

# Faktaark om matsvinn i Norge 2024



MATINDUSTRI



GROSSIST



DAGLIGVARE



SERVERING



KBS



FORBRUKER

Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

**Metodikk**

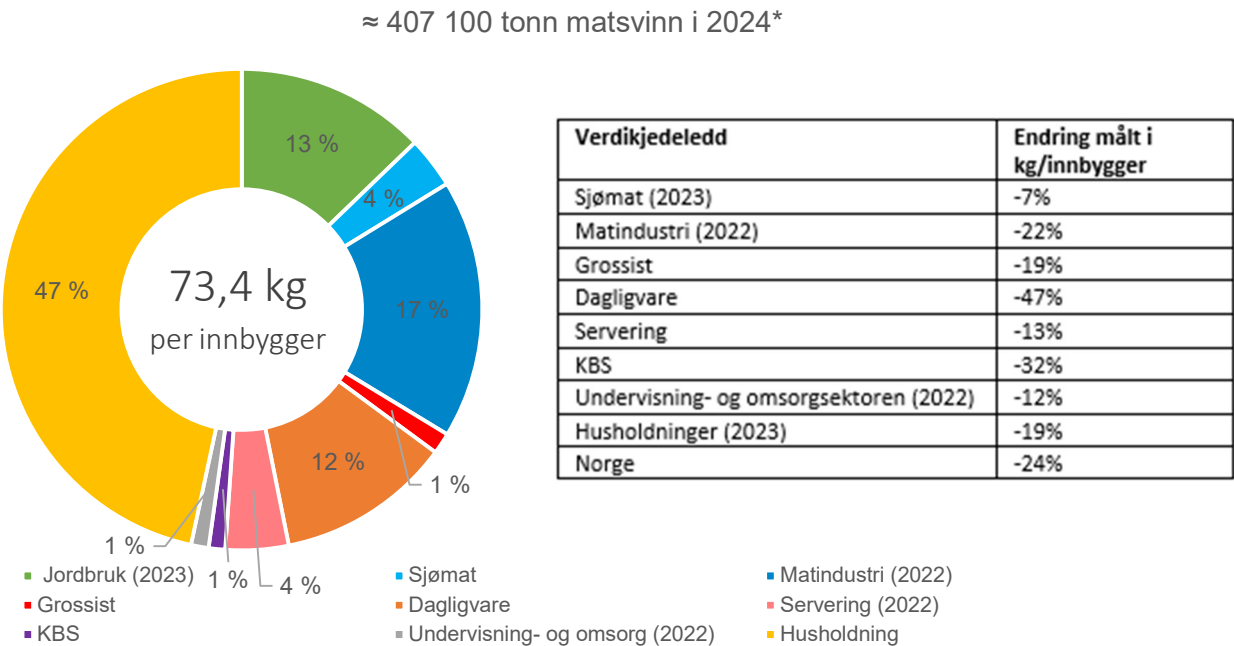
Det kartlagte matsvinnet i Norge inkluderer jordbruket, sjømatindustrien, matindustri, grossist, dagligvarehandel, serveringsbransjen (hotell, kantiner og restauranter), kiosk-, bensin, og servicehandel (KBS) og husholdningene. Beregningene av mengde matsvinn i Norge er basert på arbeid gjort av Landbruksdirektoratet, Sintef Ocean og NORSUS (Carvajal 2024, Plataniti 2025a, b, c, d, Van de Glind 2025). For detaljer om beregningene for hver enkelt sektor se rapportene i referanselista. Dataene for grossist-, dagligvare-, servering- og KBS-sektorene er oppskalert og oppdatert med tall for 2024.

**Resultater**

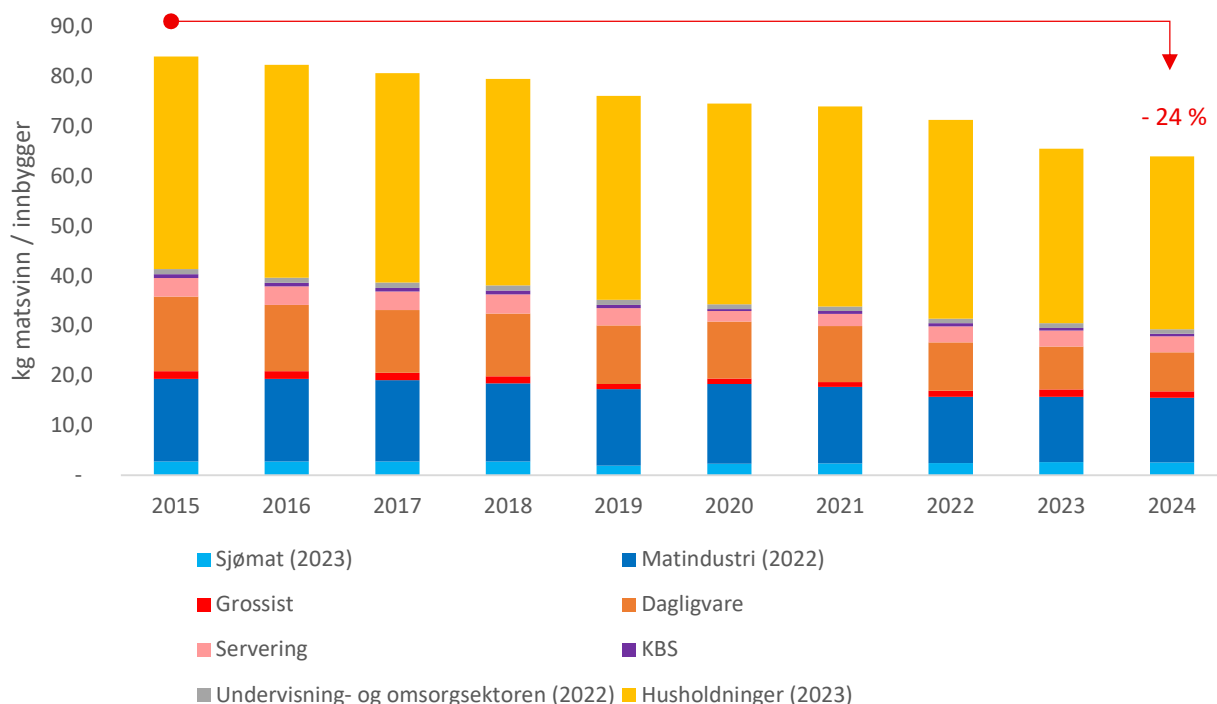
Fra 2015 til 2024 er det estimert at matsvinnet i Norge er redusert med 24 %, målt i kg/innbygger. Jordbruk er ikke inkludert i dette tallet. I figuren inngår jordbruk for å vise den statiske situasjonen i dag, men sektoren holdes utenfor endringsberegninger fra år til år

Det gjenstår dermed en del arbeid mot neste delmål i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025. Sjømat-, grossist-serverings-, undervisnings- og omsorgssektoren samt husholdningene ligger lengst bak delmålet, og har så langt oppnådd under 20 % reduksjon. Hovedmålet om 50 % skal nås innen 2030.

Det kartlagte matsvinnet utgjorde totalt 407 100 tonn i 2024, hvilket tilsvarer 73,4 kg matsvinn per innbygger i 2024. Fordelingen av totalt matsvinn (tonn) i 2024 for de ulike verdikjedeleddene er vist i Figur 1. Utviklingen av matsvinn i ulike sektorer i Norge målt i kg per innbygger er vist i Figur 2.



**Figur 1.** Fordeling matsvinn over ulike delsektorer i kg per innbygger. \* Verdier for matindustri og undervisnings- og omsorgssektoren er for 2022, ettersom dette er siste år med oppskalert statistikk. Tall for husholdninger ble sist målt i 2023, og tall for jordbruk og sjømat er fra 2023, ettersom dataene for 2024 fortsatt var under bearbeiding på tidspunktet for utarbeidelsen av denne rapporten.



**Figur 2.** Utvikling av matsvinn i ulike sektorer i Norge, 2015–2024, målt i kg per innbygger.

Jordbruk er utelatt fra Figur 2 fordi endringer i definisjoner og datagrunnlag gjør tallene inkonsistente og ikke sammenlignbare mellom år.

Hovedårsakene til redusert mengde matsvinn er knyttet til tiltak i hele verdikjeden, som informasjonskampanjer mot husholdninger, og tiltak fra bedriftene som fokuserer på interne rutiner, bedre prognoser opp- og nedstrøms, samt nedprising og donasjon.

Oversikten over varegruppene med størst svinn på tvers av hele verdikjeden er som i fjor: frukt og grønt (> 30 %), måltidsrester (>15 % - mengden for måltidsresten skal oppdateres i 2025 statistikken) og brød og bakevarer (ca. 14 %).

Matbransjen og myndighetene bør forsterke innsatsen for å få ned matsvinnet, med fokus på leddene tidlig i verdikjeden og i husholdningene i tillegg til de store svinnutsatte varegruppene. Den nye matsvinnloven har fått bedriftene til å starte eller oppdatere arbeidet med å måle og rapportere matsvinn, samt iverksette ytterligere tiltak for å redusere det. Arbeidet med å redusere matsvinnet i husholdninger bør forsterkes og kunnskapen styrkes om hvorfor store mengder spiselig mat kastes hvert år og hvilke tiltak som er nødvendige.

## Referanser

Carvajal, A. K. (2024). Matsvinn i Sjømatindustrien - 2023, SINTEF Ocean.

Plataniti, L. (2025a). Faktaark om matsvinn i dagligvarehandelen 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025b). Faktaark om matsvinn i grossistleddet 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025c). Faktaark om matsvinn i KBS 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025d). Faktaark om matsvinn i matindustrien 2024, NORSUS.

Van de Glind, B. (2025). Faktaark om matsvinn i serveringsbransjen 2024, NORSUS.

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på plukkanalyser fra flere norske kommuner, renovasjonsselskap og IKS For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 8.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i mat- og serveringsbransjen 2024



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

### Metodikk

Det kartlagte matsvinnet i mat- og serveringsbransjen inkluderer matindustri (eks. sjømatindustri), grossist, dagligvarehandel, serveringsbransjen (hotell, kantiner og restauranter) samt kiosk-, bensin, og servicehandel (KBS). Beregningene av mengde matsvinn i mat- og serveringsbransjen er gjort av NORSUS (Plataniti 2025a, b, c, d, Van de Glind 2025). For detaljer om hver enkelt sektor se rapportene i referanselisten.

### Resultater

Fra 2015 til er 2024 er det estimert at matsvinnet i mat og serveringsbransjen er redusert med 31 %, målt i kg/innbygger. Dermed har bransjen allerede nådd delmålet i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025, og er godt på vei mot hovedmålet om 50 % reduksjon innen 2030.

Det kartlagte matsvinnet i mat- og serveringsbransjen utgjorde totalt 143 100 tonn i 2024. Dette kan omregnes til:

- 26 kg matsvinn per innbygger og år.
- Et årlig klimaavtrykk på ca. 0,40 millioner tonn CO<sub>2</sub>-ekv.
- Et årlig økonomisk tap på ca. 6,6 milliarder kroner.

**Tabell 1.** Utvikling av matsvinn over tid, per bransje og i kg per innbygger (2015-2024).

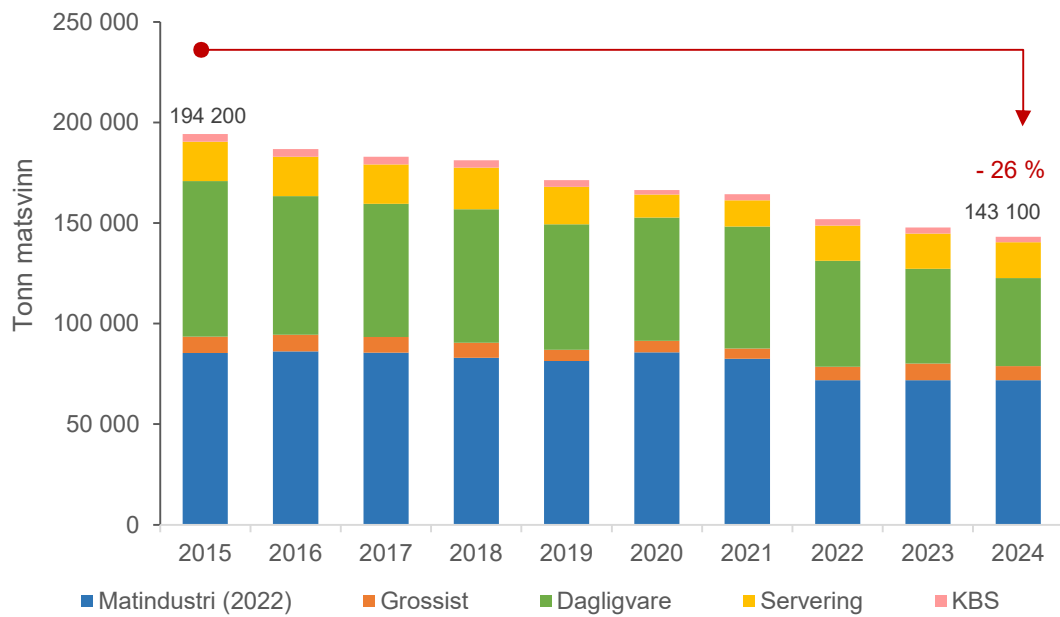
| Kg / innbygger        | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | Endring |
|-----------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|---------|
| Matindustri           | 16,5 | 16,5 | 16,3 | 15,7 | 15,3 | 16,0 | 15,3 | 13,2 | 13,1 | 12,9 | - 22 %  |
| Grossist              | 1,6  | 1,6  | 1,5  | 1,4  | 1,1  | 1,1  | 0,9  | 1,2  | 1,5  | 1,3  | - 19 %  |
| Dagligvare            | 14,9 | 13,2 | 12,6 | 12,5 | 11,7 | 11,4 | 11,2 | 9,7  | 8,6  | 7,9  | - 47 %  |
| Servering             | 3,7  | 3,7  | 3,7  | 3,9  | 3,5  | 2,1  | 2,4  | 3,2  | 3,2  | 3,2  | - 13 %  |
| KBS                   | 0,7  | 0,7  | 0,7  | 0,7  | 0,6  | 0,4  | 0,6  | 0,6  | 0,5  | 0,5  | - 32 %  |
| Sum kg per innbygger* | 38   | 36   | 35   | 34   | 32   | 31   | 30   | 28   | 27   | 26   | - 31 %  |

\* Sum for 2015, 2016 og 2017 (merket lys grå) viser første måleverdi for serveringsbransje (2017) og KBS (2018), sum for 2023 og 2024 (merket lys grå) viser 2022 verdi for matindustri som er siste år tallene ble oppskalert til nasjonalt nivå.

Målt i tonn, er matsvinnet redusert med 26 %. Utviklingen målt i tonn er lavere sammenlignet med utviklingen målt i kg/innbygger på grunn av at innbyggertallet i Norge har økt gjennom perioden (SSB 2025). De største varegruppene for matsvinn på tvers av mat- og serveringsbransjen er frukt og grønnsaker (> 20 %) samt brød og bakervarer (> 10 %). Målt i klimafotavtrykk og økonomisk verdi er disse varegruppene mindre ettersom de er relativt rimelige og har et lavt klimaavtrykk. Utviklingen i matsvinnet samt fordelingen av totalt matsvinn (tonn) for de ulike verdikjedeleddene er vist i figuren under.

Klimaavtrykket knyttet til matsvinnet i mat og serveringsbransjen er redusert med 33 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 30 %. Forskjellen på utviklingen for klima, økonomi og mengde matsvinn skyldes at matsvinnet er redusert mest for relativt klimaintensive varer, som meierivarer og kjøtt.

Hovedårsakene til redusert mengde matsvinn i mat- og serveringsbransjen varierer mellom ulike ledd. Fokus ligger på prosessoptimalisering (bestilling, produksjon, distribusjon, etc.), forbedring av emballasje, samt et bedre samarbeid og kommunikasjon med kunder og leverandører. Mange aktører måler og registrerer matsvinn og styrker de ansattes kompetanse innen matsvinn og smart menyplanlegging. Salg til nedsatte priser og donasjon er vanlige fremgangsmåter på tvers av alle ledd.



**Figur 1.** Utvikling av matsvinn i tonn per år og per bransje for perioden 2015-2024. \* Sum for 2015, 2016 og 2017 viser første måleverdi for serveringsbransje (2017) og KBS (2018), sum for 2024 og 2023 viser 2022 verdier for matindustri.

## Referanser

Plataniti, L. (2025a). Faktaark om matsvinn i dagligvarehandelen 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025b). Faktaark om matsvinn i grossistleddet 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025c). Faktaark om matsvinn i KBS 2024, NORSUS.

Plataniti, L. (2025d). Faktaark om matsvinn i matindustrien 2024, NORSUS.

SSB (2025). "Statistikk om Befolkning." from  
<https://www.ssb.no/en/befolkning/folketall/statistikk/befolkning>.

Van de Glind, B. (2025). Faktaark om matsvinn i serveringsbransjen 2024, NORSUS.

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på plukkanalyser fra flere norske kommuner, renovasjonsselskap og IKS For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 8.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i matindustrien 2024



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

Metodikk

Statistikken for de rapporterende bedriftene i matindustrien baserer seg på rapportert mengde matsvinn (tonn), mengde produsert (tonn) samt data om årsaker, tiltak og ressursutnyttelse fra totalt 52 bedrifter som er en økning fra 48 bedrifter i 2023. Bedriftene som har levert matsvinndata representerer over 70 % av omsetningen i norsk matindustri. Årlig rapportering fra bedriftene gjennomføres ved at bedriftene svarer på et nettbasert spørreskjema, som sendes ut etter informative webinarer for bedriftsrepresentantene. Dataene blir kvalitetssikret av NORSUS. Mer informasjon om kartlegging- og rapporteringsmetodikk i matindustri finnes [her](#) og [her](#) (Stensgård et al. 2018, Stensgård and Møller 2019).

Resultater

Resultatene for matindustrien presentert i denne rapporten er tall fra rapporterende bedrifter og er ikke oppskalert til nasjonal statistikk, som ble inkludert i [2022 rapport](#) (Stensgård 2023). De rapporterte tallene kan variere fra år til år som følge av retrospektive oppdateringer fra bedriftene, eller fordi nye bedrifter begynner å registrere matsvinn. Som følge av de oppdaterte tallene er det en endring sammenlignet med fjorårets rapport (Plataniti, 2024).

Fra 2015 til 2024 er matsvinnet for de rapporterende bedriftene i matindustrien redusert fra 51 300 tonn til 41 900 tonn, hvilket tilsvarer en reduksjon på 24 %, målt i kg/innbygger. De rapporterende bedriftene viser fortsatt framgang mot delmålet i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025, til tross for at det har vært en økning i det rapporterte matsvinnet siden 2023. Bedriftene fortsetter også en positiv utvikling mot det endelige målet i bransjeavtalen om halvert matsvinn innen 2030.

Tabell 1. Utvikling av matsvinn over tid, i tonn\*og kg per innbygger (2015-2024)

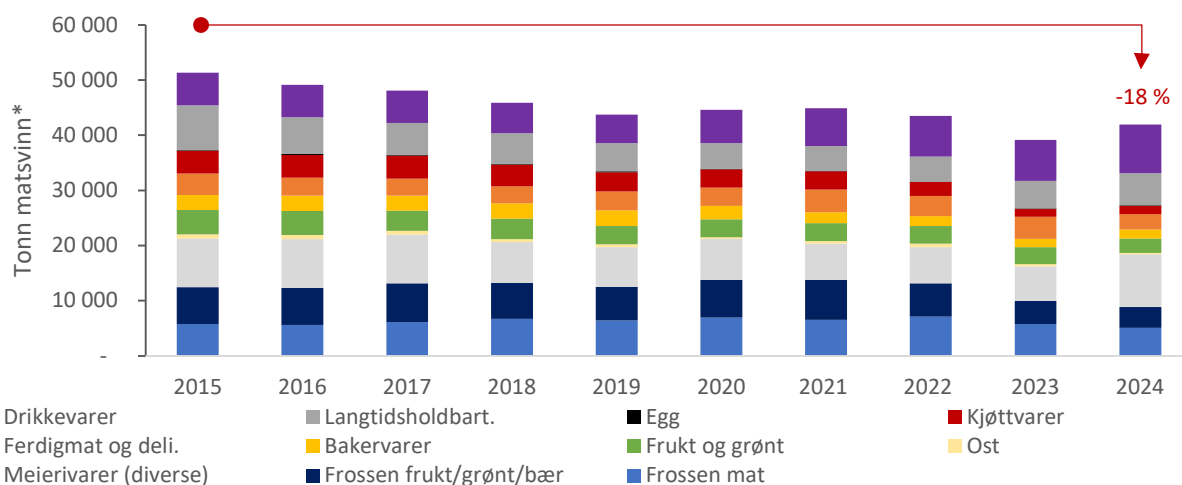
|                  | 2015   | 2016   | 2017   | 2018   | 2019   | 2020   | 2021   | 2022   | 2023   | 2024   |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Tonn matsvinn*   | 51 300 | 49 100 | 48 100 | 45 900 | 43 800 | 44 600 | 44 900 | 43 500 | 39 200 | 41 900 |
| Kg per innbygger | 9,93   | 9,42   | 9,14   | 8,66   | 8,21   | 8,31   | 8,33   | 8,01   | 7,13   | 7,55   |

\*Verdier fra rapporterende bedrifter; ikke oppskalerte data

De rapporterende bedriftene er ulikt representert for ulike sektorer i statistikken. Bedriftene som rapporterer dekker nesten hele produksjonsvolumet for enkelte sektorer, som f.eks. meierivarer og kjøtt. De største varegruppene i 2024 målt i tonn, er meierivarer (23 %), drikkevarer (21 %) og frossen mat (12 %), mens de minste varegruppene er egg, ost og kjøttvarer.

Siden 2015 er matsvinnet redusert for samtlige varegrupper, unntatt drikkevarer og meierivarer. Total reduksjon målt i tonn er 18 % (merk at utviklingen målt i tonn er lavere sammenlignet med utviklingen målt i kg/innbygger på grunn av økt innbyggertall). Varegruppene med størst reduksjon siden 2015 er kjøttvarer (-62,5 %), ost (-62 %) og frossen frukt og grønt (-44 %).

Matsvinn for rapporterende bedrifter i matindustrien i 2024 tilsvarer ca. 41 900 tonn, et klimaavtrykk på 134 500 tonn CO<sub>2</sub>-ekv og et økonomisk tap på ca. 1,9 milliarder NOK. Klimaavtrykket knyttet til det rapporterte matsvinnet i matindustrien er redusert med 33 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 30 % siden 2015. Forskjellen på utviklingen for klima, økonomi og mengde matsvinn skyldes at matsvinnet er redusert mest for relativt dyre og utslippsintensive produkter (kjøttdeiger, farser og ferskt kjøtt) og varer som har tradisjonelt større svinn.



Figur 1. Utvikling av rapporterte matsvinn i tonn per år og per varegruppe for perioden 2015-2024.

\*Verdier fra rapporterende bedrifter; ikke oppskalerte data

Mens de fleste produktkategorier viser en betydelig reduksjon i matsvinn, er det likevel en liten økning (+ 6 % i kg per innbygger) i de rapporterte mengdene sammenlignet med 2023. Økningen skyldes høyere rapporterte mengder for meierivarer, langtidsholdbare varer, drikkevarer, kjøttvarer og bakevarer. Dette kan forklares både av reviderte tall, som fremdeles inneholder en viss grad av usikkerhet, og av faktorer som brekkasje eller kvalitetsfeil knyttet til produksjon eller emballasje.

Mesteparten av overskuddsmaten i matindustrien blir solgt til dumpet pris eller via alternative salgskanaler (82 %), mens en mindre andel blir donert (16 %). Ca. 67 % av matsvinnet utnyttet til dyrefôr, 14 % til biogass, 14 % til kompostering og 5% til forbrenning.

### Årsaker og tiltak

Årsaksbildet varierer mye på tvers av de ulike bedriftene. Kvalitetsavvik og prognosefeil forekommer i alle stadier. De viktigste årsakene varierer også i forhold til prosessledd i matindustrien. Enkelte hendelser kan ha flere overlappende årsaker, de mest representative er:

- utgått dato på råvarelager,
- produksjonsfeil i foredling/prosessering,
- feilpakking/merking på pakking,
- utgått holdbarhet i ferdigvarelager,
- transportskader under distribusjon.

De hyppigste tiltakene som iverksettes for å redusere matsvinn i egen virksomhet og i andre ledd vises i Tabell 2.

Tabell 2. Tiltak for å redusere matsvinn i egen virksomhet og i andre ledd.

| Tiltak i egen virksomhet                       | Tiltak i andre ledd                                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Optimering av produksjonsplanlegging           | Endring av produktet og/eller emballasje for økt holdbarhet |
| Optimering av prosess og lagerstyringssystemer | Økt holdbarhet og forbedret kommunikasjonsflyt med kunder   |
| Salg i alternative salgskanaler                |                                                             |

Fremtidige skjerpede rapporteringskrav har ført til at flere bedrifter er i gang med å revidere sine metoder og oppgradere systemer for å måle matsvinn i egen virksomhet. Målet er å øke kvaliteten og nøyaktigheten av dataene og samtidig oppnå harmoniserte data på sektornivå.

## Referanser

Elstad Stensgård, A. and H. Møller (2019). OR.05.19 Kortversjon av veileder for kartlegging av matsvinn i matindustrien, Østfoldforskning AS.

Plataniti, L. (2024). Faktaark om matsvinn i matindustrien 2023, NORSUS.

Stensgård, A. (2023). Faktaark om matsvinn i matindustrien 2022, NORSUS.

Stensgård, A., et al. (2018). Veileder for kartlegging av matsvinn i matindustrien. Fredrikstad, NORSUS.

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra NorgesGruppen, COOP, Rema 1000, Bunnpris og Holdbart. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 2.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i grossistleddet 2024



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

Metodikk

Statistikken for grossistledet baserer seg på rapportering av økonomisk svinn og omsetning (NOK) samt mengde matsvinn (tonn) fra 11 rapporterende bedrifter som er en økning fra 8 grossister i 2023. Bedriftene som har levert matsvinndata representerer mellom 65 og 85 % av omsetningen avhengig av varegruppe. Total mengde matsvinn fra grossistene beregnes ut fra de rapporterende bedriftenes markedsandeler. Det henvises til Stensgård, Prestrud et al. (2021) for mer detaljerte beskrivelser av metodikken.

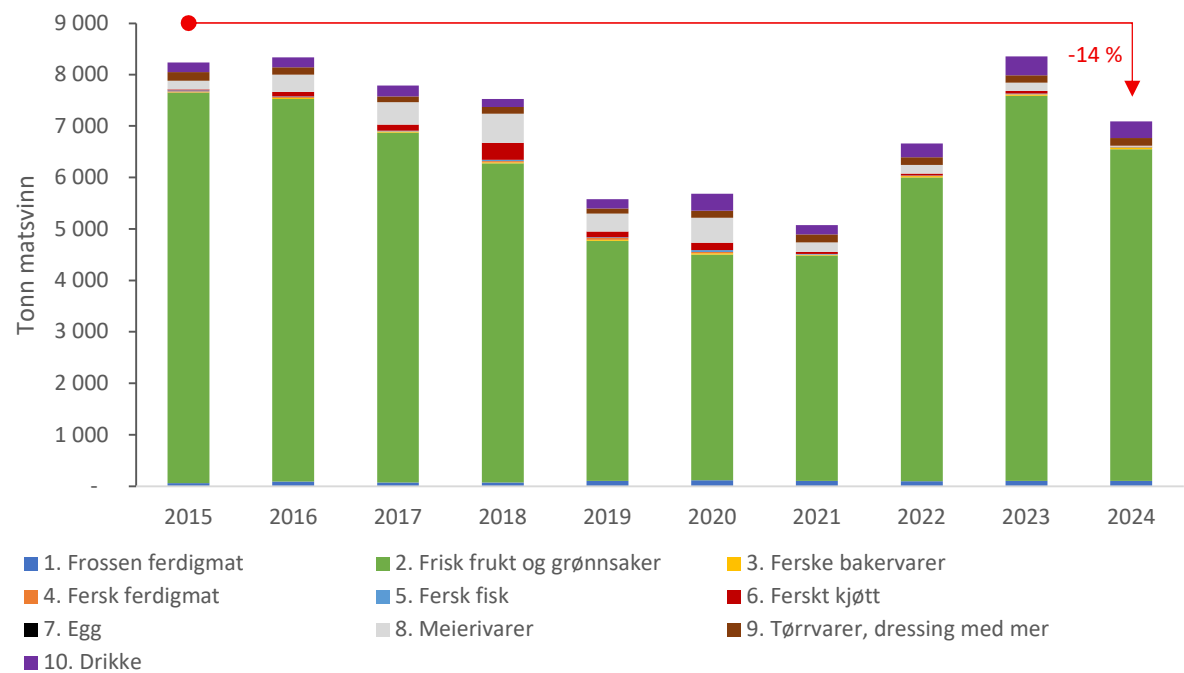
Resultater

Fra 2015 til 2024 er matsvinnet hos grossist redusert fra 8 200 tonn til 7 100 tonn, hvilket tilsvarer en reduksjon på 19% målt i kg/innbygger. Til tross for den økende trenden i årene 2020–2023, har den totale mengden matsvinn gått ned med 14 %. Grossistledet som opprinnelig lå godt an til å nå målet i bransjeavtalen om 50 % reduksjon innen 2030 ligger fortsatt bak det første delmålet i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025. Resultatene er justert for hele perioden ved bruk av oppdaterte kg-priser, som har påvirket de oppskalerte mengdene fra 2015.

Tabell 1. Utvikling av matsvinn over tid, i tonn og kg per innbygger (2015-2024).

|                           | 2015  | 2016  | 2017  | 2018  | 2019  | 2020  | 2021  | 2022  | 2023  | 2024  |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Tonn matsvinn             | 8 200 | 8 300 | 7 800 | 7 500 | 5 600 | 5 700 | 5 100 | 6 700 | 8 400 | 7 100 |
| Kg matsvinn per innbygger | 1,6   | 1,6   | 1,5   | 1,4   | 1,1   | 1,1   | 0,9   | 1,2   | 1,5   | 1,3   |

Det er særlig distribusjon av fersk frukt og grønnsaker som forårsaker matsvinn på grossistledet. Ifølge faktaarket om matsvinn i grossistledet i 2023 (Stensgård 2024) har matsvinnet økt fra 2021 til 2023, i stor grad som følge av økt distribusjon av fersk frukt og grønnsaker hos flere grossister, samt utfordringer knyttet til distribusjonsomstillingen. Som forventet har dette svinnet begynt å gå ned igjen. Totalt er matsvinnet redusert med anslagsvis 14 % målt i tonn. Likevel er nedgangen lavere når man ser på tonn enn når man beregner matsvinn per innbygger, noe som skyldes økt innbyggertall (SSB 2025). Figuren nedenfor viser utviklingen i matsvinnet samt fordelingen av totalt matsvinn (i tonn) for de ulike varegruppene.



Figur 1. Utvikling av rapporterte matsvinn i tonn og per varegruppe for perioden 2015-2024.

Varegruppen frisk frukt og grønnsaker står for majoriteten av matsvinnet hos grossist (91 %). Målt i klimaavtrykk og økonomisk tap utgjør denne varegruppen en noe mindre andel i 2024 (88 % og 89 % henholdsvis).

Klimaavtrykket knyttet til matsvinnet i grossistleddet er redusert med 19 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 8 %. Forskjellen på utviklingen for klimaavtrykk, økonomi og mengde matsvinn skyldes at nedgangen har vært minst for relativt klimaintensive og dyre produkter som meierivarer og kjøtt.

### Årsaker og tiltak

Hovedårsakene til matsvinn i grossistleddet er strenge kvalitetskrav for frukt og grønnsaker, samt at kvaliteten på ferske varer raskt forringes. Dette henger blant annet sammen med skader under transport og lagring, for eksempel ved forsinkelser i logistikk, temperatursvingninger og kvalitetsendringer. For øvrige varegrupper er det meste av matsvinnet knyttet til at produktene passerer salgsdatoen for grossistleddet i henhold til tredelingen i STAND001. Andre viktige årsaker er feilvarer, kvalitetsavvik, transportskader (særlig på importerte varer) og usolgte varer som følge av sesongvariasjoner.

Gjennom hele perioden er matsvinnet redusert blant annet på grunn av økt fokus på interne rutiner, egne handlingsplaner og hyppigere internrapportering. Eksempler er smarte bestillingssystemer, reviderte avtaler i verdikjeden (hvor f.eks. varer som ikke blir solgt i dagligvarebutikker, kjøpes tilbake av grossist og selges videre til restauranter), samt forbedrede kjølesystemer (f.eks. med flere temperatursoner). Tilbakemeldinger til leverandører om feil/skader fører til tiltak lenger opp i verdikjeden, som for eksempel bedre emballasjeløsninger. I tillegg rapporterer flere grossistlagre økt samarbeid med matsentralene for redistribusjon av overskuddsmat.

Matavfall sendes til gjenvinning, der det produseres biogass, biogjødsel og andre biobaserte produkter. Emballerte varer sorteres om nødvendig ut, og emballasjen energigjenvinnes.

## Referanser

SSB (2025). 01222: Befolkning og kvartalsvise endringer, etter region, statistikkvariabel og kvartal.

Stensgård, A. E. (2024) Faktaark om matsvinn i grossistleddet 2024

Stensgård, A. E., et al. (2021). Sektorrapport for matbransjen, offentlig sektor og husholdningsleddet. Fredrikstad, NORSUS (Norwegian institute for sustainability research).

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra NorgesGruppen, COOP, Rema 1000, Bunnpris og Holdbart. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 2.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i dagligvarehandelen 2024



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

### Metodikk

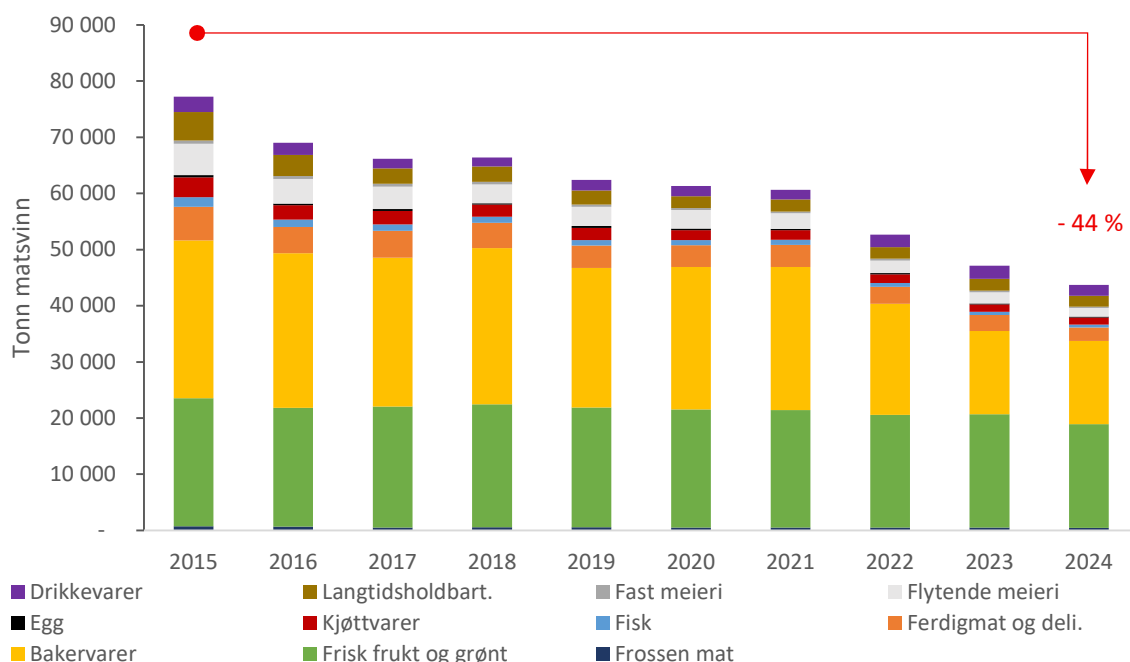
Statistikken for dagligvarehandelen baserer seg på rapportering av økonomisk svinn og omsetning (NOK) samt mengde matsvinn (kg) fra åtte kjeder<sup>1</sup> (NorgesGruppen, COOP, REMA 1000, Bunnpris, Oda, Foodora Market, og Oluf Lorentzen). Dagligvarekjedene som har levert matsvinndata representerer over 99 % av omsetningen i tradisjonell norsk dagligvarehandel og utgjør omtrent 3 700 butikker. Inkludert nettbaserte dagligvareaktører representeres ca. 85 % av den totale dagligvarehandelen. Total mengde matsvinn fra dagligvarehandelen beregnes ut fra de rapporterende butikkenes markedsandeler. Det henvises til Stensgård, Prestrud et al. (2021) for mer detaljerte beskrivelser av metodikken.

### Resultater

Fra 2015 til 2024 er matsvinnet i dagligvarehandelen redusert fra 77 200 tonn til 43 600 tonn, noe som tilsvarer en nedgang på 47 %, målt i kg/innbygger. Dagligvarehandelen har dermed allerede nådd det andre delmålet i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025, og fortsetter den positive utviklingen mot målet om å halvere matsvinnet innen 2030. Bedriftene justerer målingsmetoder i ettertid, noe som tidvis kan påvirke de endelige mengdene, men ikke den historiske utviklingen. Tabellen nedenfor viser oppdaterte mengder sammenlignet med fjorårets resultater.

Tabell 1. Utvikling av matsvinn over tid, i tonn og kg per innbygger (2015-2024)

|                  | 2015   | 2016   | 2017   | 2018   | 2019   | 2020   | 2021   | 2022   | 2023   | 2024   |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Tonn matsvinn    | 77 200 | 69 000 | 66 200 | 66 400 | 62 400 | 61 300 | 60 600 | 52 700 | 47 100 | 43 600 |
| Kg per innbygger | 14,9   | 13,2   | 12,6   | 12,5   | 11,7   | 11,4   | 11,2   | 9,7    | 8,6    | 7,9    |



Figur 1. Utvikling av matsvinn i tonn per år og per varegruppe for perioden 2015-2024.

<sup>1</sup> Holdbart har tidligere vært en del av denne statistikken, men de er nå flyttet til statistikk over utnyttelse av overskuddsmat.

Den totale reduksjonen, målt i tonn, er estimert til 44 %. At denne prosentvise nedgangen er lavere enn nedgangen målt per innbygger skyldes befolkningsvekst (SSB 2025). Figuren over viser utviklingen i matsvinn og fordelingen av totalt matsvinn (tonn) på ulike varegrupper. Samtlige varegrupper har redusert matsvinn, med størst nedgang for fisk, flytende meieriprodukter og egg.

De største varegruppene målt i tonn er fremdeles frisk frukt og grønt (42 %) samt bakervarer (34 %), mens egg, fisk og frossen mat utgjør de minste. Disse har en lavere andel målt i både klimaavtrykk og økonomisk tap.

Klimaavtrykket knyttet til matsvinnet i dagligvarehandelen er beregnet til ca. 97 000 tonn CO<sub>2</sub>-eq og er redusert med 55%, mens det økonomiske tapet er anslått til 1,9 milliarder kroner – en reduksjon på 40 % siden 2015. Forskjellen i reduksjonen for klima, økonomi og mengde skyldes at matsvinnet har gått mest ned for matvarer med større klimaavtrykk og/eller høy verdi (kjøtt og meierivarer).

### **Årsaker og tiltak**

De viktigste årsakene til matsvinn er utgått dato (ofte forbundet med unøyaktige salgsprognoser), samt brekkasje og svinn av dagsferske varer. I 2024 ble 83 % av overskuddsmaten i dagligvarehandelen nedpriset, 14 % benyttet internt og 3 % donert. Donasjonsandelen er stabil sammenlignet med 2023, men den totale mengden donert overskuddsmat kan være noe underrapportert grunnet manglende oversikt hos enkelte kjeder.

Ca. 33 % av matsvinnet i dagligvarehandelen blir utnyttet som dyrefôr, 47 % går til biogass, og 8 % til kompostering eller forbrenning. For 12 % av matsvinnet er behandlingsformen ukjent; dette kan ha blitt returnert til industri/grossist, levert til lokale renovatører eller bønder, eller avhendet som restavfall.

Hovedårsakene til redusert matsvinn i dagligvarehandelen er nedprising av varer i butikk, inkludert bruk av apper som «Too Good To Go», smarte eller KI-baserte systemer for salgsprognoser og bestillinger, samt donasjoner til Matsentralen.

## Referanser

SSB (2025). 01222: Befolkning og kvartalsvise endringer, etter region, statistikkvariabel og kvartal.

Stensgård, A. E., et al. (2021). Sektorrapport for matbransjen, offentlig sektor og husholdningsleddet. Fredrikstad, NORSUS (Norwegian institute for sustainability research).

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra NorgesGruppen, COOP, Rema 1000, Bunnpris og Holdbart. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 4.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i serveringsbransjen 2024



MATINDUSTRI



GROSSIST



DAGLIGVARE



SERVERING



KBS



FORBRUKER

Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk Institutt for Bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

## Metodikk

Den årlige rapporteringen fra bedriftene i serveringsbransjen gjennomføres ved at bedriftene svarer på et nettbasert spørreskjema som sendes ut etter informative webinarer for serveringsaktørene. Statistikken baserer seg på rapportert mengde matsvinn, antall gjester, type drift samt tiltak som er iverksatt for å forebygge eller redusere matsvinn. Dataene blir kvalitetssikret av NORSUS. Mer informasjon om metodikken finnes [her](#) (Stensgård, Callewaert et al. 2021).

Måling av matsvinn i serveringsbransjen innebærer ulike metodiske utfordringer, omtalt blant annet [her](#) (Møller, Callewaert et al. 2020). Utfordringene inkluderer etablering av harmoniserte rutiner, skille mellom spiselige og uspiselige deler, samt beregning av matsvinn per gjest. Pandemien medførte i tillegg betydelige utfordringer som brøt kontinuitet i målingene som førte til inkonsistens i data.

Mens statistikken for hotell og kantine er basert på en relativt stor markedsandel, bygger tallene fra restaurantbransjen på en langt mindre andel og usikkerheten i statistikken er derfor størst her.

Statistikken for hotellbransjen er særlig usikker. Bruken av gram per gjest som indikator er særlig utfordrende for denne sektoren. I kantiner og restauranter er det mye klarere at en gjest spiser et måltid, mens en hotellgjest kan spise ingen, et eller flere måltider. Hotellene blir derfor bedt om å rapportere antall gjestmåltider. I praksis er disse tallene ofte ikke tilgjengelig, det er gjestnetter som blir rapportert isteden. Dette gir stor usikkerhet i statistikken, og de faktiske tallene for hotellbransjen i gram per gjest er trolig lavere enn det som rapporteres. Flere aktører i hotellbransjen jobber med å forbedre statistikken slik at de kan rapportere antall gjestmåltider.

## Resultater

Resultatene i Tabell 1 viser et relativt stabilt nivå av matsvinn i serveringsbransjen, men noe lavere nivå sammenlignet med 2023. Mengden matsvinn per gjest har gått ned med 1,5 % i hotell, 9,4 % i kantine og 17,4 % i restaurant, sammenlignet med 2023. Fra 2017 til 2024 er matsvinn redusert med 30,6 % når hotell-, kantine- og restaurantsektoren vurderes samlet. Målt i kilogram per innbygger har matsvinnet blitt redusert med 13 % fra 2017 til 2024.

Ved oppskalering av rapporterende tall til nasjonalt nivå basert på omsetning, estimeres det totale matsvinnet i norsk serveringsbransje til i underkant av 18 000 tonn per år. Dette tilsvarer et klimaavtrykk på 64 600 tonn CO<sub>2</sub>-ekv, et økonomisk tap på ca. 979,3 Millioner NOK og et matsvinn per innbygger på om lag 3,2 kg (se Tabell 2).

**Tabell 1.** Utvikling av matsvinn over tid, i gram per gjest, etter kategori (2017-2024)

| MATSVINN<br>gram/gjest, vektet | 2017       | 2018       | 2019       | 2020       | 2021       | 2022       | 2023       | 2024       |
|--------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Hotell                         | 129        | 128        | 120        | 120        | 120        | 174        | 131        | 129        |
| Kantine                        | 44         | 39         | 34         | 34         | 34         | 55         | 32         | 29         |
| Restaurant                     | 83         | 81         | 56         | 56         | 56         | 77         | 23         | 19         |
| <b>Totalt</b>                  | <b>255</b> | <b>248</b> | <b>209</b> | <b>209</b> | <b>209</b> | <b>306</b> | <b>186</b> | <b>177</b> |

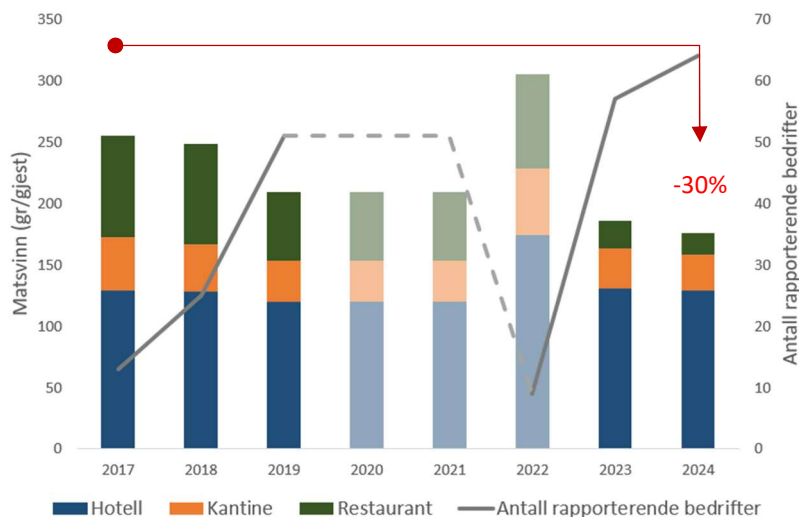
**Tabell 2.** *Utvikling av estimert matsvinn over tid, i tonn per år og kg per innbygger (2017-2024)*

|                                         | 2017          | 2018          | 2019          | 2020          | 2021          | 2022          | 2023*         | 2024          |
|-----------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Tonn matsvinn hotell                    | 4 937         | 4 799         | 5 002         | 2 653         | 3 156         | 5 156         | 5 156         | 8 018         |
| Tonn matsvinn kantine                   | 3 082         | 2 963         | 3 255         | 2 739         | 3 723         | 3 480         | 3 480         | 2 220         |
| Tonn matsvinn restaurant                | 11 540        | 12 815        | 10 218        | 5 969         | 6 178         | 8 868         | 8 868         | 7 644         |
| <b>Tonn matsvinn totalt</b>             | <b>19 559</b> | <b>20 577</b> | <b>18 475</b> | <b>11 361</b> | <b>13 057</b> | <b>17 504</b> | <b>17 504</b> | <b>17 882</b> |
| <b>Kg matsvinn per innbygger totalt</b> | <b>3,7</b>    | <b>3,9</b>    | <b>3,5</b>    | <b>2,1</b>    | <b>2,4</b>    | <b>3,2</b>    | <b>3,2</b>    | <b>3,2</b>    |

\* I 2023 ble tallene ikke skalert opp til nasjonalt nivå; tallene fra 2022 antas å gjelde.

### Om rapporterende bedrifter

Antallet rapporterende bedrifter økte i de første årene av matsvinnkartleggingen som følge av KuttMatsvinn 2020-prosjektet (2017–2019). Under pandemien ble antallet rapporterende bedrifter redusert, og datagrunnlaget mer usikkert. I 2023 økte antallet betydelig, og i 2024 har det fortsatt med en liten økning, slik figuren viser. Tallgrunnlaget for 2024 er basert på 64 rapporterende bedrifter, som representerer om lag 25 %, 51 % og 7 % av markedene innen hotell-, kantine- og restaurantbransjen<sup>1</sup>.



**Figur 1.** *Utvikling av matsvinn i gram per gjest og antall rapporterende bedrifter per år. Tallene for perioden 2020-2022 er usikre på grunn av redusert antall rapporterende bedrifter under koronapandemien*

### Varegrupper, årsaker og tiltak

De største varegruppene som oftest bidrar til matsvinn i serveringsbransjen er blandingsretter, frukt og grønt samt brød og bakervarer. Blant de viktigste årsakene som rapporterende bedrifter nevner, er at gjester forsyner seg med mer mat enn de spiser, at ansatte mangler kunnskap og ikke er motivert til å redusere matsvinn, samt at mat blir liggende for lenge i buffet eller serveringsdisk.

For å forebygge matsvinn oppgir bedriftene at de blant annet reduserer porsjonsstørrelser, måler og registrerer matsvinn, styrker de ansattes kompetanse på matsvinn og smart menyplanlegging.

<sup>1</sup> [12817: Foreløpige tall for antall foretak, sysselsatte og omsetning, etter næring \(SN2007\) og sysselsettingsgruppe 2016 - 2023. Statistikkbanken](#)

## Referanser

Møller, H., et al. (2020). KuttMatsvinn2020 -forskning, Norwegian institute of sustainability research (NORSUS).

Stensgård, A., et al. (2021). Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren. Oslo, NORSUS.

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra rapporterende bedrifter under bransjeavtalen. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 5.2 i [denne rapporten](#).

# Faktaark om matsvinn i Kiosk-, Bensin- og Servicehandel 2024



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

### Metodikk

Statistikken for kiosk, bensin og servicehandelen (KBS) baserer seg på rapportering av økonomisk svinn og omsetning (NOK) samt kilopriser fra dagligvarehandelen som benyttestil å regne om matsvinnet fra økonomisk verdi til mengder (tonn). Bedriftene som har levert matsvinndata representerer ca. 30 % av omsetningen i bransjen. Total mengde matsvinn i KBS-sektoren beregnes ut fra de rapporterende bedriftenes markedsandeler. Det henvises til Stensgård, Prestrud et al. (2021) for mer detaljerte beskrivelser av metodikken.

### Resultater

KBS-sektoren ble en del av arbeidet med å redusere matsvinn i 2018, og dette er også året de første tilgjengelige dataene foreligger fra. Fra 2018 til 2024 er det estimert at matsvinnet i KBS er redusert med 32 %, målt i kg/innbygger. KBS er har nådd neste delmål i bransjeavtalen om en 30 % reduksjon innen 2025. Merk at matsvinnstatistikken for KBS er noe usikker, og må kun anses som et estimat. Dette skyldes lav representasjon av bedriftene i bransjen samt at svinn rapporteres i økonomiske verdier. Tabell 1 viser tidsserien av de oppskalerte resultatene i mengde (tonn) og kg matsvinn per innbygger. Resultatene er justert for hele perioden ved bruk av oppdaterte kg-priser, som har påvirket de oppskalerte mengdene fra 2018.

**Tabell 1.** Utvikling av matsvinn over tid, i tonn og kg per innbygger (2018-2024).

|                         | 2018  | 2019  | 2020  | 2021  | 2022  | 2023  | 2024  |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Tonn matsvinn</b>    | 3 800 | 3 400 | 2 300 | 3 000 | 3 300 | 3 000 | 2 700 |
| <b>Kg per innbygger</b> | 0,72  | 0,64  | 0,43  | 0,56  | 0,61  | 0,55  | 0,49  |

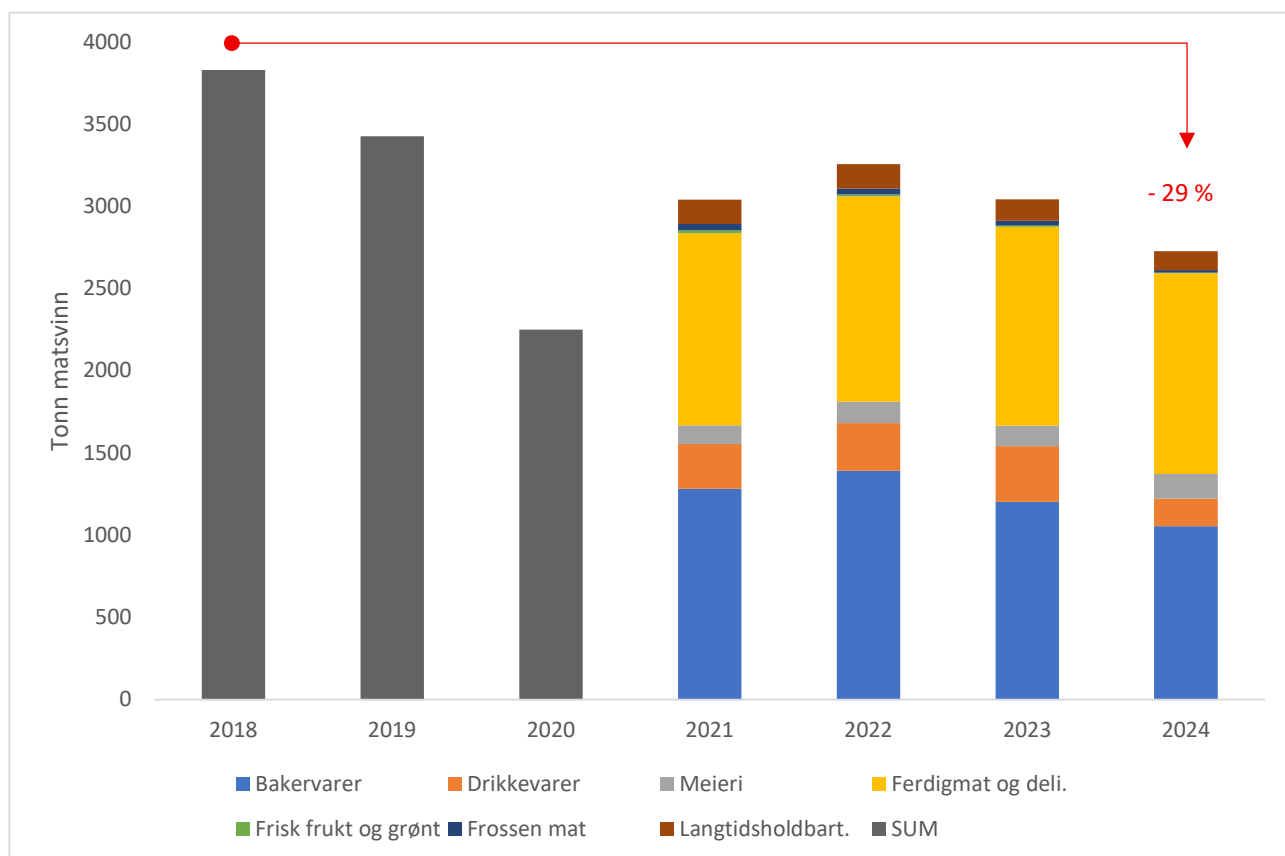
Utviklingen av matsvinnet i KBS har variert over tid, blant annet på grunn av pandemien. Etter en liten økning i matsvinnet da aktiviteten vendte tilbake til normalen, har mengdene igjen begynt å gå ned.

Total reduksjon målt i tonn er estimert til 29 %. Merk at utviklingen målt i tonn er lavere sammenlignet med utviklingen målt i kg/innbygger på grunn av økt innbyggertall (SSB 2025). Utviklingen i matsvinnet samt fordelingen av totalt matsvinn (tonn) for de ulike varegruppene er vist i Figur 1. De største varegruppene målt i tonn er fremdeles fersk ferdigmat (pølser, sandwicher o.l.) og bakervarer (for eksempel boller), med henholdsvis 45 % og 39 %. De minste varegruppene er frossen mat samt frisk frukt og grønnsaker (under 1 %). Utviklingen for de ulike varegruppene er ukjent fra 2018 til 2020. Søyler for disse årene er derfor merket i grått og viser kun total mengde matsvinn.

Matsvinnet i alle varegrupper er redusert i 2024 sammenlignet med 2023, med unntak av meierivarer og fersk ferdigmat, som har økt med henholdsvis 20 % og 1 %. Det er verdt å merke seg at interne endringer i bedriftenes produktgruppering kan påvirke mengdene fra år til år, og at total mengde matsvinn derfor gir en tydeligere indikasjon på den generelle trenden.

Klimaavtrykket knyttet til matsvinnet i grossistleddet er redusert med 50 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 26 %. Forskjellen på utviklingen for klimaavtrykk, økonomi og mengde matsvinn skyldes at nedgangen har vært minst for relativt klimaintensive og dyre produkter som meierivarer og kjøtt. Målt i klimaavtrykk er fersk ferdigmat (78 %) og bakervarer (11 %) de største bidragsyterne. Disse to varegruppene står også for mesteparten av det økonomiske tapet som følge av matsvinn.

Hovedårsakene til redusert mengde matsvinn er fortsatt nedprising av varer like før utløpsdato, salg av overskuddsmat gjennom alternative kanaler samt generelt fokus på matsvinn internt i bedriftene.



**Figur 1.** Utvikling av matsvinn i tonn per år og per varegruppe for perioden 2018-2024 (utviklingen for de ulike varegruppene er ukjent fra 2018 til 2020).

## Referanser

SSB (2025). 01222: Befolkning og kvartalsvise endringer, etter region, statistikkvariabel og kvartal.

Stensgård, A. E., et al. (2021). Sektorrapport for matbransjen, offentlig sektor og husholdningsleddet. Fredrikstad, NORSUS (Norwegian institute for sustainability research).

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>i</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra rapporterende bedrifter under bransjeavtalen. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 6.2 i [denne rapporten](#).