

Slik var matsvinnåret 2017

2017 har vært et innholdsrikt år for alle som jobber med matsvinn. Sammen med aktørene i bransjen og myndighetene har vi nådd mange viktige milepæler. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.

Bærekraft og matsvinn på agendaen

Det er økt kjennskap til FNs 17 bærekraftsmål i Norge. Et av bærekraftmålene (12.3), som går ut på å halvere verdens matsvinn innen 2030 på dagligvare- og forbrugerleddet, har bidratt til forsterket fokus på matsvinn i Norge. Det jobbes aktivt med matsvinnreduksjon i hele verdikjeden og med en mer naturlig forankring av matsvinn som tema i virksomheters strategi for bærekraft og samfunnsansvar.

Bransjeavtale om redusert matsvinn signert

I Norge har vi satt oss et enda strengere reduksjonsmål enn i FN. Her skal matsvinnet halveres i hele verdikjeden, og det har myndighetene og hele matbransjen skrevet under på. Samarbeid mellom myndigheter og matbransjen er helt nødvendig for å nå målene. ForMat-prosjektet (2010-2015), som kan vise til 12 prosents reduksjon i matsvinnet i perioden, er et bevis på at samarbeid skaper resultater. Inngåelse av "Bransjeavtalen om redusert matsvinn" av 23. juni, mellom hele matbransjen og myndighetene, er en viktig videreføring av samarbeidet og en styrking av deltagelse fra matbransjen med primær og serveringsbransjen i tillegg til sektorene som sto bak ForMat (matindustri, grossist og dagligvare). Matvett mener at avtalen er et uttrykk for gjensidig tillit og samarbeid mellom myndighetene og matbransjen, og er et bedre alternativ enn lovgivning og reguleringer. Matvetts rolle er å følge opp arbeidet med bransjeavtalen på vegne av bransjeorganisasjonene som står bak selskapet.

42 bedrifter tilsluttet seg målene i bransjeavtalen

Bedrifter kan aktivt slutte seg til målene i bransjeavtalen gjennom en tilslutningserklæring. Statsråd Vidar Helgesen inviterte til første signeringsmøte 26. september, og 42 ledende bedrifter fra matindustri, dagligvare og servering signerte erklæringen og forpliktet seg til å levere data på matsvinn, jobbe med tiltak i egen bedrift og i samarbeid med andre. Matvett koordinerer arbeidet med innsamling av data fra matindustri, dagligvare og servering.

Serveringsbransjen har tatt grep om matsvinnet med "KuttMatsvinn2020"

NorgesGruppen og ASKO Servering tok initiativ til - og lanserte bransjeprosjektet "KuttMatsvinn2020", 4. januar 2017. Matvett ble engasjert som prosjektleder. Målsetningen med prosjektet er å redusere matsvinnet med 20 prosent innen 2020 samt få med halvparten av serveringsbransjen inkludert hotell, restaurant, kantine, servicehandel og offentlige virksomheter (barnehage, sykehjem, skole og sfo) målt i omsetning. Så langt er over 1000 serveringssteder med, og dekningsgraden er så langt best blant hotell og kantine. Det er utviklet en kurs- og kompetansepakke i prosjektet med e-læring, presentasjoner og informasjonsmaterieill til serveringsstedet og avholdt 12 kurs (prosjektleder og ekspert) med totalt 140 deltakere på KIT-akademiet. Det er gjennomført flere informasjonsmøter for nye og potensielle deltakere og et større rekrutteringsarbeid for å få med flere deltakere.

KuttMatsvinn2020 Forskning

I tilknytning til KuttMatsvinn2020 løper et forskningsprosjekt med samme navn, med målsetting å kartlegge og analysere matsvinnet i serveringsbransjen og bidra med statistikk på området. Det

foreligger ingen offisiell statistikk på matsvinn fra serveringsbransjen i Norge. Et annet viktig fokusområde er å bidra til å utvikle nyttig verktøy, både for måling og svinnreducerende tiltak samt å teste effekten av disse verktøyene. Forskningsprosjektet drives av Østfoldforskning.

Matvetts støttespillere/finansiering av arbeidet

Matvett finansieres delvis av myndighetene, som bidrar med ca. 30 prosent av ressursene og delvis av matbransjen (matindustribedrifter og eierorganisasjonene). KuttMatsvinn2020-prosjektet finansieres via en årlig medlemsavgift basert på deltakernes matomsetning. I mars gikk Virke inn som ny deleier av Matvett, for å sikre en bredere forankring på dagligvareledet. Orkla kom med som ny vederlagsbedrift i desember, som betyr at 33 bedrifter nå støtter Matvetts arbeid med å redusere matsvinn ved å betale et tillegg på 3 prosent i emballasjevederlaget på mat.

Matvetts faglige gruppe konstituert

Da ForMat-prosjektet ble lukket i 2016, så administrasjonen og styret i Matvett behov for å opprette en faglig gruppe der man kunne diskutere ulike problemstillinger og forankre både det strategiske- og operative arbeidet. Matvetts faglige gruppe ble konstituert i august, og består av representanter fra matindustri, dagligvare og serveringsbransje i tillegg til Østfoldforskning og Nofima. Gruppen har hatt to møter i 2017.

EU-plattform om matsvinn

EU-kommisjonen vedtok å opprette en EU-plattform på matsvinn for å samle sentrale aktører fra medlemslandene, både private og fra myndighetene, i å jobbe sammen om viktige spørsmål knyttet til matsvinn. Matvett ble tatt opp i gruppen som del av et konsortium med Østfoldforskning og Nofima. Det er avholdt tre hovedmøter og flere møter i tema-undergrupper på kartlegging, redistribusjon og tiltak.

Matsentraler i hele Norge

Det er en målsetting å opprette matsentraler i hele landet for å sikre et best mulig mottaksapparat av overskuddsmat fra matbransjen. I løpet av 2017 ble det åpnet matsentraler i Bergen, Tromsø og Bodø. Matsentralen Norge ble opprettet i oktober for å koordinere ulike relevante nasjonale prosjekter og en mer helhetlig finansiering av arbeidet samt direkte redistribusjon av mat fra butikk til veldedige organisasjoner. Kavlifondet innvilget midler til et 2-årig engasjement for én ressurs og Paula Capodistrias ble ansatt.

Samarbeid med andre aktører

Matvett samarbeider med mange ulike aktører for å spre budskapet om å ta vare på maten. I 2017 bidro vi med innhold om matsvinn og restemat til "Kokeboka mi", læreverket som benyttes av de fleste grunnskoler i mat- og helseundervisningen. Det ble arrangert 5 matsvinnkurs på Geitmyra matkultursenter for barn i samarbeid med Oslo REN, der kjente kokker som Tom Victor Gausdal, Kari Innerå og Mikael Svensson lærte barn å utnytte råvarene og gjenbruke rester av råvarer og ferdige retter.

Matvett bidro også med innhold til to bøker om matsvinn og bærekraft, "Kunsten å ikke kaste mat" av Thomas Horne og "Folkets klimadugnad", utgitt av Dinamo forlag med Ottar Samuelsen i spissen. I desember bidro Matvett til å arrangere Julero i samarbeid med Matprat og organisasjonen Avogtil, en popup om julestemning og verdier, der økt matvett var et av temaene. Matvett bidro også inn i en julekalender om matsvinn, "Restevann", i regi av Stavanger kommune.

Matsvinn i media

Matsvinn er høyt på agendaen, også i media. Det har vært jevnt trykk fra både nasjonale og lokale medier samt bransjemedier, både med tanke på generelle forbrukerorienterte tips til mer konkret informasjon om KuttMatsvinn2020, bransjeavtalen og spørsmål knyttet til datomerking ("best før, men ikke dårlig etter"). Nedenfor følger lenke til noen utvalgte saker:

Generelt Matvett:

- <https://www.renmat.no/artikler/2017/gull-i-munn>
- <https://www.dagbladet.no/mat/tusenvis-av-barn-kaster-matpakka---alle-gjor-den-samme-tabben-ved-skolestart/68597135>

Bransjeavtalen om matsvinn:

- <https://www.nrk.no/norge/har-du-datoskrekken-forbrukerne-star-for-60-prosent-av-matsvinnet-i-norge-1.13573089>
- <http://horecanytt.no/matsvinnet-skal-halveres-innen-2030>
- <http://www.nationen.no/leder/en-nodvendig-avtale-for-a-reducere-matsvinn/>
- <https://www.dagbladet.no/mat/slik-berores-du-nar-norge-skal-halvere-matsvinnet---dette-er-verdens-mest-ambisiose-avtale/68727036>

KuttMatsvinn2020:

- https://tv.nrk.no/serie/dagsrevyen/nnfa19010317/03-01-2017#t=::MM_start::m::SS_start::s
- https://www.nrk.no/norge/serveringsbransjen-sparer-_-slik-gjor-du-det-samme-1.13302744
- <https://smakmagasinet.no/artikler/2017/1217/faglig-forum---km2020/>
- <https://www.nrk.no/ostlandssendingen/oslo-forste-kommune-som-signerer-matsvinnavtale-1.13728052>
- <http://www.livsstilsguide.no/mat-og-drikke/derfor-er-det-viktig-aa-reducere-matsvinnet>
- <https://smakmagasinet.no/artikler/2017/0917/pfarl---kuttmatsvinn2020/>

FORVENTNINGER til 2018

Matvett er fornøyd med at et nødvendig rammeverk nå er på plass for å fortsette arbeidet med å redusere matsvinn. Det er fortsatt stort behov for å engasjere flere virksomheter og forbrukere i arbeidet.

Bredere forankring

Bredere forankring av arbeidet med matsvinn er viktig for å nå målene som er fastsatt i bransjeavtalen. Matvett vil i 2018 fortsette å rekruttere flere virksomheter til å knytte seg til bransjeavtalen ved å signere en tilslutningsavtale. Målet er å få med så mange virksomheter som mulig innenfor mat- og serveringsbransjen. Matvett vil også følge opp bedriftene med tanke på datainnsamling og rapportering på tiltak.

KuttMatsvinn2020

Matvett vil fortsette arbeidet med det treårige-prosjektet "KuttMatsvinn2020" og tilrettelegge for at serveringsbransjen reduserer matsvinnet i tråd med bransjeavtalen. I 2018 inviteres også leverandørene inn i prosjektet og prosjektledelsen jobber frem en større kommunikasjonskampanje der gjesten står i sentrum.

Ny messe og arena for bærekraftig mat

Foodscape er en ny møteplass og matmesse i regi av Norges Varemesse, der bærekraft settes på menyen. Foodscape, som er for alle som jobber med mat og drikke i Norge, arrangeres første gang i oktober 2018 og deretter hvert 3. år. Dette skal være en fremtidsrettet og samlende arena for bærekraftig verdiskapning, innovasjon og kunnskapsdeling innenfor mat- og drikkenæringen – bredt representert fra hav og jord til bord. Matvett sitter i hovedkomiteen for konferansen sammen med ulike bransjeforeninger knyttet til mat. Matvett vil sette fokus på at samarbeid er viktig for å finne innovative løsninger på hvordan mat skal produseres og selges i fremtiden, som igjen er avgjørende for å lykkes med å nå målet om en halvering av matsvinn innen 2030.

Måle- og rapporteringsverktøy

Synliggjøring av effekt fra matsvinnreduksjon er viktig for å bevisstgjøre aktørene i bransjen og forbrukerne om hvorfor forebygging av matsvinn både er lønnsomt, positivt for miljøet og for samfunnet vi lever i. I 2018 vil Matvett lansere en svinnkalkulator som vil beregne verdien av redusert matsvinn i kroner og i CO2. For å sette matsvinn inn i en større kontekst og for å få flere bedrifter til å kommunisere resultater fra sitt arbeid med matsvinn, vil Matvett i samarbeid med PURE Consulting lansere en mal for bærekraftrapportering. Malen vil kunne brukes både som innstikk i egne rapporter og for bedriftene som har tilsluttet seg bransjeavtalen, som rapportering inn til myndighetene på gjennomførte tiltak.

Formidling – nye nettsider, innholdsproduksjon og media

Matvett lanserer nye **matvett.no** tidlig i 2018, med ett forbruker- og ett bransjeløp. De nye nettsidene vil mot forbruker inneholde en utvidet oppskriftsbasis på restemat som er søkbar på ingrediens og et "Bruk opp-leksikon" for over 70 råvarer, der både holdbarhet, riktig oppbevaring og tips til bruk blir tema. Innhold rettet mot barn og unge vil få et eget område på matvett.no, for å bidra til at det blir enklere for lærere i grunnskolen å ha matvett på dagsorden i undervisningen. Svinnkalkulatoren, som beregner kostnad og miljøeffekt for virksomheters og forbrukernes matsvinn, vil også implementeres på de nye nettsidene. Beste praksis-eksempler på hvordan ulike aktører jobber med å redusere matsvinn og hvilke tiltak som er mest effektive, vil bli løpende prioritert for bransjedelen av nettsidene.

Matvett vil bidra med innspill og kunnskapsbasert innhold til ulike løpende mediasaker og til å dele resultater og beste praksis-eksempler på hvordan matbransjen jobber med å redusere matsvinn. Det legges også opp til fast samarbeid eller spalter i 2018, i Matmagasinet NORD, med NRK og flere andre nasjonale og lokale aktører.

Matsentraler i hele Norge

Det forventes at det åpnes matsentraler både i Stavanger, på Sørlandet, i Vestfold og i Trondheim i løpet av 2018 samt oppstart av Matsentralen Direkte, som skal bidra til enkel og trygg redistribusjon av overskuddsmat fra butikk direkte til veldedige formål i hele landet.