

Slik var matsvinnåret 2019

2019 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.

Bransjeavtalen – 103 bedrifter ombord

Det er gått to år og sju måneder siden "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" mellom myndighetene og verdikjeden for mat ble signert. Oppslutningen om avtalen er stor, spesielt blant dagligvarebransjen, matindustrien og hotell- og kantinesektoren. Det er til sammen 103 bedrifter som har tilsluttet seg avtalen. Som resultat av signeringseventet i Arendal og en vervekampanje i desember, signerte 24 nye bedrifter tilslutningserklæringer i 2019. Nye sektorer som har kommet med er håndverksbakerier og kiosk, bensin og servicehandelen. Det finnes allerede mange gode eksempler på hvordan bedrifter jobber målrettet med å forebygge og redusere matsvinn. Se alle bedriftene som er med og eksempler på gode tiltak [her](#).

Matsvinnet går ned, hva blir viktig fremover?

Fra 2015 til 2018 ble matsvinnet i deler av matbransjen redusert med 16 000 tonn, hvilket tilsvarer en reduksjon på 3,8 kg per innbygger eller 12 prosent. Dette kommer i tillegg til reduksjonen på 14 prosent som bransjen oppnådde mellom 2010 og 2015. Matindustri, grossist og dagligvare har redusert matsvinnet med 12 prosent fra 2015 til 2018, og dette indikerer at bransjen er i rute med å nå det første delmålet i bransjeavtalen om 15 prosent reduksjon innen 2020. Klimagassutslippene og det økonomiske tapet ble også redusert i samme periode, med henholdsvis 2 og 12 prosent. Kartleggingsrapporten med nøkkeltall for 2015-2018 finner du [her](#).

Selv om matbransjen samlet ligger godt an til å nå det første delmålet i bransjeavtalen (-15 % innen 2020), viser rapporten også at det må jobbes målrettet og intensivt for å imøtekomme bransjeavtalen, ettersom målene intensiveres frem mot 2025 (30 %) og 2030 (50 %).

- Det bør jobbes med de store varegruppene målt i volum på tvers av verdikjeden: frukt/grønnsaker og brød/bakervarer
- Mat må ikke brukes som hyllevarmere på hotellbuffet og i butikk/bakeri
- Det må bli større forbrukeraksept for smalere utvalg mot slutten av åpningstid i butikk og buffet
- Fri retur på brød og frukt og grønt bør utfordres
- Dagligvarekjedene må kutte ut 3 for 2 på samme ferske vare i butikk
- Økt transparens mellom leverandør og kunde for mer presis planlegging, slik at det er mulig å følge varen ut til forbruker
- Mer fleksibel håndtering av fordeling av holdbarhet mellom leverandør, grossist og dagligvarekjede når varer har god restholdbarhet
- Mer mat må doneres til matsentralene. 2000 tonn mat omfordeles i dag fra matindustri. Det er med andre ord et stort potensial her
- Bærekraftige løsninger og felles tiltak mot matsvinn bør vektlegges i anbudsprosesser og innkjøp
- Mer eksponering av snål frukt&grønt i butikk og på spisesteder og sikre forbrukeraksept for dette
- Senke kvalitetskrav som går på form og størrelse

Myndighetene bør arbeide for kunnskapsheving i skoler og barnehager, da mye tyder på et stort kunnskapshull blant barn og unge knyttet til generell matkunnskap og ressursutnyttelse. Ved å fokusere mer på råvarekvalitet, bruk av sansene og oppbevaring/lagring av mat i fagene mat og helse i grunnskolen og matfaglig utdanning på videregående skole, er det mulig å tilrettelegge for mindre matkasting blant kommende generasjoner.

"KuttMatsvinn2020" – over 2000 serveringssteder er nå tilsluttet arbeidet

Matvett leder bransjesamarbeidet KuttMatsvinn2020 i serveringsbransjen, med målsetning om å redusere matsvinnet med 20 prosent ved utgangen av 2020 hos deltakende bedrifter. Prosjektet ble lansert i 2017 og etter tre år har virksomheter som representerer over 2000 serveringssteder, blitt med.

Hovedfokus i prosjektet er å få serveringssteder til å iverksette systematisk måling av matsvinnet og jobbe med svinne-reducerende tiltak. Dedikert fokus i bedriften og blant ansatte gir resultater. Hittil har 42 % av hotellene, 46 % av restaurantene og 63 % av kantinen som har igangsatt systematisk måling av matsvinnet, allerede oppnådd reduksjonsmålet på minimum 20 %. I 2019 ble flere aktører fra både offentlig sektor, kiosk, bensin og servicehandel samt bakeriutsalg med i prosjektet.

Styringsgruppen besluttet å videreføre prosjektet ut 2020 med god støtte fra deltakerne i prosjektet, både for å få med enda flere serveringssteder, særlig restauranter, og for å sikre at enda flere måler og rapporterer på matsvinndata. Det langsiktige målet er å tilrettelegge for at serveringsbransjen når halveringsmålet i 2030. Les mer om gjennomførte tiltak her: <https://www.matvett.no/bransje/kutt-matsvinn-2020/tiltak>

KuttMatsvinn2020 Forskning avsluttes med konferanse

2019 var det siste av tre år med KuttMatsvinn2020 forskning. Prosjektet har hatt som målsetting å utvikle bransjestatistikk, analysere matsvinnet i serveringsbransjen og utvikle verktøy for måling og tiltak. Siste rapporteringsrunde viste at hele 626 serveringssteder leverte data. Dette er 39 % flere enn i 2018. De fleste måler totale mengder matsvinn eller oppdelt per prosessledd eller måltid. 80 % av aktørene rapporterer data som de har veiet selv, resterende 20 % leverer data fra renovatør. Det er KuttMatsvinn2020-appen fra Unilever som er det mest brukte verktøyet for de aktørene som selv veier og registrerer matsvinnet sitt. Les mer [her](#).

Resultatene viser at det ble kastet 9.000 tonn mat første halvår 2019 og at matsvinnet er størst per gjest i hotellsektoren (116 gram pr gjest). Sammenlignet med oppstarten av prosjektet i 2017, er matsvinnet i gram matsvinn per gjest for hotellene redusert med 8 prosent og tilsvarende for kantine, der de har oppnådd 27 prosent reduksjon i gram matsvinn per gjest.

Samarbeidsprosjektet mellom NHO, Eurest og Matvett har gitt resultater

Eurest og Matvett har samarbeidet om prosjektet "Beste praksis kantine" i Næringslivets hus (NHO), og gjennomført ulike tiltak for å kutte matsvinnet fra møtemat og fra gjestenes tallerken. Resultatene fra arbeidet viser at matsvinnet fra møte- og konferansemat har blitt redusert med 54 prosent i gram per gjest fra september 2018 til september 2019. Tallerkensvinnet er redusert med 25 prosent i samme periode.

Det er arrangert to matsvinnuker (januar, oktober) med utdeling av smoothie til alle ansatte, servering av overskuddsmat i kantinen og kommunikasjonen mot ansatte og gjester. Hele Eurest-teamet ble involvert i å komme opp med forslag til matsvinntiltak. Les mer om de viktigste tiltakene som er gjennomført [her](#).

"Veileder for trygg gjenbruk av mat" vil redusere matsvinn

Kartlegging av matsvinn fra serveringsbransjen viser at en av hovedårsakene til matsvinn skyldes overproduksjon, spesielt knyttet til buffetservering og mat som har vært presentert i salgsdisker. Mange er usikre på om denne maten kan gjenbrukes, men det er stor fleksibilitet i regelverket som gjør det mulig å benytte mye av denne maten på nytt.

Som del av KuttMatsvinn2020 Forskning har Matvett, Nofima og Østfoldforskning utviklet en veileder med praktiske tips og råd til hvordan man kan sikre trygg gjenbruk av mat. Hensikten med veilederen er å gi faglig støtte og inspirasjon til de som lager og selger ferdig tilberedt mat, slik at de blir trygge i sin vurdering på om mat som har vært frembudt kan benyttes igjen eller om den bør kastes. Les mer om veilederen og last den ned [her](#).

KuttMatsvinn-uke og festival i mai

I mai i fjor ble det gjennomført en KuttMatsvinn-uke for å mobilisere aktørene i mat- og serveringsbransjen til å synliggjøre sitt arbeid for å kaste mindre mat overfor kunder og gjester. KuttMatsvinn fikk oppmerksomhet i sosiale medier, både gjennom eksempler på hvordan serveringsstedene kommuniserer med sine gjester for å kaste mindre mat og i forbindelse med en "Se, lukt, smak"-kampanje som Matvett gjennomførte i sosiale medier. Les mer om kampanjen [her](#).

Det ble også arrangert en festival i Oslo sentrum, i Opland Bakgård på Oslo S, lørdag 25.mai, sammen med Bymiljøetaten i Oslo kommune, Miljøhovedstaden, et nettverk av aktører som jobber for å redusere matsvinnet i Norge, som Too Good To Go, Matsentralen, Spis opp maten og Foodlist samt et knippe serveringssteder. Her ble det servert god mat med mening og gjennomført kunnskapsbyggende aktiviteter, både på stands og gjennom små innlegg på scenen.

Gjennom samarbeid med matbransje, myndigheter og et nettverk av engasjerte bedrifter og enkeltpersoner skal vi oppnå å halvere matsvinnet innen 2030, og da er det viktig å øremerke egne dager og uker til dette formålet for å skape godt trykk i sosiale medier og ute i virksomhetene. KuttMatsvinn-ukens gjentas i 2020.

Felles innsats mot matsvinn med Findus

Vi kaster fem tonn spiselig mat hvert 10. minutt i Norge, og det ønsket Findus å ta tak i. Sammen med Matvett ble det gjennomført to ulike arrangementer i 2018 og 2019, forsterket av PR og digitale kampanjer, for å synliggjøre mengden matsvinn og tips til hvordan vi kan kaste mindre. Målet var å invitere til samarbeid på tvers av bransjer for å styrke felles innsats mot matsvinn. Les mer om samarbeidet, arrangementene og tiltakene som Findus har iverksatt [her](#).

Fagfornyelsen i VGS og for Restaurant- og matfag, bærekraft og matsvinn viktig

"Bærekraftig utvikling" er ett av tre tverrfaglige temaer som skal integreres i alle fag i forbindelse med oppdatering av læreplanene i grunnskolen og videregående opplæring. De nye læreplanene skal tas i bruk fra skolestart i 2020. Videre er bærekraft ett av fire utvalgte kjerneelementer i utdanningsprogrammet for restaurant- og matfag. Det betyr at bærekraft og matsvinn vil bli mer sentrale temaer både i kompetansemål og undervisningsaktiviteter på alle trinn. Spesielt viktig blir det å ruste opp utdanningen for yrkesfaglærer og utdanningen for elever på restaurant og matfag med kunnskap om matsvinn og verktøy fra mat- og serveringsbransjen.

Matvett holdt flere innlegg om bærekraft og matsvinn for både elever og lærere på VGS i 2019 som følge av nye kompetansekraav på bærekraftig utvikling, i tillegg til dialog med ulike nettverk for lærere i Restaurant- og matfag.

Samarbeid med andre aktører og media for å spre budskapet

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 2019 har vi i tillegg vært involvert i arbeidet med Matsjokket på NRK. Noen eksempler følger nedenfor:

- Spar penger på å kaste mindre mat/Dagbladet: <https://www.dagbladet.no/mat/sparer-tusenvis-pa-handlekurv-triks---rart-ikke-flere-gjor-det/70903164>
- Tørrvarer og hermetikk har lang holdbarhet/KK: <https://www.kk.no/helse/sa-lenge-holder-torrvarerne-seg/71056318>
- Innovasjon med ny app for å holde orden på lunsjgjestene i kantinen/Finansavisen: <https://finansavisen.no/nyheter/tjenester/2020/01/05/7486286/sparer-millioner-med-lunsiapp>
- Sak om brødsvinn i dagligvare og bakerier/Bakeri.net: <https://www.bakeri.net/ma-finne-baerekraftige-losninger-pa-brodsvinnet/>
- Bakerbransjen blir med i KuttMatsvinn2020: <https://www.bakeri.net/klart-for-flere-bakerier-i-kampen-mot-brodsvinn/>
- Nettsaker om ulike varegrupper i forb. med Matsjokket på NRK:
 - <https://www.nrk.no/livsstil/79-ting-du-kan-lage-av-potetrestene-1.14744313>
 - <https://www.nrk.no/livsstil/biffen-kan-bli-bedre-nar-den-har-gatt-ut-pa-dato-1.14759852>
 - <https://www.nrk.no/livsstil/15-ting-du-kan-lage-av-tort-brod-1.14744297>
- Radiosaker om matsvinn og Matsjokk/NRK Ekko:
 - <https://radio.nrk.no/serie/ekko/MDSP25021619/30-10-2019>
 - <https://radio.nrk.no/serie/ekko/MDSP25023719/28-11-2019>
- Matvett på NRK Norge nå: <https://tv.nrk.no/serie/norge-naa/201910/ENRK10102119/avspiller>
- Mat på hytta som er utgått på dato, men som trygt kan spises/NRK: <https://www.nrk.no/nordland/denne-maten-fra-fjorarets-hyttetur-kan-du-trygt-spise-1.14517771>

Matsentraler fra sør til nord er sikret

En matsentral redder overskuddsmat fra matbransjen, og sørger for at den på en trygg og effektiv måte omfordeles til ideelle organisasjoner som hjelper vanskeligstilte. Ved utgangen av året var det hele syv matsentraler landet rundt; Oslo, Vestfold og Telemark, Sørlandet, Rogaland, Bergen, Trondheim og Tromsø. Paraplyorganisasjonen Matsentralen Norge koordinerer ulike relevante nasjonale prosjekter og jobber for en mer helhetlig finansiering av arbeidet. Landets matsentraler omfordelte i 2019 drøyt 2625 tonn mat, som tilsvarer hele 5,25 millioner måltider. I verste fall hadde denne maten blitt kastet, så matsentralene bidrar betydelig til å gi mat, mennesker og miljø en ny sjanse.

EU-plattform om matsvinn har lansert rapport med anbefalte tiltak

Nofima, Østfoldforskning og Matvett deltar som et konsortium i EU-plattformen om matsvinn, som ble etablert i 2016 og som avsluttes i 2021. Viktige leveranser det siste året har vært en stor rapport om anbefalte tiltak i alle ledd i verdikjeden; "Recommendations for Action in Food Waste Prevention". Det norske konsortiet har deltatt i arbeidsgruppen som står bak rapporten, og det er positivt at flere av tiltakene er fra det norske arbeidet. Rapporten kan leses [her](#).

Forventninger til 2020

Vi tror 2020 blir starten på "Bærekraftens tiår", og at næringsaktører, akademia og myndigheter for alvor vil jobbe mot en mer sirkulær økonomi og et grønt skifte der bærekraft blir en hygienefaktor. Matvett vil i hvert fall fortsette å legge til rette for at mat- og serveringsbransjen skal lykkes med å halvere matsvinnet innen 2030, og vil bidra til å dele kunnskap og spre gode eksempler og inspirasjon. Kunnskapsformidling, synliggjøring av den positive effekten fra redusert matsvinn, KuttMatsvinn-uke og gjennomføring av bransjeworkshops og nettverksprosjekter 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.