

Slik var matsvinnåret 2018

2018 har vært et innholdsrikt år for alle som jobber med matsvinn. Sammen med aktørene i bransjen og myndighetene har vi nådd viktige milepæler. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.

Store deler av matbransjen er med

Matsvinn er på agendaen, og den unike «Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn» har gjort Norge til et foregangsland i denne kampen. Siden signering av bransjeavtalen i juni 2017, har tilsammen 79 bedrifter fra matindustri, dagligvare og servering tilsluttet seg via en tilslutningserklæring, der de forplikter seg til å levere data på matsvinn, jobbe med tiltak i egen bedrift og i samarbeid med andre. I omsetning representerer disse bedriftene nærmere 100 prosent av dagligvarehandelen og over 50 prosent av matindustrien, hotell- og kantinesektoren. Flere bedrifter har satt seg mer ambisiøse mål enn det som ligger i bransjeavtalen og synliggjør både egne data og hvilke tiltak de gjennomfører.

Matsvinnet fortsetter å gå ned

De siste resultatene fra kartleggingsarbeidet viser at det ble kastet 385.000 tonn mat fra matindustri, dagligvarehandel, hotell, kantine og hos forbruker i Norge i 2017. Det representerer ca. 73 kilo per innbygger. Matsvinnet er redusert med 13 prosent fra 2015-2017 for store deler av matbransjen. Dette kommer i tillegg til de 14 prosentene som ble oppnådd mellom 2010 og 2015. For første gang reduseres også klimafotavtrykket og det økonomiske tapet i takt med matsvinnet, med henholdsvis 10 og 8 prosent. Verdien på matsvinnet som er kartlagt er på 21,9 milliarder kroner. Klimabelastningen tilsvarer 1,35 millioner CO₂-ekvivalenter eller to prosent av det nasjonale utslippet. Kartleggingsrapporten med nøkkeltall for 2015-2017 finner du [her](#).

Nyttige verktøy på plass

Matvett tilrettelegger og koordinerer arbeidet i matbransjen med innsamling av data fra matindustri, dagligvarehandel og serveringsbransje, utvikling av verktøy og synliggjøring av tiltak. For å hjelpe bedriftene med å beregne effekten av tiltakene som iverksettes, har Matvett utviklet en matsvinnkalkulator. Bedriftens matsvinn vises i kroner og CO₂, og det vil være mulig å sammenligne seg med resten av bransjen. Matsvinnkalkulatoren finner du [her](#). I tillegg er det utarbeidet en rapporteringsmal på bærekraft, som skal hjelpe bedriftene til å knytte matsvinnarbeidet sitt opp mot FNs bærekraftsmål og til å synliggjøre arbeidet, både i egne rapporter og ut mot forbrukerne.

Nye matvett.no består også av nyttig verktøy for forbrukerne som for eksempel et "[Bruk opp-leksikon](#)" og en "[Måltidsplanlegger](#)".

Supplerende holdbarhetsmerking

I mars i fjor ble store deler av matbransjen enige om felles ordlyd ved bruk av supplerende holdbarhetsmerking på «Best før»-merkede matvarer med «Best før, ofte god etter» samt utvikling av et felles frivillig «Se, lukt, smak»-symbol til bruk på emballasje, nettsider og i sosiale medier. Symbolet ferdigstilles i løpet av første kvartal 2019, og en kjennskapskampanje mot forbruker vil bli gjennomført. En god del matvarer er allerede

merket med "Ofte god etter", som for eksempel TINE melk, KVARG yoghurt, Prior egg, REMA 1000 egg, mel fra Møllerens og Buer lomper. Q-meieriene fortsetter å benytte sin etablerte ordlyd "ikke dårlig etter". Les hvordan merkingen skal brukes [her](#).

FOODSCAPE – en ny møteplass for mat og bærekraft

I oktober i fjor ble [Foodscape](#), en ny møteplass og matmesse i regi av Norges Varemesse, arrangert for første gang. Tilsammen deltok 1400 besøkende og utstillere, Matvett satt i hovedkomiteen for konferansen sammen med ulike bransjeforeninger knyttet til mat, og gjennomførte både et signeringssevent i samarbeid med Klima og miljødepartementet og et forum for KuttMatsvinn2020-deltakere.

Matvett mener både det faglige programmet og utstillerne holdt et høyt nivå, og at det er nødvendig og tidsriktig å ha en slik møteplass for bærekraftige mat- og drikkekonsepter. Under arrangementet presenterte blant annet [SB Insights](#) en undersøkelse som viser at matsvinn er det norske forbrukere er aller mest opptatt av når det gjelder bærekraft og miljø. Dette viser at reduksjon av matsvinn ikke bare er lønnsomt for bransjen, men også at det er essensielt for bedriftenes omdømmebygging.

"KuttMatsvinn2020" – serveringsbransjen har tatt grep

Matvett leder det treårige bransjesamarbeidet KuttMatsvinn2020 i serveringsbransjen, med målsetning om å redusere matsvinnet med 20 prosent innen 2020 hos deltakerbedriftene. Prosjektet ble lansert i 2017 og etter to år, har over 1800 serveringssteder blitt med. For å sikre kompetanse om hvorfor og hvordan serveringsstedene bør jobbe med matsvinn, er det utviklet kursmaterieell, som både skal synliggjøre effekten av å redusere matsvinn og hvordan det operative arbeidet kan settes i gang. Hittil har nesten 400 personer deltatt på kurs hos KIT-akademiet og ASKO. I tillegg har flere av deltakerne benyttet kursmateriellet og gjennomført kurs i intern regi.

Så langt har serveringsstedene gjennomført ulike tiltak for å redusere matsvinnet. Disse samles nå i en egen tiltaksbank på nettsidene til Matvett i løpet av første kvartal 2019

Kommunikasjonskonseptet mot gjest, som ble lansert i juni, har blitt benyttet av en del av deltakerne, og det legges opp til en større kampanje for å synliggjøre materiellet i 2019. Gjestene skal oppmuntres til å ta bærekraftige valg, for eksempel ved å bestille en mindre porsjon, velge tilbehør som passer for dem og uoppfordret få tilbud om å få med restene hjem i en Goodiebag. Kampanjen synliggjøres i form av korte filmer i sosiale medier, og materieell på serveringsstedene. Les mer om prosjektet, anbefalte verktøy og gjennomførte tiltak her: <http://www.matvett.no/bransje/kutt-matsvinn-2020>

KuttMatsvinn2020 Forskning

I tilknytning til KuttMatsvinn2020 løper et forskningsprosjekt med samme navn, med målsetting om å utvikle bransjestatistikk, analysere matsvinnet i serveringsbransjen og utvikle nyttig verktøy for måling og tiltak. Siste rapporteringsrunde viser at nærmere 300 serveringssteder er i gang med å måle matsvinnet, og de fleste måler det samlet eller oppdelt per prosessledd eller måltid. Resultatene viser at det ble kastet 9.000 tonn mat første halvår 2018 og at matsvinnet er størst pr gjest i hotellsektoren (118 gram pr gjest).

Sammenlignet med samme periode i 2017, er matsvinnet redusert med 4 prosent i hotellsektoren.

Matvett har igangsatt en pilotstudie for å kartlegge matsvinn fra møte- og konferansemat. I følge studien kastes det i snitt 55 gram pr gjest hvor ca. to tredeler kommer fra ferske bakervarer, mens frukt & grønt og påsmurt utgjør det øvrige matsvinnet. Mye av maten som kastes hos serveringsstedene kunne ha vært spist. Mange ansatte er usikre på regelverket og mangler kunnskap på om tilberedt mat er trygg til å gjenbruke eller gis bort. Nofima, som er partner i forskningsprosjektet, utarbeider en veileder på "Trygg gjenbruk av overskuddsmat", som skal hjelpe aktørene med faglige vurderinger. Veilederen lanseres ila 2019.

Matvetts støttespillere og faglig gruppe

Matvett finansieres delvis av myndighetene, som bidrar med ca. 30 prosent av ressursene og delvis av matbransjen (bedrifter og eierorganisasjonene). Norfersk er ny vederlagsbedrift og sammen med 33 andre bedrifter støtter de Matvetts arbeid ved å betale et tillegg på 3 prosent i emballasjevederlaget på mat. KuttMatsvinn2020-prosjektet finansieres via en årlig medlemsavgift basert på deltakernes matomsetning.

Matvetts faglige gruppe består av representanter fra matindustribedrifter, dagligvarekjeder, bransjeorganisasjoner og forskningsmiljøer. Faglig gruppe har bidratt med å forankre arbeidet med strategi, kartleggingsresultater og aktuelle tiltak i forbindelse med KM2020 og oppfølging av "Bransjeavtalen".

Samarbeid med andre aktører og media

Matvett samarbeider med mange ulike aktører for å spre budskapet om å ta vare på maten, både i form av informasjon om matsvinn og tips på ulike nettsider, i artikler/radio- og tv-intervjuer i nasjonale og lokale medier og gjennom aktiviteter. I 2018 har vi blant annet;

- Vært til stede på Norway Cup sammen med REMA 1000 og Too Good To Go med quiz og tips
- Samarbeidet med Findus Norge om å oppfordre folk til å ta [matsvinnløftet](#) foran Oslo S sammen med byråd Lan Marie Berg og Klima- og miljøminister Ola Elvestuen
- Gjennomført et [undervisningsopplegg](#) for alle 6. klassene på Grefsen skole i Oslo om å kaste mindre mat i husholdningene i samarbeid med Findus Norge og Østfoldforskning
- Bidratt inn på NorgesGruppens [matsvinneksperiment](#), der alle 4 profilhusene jobbet med hver sin familie, for å bevisstgjøre dem på å kaste mindre mat samt kartlegge hvilke tiltak som fungerte best for hver enkelt familie
- Tatt initiativ til- og bidratt inn på et [TV-innslag](#) på NRK FBI om sammenhengen mellom god holdbarhet på mat og riktig emballering – hvorfor plast bidrar til å sikre god holdbarhet på mange matvarer, særlig frukt og grønt
- Samarbeidet med Matprat om en [julekalender](#) om matsvinn

Matsentraler i hele Norge

Det har vært en målsetting å opprette matsentraler i hele landet i løpet av 2018, for å sikre et best mulig mottaksapparat av overskuddsmat fra matbransjen. Per i dag er det

matsentraler i Oslo, Bergen, Trondheim, på Sørlandet, i Rogaland, i Telemark/Vestfold, Tromsø og Bodø. [Matsentralen Norge](#) koordinerer ulike relevante nasjonale prosjekter og en mer helhetlig finansiering av arbeidet samt direkte redistribusjon av mat fra butikk til veldedige organisasjoner. Arbeid med sistnevnte er fremdeles under utvikling.

Matsvinn vil inngå i nye kriterier for mat og drikke

Krav til å måle og innføre tiltak mot matsvinn i anbudsprosesser og i miljøsertifisering, vil føre til at aktørene i større grad jobber systematisk med å forebygge matsvinn, og er et godt eksempel på hvordan forpliktelsene i "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" gjenspeiles på andre relevante områder.

DIFI utvikler nye krav og kriterier relatert til klima, miljø og samfunnsansvar for offentlige innkjøp. For mat og drikke utvikles krav og kriterier for både produkt- og tjenesteanskaffelser (cateringstjenester). Når det gjelder kriterier for matsvinn og emballasje som skal inn i kriterieveviseren på [anskaffelser.no](#), vil disse ferdigstilles tidlig i 2019. Matvett har bidratt som en ressurs i arbeidet, og vi har særlig lagt vekt på at aktørene bør ha et målesystem på plass samt vise til en plan for hvordan de vil forebygge og redusere matsvinn hos seg selv og i samarbeid med andre.

Tilsvarende kriterier vil innlemmes i Miljøfyrtårns temarevisjon på mat i tillegg til revisjon av kriterier til hotell og restaurant. Både DIFI og Miljøfyrtårn vil utvikle veiledningsmateriell hvor Matvett bidrar med faglige innspill.

EU-plattform om matsvinn

Det har vært avholdt 3 hovedmøter i EU-plattformen på matsvinn og flere arbeidsmøter, der Matvett deltar i et konsortium med Østfoldforskning og Nofima. De viktigste aktivitetene i 2018 har vært utvikling av retningslinjer for donasjon av mat, opprettelsen av en arbeidsgruppe om holdbarhet og utvikling av system for å samle inn tiltak fra medlemslandene. Matvett vil legge ut informasjonen om dette på nettsidene i 2019.

Forventninger til 2019

Et nytt spennende år står for døren, oppfølging av måloppnåelse og tilrettelegging for aktørenes forpliktelser med måling og tiltak i Bransjeavtalen og KuttMatsvinn2020-prosjektet står øverst på agendaen.

Kunnskapsformidling, synliggjøring av den positive effekten fra redusert matsvinn, kampanje for supplerende holdbarhetsmerking og symbolet for "Se, lukt, smak" og gjennomføring av bransjeworkshops og KuttMatsvinn Festival er noen konkrete saker vi skal jobbe med.

Vi ser frem til et fortsatt godt samarbeid med bransjeaktører, myndigheter og andre organisasjoner som støtter kampen mot matsvinnet. Besøk oss gjerne på [matvett.no](#) og les mer om våre aktiviteter.