



ForMat-prosjektet - Forebygging av matsvinn

- Rapport fra virksomheten 2013



Et eksempel på hvordan vi kan bruke daggammelt brød!

- se oppskrift på krutonger på matvett.no

www.matavfall.no

www.matvett.no

1. ForMat – 2013

1.1 Prosjektledelse og prosjektorganisering

Styringsgruppen for prosjektet består i 2013 av følgende personer:

- Knut Maroni, NHO Mat og Drikke - prosjektleder
- Jorunn Vormeland Dalen, NHO Mat og Landbruk
- Jens Olav Flekke, DMF
- Roar Getz, DMF (Delansvarlig for delprosjekt III, Forebyggingsstrategier)
- Thomas Weihe, DLF (til og med 30.06.13)
- Nina Haugen, DLF (fra 01.07.13 – 20.11.13)
- Per-Halvard Eliassen, Landbruks- og matdepartementet (Observatør)
- Ragnhild Børke, Miljøverndepartementet, Observatør (til 01.08.13)
- Marie Bytingsvik, Miljødirektoratet, Observatør (fra 01.08.13)
- Therese Hagtvedt, Nofima AS
- Ole Jørgen Hanssen, Østfoldforskning (Ansvarlig for delprosjekt I og III)
- Anne Marie Schrøder, Kommunikasjonsansvarlig, møter i styringsgruppen fra administrasjonen (Ansvarlig for delprosjekt II)
- Kari Bunæs, Den norske Emballasjeforening

Det har totalt vært avholdt 6 møter i styringsgruppen for prosjektet i 2013.

1.2 Rapport fra hvert av delprosjektene

ForMat består nå av tre delprosjekter. Nettverksarbeidet i delprosjekt II ble avsluttet i mai 2012, og resulterte bl.a. i rapporten "Kartlegging av matsvinn i produksjonsbedrifter". Denne rapporten og erfaringene nettverkene har gjort seg kan brukes videre i rapportering og rådgivning. Samtidig har nettverksarbeidet langs verdikjeder i delprosjekt IV avsluttet sin første fase, og vil bli videreført bl.a. gjennom en egen arbeidsgruppe under STAND, og gjennom motivasjon til at bedrifter starter arbeid med å forebygge matsvinn i egen virksomhet og langs verdikjeden til egne produkter. Det har derfor vært mest hensiktsmessig å samle engasjementet fra ForMat inn mot mat- og drikkebedriftene og dagligvarehandelen i ett delprosjekt. ForMats delprosjekter er derfor f.o.m. 2013:

- Delprosjekt I – Kartlegging av matsvinn gjennom verdikjeden
- Delprosjekt II – Kommunikasjon
- Delprosjekt III - Nettverk for motivasjon til redusert matsvinn i bedrifter

Nedenfor er det gitt en kort rapport fra den faglige virksomheten i hvert av delprosjektene for 2013.

1.2.1 Delprosjekt I – Kartlegging av matsvinn i Norge 2013

Prosjektet har gjennomført den planlagte kartleggingen av matsvinn fra de 21 produktgruppene/9 hovedvaregruppene ut fra metodikk som ble utviklet og første gang testet i 2010. Det er innhentet data fra 29 butikker, grossister og et antall leverandørbedrifter for 2012 og 2013. Det har også vært gjennomført gallupundersøkelser blant 1000 forbrukere i to omganger. Fokus har vært på hva som er kastet av 21 varegrupper og hvorfor, og mer generelt om forbrukernes adferd og holdninger knyttet til matsvinn. Rapporten for 2013 kan lastes ned på matavfall.no. Sammendraget ligger som vedlegg til denne rapporten.

1.2.2 Delprosjekt II – Kommunikasjon og formidling

I 2013 har kommunikasjonsarbeidet fortsatt i samme spor som 2012, med fokus på **oppmerksomhetsskapende tiltak** (tilstedeværelse på arrangementer og i media), **informasjons- og kunnskapsbyggende tiltak** (foredrag på ulike arenaer og materiell) og **samarbeidstiltak** (kommuner, bedrifter og avfallsselskaper).

Det er i husholdningene mesteparten av matsvinnet oppstår, og derfor brukes det en del ressurser og tid på kommunikasjon mot de gruppene som kaster mest mat. Dette gjelder i særlig grad småbarnsfamilier og de yngre i samfunnet. For å oppnå holdningsendringer er det viktig å spre kunnskap om hvordan måltider kan planlegges og maten håndteres for å unngå at det oppstår unødvendig svinn. Resultatene fra siste gallupundersøkelser viser at kommunikasjonsarbeidet i ForMat har en viss effekt, da det er flere som forstår at "best før"-dato ikke nødvendigvis betyr dårlig etter, og folk har også blitt noe mer bevisst på at riktig oppbevaring av mat har sammenheng med matens holdbarhet.

Likevel er ForMat først og fremst næringslivets satsning med mål om å bidra til å redusere matsvinnet med 25 % i verdikjeden innen utløpet av 2015. Derfor har fokuset i andre halvdel av 2013 vært rettet mot å utvikle en "verktøykasse" som bedrifter og butikker kan ta i bruk, både for at de skal få bedre oversikt over sitt eget matsvinn og for at de skal bli motivert til å sette i gang med svinnreducerende tiltak. Nettstedet **matsvinn.no** vil lanseres i løpet av mars 2014.

Status på gjennomførte tiltak i 2013

ForMat har fått god oppslutning rundt sin virksomhet og samarbeider med mange aktører som arbeider med mat, forbruker- og miljøspørsmål. Ved å samarbeide om kommunikasjonstiltak når vi ut til mange. Av konkrete kommunikasjonstiltak i prosjektets regi kan nevnes:

Oppmerksomhetsskapende tiltak:

- ForMat har vært til stede på mange ulike arrangementer rundt omkring i landet med [matkastebordet](#), brosjyrer, quiz og smaksprøver på mat som er "gått ut på dato", både på matfestivaler, kommunale miljødager og musikkfestivaler. Vi arrangerte en egen restetorsdagsfest på og i samarbeid med Nobels Fredssenter i november, og var med som medarrangør på en pressevisning av en fotoutstilling på The Thief i Oslo med fokus på matsvinn og holdbarhet i september.
- 20. november arrangerte ForMat en konferanse/seminar om matsvinn for å oppdatere myndigheter, bedrifter og organisasjoner på arbeidet som foregår på området i Norge, Norden og Europa. Det var foredragsholdere fra matsvinnprosjekter i Finland og i Sverige og fra EU-prosjektet [FUSIONS](#), som ForMat er partner i. Resultatene fra ForMats kartleggingsarbeid mot industri, handel og forbrukere ble presentert, og man fikk også innblikk i hvordan produksjonsbedrifter, dagligvarebutikker og kommuner jobber med svinnreducerende tiltak. Landbruks- og matminister Sylvi Listhaug åpnet konferansen.
- ForMat har hatt mye kontakt med media i løpet av 2013, med en rekke større og mindre oppslag som resultat, både i lokal og nasjonal presse (Aftenposten 2 s - 20.11, VG 1s - 1.8, Dagbladet.no osv.) og i ulike tv-programmer (TV2s God Morgen Norge, TV2 Ettermiddagen, NRK-Forbrukerinspektørene osv.).

Informasjons- og kunnskapstiltak:

- Vedlikehold av matvett.no, med tips og råd og stadig nye restematoppskrifter. Videreutvikling av oppskriftsbasen slik at den blir søkbar på ingrediens. Det vil si at folk kan markere hva de har i skapet og få forslag til oppskrifter (over 100) på bakgrunn av hva de har. Denne blir ferdig implementert i begynnelsen av 2014.
- Restetorsdagskampanjen (nytt restemattips sendt ut via facebook hver torsdag) og generell oppdatering/informasjonsformidling gjennom Matvetts facebookside og twitterprofil, for å informere i sosiale medier om prosjektet og hva som finnes av informasjon og inspirasjon på nettsiden og annet som rører seg.
- Foredrag på ulike seminarer/arrangementer som Grønt Punkt-dagen, Bymiljøkonferansen i Oslo, til miljøstudenter ved Høyskolen i Nord-Trøndelag, til Samarbeidsgruppen for å redusere matsvinn (SaMMa) i Sverige, til Confex (kantinemedarbeidere) og til Grønne sykehus for å nevne noen.
- Kurs om matsvinn/forebygging av avfall for Oslo REN.
- Sensor/oppdragsgiver for kurs i digitale spill og medier med matsvinn som tema ved Westerdals skole for kommunikatører.
- Ungt Entreprenørskap – oppdragsgiver for flere ungdomsskoler i Østfold hvor reduksjon av matsvinn har vært tema.
- Dommer på messe om matsvinn på ungdomsskole i Oslo.
- Utvikling av nye prosjektnettsider (matsvinn.no) og vervemateriell (motivasjonsfilm og brosjyre) for i større grad å kunne nå frem til produksjonsbedriftene. Les mer om dette under delprosjekt III.

1.2.4 Delprosjekt III – Nettverk og tiltak

Med utgangspunkt i arbeidet fra det avsluttede nettverksdelprosjektet har det blitt utarbeidet en metode for å måle og redusere matsvinn og en veileder til denne. Det er satt i gang et arbeid for å gjøre denne metoden tilgjengelig for bedriftene.

Det utarbeides i den forbindelse nye nettsider – matsvinn.no – hvor bedriftene skal oppfordres og motiveres til å ta i bruk ForMat-metoden for å registrere og redusere matsvinnet i egen bedrift og i samarbeid med andre. Det produseres også en liten animasjonsfilm for å rute folk inn på matsvinn.no, samt filmer som skal danne toppfeltet på nettsiden med korte intervjuer med ledere i matindustri og dagligvarekjeder + andre som har en mening om og et forhold til mat og samfunnsansvar. Det skal utarbeides en brosjyre som en del av "verktøykassen" for å verve bedriftene til å delta aktivt i ForMats arbeid med å bidra til å nå målet om 25 % redusert matsvinn innen utløpet av 2015.

ForMat/Østfoldforskning har utviklet enkle verktøy for å bevisstgjøre bedrifter som ennå ikke har startet arbeid med kartlegging og forebygging av matsvinn (ForMat-sjekken). Denne består av et enkelt elektronisk spørreskjema som bedriftene kan bruke for å vurdere sin egen status på området og potensialet for forbedring og kostnadsreduksjoner. Verktøyet har vært under uttesting i noen bedrifter, og blir en del av matsvinn.no som lanseres i løpet av mars 2014.

1.3 Prosjektregnskap 2013

Alle tall i NOK	Regnskap 2013	Regnskap 2012
Driftsinntekter		
Avgiftspliktig vederlag (frivillig avtale m/bedrifter)*	610 686	
Tilskudd innbetalt	2 700 000	2 200 000
Tilskudd fra organisasjonene	491 560	360 000
Prosjektinntekter	51 896	127 525
Sum driftsinntekter	3 854 142	2 687 525
Lønn, arbeidsgiveravgift og sosiale kostnader		
Lønn og personalkostnader	766 184	675 004
Sum lønn, arbeidsgiveravgift og sosiale kostnader	766 184	675 004
Andre administrasjonskostnader		
Kontorleie	83 432	57 848
Revisjon	29 581	9 813
Honorarer, kjøp av tjenester, utv.matsvinn.no	1 836 719	1 782 041
Rekvisita, telefon, porto og tidsskrifter	12 084	35 218
Reise og representasjon	40 869	42 885
PR kostnader	2 200	11 500
Aktiviteter, bl.a. animasjonsfilm	165 385	3 646
Web - matvett.no	131 584	26 745
Representasjon, gaver og kontingenter	-	5 850
Styre- og bedriftsmøter	8 581	-
Bankomkostninger	1 735	673
Andre driftskostnader	2 312 170	1 976 219
Sum kostnader	3 078 354	2 651 223
Driftsresultat	775 788	36 302
Finans	14 474	11 555
Sum Finans	14 474	11 555
Ordinært resultat før skattekostnad	790 262	47 856
Skattekostnad på ordinært resultat		14 128
Skattekostnad 2012 ettergitt i 2013	14 226	
Årsresultat	804 488,25	33 728

* Det er inngått avtale med en del matindustribedrifter om å betale et frivillig matemballasjevederlag som skal bidra til å finansiere ForMat-prosjektet

1.3.3 Justeringer i forhold til opprinnelig prosjektplan og søknader

Hvis målet om 25 % reduksjon i matsvinnet skal nås, kreves det betydelig innsats på alle nivåer i årene fremover. Finansieringen av prosjektet må i større grad enn frem til i dag være forutsigbar for å holde "trykket oppe" når det gjelder kartlegging, analysering, nettverkskoordinasjon og forbrukerkampanjer. Med forutsigbarhet menes at man ikke kan vente til mai/juni hvert år med å vite hvordan man kan budsjettere for aktivitetsnivået. Det er derfor satt i gang noen tiltak for å opparbeide seg egenkapital i prosjektet.

Arbeidet med å søke om skattefritak ble startet 1. halvår 2013, og skattefritak ble innvilget høsten 2013. Målet er å kunne opparbeide nødvendig egenkapital, som kan sikre opprettholdelse av aktiviteter, frem til tilsagn om bevilgninger fra ulike departementer foreligger.

Det er utarbeidet en frivillig avtale som næringsmiddelbedrifter kan inngå med Grønt Punkt Norge om å bidra økonomisk til arbeidet med å redusere matsvinn. De første bedriftene ble kontaktet rett før sommerferien og vervearbeidet ble intensivert i 2. halvår, per 31.12.13 var det 23 bedrifter som hadde tilsluttet seg ordningen. Det ble opprinnelig ikke budsjettert med inntekter fra dette tiltaket siden det er i en startfase og oppslutningen om ordningen har vært usikker.

Miljøverndepartementet tok initiativet til en utvidelse av prosjektet ForMat til også å omfatte storhusholdning og primærnæringen i juni 2013. Målet var å lage en samarbeidsavtale i løpet av høsten 2013 mellom organisasjoner som omfatter hele verdikjeden og myndighetene med utgangspunkt i prosjektet ForMat. Den planlagte samarbeidsavtalen skal blant annet beskrive aktiviteter og konkrete mål for arbeidet 5 – 10 år fremover. Initiativet har fått en positiv mottagelse i organisasjoner som representerer primærnæringen og storhusholdning. Vi håper Klima- og Miljøverndepartementet vil følge opp initiativet og innkalle til første møtet så snart som mulig i 2014.

Oslo, 19.02. 2014

Knut Maroni, Prosjektleder

Vedlegg 1

ForMat - Matsvinn i Norge 2013 – Status og utviklingstrekk 2009 – 2013

Sammendraget

Denne rapporten oppsummerer fire års data om matsvinn i Norge, som er innhentet fra næringsmiddelindustri, dagligvarehandel, grossistvirksomhet og fra norske forbrukere. Dataene er innsamlet med basis i enhetlige og systematiske metoder for å sikre best mulig sammenliknbarhet over tid. ForMat-prosjektet er unikt i denne sammenheng, siden det ikke finnes tilsvarende prosjekter i andre land som analyserer trender i utvikling av matsvinn over tid. Det er også kartlagt hvordan forbrukernes adferd og holdninger knyttet til matsvinn endres over tid, og hvordan dette evt. kan bidra til mindre matsvinn i Norge.

Mengden matsvinn kartlegges for 21 varegrupper i samarbeid med deltagende bedrifter i ForMat-prosjektet. Det er innhentet data fra et antall produksjonsenheter knyttet til hver varegruppe. Totalt har 8 bedrifter bidratt med data, som dekker 5 av de 9 hovedgruppene som inngår i kartleggingen (frukt og grønt, bakervarer, ferdigmat, fersk fisk, oljer/snacks) for årene 2011-12, mens det samlede antallet bedrifter som har gitt data for alle fire årene er 12. Fra butikkleddet er det mottatt data fra 29 butikker som dekker et representativt utsnitt av sektoren i Norge. Mengden matsvinn er analysert som prosent i forhold til omsetning, både for alle varegruppene som omsettes og for de 21 varegruppene som analyseres spesielt. De 21 varegruppene som analyseres er ikke representative for hele vareutvalget i dagligvarehandelen med hensyn til matavfall, siden flere store varegrupper med høy omsetning og lav andel avfall ikke inngår (mineralvann, øl, og næringsmiddelprodukter som tobakk, vaskemidler etc.). Estimatenes for matsvinn på grossistleddet er gjort med utgangspunkt i registreringer av alt svinn som har forekommet på et større antall grossistlagre i Norge. Dataene omfatter de varegruppene som blir distribuert via egne grossistselskap i Norge, og omfatter bare i liten grad varegrupper som distribueres direkte fra produsent til butikk.

For forbrukerleddet ble det lagt opp til gallupstudier i prosjektet 2-3 ganger per år, der alle undersøkelsene er gjennomført som webpaneler med 1000 respondenter av Norstat, som del av selskapets ukentlige datainnhenting. I to omganger er 1000 forbrukere spurt om de har kastet mat og/eller matrester i løpet av siste uke fra de 21 varegruppene som inngår i utvalget. Dersom det ble oppgitt at man hadde kastet et produkt innenfor 1 av 7 varegrupper, ble man automatisk rutet over til oppfølgingsspørsmål knyttet til hva som var den viktigste årsaken til at man kastet mat fra denne varegruppen. I tillegg ble det gjennomført en egen gallupstudie, der det ble stilt en rekke mer generelle spørsmål om matsvinn, uten kobling til analyser av spesifikke produktgrupper. Her ble det spurt om forbrukernes holdninger, adferd og kunnskaper om matavfall i Norge. Spørsmålene tok utgangspunkt i handle-, matlagings- og spisevaner, og med standard svaralternativer knyttet til et antall påstander respondentene måtte forholde seg til.

For næringsmiddelindustrien indikerer resultatene at det totalt for de utvalgte varegruppene er en prosentvis reduksjon matsvinn av produksjonen fra 4,8 % til 4,0 % fra 2010 til 2013, hvilket tilsvarer en reduksjon på ca. 16 % i perioden. Ferske bakervarer viser en jevn nedgang i mengde matsvinn for perioden, og fordi dette er en varegruppe med høy andel av totalproduksjonen slår dette også ut for totaltallene. Det samme gjelder varegruppen ferskt kjøtt som også har vist en svak nedgang i perioden. Det er især varegruppene "frukt og grønnsaker" og "fersk fisk og skalldyr" som viser økning i prosent svinn i perioden. For frukt og grønnsaker er kvaliteten på råvare av stor betydning, og et år med dårligere kvalitet kan føre til stor utsortering av råvarer og dermed økt matsvinn. For fersk fisk og skalldyr er det endring i datagrunnlaget som utgjør en viktig årsak til økningen.

Fra dagligvarehandelen viser resultatene at ferske bakervarer og fersk ferdigmat er de to varegruppene med høyest prosent svinn av omsetningen hele perioden sett under ett, og der særlig fersk ferdigmat har økt til å bli varegruppen med høyest prosent svinn målt i økonomi i 2011 og 2012 med ca. 7,7 %. Ferske bakervarer hadde en stor økning i prosent svinn i 2010, trolig som følge av økt konkurranse mellom leverandører til butikkene, mens svinnet er redusert frem til 2012 (hvorfor – var det ikke konkurranse lenger?). Friske grønnsaker og friske poteter viser de største reduksjonene i prosent matsvinn av omsetning. Motsatt har de fleste ferske kjøtt- og fiskeprodukter som kjøttpølser, ferskt kjøtt pålegg, kjøttdeig/farser, posteier og fersk fisk økt betydelig fra 2009 til 2012, mens ferskt kjøtt og meierivarer har økt svakt totalt sett gjennom perioden. For ferske egg har prosent svinn gått svakt ned fra 2009 til 2012. Total mengde matsvinn målt i tonn er beregnet ved å bruke økonomisk verdi av svinn delt på konsumprisjustert kilopris for de viktigste produktene innenfor hver varegruppe.

Samlet sett viser resultatene fra dagligvarehandelen at det er relativt liten endring totalt sett i prosent matsvinn av omsetningen av alle varegrupper og begge typer butikker sett under ett. Det er imidlertid klare trender for flere varegrupper over tid når disse vurderes isolert, og det er også visse forskjeller mellom de to butikktypene:

- Reduksjon i prosent matsvinn for friske grønnsaker, poteter og tørrvarer
- Økning i prosent matsvinn for fersk ferdigmat, kjøttpølser, kjøtt pålegg og posteier, ferske fiskeretter, kjøttdeig og meierivarer.

Det vil si at matsvinnet har gått opp for relativt dyre varer, mens det har gått noe ned for produkter med gjennomgående lavere enhetspriser.

For grossistledet utgjorde matsvinnet ca. 0,13 % av omsetningen innenfor de aktuelle varegruppene i 2012, og har blitt omtrent halvert siden 2009.

Gallupundersøkelsen blant forbrukere indikerer et tydelig mønster med lavere prosent som oppgir å ha kastet en gitt varegruppe i 2013 enn i 2010, med størst reduksjon for egg (50 %), fulgt av snacks, ferskt kjøtt, melk/fløte, ost og yoghurt/rømme. Den eneste varegruppen der flere oppgir å ha kastet i 2013 enn i 2010 er ferske fiskeprodukter. Endringene må sies å være betydelige for flere av varegruppene, med 20 % reduksjon eller mer for hele 10 varegrupper. Det er også interessant at bla. egg og yoghurt/rømme kommer så vidt høyt opp i prosentvis reduksjon, siden dette er varegrupper som har fått spesiell fokus bla. gjennom ForMat-prosjektets kommunikasjonsarbeid. Resultatene skal tolkes med forsiktighet, både fordi forbrukere ofte ikke svarer ærlig eller korrekt i denne type gallup, og fordi reduksjon i matsvinn også kan ha sammenheng med redusert forbruk av ulike varegrupper. Dette vil bli sjekket nærmere gjennom analyser i forskningsprosjektet Food Waste Prevention. Likevel er mønsteret her så entydig at resultatene indikerer en respons hos forbrukeren på økt fokus på matkasting.

Den årsaken som oppgis hyppigst til at produktet ble kastet er "utgått på dato", noe som viser at mange forbrukere ikke forholder seg rasjonelt til datomerking. For det første er utgått på dato den klart viktigste årsaken til kasting av yoghurt og rømme, som er produkter med "Best før-merking" og lang holdbarhet utover påstemplet dato. For det andre oppgis utgått på dato som viktige årsaker for både ferske bakervarer og frisk frukt og grønnsaker, som er varegrupper som ikke eller i svært liten grad er datostemplet. Feil oppbevaring av produktet i hjemmet eller under transport hjem ble oppgitt som viktigste årsak i kun ca. 10 % av tilfellene, noe som henger godt sammen med at forbrukerne selv oppfatter at de oppbevarer produktene riktig i hjemmet/under transport hjem.

Kasting som følge av at produktet var ødelagt pga. skadet emballasje, oppgis å ha helt minimal betydning for alle varegrupper, med kun 1-3 % av tilfellene.

"Utgått på dato" har økt i betydning som årsak til matkasting gjennom perioden for alle varegrupper unntatt bakervarer, mens det er betydelig reduksjon i hyppighet av kasting som følge av feil oppbevaring i hjemmet eller under transport hjem.

For adferdstrekk hos forbrukerne som kan ha betydning for matkasting, er det et viktig resultat at det er 14 % flere som oppgir at de har redusert egen matkasting i 2013 sammenliknet med 2009. Det er også svært positivt at 5 % færre oppgir at de kaster mat bare fordi den har gått ut på dato i 2013 sammenliknet med 2009. Tilsvarende er det 5 % flere som oppgir at de forsyner seg med mindre porsjoner for å redusere matkasting. Det er også positivt at færre oppgir at det er greit å kaste mat så lenge det komposteres eller går til biogass (3 %). Det er 28 % færre som oppgir at maten blir ødelagt på grunn av transport hjem fra butikken i 2013 enn i 2009, mens 24 % flere oppgir at de passer på å oppbevare maten godt kjølt under transport hjem. Det er også flere som oppgir at de bruker handleliste når de handler (8 %), selv om det allerede i 2010 var 60 % som oppga at de som oftest bruker handleliste.

ForMat-prosjektet tok i 2011 initiativ til etablering av nettverksprosjekter på tvers av verdikjeder innenfor tre produktgrupper, for å analysere årsaker til at det oppstår matsvinn og for å konkretisere tiltak rettet mot forebygging av matsvinn. De tre produktgruppene var ferskt kjøtt, ferske ferdigretter (salater og posteier) og meieriprodukter. Nettverkene besto av representanter fra dagligvarekjeder og produsenter, og med bistand fra forskere fra Østfoldforskning og Nofima. Alle nettverkene bidro til å fremskaffe mer detaljerte data for matsvinn for utvalgte produkter fra produsenter og dagligvarebutikker, og det ble satt fokus på enkeltprodukter med høyt prosentvis svinn i forhold til omsetning. To hovederfaringer fra dette arbeidet var at prognosearbeidet bør forbedres gjennom tettere samarbeid mellom bestiller/leverandør, og at systemet med tredeling av holdbarhetstid mellom produsent, grossist og butikk som ligger i den felles standarden STAND 001, kan være for rigid og bør vurderes. Et viktig resultat fra nettverksprosjektet er derfor at DLF og DMF i fellesskap har etablert en arbeidsgruppe under STAND som skal legge forholdene til rette for redusert svinn gjennom verdikjeden, ved blant annet å foreslå en revidert standard for ferskvarestyring (<40 dager totalholdbarhet).

Som et ledd i delprosjekt III med nettverksutvikling har DLF, DMF og Østfoldforskning utviklet et enkelt spørreskjema der bedrifter selv kan kartlegge sin egen "nå-situasjon" med hensyn til matsvinn, både i produksjon og i butikker. Det er også utviklet et enkelt kalkyleverktøy som skal bistå bedriftene i å vurdere hva matsvinnet i dag koster dem i form av tapt omsetning og kostnader knyttet til avfallsbehandling. For å motivere bedrifter til å ta i bruk verktøyet er det også under utvikling egne hjemmesider for "ForMat-sjekken" på www.matsvinn.no og en kort videofilm og powerpoint-presentasjon som forklarer hensikt og nytte med verktøyet.

ForMat-prosjektet ble i 2012 anmodet om å ta ansvar for videre fremdrift av arbeidet med å etablere en matsentral for Oslo-området. ForMat-prosjektet har ledet arbeidet med å få på plass finansiering av et oppfølgingsprosjekt, og Frelsesarmeen, Blå Kors og Kirkens Bymisjon har etablert et eget samvirkeforetak – Matsentralen SA - som skal stå for driften av matsentralen, som ble formelt åpnet 2. september 2013. Det er anslått at sentralen skal bidra til å dekke behovet for mat for totalt ca. 3000 klienter daglig, og at dette vil kunne bidra til å redusere matsvinnet med inntil 1000 tonn årlig.

Resultatene fra kartleggingen viser få klare tegn til reduksjon i mengden matsvinn i løpet av fireårsperioden som inngår i rapporteringen. For produksjonsleddet indikerer resultatene en viss reduksjon i totalt matsvinn i perioden på ca. 16 %, og for ferske bakervarer fra ca. 13 % til ca. 11 % svinn. Mengden matsvinn fra grossistleddet er fortsatt svært lavt og slår lite ut i den store sammenheng når vi ser hele verdikjeden under ett. I butikkleddet er det også lite endringer i totalt matsvinn gjennom perioden, når man ser på alle butikkene som inngår med rapportering. Samlet har dette ligget stabilt på ca. 3,5 % av omsetningen for varegruppene gjennom hele perioden. For forbrugerleddet er det ikke gjort studier som gir grunnlag for oppdatering av dataene om mengde avfall per innbygger i Norge eller totalt fra husholdningsleddet, dvs. detaljerte plukkanalyser. Resultatene i rapporten er derfor basert på galluptall som viser hva forbrukerne selv oppgir av endringer i adferd knyttet til matsvinn.

Det er grunnlag for å konkludere med at budskapet om omfanget av og problemene knyttet til matsvinn har nådd frem til et stort flertall av forbrukerne når 50 % av forbrukerne svarer at de har blitt mer bevisst problemet siste år, og nesten 40 % mener at de har redusert matsvinn fra egen husholdning. I perioden 2010-13 har denne gruppen økt med nesten 15 %, noe som også er svært positivt. Selv om dette på ingen måte indikerer at mengden matsvinn blir redusert med tilsvarende prosenter, må resultatene kunne tolkes som at budskapet fra ForMat-prosjektet har gått inn hos mange forbrukere. Utfordringen er at statistikken viser en relativt skjev aldersfordeling i disse spørsmålene, siden det til en viss grad er personer i aldersgruppene fra 40 år og oppover som i størst grad oppgir at de har blitt mer bevisst problemet og har redusert eget matsvinn. I den norske avfallsstatistikken er matsvinn en del av det som betegnes som "våtorganisk avfall", og der både matsvinn og annet avfall fra matproduksjon utgjør en viktig andel. Siden det ikke er kjent hvor stort omfang matsvinn har og har hatt av det totale våtorganiske avfallet opp gjennom årene, kan ikke statistikken vise endringer i matsvinn direkte. Det positive er at mengden våtorganisk avfall per innbygger har gått ned med ca. 5 % fra 2007 til 2011, fra ca. 117,5 kg/innbygger til ca. 112,4 kg/innbygger, hvilket kan indikere at også mengden matsvinn i avfallet har gått ned de siste 5 årene.

Det er ønskelig med både mer og bedre data til ForMat-prosjektet fremover. Det gjelder både fra industrien, der det bare er noen få som bidrar med data i dag og hvor det er ønskelig med større medvirkning fra mellomstore og mindre bedrifter, og fra dagligvareleddet. Det gjelder også fra husholdningene der kommunene sitter på nøkkelen til data i dag ved at de er ansvarlige for innsamling og behandling av avfallet.