

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 Matvettⁱ.

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 CO₂-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 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
Totalt	255	248	209	209	209	306	186	177

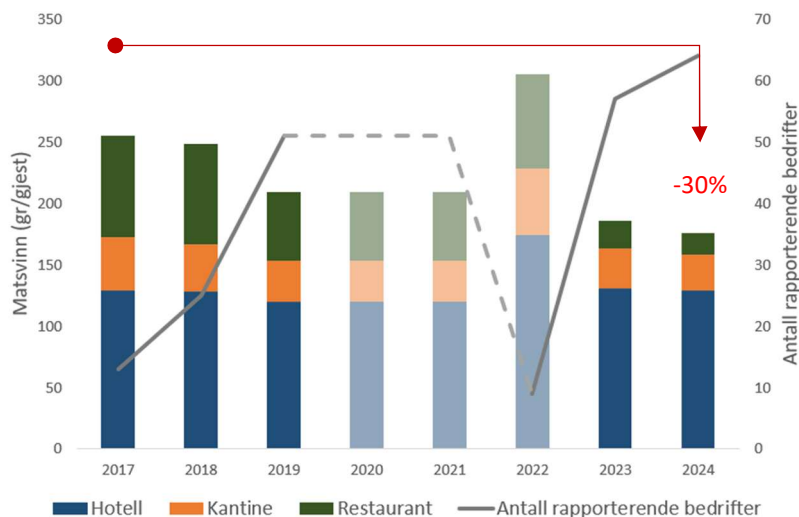
Tabell 2. *Utvikling av estimert matsvinn over tid, i tonn per år og kg per innbygger (2017-2024)*

	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
Tonn matsvinn totalt	19 559	20 577	18 475	11 361	13 057	17 504	17 504	17 882
Kg matsvinn per innbygger totalt	3,7	3,9	3,5	2,1	2,4	3,2	3,2	3,2

* 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 restaurantbransjen¹.



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.

¹ [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.

ⁱ 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](#).