer med matbransjen

Matvett gjennomførte to større digitale kampanjer om matsvinn i 2023 i samarbeid med bedrifter som er tilsluttet "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" og deltakerne i "KuttMatsvinn Servering".

Matvett ønsket å markere verdens miljødag 5. juni, ved å samle gode eksempler på tiltak mot matsvinn ved å oppfordre bedriftene til å dele beste praksis i sosiale medier. Den internasjonale dagen mot matsvinn, 29. september, ble markert ved å synliggjøre og feire innsatsen til aktører som jobber mot målet om å halvere matsvinnet innen 2030. På LinkedIn hedret Matvett bedriftene som hadde mottatt "KuttMatsvinn-beviset", takket samarbeidspartnere og markerte betydningen av finansiell støtte og frivillige vederlag. Vi fremhevet de 132 bedriftene som har signert bransjeavtalen og oppfordret til deltakelse i KuttMatsvinn Servering. Sosiale medier ble benyttet aktivt, med over 140 poster og 100 stories som spredte bevissthet om matsvinn. Bedriftene ble også oppfordret til å synliggjøre egne matsvinntiltak og alle fikk tilsendt kampanjeelementer og forslag til poster til bruk i egne kanaler.

Matvett samarbeidet også med Too Good To Go og Matsentralen om et felles initiativ den 29. september, rettet mot appens tilbydere og brukere.

### Matsentralen

I 2023 distribuerte landets åtte matsentraler 6000 tonn mat, noe som tilsvarer ca. 12 millioner måltider. Potensialet for økt donasjon er derimot stort, da det kastes rundt 173 000 tonn mat fra mat- og serveringsbransjen. Donasjon av overskuddsmat fra både produsenter og grossister øker og er et viktig tiltak for både bransje og myndigheter som parter i bransjeavtalen. En analyse fra NORSUS viser at donasjon til matsentralene har økt med 300 prosent siden bransjeavtalen ble signert i 2017. I 2023 mottok 564 ideelle organisasjoner mat fra matsentralene, som brukes i ulike tilbud om mathjelp til vanskeligstilte. Denne maten kom fra 339 leverandører, en økning i antall leverandører på 26 prosent sammenlignet med 2022.

Matsentralene fikk en kritisk funksjon i 2023, fordi behovet for mathjelp fortsatte å øke som følge av dyrtid og økte levekostnader. En undersøkelse blant organisasjonene som matsentralene samarbeider med viser at behovet nær doblet seg fra 2022 til 2023, og at mathjelpen som matbransjen og frivilligheten yter er et nødvendig supplement for stadig flere. Matsentralene har i 2023 økt lager- og frysekapasiteten, og er godt rigget for å kunne håndtere økte donasjoner av overskuddsmat fra hele matbransjen.

Matbransjen bidrar både med donasjon av overskuddsmat og støtte til utvikling av matsentralenes mange viktige prosjekter, som for eksempel å etablere pakkelinjer for å redde overskuddsmat fra primærnæringen og å lage ferdigretter av storhusholdningsvarer. Dette fører til at en større andel av overskuddsmat fra hele verdikjeden kan reddes og bli til viktige måltider. Les mer om matsentralenes arbeid på deres hjemmeside [her](#).

## Forbrukerverktøy og -kommunikasjon

Matvett har utviklet flere nye forbrukerverktøy for å synliggjøre de positive effektene av å kaste mindre mat i tillegg til tipssaker for å bevisstgjøre om betydningen av riktig oppbevaring og beregning av "akkurat nok" mat til måltidene, både til hverdag og fest.

### Hvilken matkastetype er du?

Sammen med [Ducky](#) har vi utviklet en matsvinnkalkulator som gir deg innsikt i verdien av den maten du kaster og skreddersyde tips om hvordan du kan redusere matsvinnet ditt. Basert på spørsmål om dine matkastevaner og størrelsen på husholdningen din får du detaljert oversikt over ditt klimafotavtrykk, mengden mat du kaster og kostnaden forbundet med dette. I tillegg kan du sammenligne dine resultater med gjennomsnittet i Norge og se hvordan du ligger an. Finn ut hvilken matkastetype du er [her](#).

### Kuttmatvinn-spillet

Har du lyst til å teste deg selv og lære mer om hvordan du tar vare på maten på en leken og inspirerende måte? Matvett har utviklet et interaktivt mobilspill som tar for seg hvordan du kan planlegge innkjøp, oppbevare, tilberede og bruke opp maten på en måte som gir lite matsvinn. Sjekk ut spillet [her](#).

### Bra aktivitet i sosiale medier

2023 ble et aktivt år for Matvett i sosiale medier. Vi har delt 110 poster på Instagram og Facebook (@matvett.no og @Kuttmatvinn) med temaer som "økonomi", "datomerking", "beregner akkurat nok" og "spill deg til en matsvinneksperter". På Instagram har vi hatt en økning i antall følgere på 3,75 prosent, nå med 8827 følgere og en gjennomsnittlig klikkrate på 2,3 prosent. På LinkedIn har vi publisert 33 saker og hatt en økning på 76 prosent i antall følgere (fra 563 til 1049).

I desember arrangerte Matvett en julekalender-konkurranse for å oppmuntre nordmenn til å bli mer bevisste på matforbruket sitt i løpet av julehøytiden. Julekonkurransen skapte stort engasjement og ga gode resultater på sosiale medier med en eksponering på 15 279. Gjennom konkurransen samlet vi inn hele 553 tips fra deltakere over hele landet. Vinnertipsene finner du [her](#).

### EU-plattformen om matsvinn

EU-plattformen om matsvinn ble etablert som ledd i å nå FNs bærekraftsmål for en femårsperiode fra 2016. Ett av målene i EUs "Farm to Fork"-strategi er å videreføre arbeidet fra plattformen i en ny femårsperiode og 2023 var andre året i plattformens andre femårsperiode (2022-2026). Matvett, Nofima og NORSUS deltar i plattformen som et konsortium og har vært medlem siden 2016. LMD deltar på vegne av norske myndigheter som observatør. Det norske konsortiet sammen med LMD deltar i samtlige fem av plattformens undergrupper (Monitoring, Action & Implementation, Donation, Consumer og Date marking).

Viktige aktiviteter i 2023 har vært harmonisering av system for målinger og rapportering på matsvinn med spesielt fokus på områdene mattap (food loss), matsvinn i serveringsbransjen, kartlegging og identifisering av barrierer for donasjon av mat og prioriterte handlingsområder (inkludert både regulatoriske og ikke-regulatoriske initiativer). JRC har utviklet et kompendium på vegne av plattformen om forbrukertiltak (tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste) – se rapporten [her](#).

Innen action & implementation har det vært fokus på «Matsvinn i bioøkonomisk kontekst» og utarbeidelse av en plattformrapport med erfaringer fra medlemslandenes implementering av frivillige avtaler for reduksjon av matsvinn. Det har ikke vært noen møter i arbeidsgruppen for Date marking, her jobber kommisjonen fortsatt med forankring og gjennomføring av nødvendige undersøkelser for å revidere regelverket for holdbarhetsmerking. Les mer om arbeidet i EU-plattformen [her](#)

## Offentlig verktøykasse

I løpet av 2023 har Matvett, på oppdrag fra Klima- og miljødepartementet, ferdigstilt en verktøykasse med ulike ressurser for å ruste opp offentlig sektor innen omsorg, skole og barnehage til å arbeide målrettet med å redusere matsvinn.

I [verktøykassen til omsorgssektoren](#) finner du "Kom i gang-guide", e-læringskurs tilpasset omsorgssektoren, veiledning for kartlegging og tiltak, guider og maler for veiing av og registrering av matsvinn, gjenbruksguider samt materiell og kommunikasjonsverktøy for å engasjere og informere ansatte.

Når det gjelder skole- og barnehagesektoren, har Matvett utviklet en dedikert plattform, [KuttMatsvinn-plattformen](#), som svarer ut behovene til lærere og ansatte innenfor rammen av bærekraftig utvikling. I samarbeid med Grønt Flagg har vi skapt et sett med verktøy og materiell for å integrere matsvinnreduksjon i undervisningen. Denne plattformen inneholder ressurser som aktivitetsark for ulike alderstrinn, e-læringskurs og inspirasjonsfilmer.

## Forventninger til 2024

*Selv om politiske og økonomiske utfordringer har preget nyhetsbildet og hverdagen for næringslivet og folk flest det siste året, har det vært jobbet godt med matsvinnreduksjon i mange bedrifter og flere nye verktøy er utviklet for å lette arbeidet. Med rapporten fra matsvinnutvalget med 33 anbefalte tiltak og virkemidler er forebygging av matsvinn satt enda høyere på dagsorden, og nå blir det viktig å få iverksatt tiltakene i rapporten. Med bare seks år igjen til halveringsmålet skal være nådd i 2030, er det ingen tid å miste.*

Matvett vil fortsette det gode samarbeidet med bedriftene i mat- og serveringsbransjen gjennom KuttMatsvinn Servering og delprosjekter inn mot matindustri og dagligvare samt ta initiativ til verdikjedeprosjekter med utgangspunkt i de 10 prinsippene for å redusere matsvinn sammen. Det blir også viktig å følge opp anbefalingene fra matsvinnutvalget i tett dialog med myndighetene. Noen tiltak kan iverksettes raskt, mens andre krever mer tid og juridisk behandling. Matvett håper spesielt på fortgang i arbeidet med å få med offentlig sektor, blant annet gjennom realisering av en revidert bransjeavtale, les; matsvinnavtalen.

Vi ser frem til nok et spennende år sammen med bedriftene i mat- og serveringsbransjen, myndigheter og andre organisasjoner som er aktive i matsvinnarbeidet. Sammen skal vi nå målene både via eksisterende, forsterkede og nye virkemidler. Har du spørsmål til arbeidet, ta gjerne kontakt eller besøk oss på [matvett.no](https://matvett.no) og les mer om våre aktiviteter.