



FORSTERKET INNSATS MOT ET NORGE UTEN MATSVINN

KuttMatsvinn-konferansen 2025

Tirsdag 18. november

Næringslivets Hus



Program

1. Utvikling i matsvinnet, nye verktøy og samhandling som gir resultater

- Ny innsikt og utvikling i matsvinnet fra matbransje og husholdninger
- Fremtidig system for rapportering og smartere bruk av matsvinndata
- Eksempler på samhandling med effekt

2. Nytt rammeverk med matsvinnlov og revidert bransjeavtale

- Status fra myndighetene og hvordan virkemidlene henger sammen
- Status i forskriftsarbeidet under matsvinnloven og betydningen av innspill fra næringen
- Samtale om det nye rammeverket og hva skal til for at det skal ha en forsterkende effekt?

3. Beste praksis og kåringer

- Intervju med bedrifter som har mottatt KuttMatsvinn-beviset om deres beste tiltak
- Historien til Grønne Folk og hvordan de er en del av løsningen
- Kåring av årets «Matvett-bedrift 2025»

1) UTVIKLING I MATSVINNET, NYE VERKTØY OG SAMHANDLING





KJOPMANN

MATREUSENTEN AS



UTVIKLINGEN I MATSVINNET FRA MATBRANSJE OG HUSHOLDNINGER

NORSUS

Norwegian Institute for
Sustainability Research



Norsk institutt for
bærekraftsforskning

KuttMatsvinn-konferansen 18. november 2025

Ny innsikt og utvikling i matsvinnet fra matbransjen og husholdningene

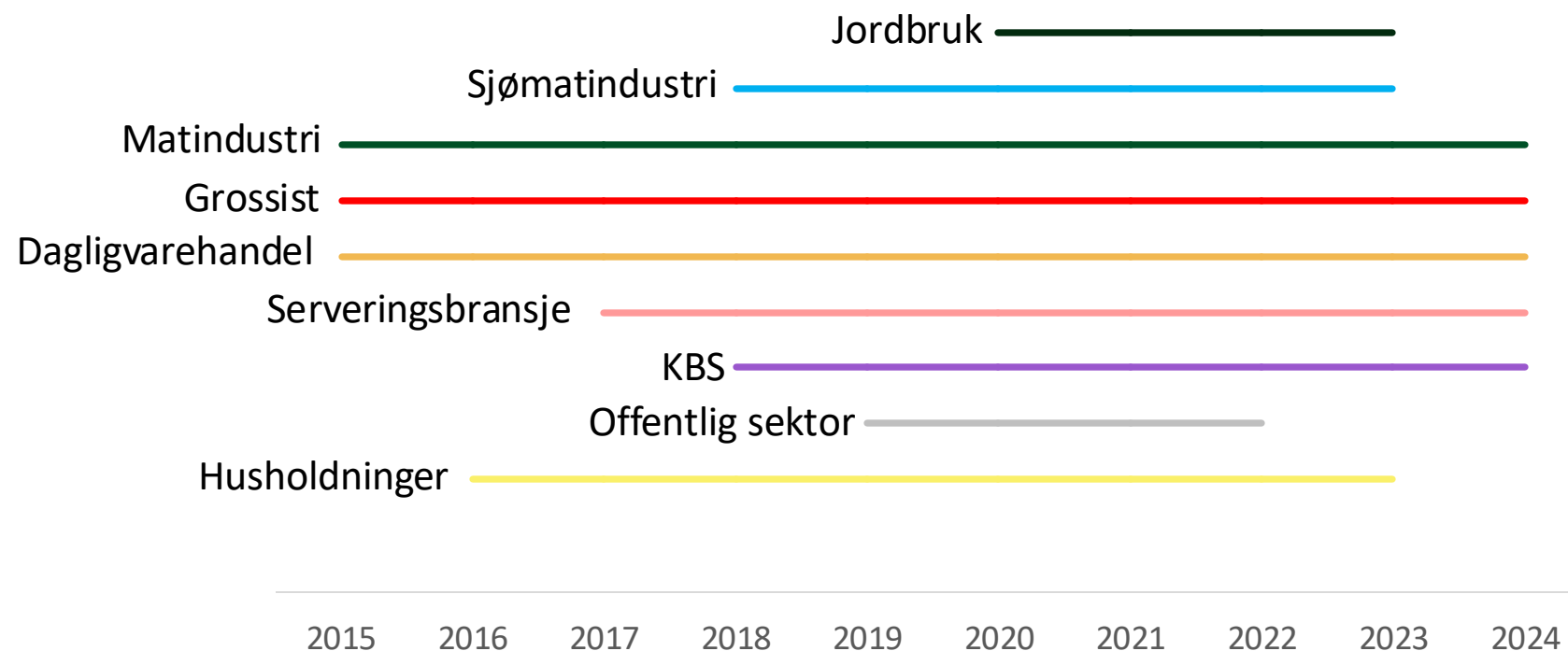
Bram van de Glind

Lina Plataniti

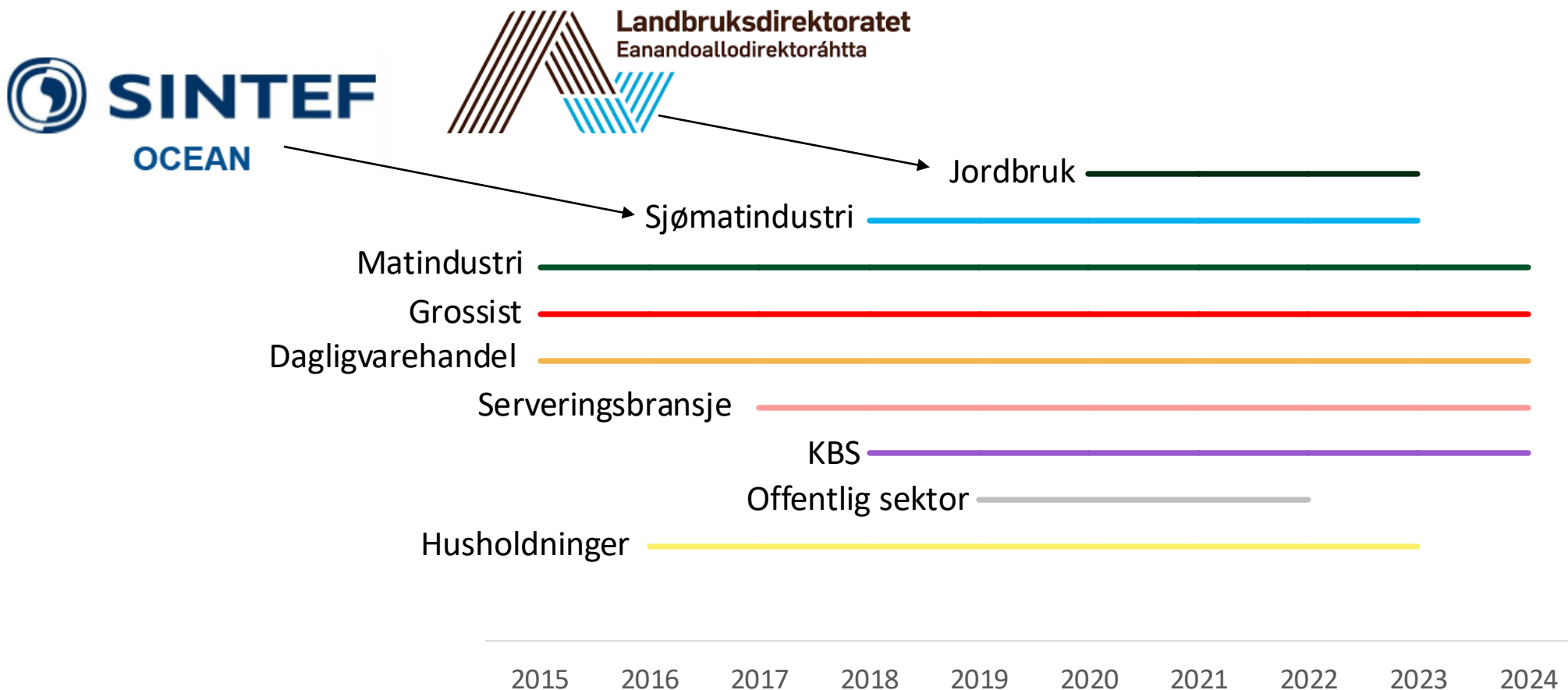
Sigrid Møyner Hohle



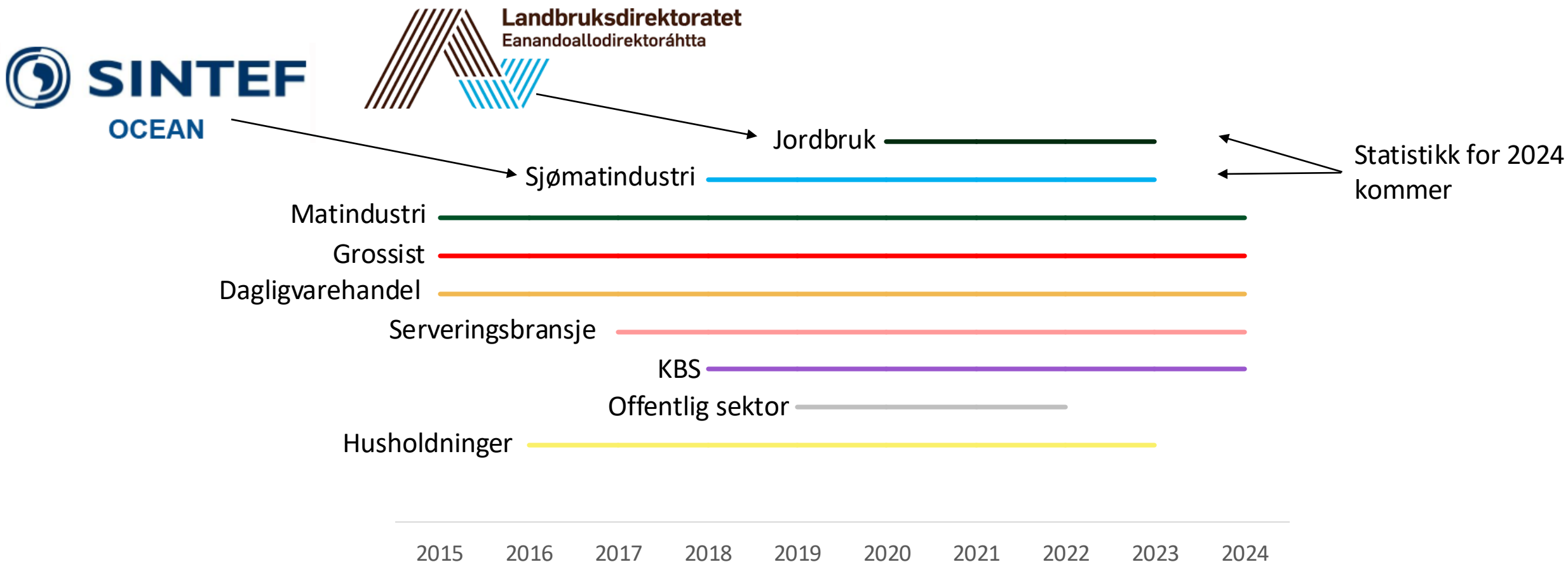
Oversikt over kartleggingen



Oversikt over kartleggingen

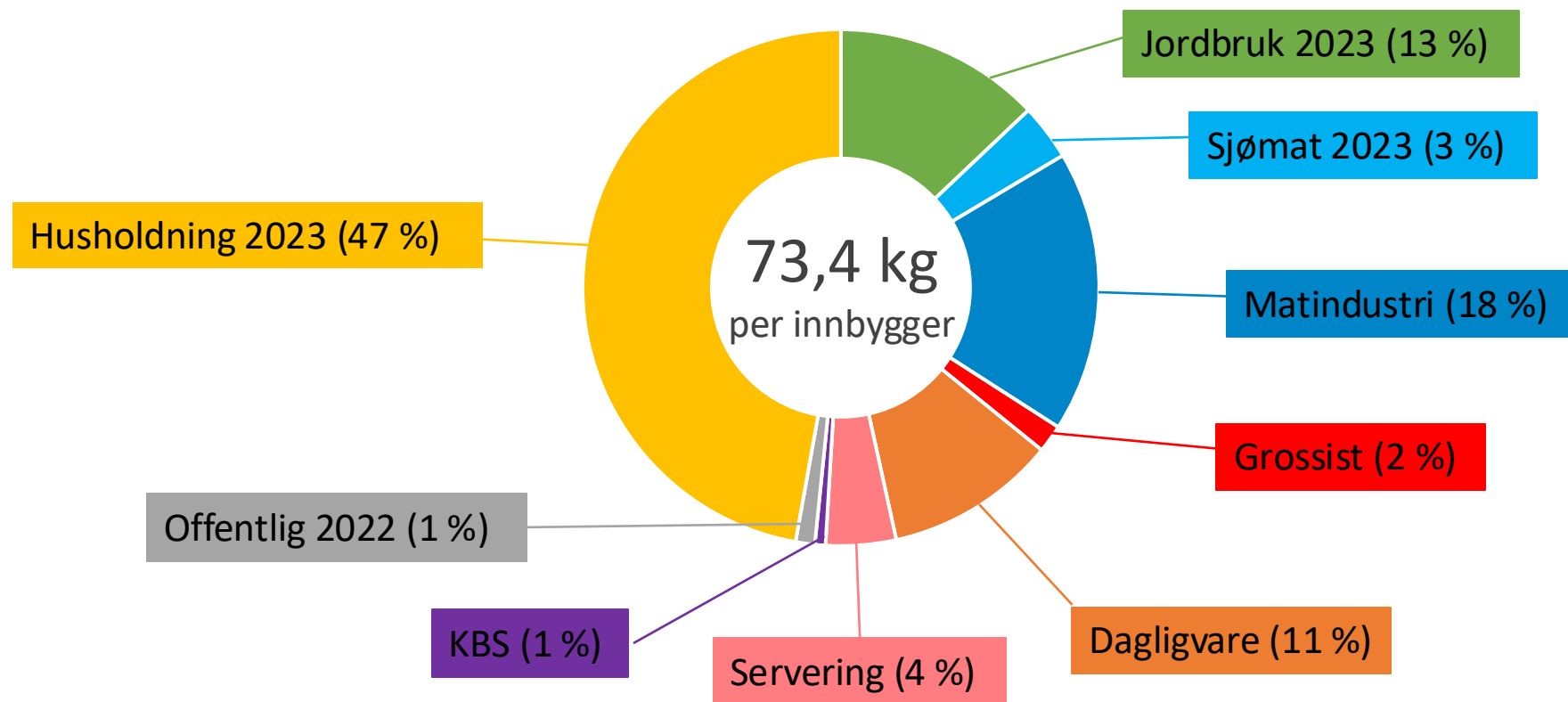


Oversikt over kartleggingen



Matsvinnet i Norge

Det norske matsvinnet: Ca. 407 000 tonn i 2024

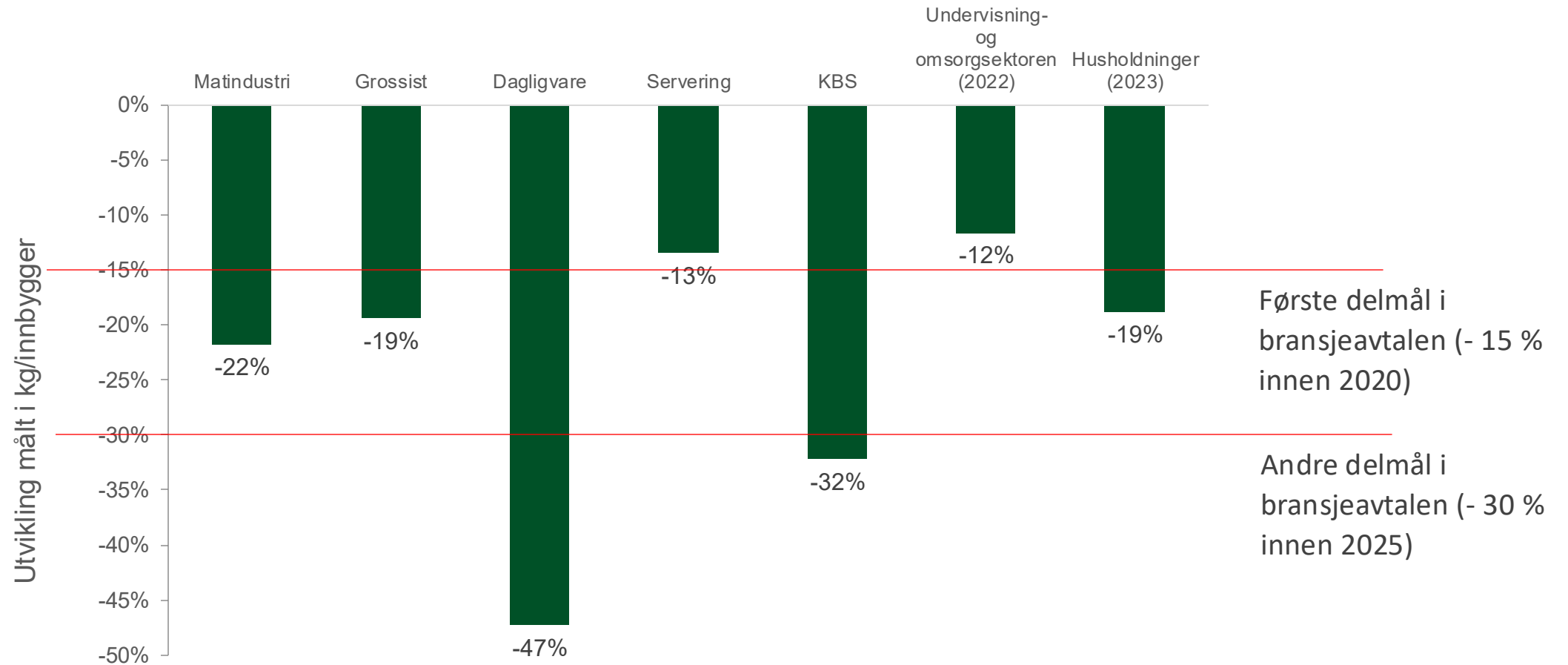


Kilde jordbruk: [Rapport fra Landbruksdirektoratet](#)

Kilde Sjømatindustri: [Rapport fra SINTEF Ocean](#)

Hvordan ligger vi an?

- Nå har vi redusert med 24 % (uten jordbruk)
- Mat- og serveringsbransjen redusert med 31 %



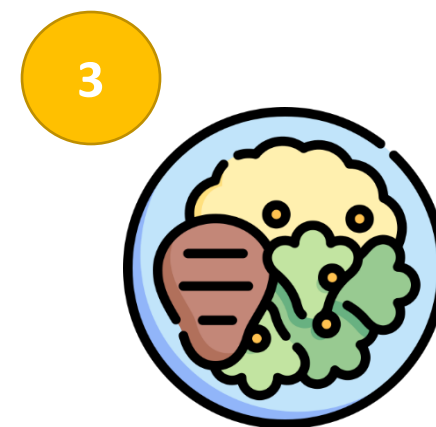
Mesteparten ($> 60\%$) av matsvinnet er:



Frukt og grønnsaker
($> 30\%$)

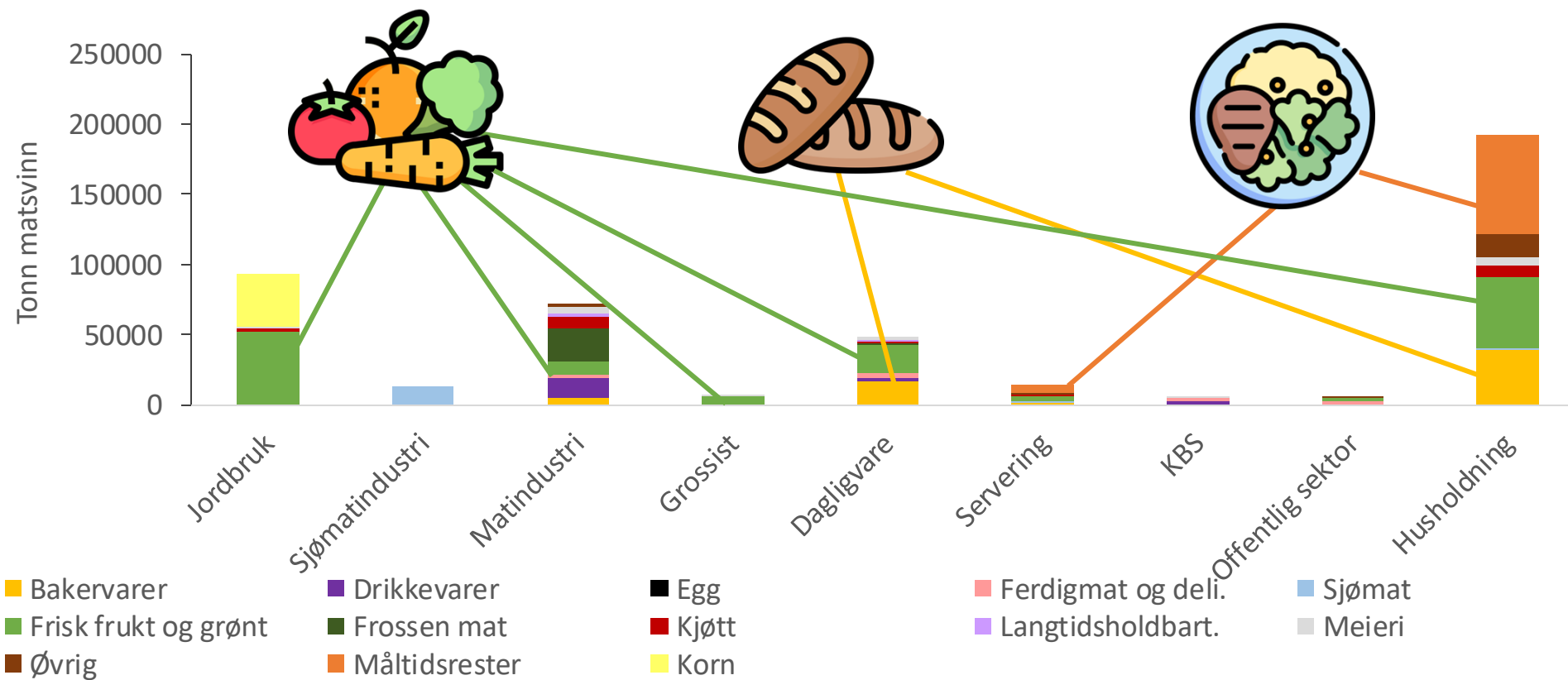


Brød og bakervarer
($\approx 15\%$)



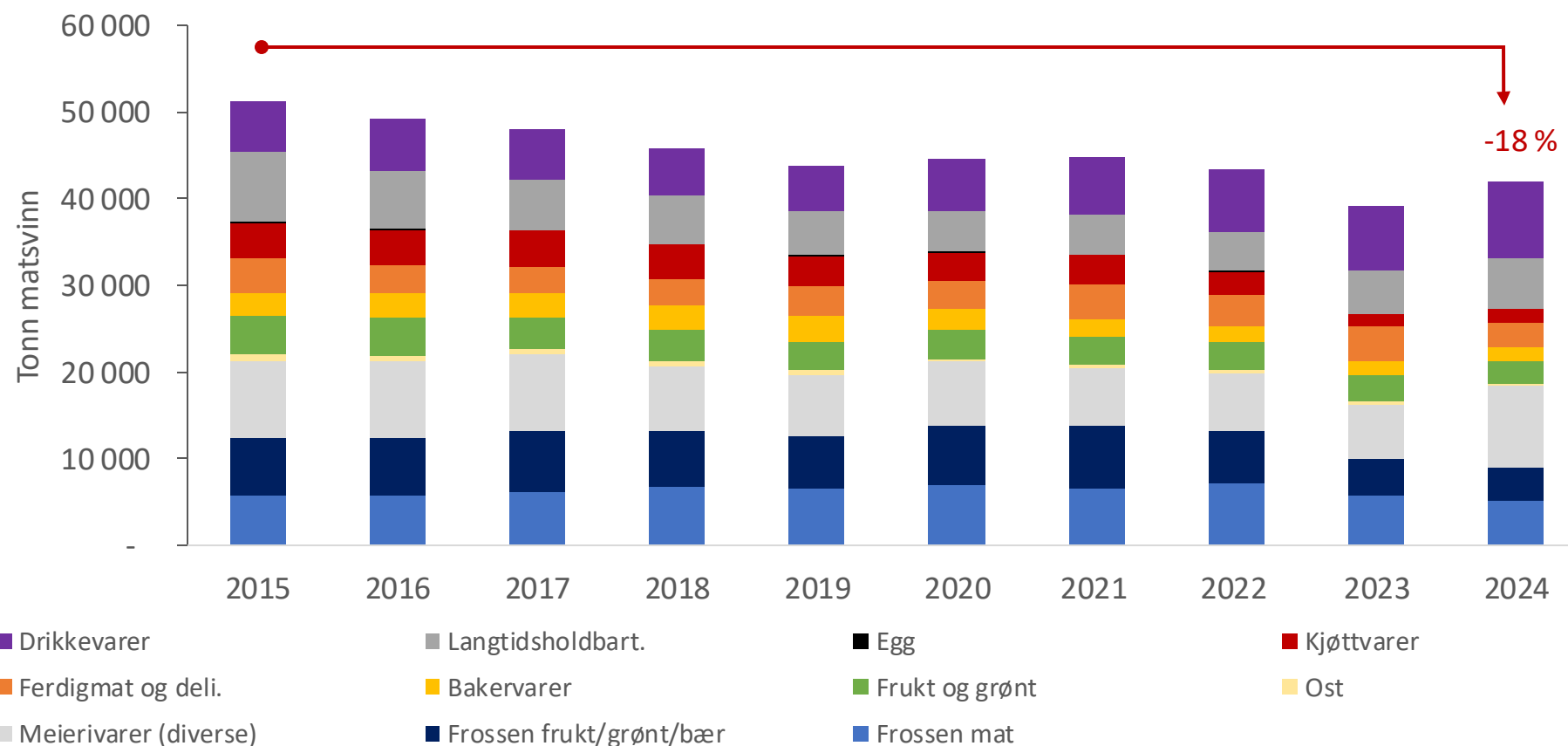
Matrester fra
matlaging ($\approx 15\%$)

Hva kaster vi?



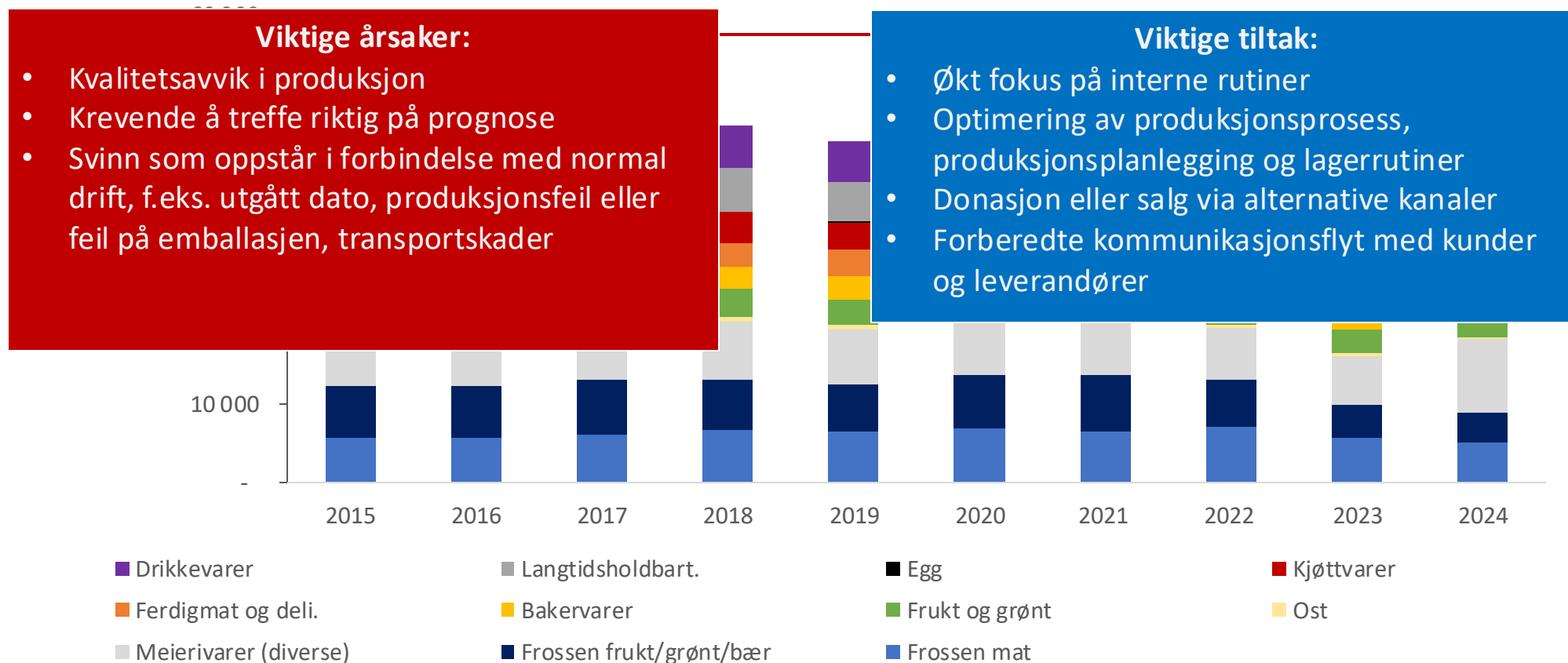
- 24 % kg/innbygger
- 30 % NOK
- 33 % CO₂-ekv

Utvikling matindustri (rapporterende bedrifter)



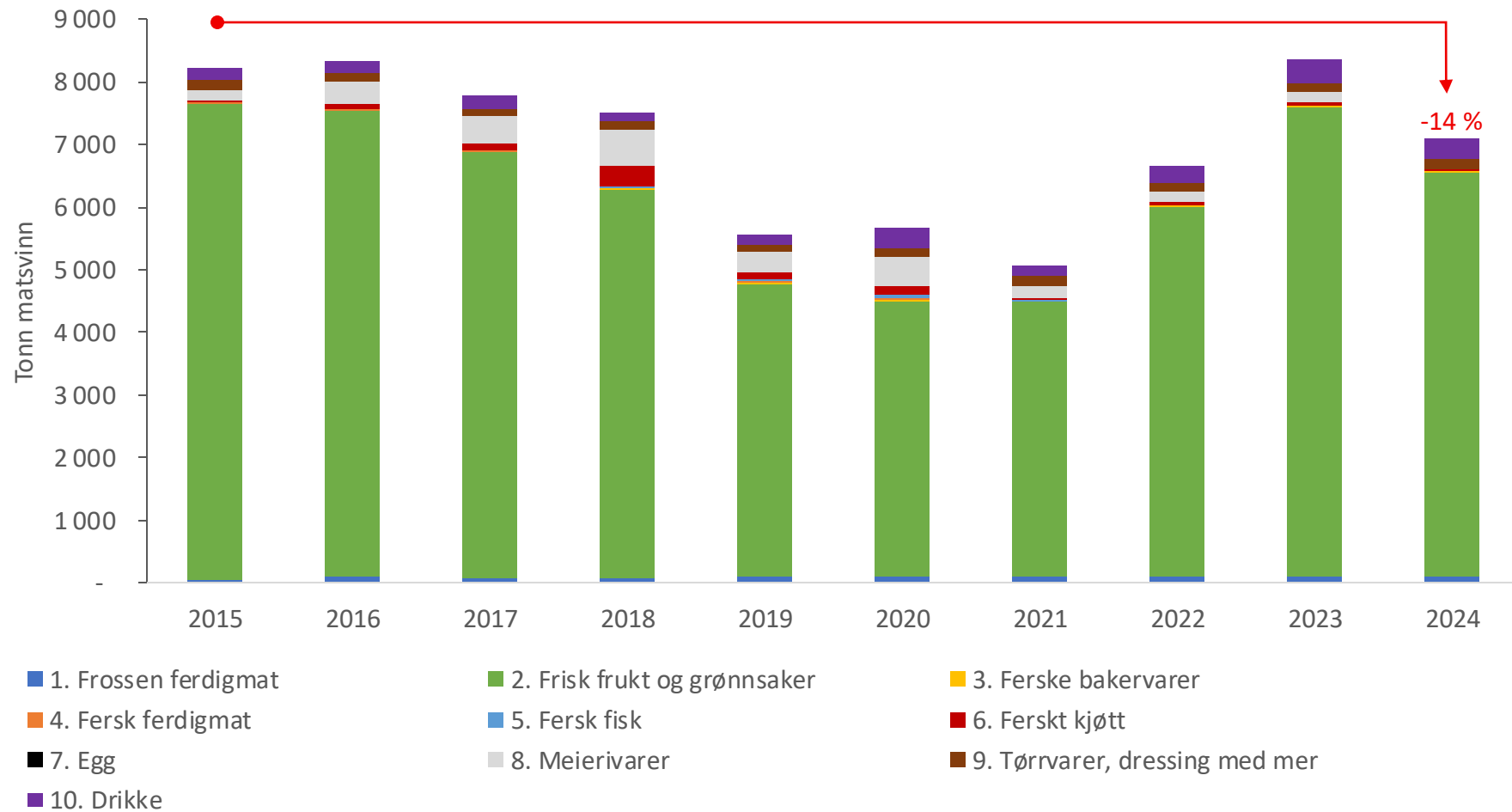
- 24 % kg/innbygger
- 30 % NOK
- 33 % CO₂-ekv

Utvikling matindustri (rapporterende bedrifter)



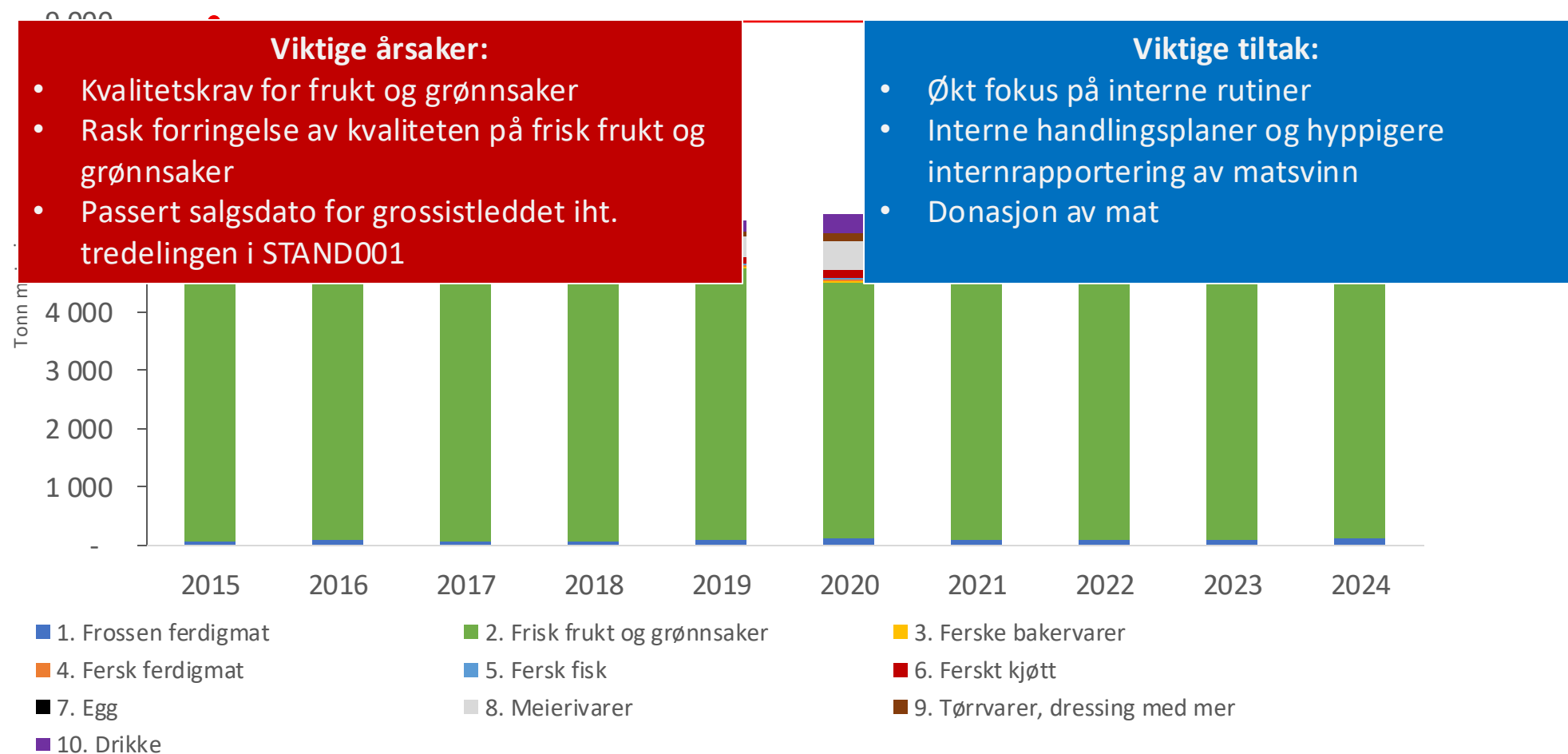
- 19 % kg/innbygger
- 8 % NOK
- 19 % CO2

Utvikling grossist



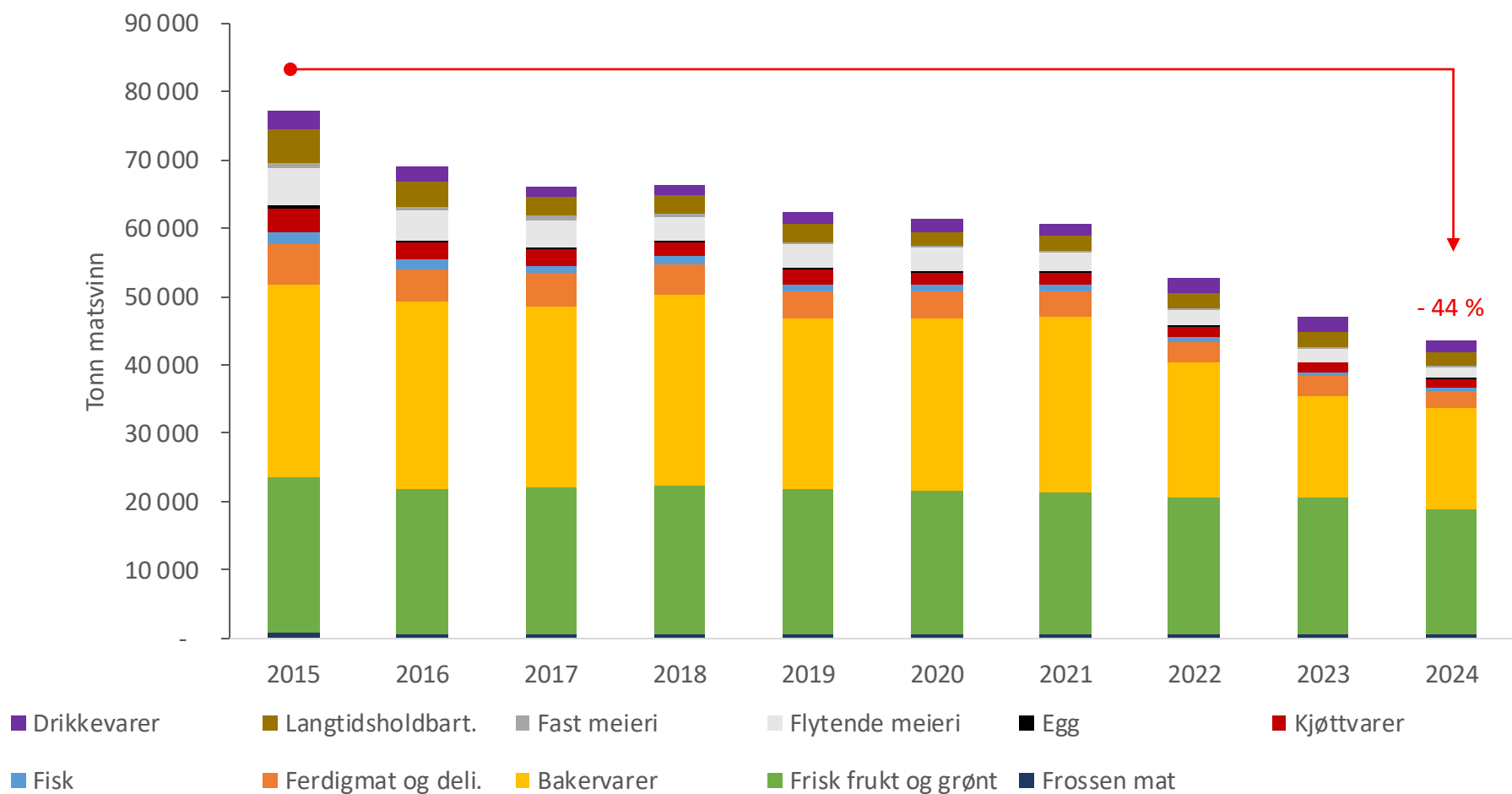
- 19 % kg/innbygger
- 8 % NOK
- 19 % CO2

Utvikling grossist



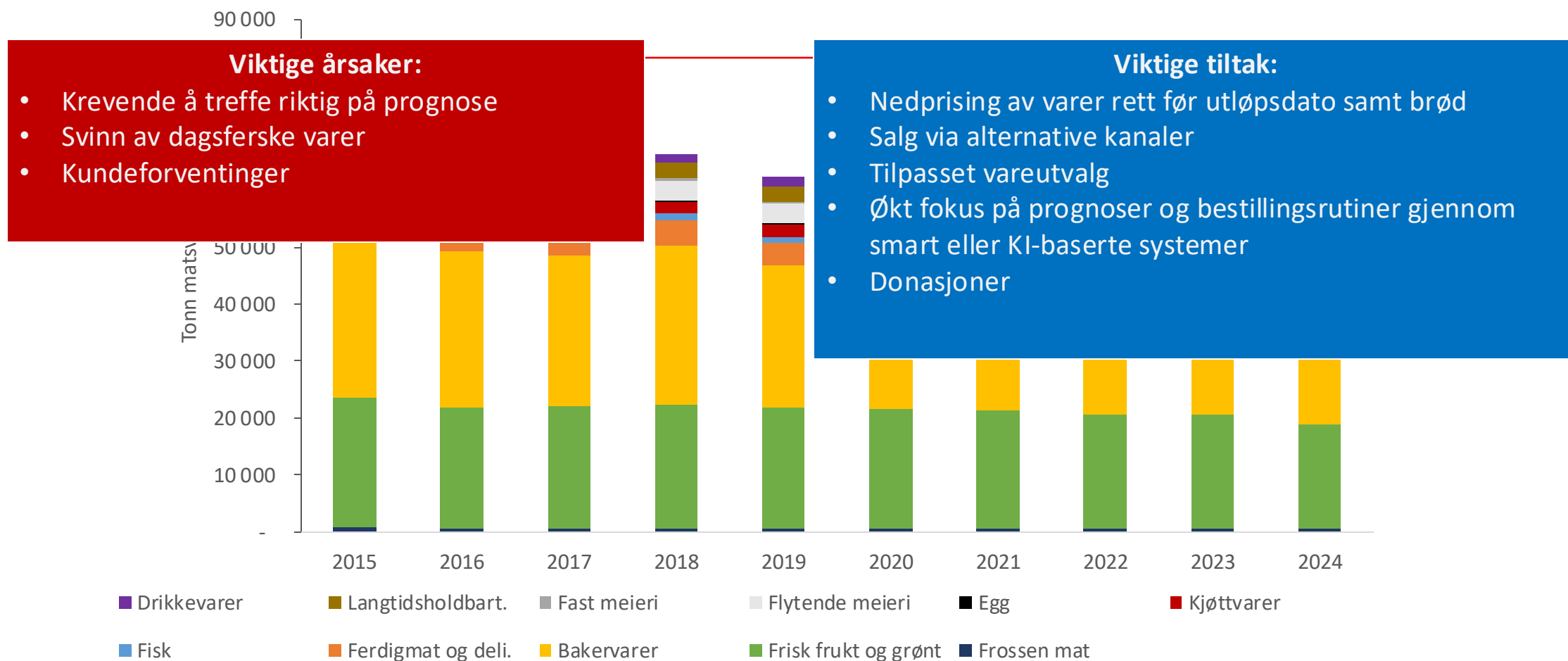
- 47 % kg/innbygger
- 40 % NOK
- 55 % CO2

Utvikling dagligvarehandel



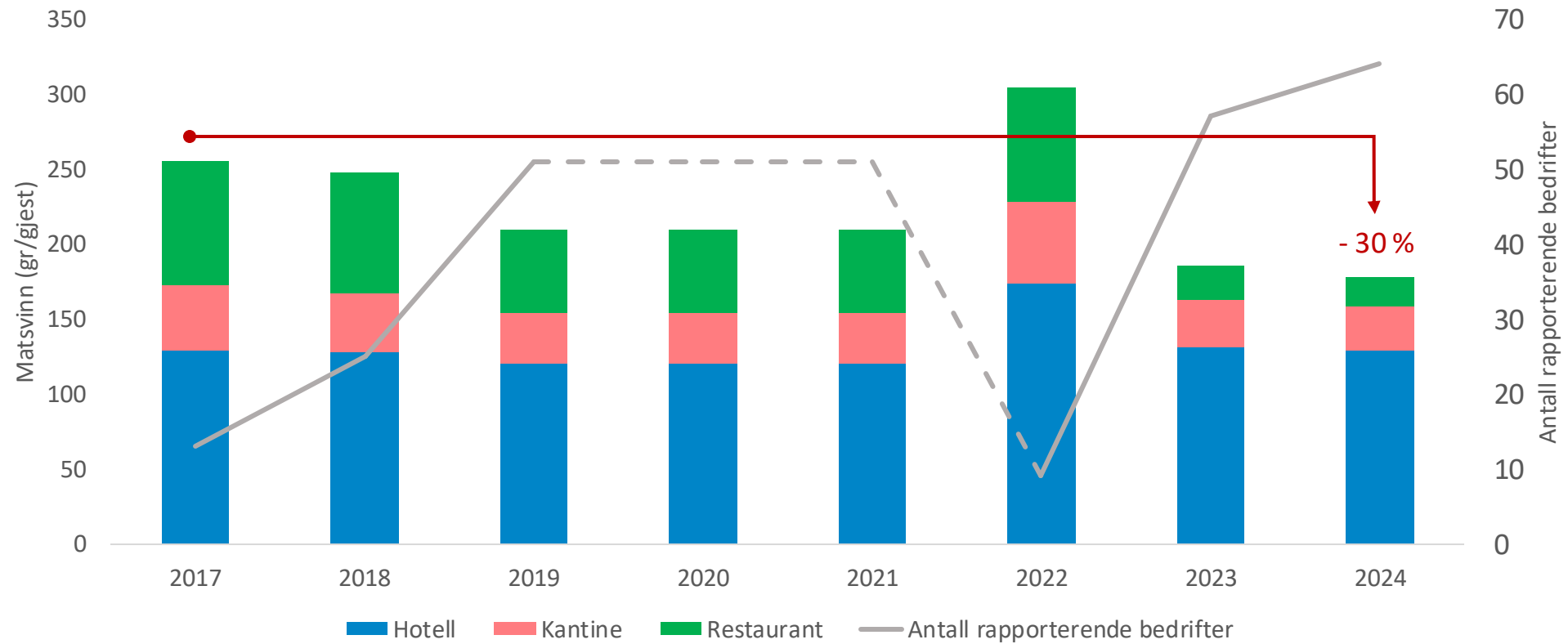
- 47 % kg/innbygger
- 40 % NOK
- 55 % CO2

Utvikling dagligvarehandel



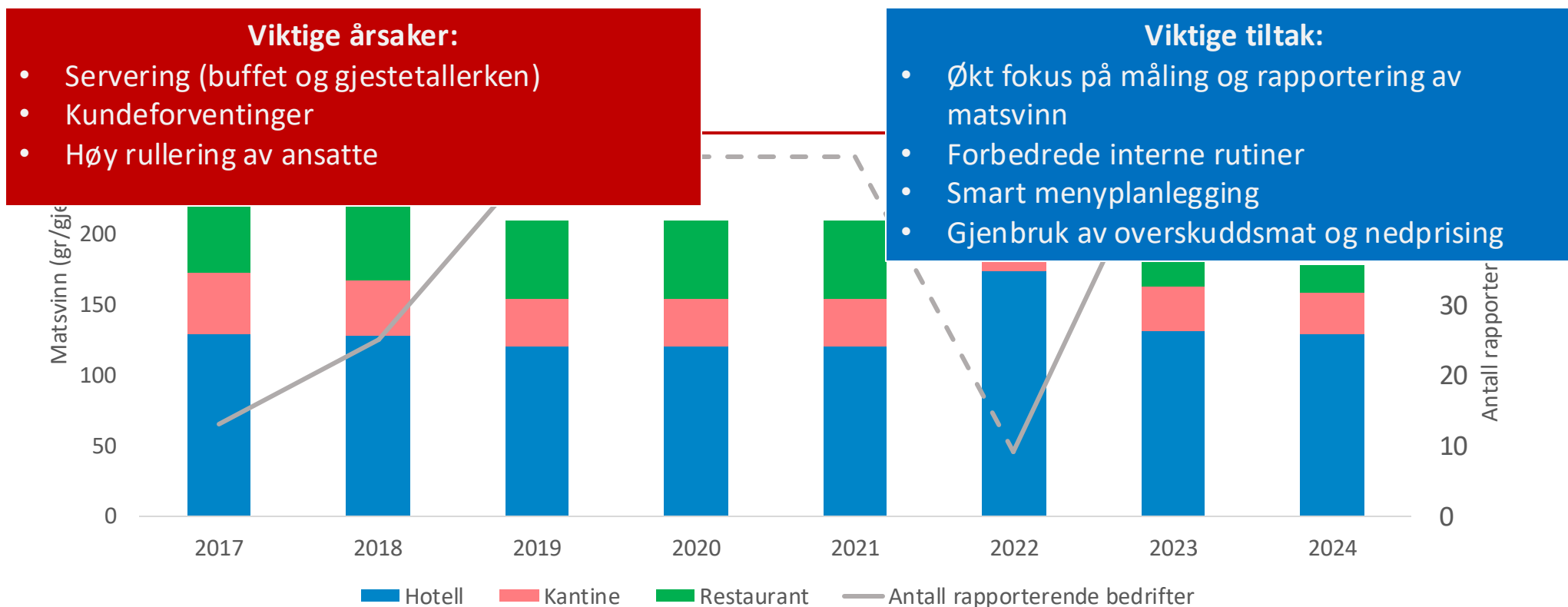
- 13 % kg/innbygger
- 2 % NOK
- 10 % CO2

Utvikling servering



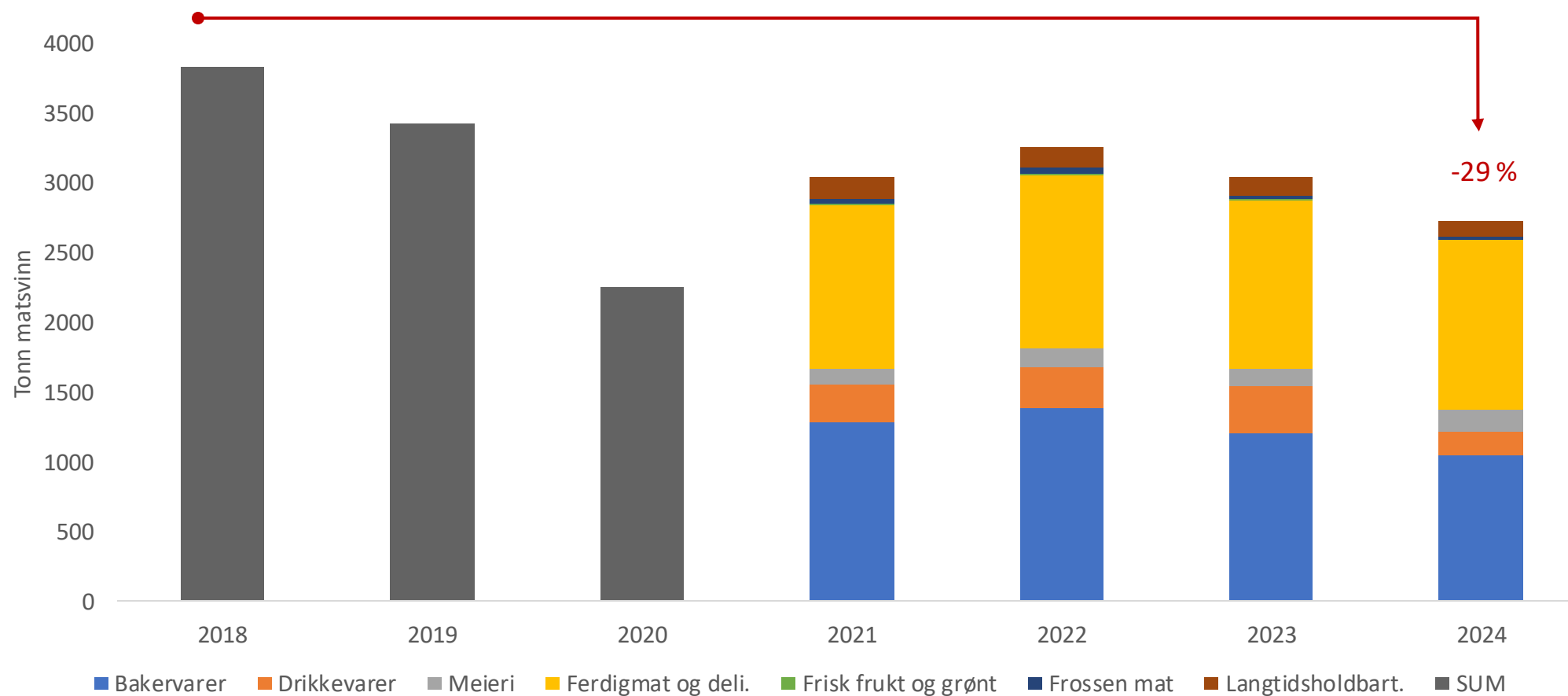
- 13 % kg/innbygger
- 2 % NOK
- 10 % CO2

Utvikling servering



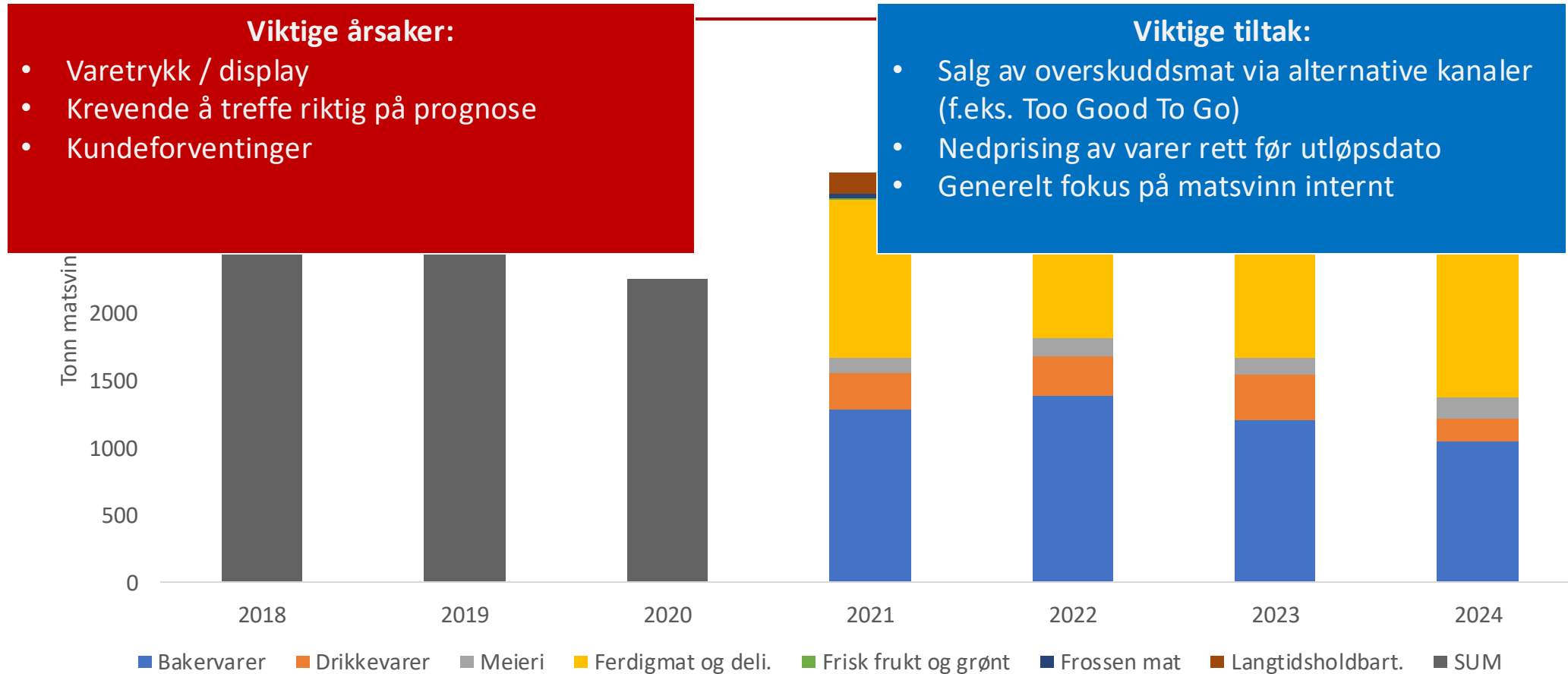
- 32 % kg/innbygger
- 26 % NOK
- 50 % CO₂-ekv

Utvikling KBS



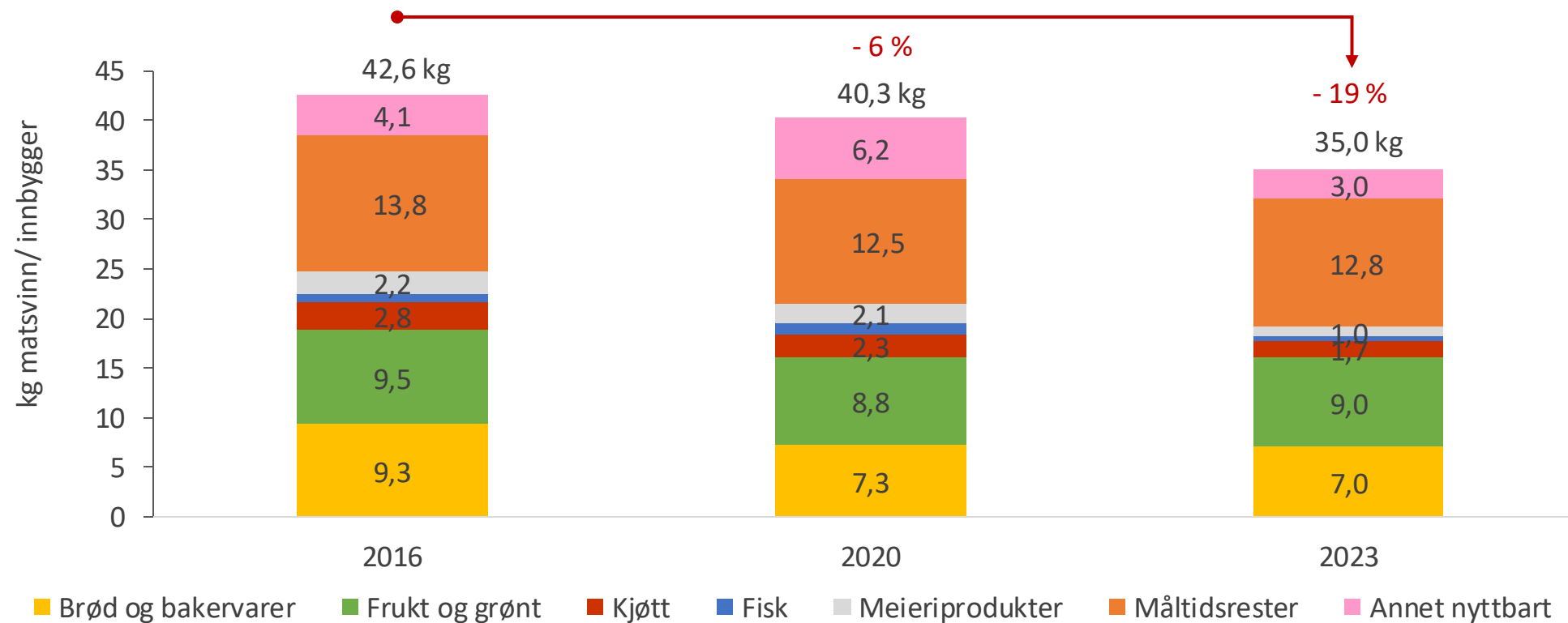
- 32 % kg/innbygger
- 26 % NOK
- 50 % CO₂-ekv

Utvikling KBS



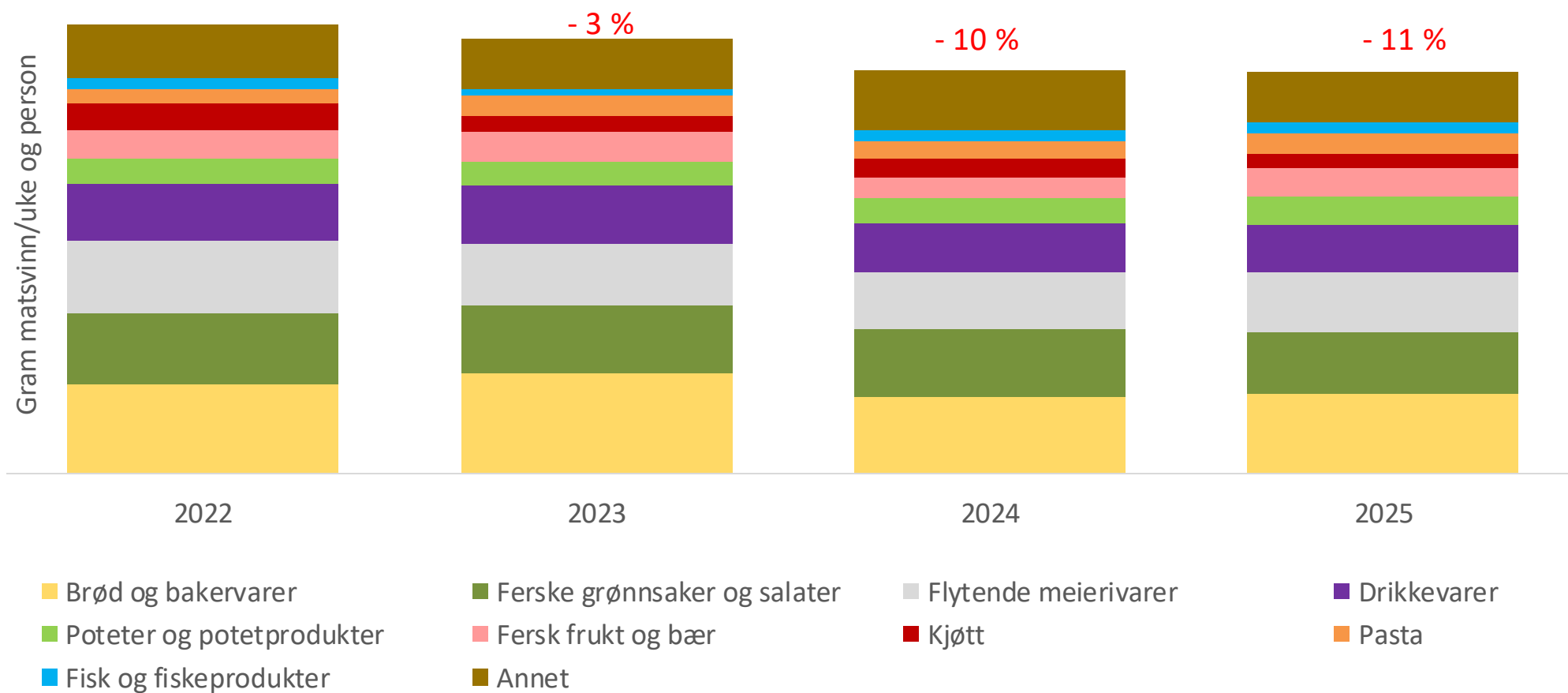
- 19 % kg/innbygger
- 14 % NOK
- 18 % CO2

Utvikling husholdninger

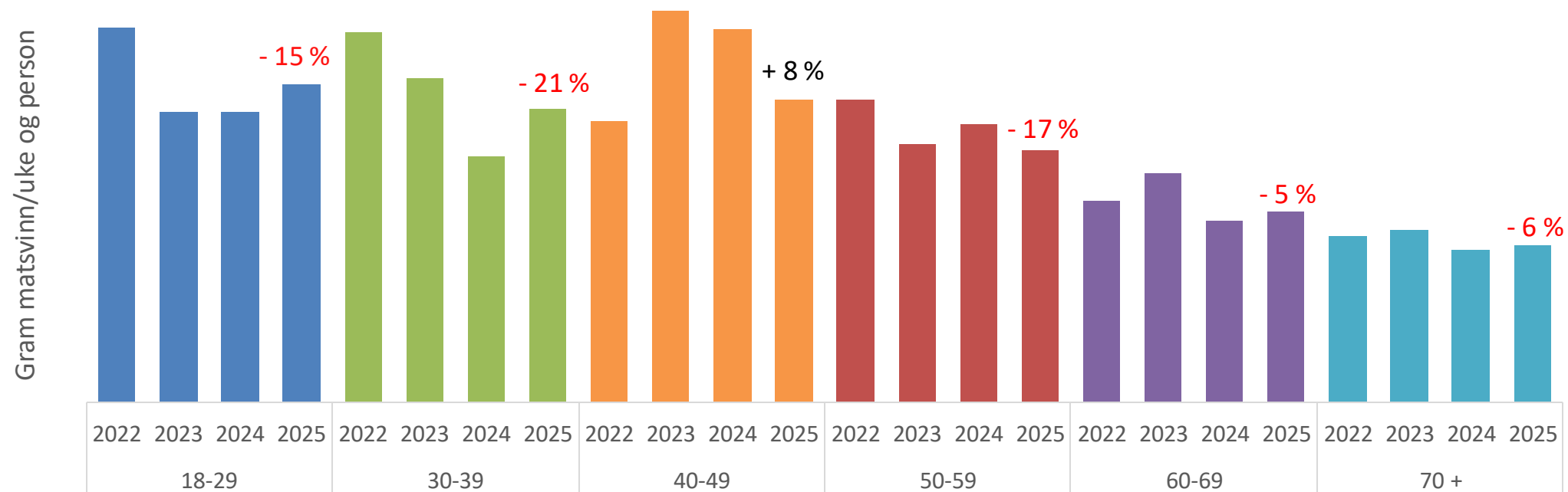


Forbrukerundersøkelser

Mengde selvrapportert matsvinn 2022 - 2025



Utvikling i matsvinn etter alder



Holdninger til bransjetiltak

Enighet i at «tiltaket bidrar/kan bidra til at jeg kaster mindre mat».

1. Emballasje som kan lukkes igjen etter at pakningen er åpnet

2. Mulighet for å handle varer i løsvekt

3. Informasjon om holdbarhet og oppbevaring etter åpning på produktets emballasje

4. Oppfordring til å bruke sansene (f. eks. se, lukt og smak), på emballasjen

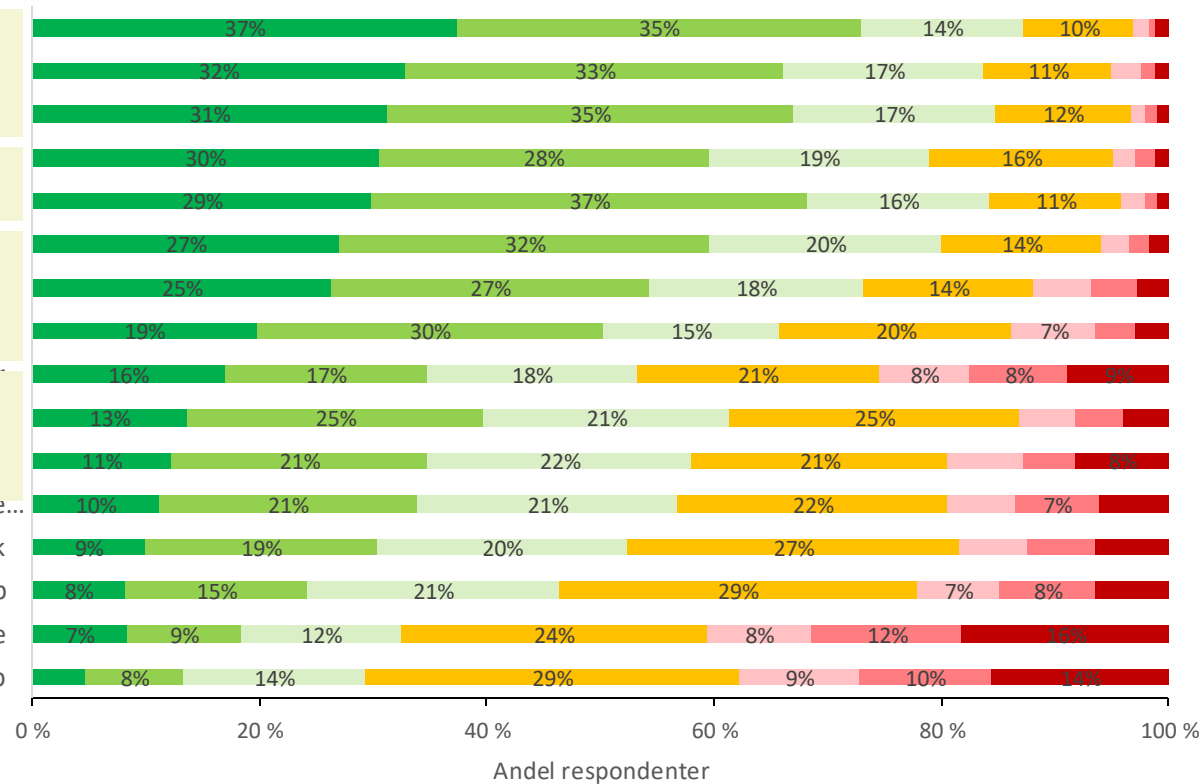
Brosjyrer eller informasjon i butikkens app om restmatoppskrifter og/eller tips til å kaste mindre...

Personlige forslag til forpakninger basert på din husholdnings størrelse og kjøpshistorikk

Salg av utstyr for å sikre bedre orden i kjøleskap

Varsling i butikkens app før produkter i handlekurven er utgått hjemme

Informasjon om hva jeg kjøpte forrige gang i butikkens app



■ Svært enig

■ Enig

■ Litt enig

■ Verken enig eller uenig

■ Litt uenig

■ Uenig

■ Helt uenig

Veien videre

Endringer i rammeverket og skjerpede krav til rapportering. Tradesolution tar over arbeidet med å samle inn statistikk, NORSUS vil fortsatt bidra med dybdeanalyser

Frem mot 2030 anbefales det å se på verdikjeden samlet i enda større grad. Dette krever:

1. Mer utstrakt og ansvarlig samarbeid på tvers av aktører
2. Jobbe med de største leddene, med fokus på tidlig og siste ledd i verdikjeden (husholdningene):
 - Forsterkning av eksisterende innsats, inkludert kampanjer og målrettede tiltak
 - De store merkevareprodusentene, dagligvarehandelen, og myndighetene har et særskilt ansvar for å få ned forbrukersvinn
3. Fortsatt fokus på de store og utfordrende varegruppene
 - Brød/bakervarer og frukt/grønt
 - Varegruppene med høyt klimaavtrykk og økonomisk verdi, som kjøtt og meieri
4. Styrke kompetanse i husholdninger om trygg bruk og riktig oppbevaring, særlig i yngre aldersgrupper

NORSUS

Norsk institutt for
bærekraftsforskning

Takk for meg!

bram@norsus.no

www.norsus.no



NYTT SYSTEM FOR RAPPORTERING - SMART BRUK AV MATSVINNDATA

tradesolution

Enklere rapportering og smart bruk av data

- digitalt system for innsamling og rapportering av matsvinn

v/Beate Stang Midtbust

Teknologiselskap med sentral rolle i digitaliseringen av dagligvare- og serveringsbransjen

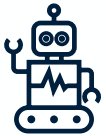
Utvikler og drifter IT- og samhandlingsløsninger som bidrar til bedre informasjonsflyt, mer presise data og smartere varestrøm

Formål å forenkle og effektivisere samarbeidet mellom alle involverte aktører



Overgang til nytt system for å

- styrke og videreutvikle datainnsamlingen
- sikre en mer effektiv og brukervennlig prosess for dere som rapporterer



**automatisering
og standardisering**



**brukervennlig
og oversiktlig**



**styrket
samhandling**

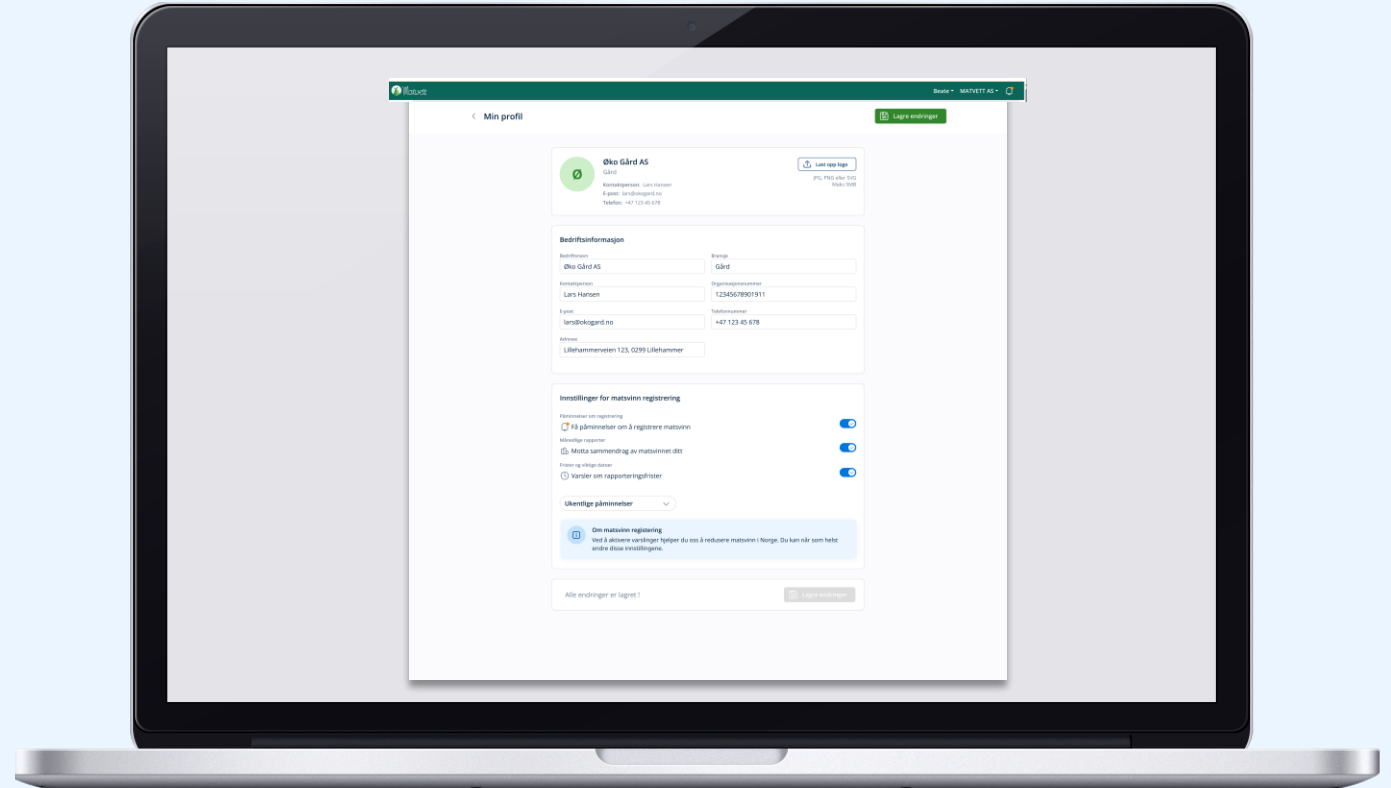


**egenutvikling og
benchmarking**



**skalerbar for
fremtidige behov**

Smakebit på ny løsning



WIP

Reduser matsvinn med digital registrering

En enkel og effektiv plattform for å registrere matsvinn og bidra til en mer bærekraftig fremtid

+ Registrer ditt matsvinn



Enkel registrering

Registrer matsvinn raskt og enkelt med vårt intuitive grensesnitt



Følg utviklingen

Se hvordan ditt matsvinn utvikler seg over tid med detaljerte rapporter



Miljøvennlig

Bidra til en mer bærekraftig fremtid gjennom smart matsvinnhåndtering

Kommende frister

Viktige registreringsfrister og rapporteringstidspunkter

Årsrapport 2025

 12 dager igjen  15.09.2025

Oppdatere profil-informasjon

 97 dager igjen  21.12.2025

Webinar: Tips for 2026

 75 dager igjen  15.09.2026

WIP

Din matsvinn statistikk

Følg utviklingen av matsvinn over tid og se hvor det er størst potensial for forbedring

Årlig utvikling

Matsvinn vs mål (kg) – 2019-2024

Kommer snart

Matsvinn etter kategori

Fordeling av matsvinn (kg) – årlig

Kommer snart

-18%

Reduksjon siste år

3,450kg

Totalt matsvinn 2024

287kg

Gjennomsnitt per måned

92%

Måloppnåelse

WIP

Matsvinn admin

Medlemmer totalt



184

Totale rapporter kommet inn



0

Sen rapportering



0

Matsvinn totalt 2025



0 tonn

Bedring fra i fjor



-



Søk...

2025

Til behandling (0)

Ikke levert (184)

Godkjent (0)

Oversikt (0)

Ingen rader å vise.

Funksjonalitet

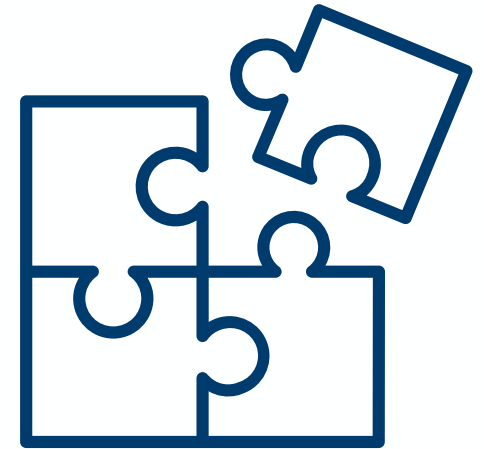
Fra grunnmur til full funksjonalitet

Automatisering

Fra delvis manuelle prosesser til mer og mer automatisert løsning

Videreutvikling

Skalerbar løsning for fremtidige behov



Løsningen tas i bruk for rapportering av matsvinndata for 2025, i mars 2026.

tradesolution

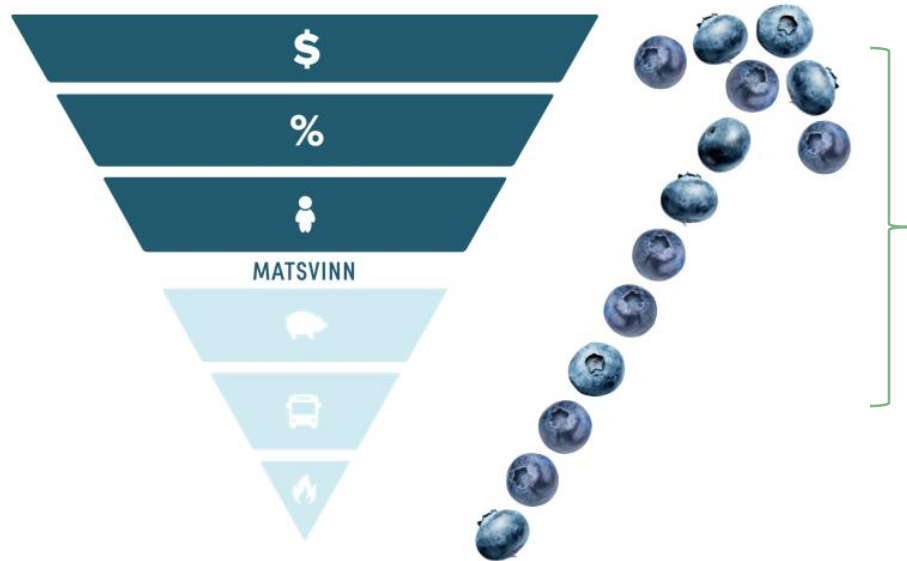
Verdier skapes sammen

tradesolution



SAMHANDLING GIR STOR EFFEKT

Mange gode initiativer



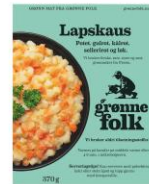
Nye produkter av
restråvarer



Blomkålstilker
blir til blomkållris



Skalker og avskjær



Nye produkter
av utsorterte råvarer



Bruk av
sanntidsdata



Kutt
Gourmet til
studenter



Nedprising
i butikk



Plateful 2.0

HOLDBART



Kommunikasjon
med gjest

 **Matsentralen**



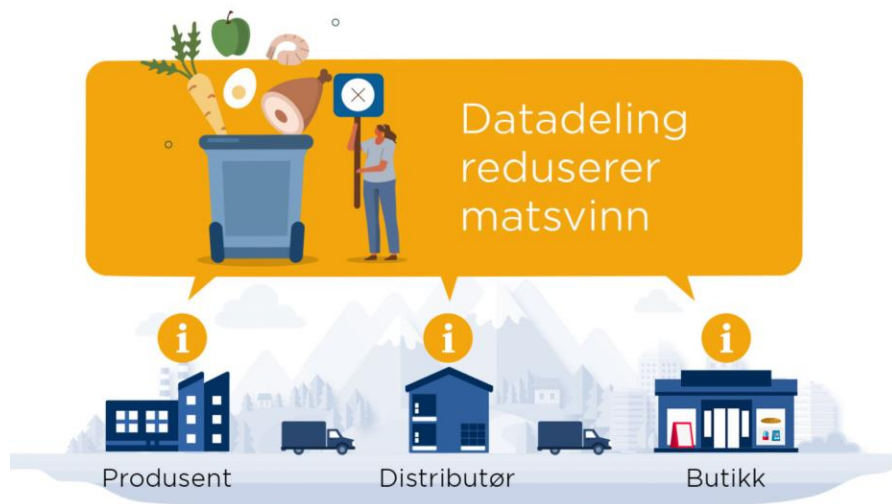
Primær



Måltid

STANDARD om økt datadeling for redusert matsvinn innført i 2024

Flere aktører med klare forbedringer



Veien videre:

Vurdere nytten av deling av standardiserte data gjennom sentral systemløsning



- ✓ Lavere svinn og bedre holdbarhet på produktene.



- ✓ Oppnådd en reduksjon på 24 %, tettere samarbeid og deling av prognoser en nøkkelfaktor.



- ✓ Sammenligner forventede og faktiske innkjøpsordrer via nytt system som deles med leverandørene.
- ✓ Reduksjon i økonomisk svinn for flere leverandører på 16 % siden 2024.



- ✓ Ny frontend i Tradesolution-portalen som gjør det enklere å dele og følge opp data i sanntid.

QR med holdbarhetsdato - en «gamechanger»

Innføring av QR-koder (2D koder) med holdbarhetsdato vil bidra til redusert matsvinn i hele verdikjeden

- Fordeler for produsenter og dagligvareaktører:
 - Enklere sporbarhet og tilbaketrekking
 - Mer effektiv håndtering av nedprising
 - Direkte kommunikasjon med kunde og forbruker
- Møte forbrukernes behov for tiltak som gir mer informasjon om holdbarhet og oppbevaring:
 - Mer informasjon på pakning om oppbevaring før og etter åpning
 - Tilleggsinformasjon «Best før – ofte god etter» er ett av tre viktigste forbrukertiltak
 - Påminnelse om mat som går ut på dato, tips til oppbevaring og middagstips



Faglig ansvarlig QR-koder



Deltar med ressurser i arbeidsgrupper



QR kode/2D-koder innført på utvalgte produkter

Innført på utvalgte merkevarer og stor andel EMV



onna



Orkla



Norge først ute med tilleggsmerking



Produsenter, dagligvarekjeder og bransjeorganisasjoner sammen med Matvett stod samlet bak innføringen

Holdbarhetsprisen etablert for å fremme emballasje som tar bedre vare på maten



Grønt Punkt Norge



Vinnere av Holdbarhetsprisen

2022

Godt Levert



Helhetlig tilnærming til endring av emballasje
-Presetilpasning av pakningsstørrelser, bevisst reduksjon og bruk av emballasje der det forlenger matens holdbarhet viser at smart emballering kan være et effektivt klimatilak.

2023

Presentasjon sist lagret den: Akkurat nå

bama



Testsystem som balanser holdbarhet, matsvinn og plastbruk
-Helhetlig verktøy for å velge riktig emballasjeløsning som viser hvordan vitenskapelig testing og fokus på forbrukerforståelse kan sikre optimal holdbarhet, redusert plastforbruk og mindre matsvinn.

2024

FOOD TRADE



Ny emballasje som gir lengre holdbarhet og bedre gjenvinning
-Mer miljøvennlig emballasje som kan resirkuleres og samtidig tredobler holdbarheten på nøtter, frø og tørket frukt viser at smarte emballasjevalg kan redusere matsvinn og miljøbelastning.

2025



Ny emballasje og produksjonsmetode
-Ved å bytte fra skåler til gjenvinnbare poser som bruker 75 % mindre plast og innføre singelfrysing som gjør det mulig å tne bare det man trenger, viser hvordan smart emballering og effektiv produksjon kan redusere både klimaavtrykk og matsvinn.

«KuttMatsvinn-prisen» etablert for å integrere matsvinn i nasjonale kokke-konkurranser

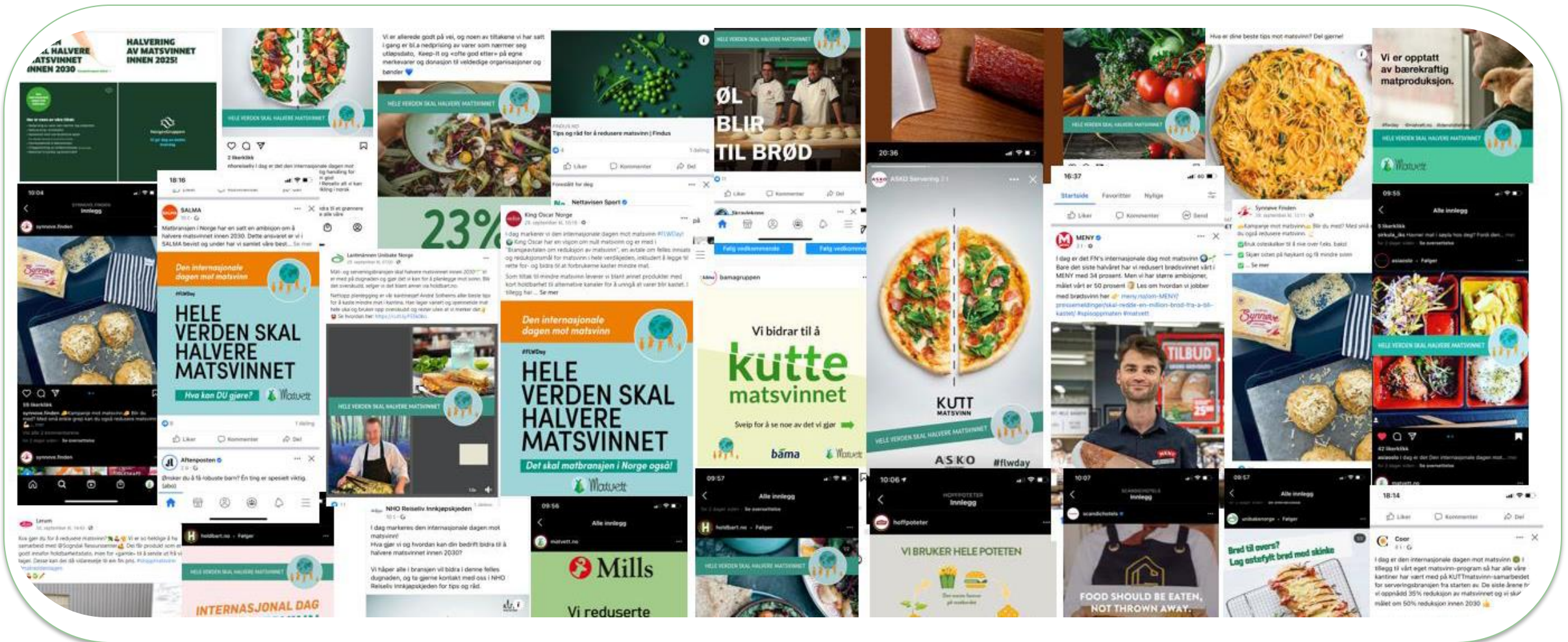



TINE
MATCUP



ASKO  **NORGESCUP**
SERVERING FOR KOKKE- OG SERVITØRLÆRLINGER

God oppslutning om å synliggjøre arbeidet



Alle bedrifter og samarbeidspartnere inviteres til felles markering i anledning Verdens miljødag 5. juni og Verdens matsvinndag 29. september

Nudging med “Matvettutfordringen” -Nordisk lansering i 2026



 Nordisk
samarbeid





2) NYTT RAMMEVERK: MATSVINNLOV OG REVIDERT BRANSJEAVTALE



OM RAMMEVERKET



Hanne Berit Brekken
Statssekretær



Landbruks- og
matdepartementet



STATUS I FORSKRIFTSARBEIDET UNDER MATSVINNLOVEN

Status i forskriftsarbeidet under matsvinnloven og revidert bransjeavtale

v/Margrethe Hovda Røed

18.11.2025



**Sammen
trygger vi
framtiden for
mennesker,
dyr og natur**



Formål med lov om forebygging og reduksjon av matsvinn (matsvinnloven)

Å fremme bedre ressursutnyttelse av næringsmidler gjennom å forebygge og hindre at næringsmidler går ut av verdikjeden.



Tiltak og virkemidler for å nå FNs bærekraftsmål 12.3

- Lov med underliggende forskrifter
- Matsvinnavtalen, endringer i avtale om reduksjon av matsvinn
- Oppdrag til myndigheter gitt i tildelingsbrev
- Sektorvise tiltak for aktørene i verdikjeden





Landbruks- og matdepartementet.

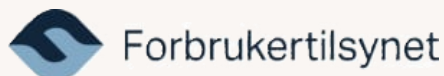
Klima- og miljødepartementet.

Helse- og omsorgsdepartementet.

Nærings- og fiskeridepartementet.

Barne- og familiedepartementet.

Forskriftsarbeidet Involvering



Matsentralen

**Interesse
organisasjoner**

**Organisasjoner som
utvikler
Standarder
(sertifisering)**

**Kunnskaps-
institusjoner**

VI
NIBIO
NORSUS
Nofima

**Matvett
(produksjon, grossist,
omsetning og
servering)**

Planlagt tidslinje for forskriftsarbeidet

Oppdragsbrev 07.25
og oppstartsmøte,
09.25



Innsiktsarbeid for å
kartlegge behov,
praksis og gjeldende
regelverk, 10.25



Utforme
forskriftsutkast,
involvering av
relevante interessenter
11.25-01.26

Kvalitetssikring og
interne forankringen,
02.26



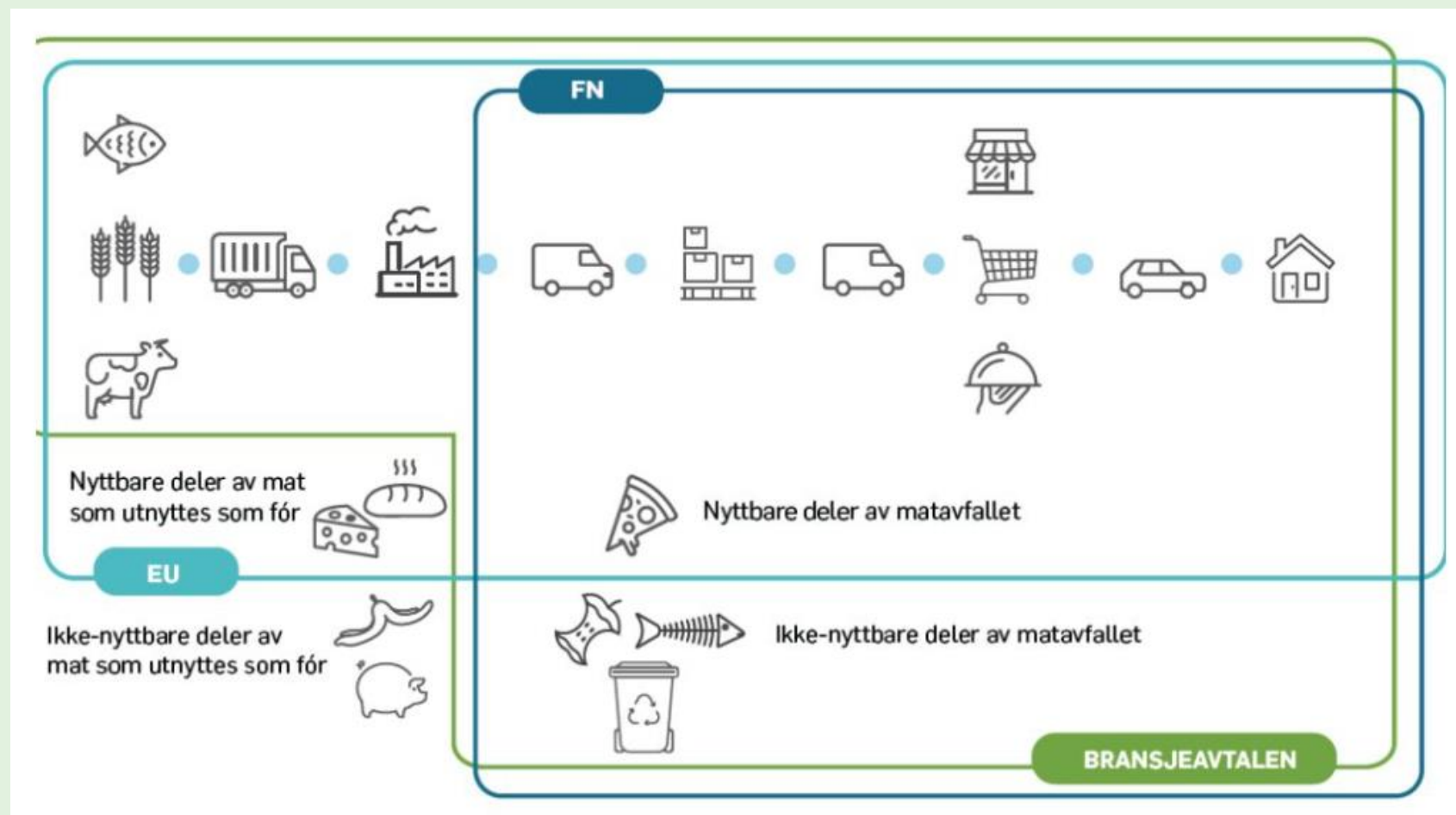
Leveranse til LMD,
03.26



Høring, 06.26 og
vedtatt i 12.26

Definisjon

- FN
- EU
- Bransjeavtalen
- Rapport fra miljødirektoratet, landbruksdirektoratet, fiskeridirektoratet: «Matavfall og matsvinn: forslag til ny definisjon og videre statistikkutvikling»



Bilde: Matvetts ressurspyramide – Matvett

Aktsomhetsvurdering og redegjørelse





Tiltak om måling

Vesentlig tiltak for å forstå eget matsvinn

Tiltak om donasjon

Tiltak for å håndtere overskuddsmat

Tiltak om prisreduksjon

Tiltak for å håndtere overskuddsmat

Tiltak om ...

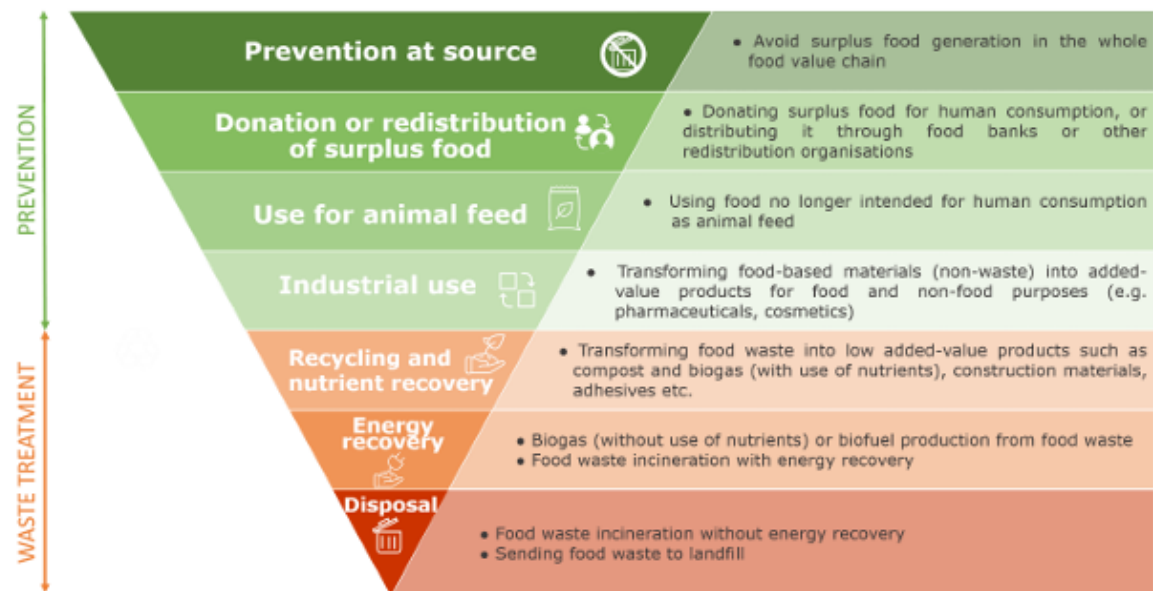
Tiltak om ...

Tiltak om ...

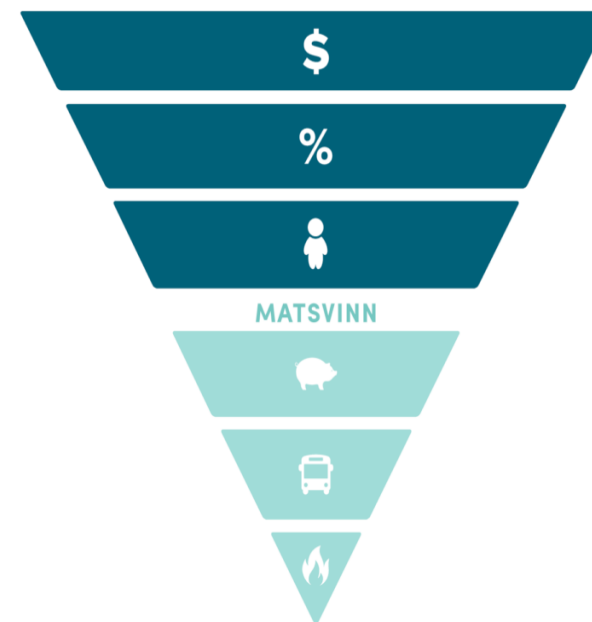
Matressurshierarkiet/Ressurspyramide

Klassifisering av matsvinnforebyggende tiltak

Figure 1. Hierarchy for the prioritisation of options to manage food surplus, by-products from food processing and food waste – 2024 update



Source: updated from Sanchez Lopez et al. (2020)



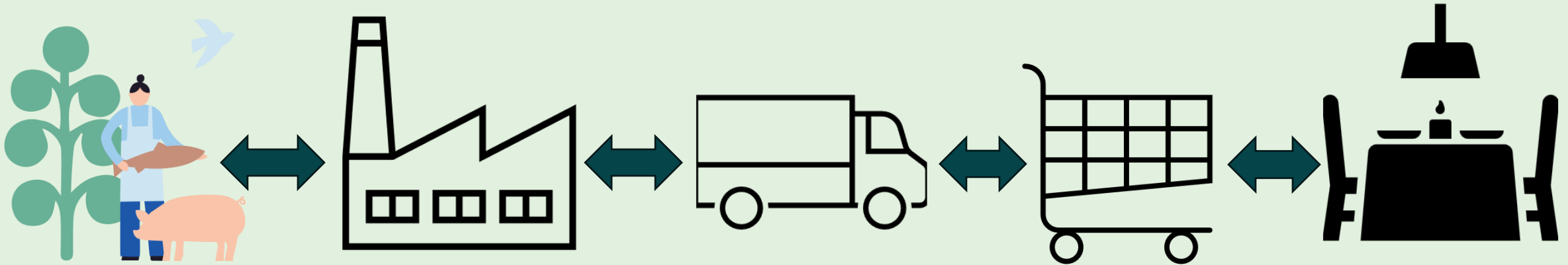
MATVETTS RESSURSPYRAMIDE

- \$ Full pris
- % Redusert pris/bearbeidet
- Person icon Donasjon
- Pig icon Dyrefôr
- Bus icon Kompost + biogass
- Fire icon Forbrenning

- [JRC Publications Repository - Building evidence on food waste prevention interventions](#)
- [Matvetts ressurspyramide - Matvett](#)

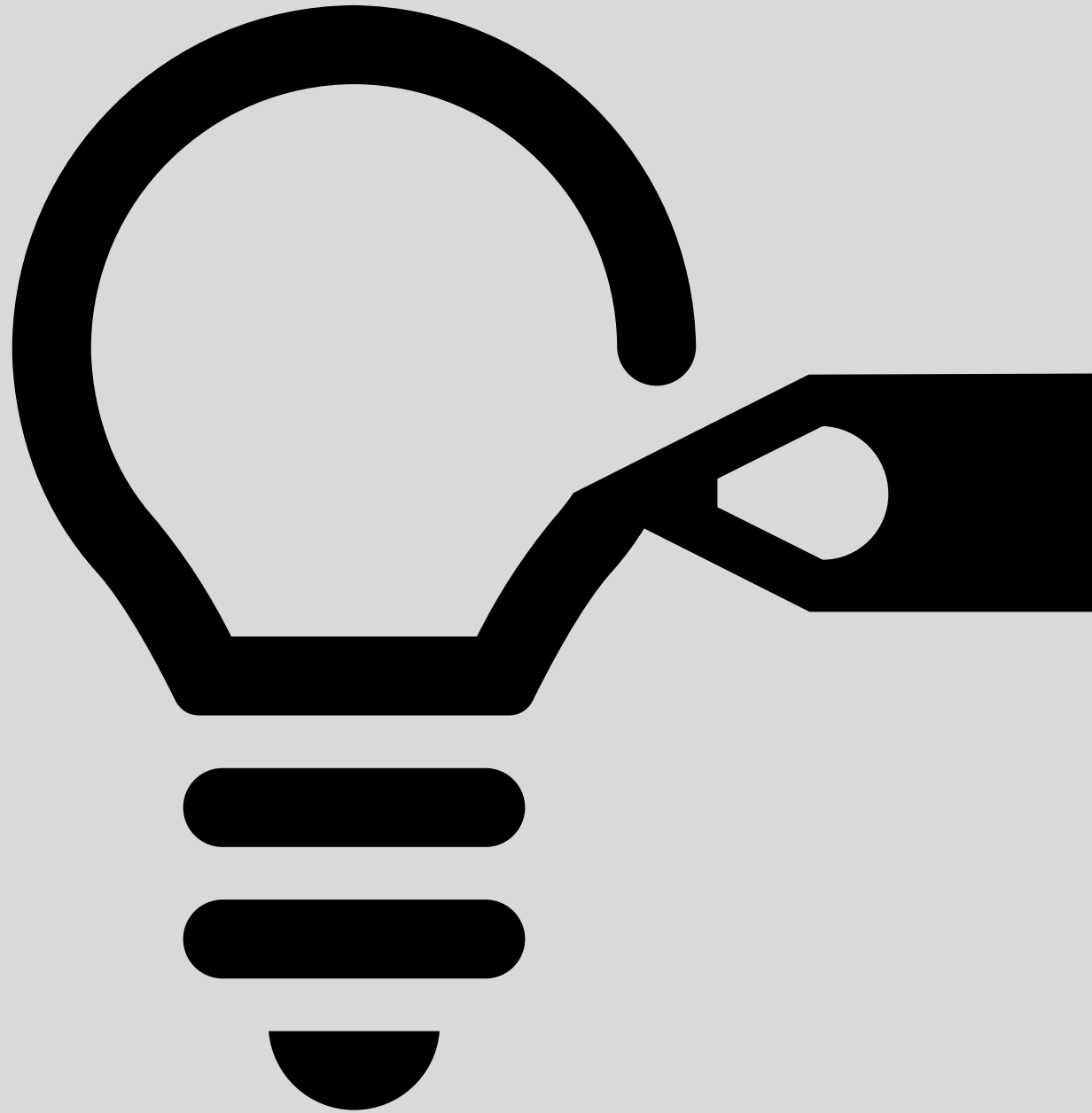
Samarbeid i verdikjeden for mat

Ledelsesforankring i hvert ledd



Beste praksis

- Bransjeavtalen understøtter å legge til rette for utvikling av "beste praksis"
- Det vil være relevant å utvikle standarder.



Kontaktpersoner i Mattilsynet



Margrethe Hovda Røed

Biologisk mattrygghet



Sølvi Thorsheim

Planter og innsatsvarer

Jurist



Sara Sætre

Internasjonalt samarbeid

Jurist



Malene Nerland

Virksomhetsstyring

Samfunnsøkonom

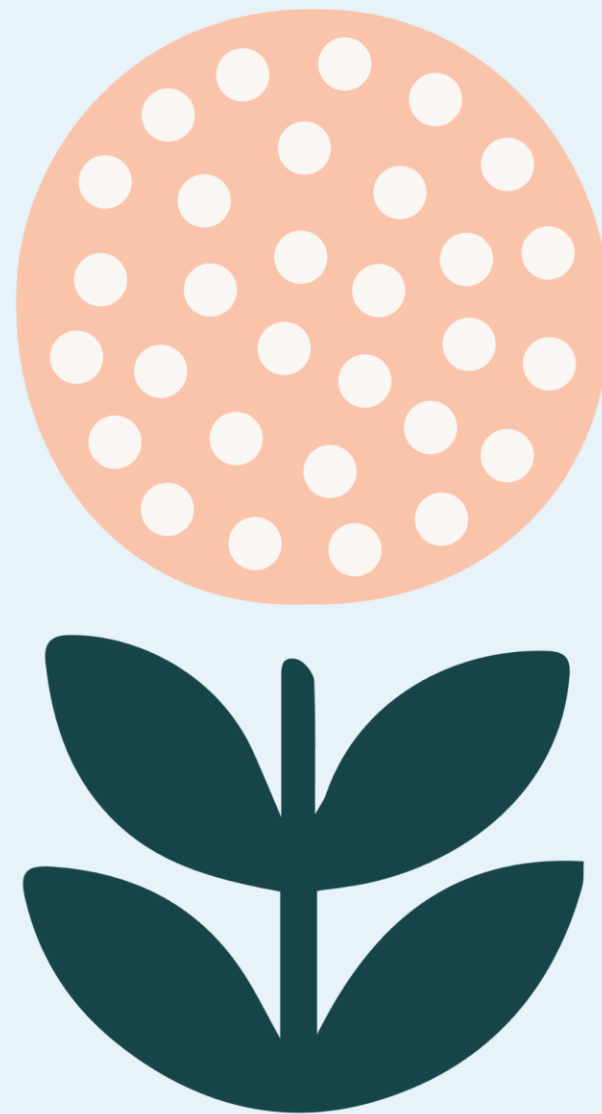


Amandine Lamglait-Solberg

Kjemisk mattrygghet

Nyhetsbrev

Skann koden for å melde deg på
mattilsynet.no/nyhetsbrev





Tonje Hagen Geiran
WIKBORG | REIN

NYTT RAMMEVERK

-HVORDAN SIKRE FORSTERKENDE EFFEKT?



Hanne Berit Brekken



Halvard Hauer



Margrethe Hovda Røed



Knut Lutnæs



Landbruks- og
matdepartementet





3) BESTE PRAKSIS OG PRISUTDELING

















DISSE BEDRIFTENE HAR KUTTET OG SPART:*

8 343 000 kilo matsvinn,
18 897 tonn CO₂-eq
og 453 millioner kroner

*Resultatene kan være påvirket av justerte data og ulikt rapporteringsnivå







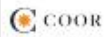













































56 bedrifter har bevist at det nytter!

Hvert år deler Matvett ut KuttMatsvinn-beviset til bedrifter i mat- og serveringsbransjen som jobber systematisk med å redusere matsvinn. Dette er aktører som rapporterer egne matsvinntall og gjennomfører konkrete tiltak for å halvere matsvinnet innen 2030*. Beviset er mer enn et symbol. Det viser at bedriften tar ansvar og jobber aktivt med å ta vare på ressursene.

Har du ikke fått KuttMatsvinn-beviset?
 Les mer på matvett.no/bransje og bli med i arbeidet!



MAT- OG SERVERINGSBRANSJENS SELSKAP FOR Å FOREBYGG MATSVINN

*Føllepublisert: matindustribedrifter betaler et frivillig vederlag til Matvett, serveringsaktører deler i KuttMatsvinn Servering

EKSEMPLER PÅ EFFEKTIVE TILTAK



Hege Sørli



Terje Jensløyken

Mesterbakeren™



Unni Skjønhaug





HISTORIEN TIL GRØNNE
FOLK OG HVORDAN DE ER
EN DEL AV LØSNINGEN

Grønne Folk

Vår visjon er å lage grønn mat
som smaker godt, er sunt for
kroppen og som er bærekraftig
for miljøet og kloden vår



12.11.2025.



Forretningside



Produsere grønnsaksbasert, sunn og bærekraftig ferdigmat uten tilsetningsstoffer basert på utsorterte grønnsaker .

Grønne Folk er ikke bare et produkt – det er et konsept.
Vi ønsker å inspirere til å spise mer grønnsaker



Vi redder mat

Å gjøre en innsats for å redusere matsvinn er selve utgangspunktet for konseptet Grønne Folk

- 1/3 av all mat som produseres i verden kastes
- 450 000 tonn kastes i Norge
- I 2025 redder Grønne Folk *100 tonn grønnsaker fra Frosta*



Ærlig mat- uten tilsetningsstoffer

Vi tror vi på ekte råvarer og ren smak.

Derfor lager vi ferdigmat helt uten kunstige tilsetningsstoffer.

Vi bruker 2.klasse grønnsaker – grønnsaker som ellers ville gått til spille – og forvandler dem til smakfulle, næringsrike måltider med lav prosessering og få allergener.



Innhold og prosessering

Vegansk burger 1 (ultraprosessert)

Ingredienser: Erteprotein isolat (18 %), vann, rapsolje, raffinert kokosolje, aromastoffer, stabilisatorer: cellulose, metylcellulose, gum arabic, potetstivelse, maltodekstrin, gjærekstrakt, salt, solsikkeolje, tørket gjær, antioksidanter: askorbinsyre, eddiksyre, fargestoff: rødbetkonsentrat, modifisert stivelse, eple ekstrakt, sitron juice konsentrat

Vegansk burger 3* (ikke ultraprosessert) GRØNNE FOLK

Ingredienser: Sellerirot (16,5%), sorte bønner (13%), gulrot (13%), hodekål (13%) havregryn (13%), løk(10%), potet (10%), bokhvetemel (2,5%) maismel (3%), kikertmel (1,5%), rismel (2%), rapsolje (1%), salt (1%), koriander malt (0,4%), kayenne (0,1%). (*Selleriburger av GRØNNE FOLK)



Få allergener

Gryter : Gluten og laktosefrie

Rødbete og Selleriburger: Gluten

Original hummus: Sesam



Mattrygghet



Bærekraft



**grønne
folk**

Bøndene og vi





Produktutvikling i samarbeide med Bama Storkjøkken





Smakfullt og enkelt

- ✓ Sunn mat og god som gir muligheter for å tilby måltider som passer flere
- ✓ Kostnadseffektivt og praktisk, sparer tid på kantiner og kjøkken
- ✓ Ferdigprodukter gir mindre svinn og jevn kvalitet
- ✓ Trygghet og kvalitet - Uten tilsetningsstoffer, lite prosessert og få allergener
- ✓ Reduserer matsvinn og CO2 avtrykk
- ✓ Dokumenterbar bærekraft - Bruk Grønne Folk som en del av ESG og miljømål
- ✓ Norske råvarer produsert i samarbeid med norske bønder





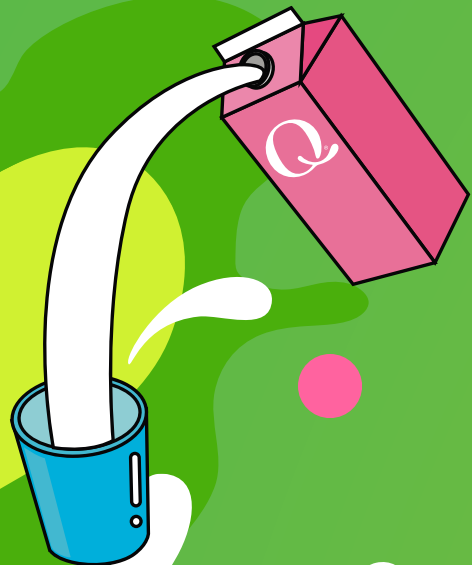
Jordnære grønnsaksretter





Q

Matredder-
pris



vinnere



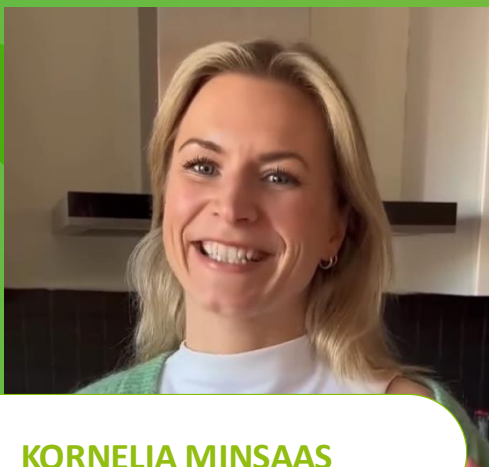
PLATEFUL



SUPERMAT



SAS LOUNGE



KORNELIA MINSAAS



GRØNNE FOLK



WENCHE



Årets matredder



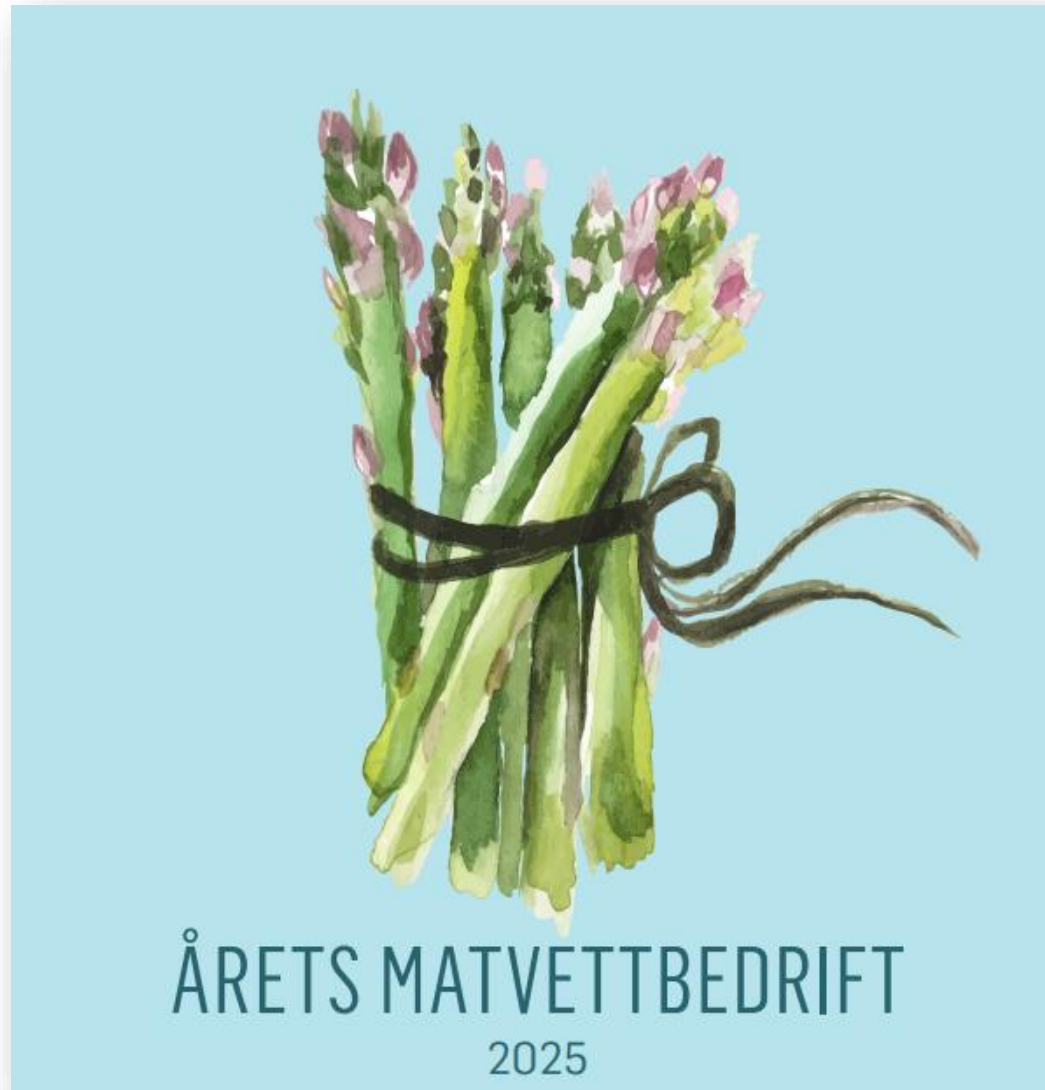


GRØNNE FOLK

RAGNHILD



MATVETT INTRODUSERER NY PRIS

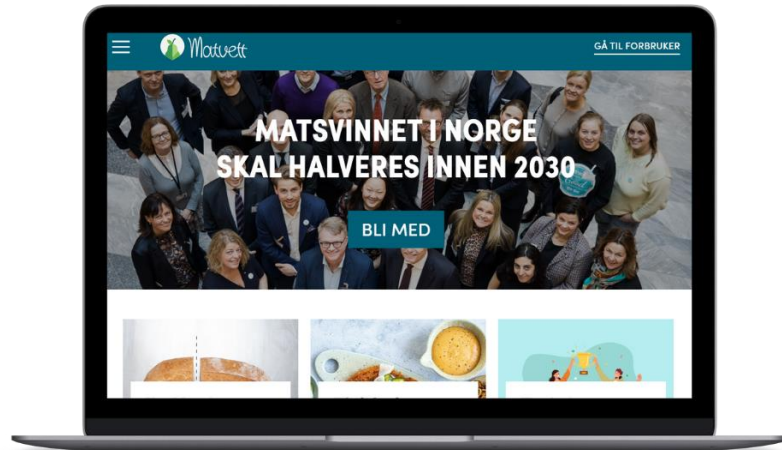


Kriteriene:

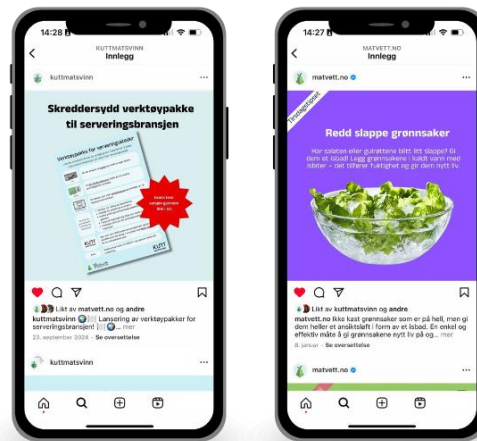
- ✓ Reduksjon av matsvinn
- ✓ Rapport matsvinn over flere år
- ✓ Høy kvalitet på innrapportering av data og gjennomførte tiltak
- ✓ Samarbeid i verdikjeden om tiltak

Takk for i dag!

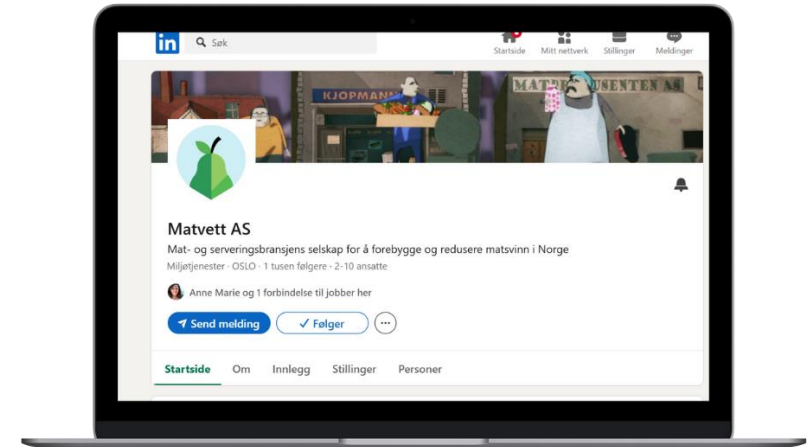
- Følg oss på sosiale medier



www.matvett.no/bransje



@kuttmatsvinn
@matvett.no



www.linkedin.com/matvett-as