

## Slik var matsvinnåret 2022

*2022 skulle bli året da verden gikk tilbake til normalen, både for arbeidslivet og vårt sosiale samvær. Det gikk ikke helt som forventet. Vi opplevde nok en nedstengning pga. pandemien i årets første to måneder og strømprisene økte utover vinteren samtidig som Ukraina ble invadert av Russland med alt det medførte av politisk uro og svekket matvareforsyning og usikkerhet. Matprisene har økt med over 10 prosent det siste året og både befolkning og bedrifter opplever vanskelige tider.*

Det har vært et sterkt økende behov for mathjelp fra langt flere husholdninger og matsentralene har hatt et travelt år. Sammen med store deler av matbransjen har de bidratt til at langt flere har fått nødvendig hjelp til å møte de mange økonomiske utfordringene dette året.

Det viktigste for matsvinnarbeidet i 2022 var å ta tak i erfaringene og resultatene fra den første hovedrapporteringen under Bransjeavtalen. Den viste at vi totalt sett ikke nådde målet om 15 prosent reduksjon i matsvinnet innen 2020. Det er stor variasjon mellom sektorene, men en viktig innsikt er at de bedriftene som er tilsluttet avtalen kutter mye raskere enn sektoren samlet sett. Derfor er det helt nødvendig å få med flere for å nå målet om halvering innen 2030, og Matvett har i 2022 initiert en rekrutteringsstafett i mat- og serveringsbransjen samt økt synliggjøringen av effekten som oppnås ved å kaste mindre mat, både på ulike møteplasser og i media.

Behovet for økt samarbeid, mer kommunikasjon og deling av data i verdikjeden pekte seg ut som viktige tiltak mot 2030, og med utviklingen av 10 prinsipper for å redusere matsvinn sammen har vi fått et viktig verktøy i arbeidet fremover. Det har også vært bra aktivitet i KuttMatsvinn Servering med videreutvikling av verktøy og materiell, og bra trykk i sosiale medier for å synliggjøre bransjens tiltak og bevisstgjøre forbrukerne på å kaste mindre mat. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.

## 14 prosent mindre matsvinn fra matbransjen i 2021

*Nye kartleggingsresultater viser at mengde matsvinn per innbygger fra mat- og serveringsbransjen er redusert med 14 prosent målt i kg per innbygger fra 2015-2021. Det er tilsvarende reduksjonen som ble oppnådd i perioden 2015-2020.*

Matsvinnet i matbransjen utgjorde totalt 173 100 tonn i 2021 som utgjør et årlig klimaavtrykk på ca. 0,5 millioner tonn CO<sub>2</sub>-ekv og et økonomisk tap på ca. 8 milliarder kroner. Den siste kartleggingsrapporten fra Matvett, som er utarbeidet av NORSUS, viser at det ble kastet 450 000 tonn spiselig mat i Norge fra jordbruk, sjømatindustri, mat- og serveringsbransje, undervisnings- og omsorgssektoren og husholdningene i 2020/2021.

### Tempoet må opp selv om første delmål er nådd

Fra 2015 til 2021 er matsvinnet i matbransjen som inkluderer matindustri, grossist, dagligvare og servering, er redusert med 14 % målt i kilo pr innbygger. Fordelt per ledd i verdikjeden har dagligvarehandelen redusert med 19 %, grossistledet med 32 % og servering 17 %, disse har allerede nådd delmålet om 15 % reduksjon innen 2020, mens matindustrien har redusert med 6 % og ligger etter.

Les mer om resultatene fra kartleggingen [her](#)

## Bedrifter tilsluttet bransjeavtalen kutter matsvinnet raskere og effekten er stor

*Bransjeavtalen er Norges viktigste felles rammeverk for å nå målet om å halvere matsvinnet innen 2030. Så langt er 112 bedrifter fra hele verdikjeden tilsluttet avtalen, men vi trenger flere med for å sikre at matsvinnet i Norge halveres innen 2030. Vi i Matvett har satt i gang en rekrutteringsstafett med hjelp fra gode ambassadører fra bedriftene i verdikjeden.*

Kartleggingsresultatene fra 2020 viser at de bedriftene som er tilsluttet bransjeavtalen reduserer mer matsvinn enn sektoren samlet sett og mange har nådd eller er på god vei til å nå halveringsmålet allerede. Effekten av å kutte matsvinn er stor, både når det gjelder verdi i kroner, mengde mat og CO<sub>2</sub>. Matvett inviterte de ti bedriftene som har kuttet mest i mengde matsvinn til å bidra inn i rekrutteringsarbeidet med budskapet; "Hvis

alle rekrutterer en bedrift blir vi dobbelt så mange". Samlet effekt som disse 10 bedriftene har oppnådd og mer info om bransjeavtalen og rekrutteringsarbeidet kan du lese mer om [her](#)

## Harmonisering av årsakskoder for dagligvarehandelen

*For å få bedre oversikt over årsakene knyttet til matsvinnet i dagligvarehandelen har NORSUS på oppdrag av Matvett utarbeidet en bransjestandard for matsvinnrapportering i dagligvarehandelen som skal forankres og målet er at disse tas i bruk for datainnsamlingen neste år.*

Kartlegging av matsvinn i matindustri og dagligvarehandelen har pågått siden 2010 og datakvaliteten er i dag på et høyt nivå i forhold til sammenlignbare land i EU (Sverige, Danmark, Nederland). Likevel jobbes det kontinuerlig med å sikre at det jobbes mest mulig målrettet med forebygging av matsvinn og best mulig ressursutnyttelse i hele matbransjen. Det er blant annet behov for mer harmoniserte årsakskoder både på tvers av sektorene og i bedriftene i matindustri og dagligvarehandel.

I samarbeid med COOP har Matvett og NORSUS gjennomført et pilotprosjekt for ny bransjestandard for matsvinnrapportering inkludert felles årsakskoder. Etter forankring i bransjen vil standarden tas i bruk i datainnsamlingen.

## KuttMatsvinn Servering mot 2030

*Sentrale aktører og innkjøpskjeder fortsetter arbeidet sammen med Matvett om å lede "KuttMatsvinn Servering" fremover som ble etablert som en ny satsning i 2021, og har så langt vært ledet av et bransjeutvalg bestående av representanter fra ISS, Scandic, Nores, SiN, Nortura, ASKO og Matvett.*

Siste kartlegging estimerer et årlig matsvinn i serveringsbransjen på 15 500 tonn, som betyr at mengden matsvinn har blitt redusert med ca. 2 600 tonn, eller 15 %, i perioden 2017 til 2021. Reduksjonen tilsvarer ca. 83 millioner kroner i økonomisk verdi. Dette har også en høy kostnad for klimaet. Den produserte maten har krevd nesten 56 200 tonn CO2 ekv. Nøkkeltallet for KuttMatsvinn Servering er gram matsvinn per gjest. Siste tilgjengelige tall viser at det er hotell som har det høyeste svinnet med 71 gram per gjest. Les mer om og siste resultater fra kartleggingen [her](#).

Nytt av 2022 er at verktøykassen har fått et løft. Det meste av materiellet finnes nå på engelsk for å enklere kommunisere budskapene til ansatte og gjester som ikke snakker norsk. Her finnes plakater for både ansatte og gjester, samt E-læringskurs for ansatte. Det er også utviklet en portal, med gamification, som gjør alt materiellet enkelt tilgjengelig for ansatte, denne lanseres tidlig i 2023.

Det blir viktig fremover å få flere serveringsbedrifter med i bransjesamarbeidet. Ved utgangen av 2022 er det totalt 13 aktører tilknyttet KuttMatsvinn Servering, mange av disse er innkjøpssamarbeid med underliggende medlemsbedrifter som er med. I tillegg til representanter i Bransjeutvalget som nevnt over, er BAMA, NHO Reiseliv Innkjøpskjeden, COOR, Equinor, KNIF og Thon Hotels med på samarbeidet. Verktøykassen skal også utvikles videre med en serie på fire webinarer med følgende temaer: Hvordan komme i gang, måling og registrering av matsvinnet, kompetanseheving og involvering av gjester.

## Modell for bærekraftige matmesser

*Matvett har tidligere utviklet en «beste praksis»-modell for hvordan ulike aktører kan samarbeide for å gjennomføre bærekraftige matmesser, i samarbeid med Østlandske Storhusholdningsmesse.*

Denne messemodellen ble også benyttet i år under Nores sin mat og drikke-messe i Grieghallen i Bergen 20.september. Nores satte seg høye mål for at minst mulig mat skulle gå til spille, og viste at bærekraft og matsvinn står på agendaen. Det ga gode resultater der 95 prosent av all overskuddsmaten gikk til donasjon via Matsentralen i Bergen, og det resterende gikk til BIR og senere til biogass.

Modellen skal benyttes videre på UMAMI 2023. Les mer om Matvetts bærekraftige messe-modell [her](#).

## Kuttmatvinn-pris til kokkelæringer

*Fremtidens kokker og servitører vil spille en avgjørende rolle i kampen mot matsvinnet. Derfor har Matvett sammen med ASKO Servering og Norske Kokkers Landsforening etablert en KuttMatvinn-pris til det kokkelaget som under ASKO Servering Norgescup for lærlinger utnytter råvarene best og produserer minst mulig matsvinn.*

Prisen ble delt ut første gang på ASKO Servering Norgescup på Jåttå Videregående skole i Stavanger, 30. april 2022 og de stolte vinnerne ble NKL Oslos lag 2, fra Statholdergaarden.

Priskriteriene som ligger til grunn for prisen er:

- Alle kokkelagene må skille tydelig mellom matsvinn og matavfall i konkurransen
- Matvarer som kan brukes igjen, må merkes tydelig og legges i lagets kjøleskap, sjekkes ved utvask av kjøkkenet
- Alt matavfall skal kastes i tildelte bøtter med Bioposer
- Matavfallet vil bli veiet ved konkurransens slutt i semifinalen og i finalen

Målet er å innføre liknende KuttMatvinn-priser for alle kokkekonkurranser som gjennomføres både i Norge og i internasjonale konkurranser med norske deltakere, for å øke bevisstheten og sikre at alle ressurser utnyttes maksimalt. Les mer om prisen [her](#)

## Matvett på Arendalsuka: "Det er mulig med en fremtid uten matsvinn"

*Selv om det er kort tid til 2030 når matsvinnet i Norge skal være halvert, er det mye som tyder på at bedriftene jobber smartere og er mer interessert i å samarbeide på tvers om effektive løsninger og mer åpenhet. Matvett inviterte til seminar om matsvinn på Arendalsuka for å lansere flere viktige tiltak som skal bidra til en fremtid uten matsvinn.*

Klima- og miljøminister Espen Barth Eide åpnet seminaret og tydeliggjorde hvor viktig bransjeavtalen og samarbeidet mellom bransje og myndigheter er for å kutte matsvinn. Han understreket også hvor aktuell tematikken er nå som vi har en matvarekrise i store deler av verden. Les mer om seminaret og løsningene som skal bidra til en fremtid uten matsvinn [her](#)

## 10 prinsipper for redusert matsvinn sammen

*Sammen med ledende bedrifter i matbransjen har NORSUS og Matvett i regi av forskningsprosjektet BREAD utviklet 10 prinsipper for ansvarlige og inkluderende innovasjons- og samhandlingsprosesser for å redusere matsvinn. Prinsippene kan refereres til som et rammeverk for hele bransjen med felles verdier og normer og gir en viktig retning for matsvinnarbeidet mot 2030.*

Målet er at prinsippene skal motivere bedriftene til å strekke seg litt lenger for å løse de betydelige miljø- og bærekraftutfordringene samfunnet står overfor i felleskap.

Prinsippene er delt inn i flere temaer:

- Samarbeid på tvers i verdikjeden
- Kommunikasjon internt i selskapene
- Involvering og dyktiggjøring av forbruker
- Involvering av myndigheter og andre aktører

Matvett vil sammen med NORSUS initiere flere verdikjedeprosjekter fremover for å sikre at flere bedrifter ser verdien av å jobbe sammen om å finne effektive løsninger for å kutte matsvinnet raskere mot 2030. Du kan lese mer om prinsippene og hvordan din bedrift også kan tilslutte seg disse [her](#).

## Første Holdbarhetspris delt ut

*Den første "Holdbarhets-prisen", som ble etablert i 2021 av Matvett i samarbeid med Grønt Punkt Norge, ble delt ut til GodtLevertGruppen.*

Formålet med prisen er å premiere mer bærekraftige emballaseløsninger som tar like godt eller bedre vare på maten som tilleggspris under Plastløftet. For å bli nominert, må emballaseløsningen ha oppfylt minst ett av kriteriene i Plastløftet i tillegg til flere eller uendret antall holdbarhetsdager, ha smarte åpne/lukkeløsninger eller bruk av smart merking som eksempelvis tips om oppbevaring før og etter åpning, supplerende merking med "Best før- ofte god etter".

Det var flere gode kandidater til den første Holdbarhetsprisen og felles for de nominerte var at de jobber systematisk med emballasje for redusert matsvinn. GodtLevertGruppen stakk av med den første prisen takket være deres aktive arbeid med å redusere matsvinn gjennom hele verdikjeden. Les mer om GodtLevertGruppens arbeid [her](#).

Matvett oppfordrer flere kandidater til å nominere seg til Holdbarhetsprisen i 2023 som går av stabelen 16. februar på UMAMI/ Holdbarhetsmessen. Les mer om Emballasjens betydning for reduksjon av matsvinn og Holdbarhetsprisen [her](#).

## KuttMatsvinn-uke og Den internasjonale dagen mot matsvinn

*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 KuttMatsvinn uker og dager til dette formålet for å skape økt trykk i sosiale medier og ute i virksomhetene.*

I forbindelse med Verdens Miljødag 5. juni, tok Matvett igjen initiativ til nok en KuttMatsvinn-uke med synliggjøring av gode eksempler fra matbransje og andre aktører som jobber med å kutte matsvinn og med tips til folk flest for å kaste mindre mat. Resultatet ser du på [@matvett.no](#) på Instagram og Facebook.

29. september ble FNs internasjonale dag mot matsvinn arrangert for tredje gang, og land i hele Europa mobiliserte med kampanjer for å sette fokus på matsvinn. Mange norske bedrifter synliggjorde gode eksempler fra sitt arbeid i sosiale medier, se eksempler [her](#). Sjekk også ut [@kuttmatsvinn](#) på Instagram.

## Donasjon av overskuddsmat øker

*I 2022 distribuerte landets 8 matsentraler ca 5.500 tonn mat, tilsvarende ca. 11 millioner måltider, en vekst på 35 % fra 2021. Potensialet for økt donasjon er stort da det kastes til sammen 173 100 tonn fra mat- og serveringsbransjen i 2021.*

Donasjon av overskuddsmat er et viktig tiltak for både bransje og myndigheter som parter i Bransjeavtalen og donert mat fra både produsenter og grossister øker. En analyse viser at donasjon har økt med 300 % siden Bransjeavtalen ble signert i 2017. Det er til sammen 492 veldedige og frivillige organisasjoner som mottar mat fra over 170 leverandører.

Matsentralene fikk en særdeles viktig funksjon i 2022, fordi behovet for mathjelp økte som følge av økte kostnader til blant annet strøm og mat. Behovet anslås til å ligge mellom 15 og 20 millioner måltider. Matbransjen bidrar både med donasjon av overskuddsmat og støtte til utvikling av matsentralens mange viktige prosjekter som for eksempel "Matsentralen Primær" og "Matsentralen Kjøkken". Dette fører til at en større andel av overskuddsmat fra hele verdikjeden kan redde og bli til viktige måltider. Les mer om matsentralenes arbeid [her](#)

## Forsterket innsats mot forbrukere og offentlige virksomheter

*Gjennom "Strategien for en grønn, sirkulær økonomi" har Matvett fått et utvidet oppdrag fra Klima- og miljødepartementet til å styrke arbeidet med matsvinn mot forbrukerleddet og offentlig sektor. I 2022 ble midlene benyttet til formidlingsaktiviteter mot forbrukere og til videreutvikling av verktøykassen mot offentlig sektor.*

### Forbrukerkampanjer

*For å nå målet om å halvere matsvinnet i Norge innen 2030 må innsatsen for å få med forbrukerne intensiveres. Fjorårets forbrukerundersøkelse fra Matvett og NORSUS viste at det særlig er de som bor alene, unge par og småbarnsfamilier som kaster mest mat, og 85 prosent svarte at hovedmotivasjonen til å bli flinkere er for å spare penger. For å nå frem til en større del av befolkningen og oppnå ønsket adferdsendring er det nødvendig med spissede budskap som treffer godt, gir inspirasjon og gjør det enkelt for den enkelte å ta bærekraftige valg.*

Med økte matvarepriser, strømpriser og rentehevinger i 2022, fikk vi NORSUS til å regne ut hvor mye penger ulike husholdninger kan spare på å ikke kaste mat. Og med dette som inngang utviklet og gjennomførte Matvett sammen med TRIGGER en digital forbrukerkampanje med budskap som "Den dyreste maten er den du kaster" og "ved å kutte matsvinn kutter du utgifter". Den eldre generasjonen (over 65 år) kaster lite mat og har levd gjennom ulike kriser, høye matvarepriser og mangel på ressurser.

Derfor ønsket vi å mobilisere bestemor og hennes generasjon til å hjelpe oss med å nå ut til befolkningen der vi tok utgangspunkt i rentehevingen i september og regnet ut hvordan store deler av rentehevingen kunne betales av det man sparer på å ikke kaste mat. Vi testet også ut TikTok som kanal med sparetips fra influenser Jonas Lihaug med stor suksess. I løpet av kampanjeperioden nådde vi ut til over 1,3 millioner mennesker med budskapene, like mange menn som kvinner og fikk 1300 nye følgere på Instagram.

Vi gjennomførte også en "akkurat nok"-kampanje i førjulstiden for å slå et slag for å planlegge julefesten med minst mulig rester og matsvinn i tillegg til vedvarende bevisstgjøring på facebook og instagram på @matvett.no.

Sjekk ut kampanjene her:

- [Bestemor tar grep om matsvinnet](#)
- [Akkurat nok mat i julen](#)

### Offentlig sektor

*Matvett har igangsatt flere prosjekter med ulike samarbeidspartnere for å levere på oppdraget fra myndighetene ved å utvikle en verktøykasse for ulike deler av den offentlige sektoren. Sektoren er delt i undervisning (skole, SFO og barnehage), omsorgssektoren og offentlige kantiner.*

#### Barnehage, skole og SFO

*For å tilpasse verktøy og materiell i kommunale barnehager, skoler og SFO, inngikk Matvett en avtale med Grønt Flagg, en miljøsertifisering for skoler og barnehager, for å tilpasse og utvikle verktøy basert på Matvetts materiell fra KuttMatsvinn Serving. Høsten 2022 ble det arbeidet med barnehage, våren 2023 blir det samme arbeidet gjort for skole og SFO.*

Hensikten er å øke bevisstheten om bærekraftig utvikling og matsvinn blant ansatte i barnehage, barnehagebarn og i noen grad også involvering av foreldre, ved å få økt aktivitet med å kutte matsvinn i disse virksomhetene og sikre tilgang til nødvendige verktøy og materiell samt pedagogiske undervisningsopplegg. På bakgrunn av dette ble det utviklet et nytt e-læringskurs, plakater, kom-i-gang veileder, hvordan-veie one-pager, pedagogiske aktiviteter og en barnebok ved navn "TRYLLESTJERNE OG FRUKTORKESTERET- Et eventyr om matglede og matvett". Alt materialet for barnehage, skole og SFO vil i løpet av våren 2023 bli lansert i en portal som gjør alt materialet lett tilgjengelig for alle som jobber med undervisning.

## Omsorgsektoren og offentlige kantiner

*For å tilpasse verktøy og materiell til omsorgsektoren og offentlige kantiner, inngikk Matvett en avtale med NORSUS, for å tilpasse og utvikle verktøy. Resultatet fra dette arbeidet blir lansert ila våren 2023.*

Hensikten er å øke bevisstheten om bærekraftig utvikling og matsvinn blant ansatte og i noen grad også involvering av beboer og besøkende, ved å få økt aktivitet med å kutte matsvinn i disse virksomhetene og sikre tilgang til nødvendige verktøy og materiell som E-læringskurs, veiledere for å komme i gang med arbeidet og kommunikasjonsmateriell for å bidra til å sikre at ansatte får den kompetansen de trenger for å jobbe med matsvinnarbeidet. Materiellet vil i løpet av våren 2023 bli lansert i en portal for å gjøre dette tilgjengelig for alle som jobber med matsvinn i omsorg og offentlige kantiner.

## Oppdatering av Sunnere Barns e-læringsmodul

Matsvinn ble inkludert fra 2022 i Sunnere Barns årlige måltidssjekk mot barnehager og skoler. Nytt i 2022 var at det ble lagt inn veiledning for veiing av matsvinn i e-læringsmodulen for å få bedre kunnskap om hvordan man skal gå frem for å veie matsvinn og at matsvinn ble inkludert som tema for månedens aktivitet i barnehagene.

## Matsvinn forsterket som krav i offentlige anskaffelser

*Direktoratet for forvaltning og økonomistyring (DFØ) har revidert kravene til anskaffelse av matprodukter, måltidstjenester og hotellovernatting og dette er et viktig grep for å få flere bedrifter til å jobbe mer målrettet med å kutte matsvinn.*

DFØs divisjon for offentlige anskaffelser er statens fagorgan for offentlige anskaffelser. De har nå sendt ut nye og reviderte krav til matsvinn i offentlige anskaffelser på høring. Kravene er rettet mot de som leverer måltidstjenester til det offentlige hvor mat og drikke inngår, for eksempel catering- og kantine tjenester. Nye krav er foreslått rettet mot anskaffelser av hotelltjenester i tillegg til anskaffelser til kjøkken de offentlige selv drifter.

Registrering av matsvinn er et viktig forebyggings- og reduksjonstiltak for bedrifter som lager og serverer mat, og det er en styrke at "Rutiner for kartlegging av matsvinn" nå er definert som et kvalifikasjonskrav i offentlige anskaffelser. I tillegg er rutiner for å forebygge og redusere matsvinnet lagt inn som et kontraktsvilkår. Møtemat er ett annet området som er blitt mer vektlagt i de reviderte kravene.

Kravene er i tråd med formål og aktiviteter under Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn. Tilslutning til bransjeavtalen er ett av flere relevante dokumenter for å vise at virksomheten jobber systematisk med matsvinn. Dette vil også være et viktig bidrag til å rekruttere flere bedrifter til bransjeavtalen. De endelige kravene skal publiseres som veiledning til offentlige innkjøpere i Norge. Verktøykassen som Matvett har utarbeidet for offentlige virksomheter med støtte fra myndighetene vil ruste opp offentlig sektor til å jobbe målrettet mot matsvinn.

## Sustainable Eater – forbrukernes rolle i et bærekraftig norsk matsystem

*Matvett deltar i forskningsprosjektet Sustainable Eater (2021-2024), ledet av Nofima, med mål om å øke forståelsen for og forsterke forbrukernes bidrag til å oppnå et bærekraftig norsk matsystem.*

*Forskningsprosjektet skal blant annet kartlegge hvordan forbrukernes valg og atferd har betydning for verdikjeden for mat.*

For å muliggjøre ovennevnte tar prosjektet sikte på å:

- Utvikle intervensjonsstrategier, industri- og politiske anbefalinger for redusert matsvinn, sunt og bærekraftig kosthold og økt resirkulering av matemballasje.
- Foredle vitenskapelig kunnskap om hva bærekraftig mat betyr i norsk sammenheng.
- Utvikle kunnskap, bevisstgjøre og etablere nye bærekraftsvaner i den yngre generasjonen
- Utvikle bransjeløsninger som støtter forbrukere i å omfavne bærekraftig atferd

- Optimalisere dynamikken i verdikjeden for netthandel, og sikre høyere ressurseffektivitet, mindre matsvinn og lavere klimapåvirkning fra produsent til forbruker.

Matvett leder en av arbeidspakkene i prosjektet hvor vi sammen med Høyskolen på Innlandet med flere videreutvikler og tester deduktive læringsprogrammer på utvalgte skoler og sammenligner med skoler som ikke bruker disse læringsprogrammene. Det viktigste spørsmålet vi ønsker å besvare er: "Hva skal til for måloppnåelse om bærekraftig utvikling i skolen?" Vi leder også et delprosjekt som skal se nærmere på betydningen av todimensjonale strekkoder som inkluderer holdbarhetsdatoen, både for redusert matsvinn i matbransjen og hjemme i husholdningene. Les mer om Sustainable Eater [her](#)

## EU-plattformen om matsvinn

*EU-plattformen om matsvinn ble etablert som ledd i å nå FNs bærekraftsmål for en femårsperiode fra 2016. Ett av målene i EUs "Farm to Fork"-strategi er å videreføre arbeidet fra plattformen i en ny femårsperiode og 2022 var første året i plattformens andre femårsperiode (2022-2026).*

Matvett, Nofima og NORSUS har etablert et konsortium som har vært medlem siden 2016 og viderefører deltagelse i neste femårsperiode. LMD deltar på vegne av norske myndigheter som observatør. Det norske konsortiet sammen med LMD deltar i samtlige fem av plattformens undergrupper (monitoring, action & implementation, donation, consumer, date marking).

Viktige områder det jobbes med er harmonisering av system for målinger og rapportering på matsvinn på tvers av medlemslandene, utvikling av veileder for donasjon og anbefalte matsvinntiltak for hvert enkelt ledd i verdikjeden i tillegg til å skape bedre forståelse for holdbarhetsmerking i verdikjeden og hos forbruker. Bruk av symboler, fargekoder og supplerende tekst blir testet ut blant forbrukere i et utvalg EU-land og resultatene vil bli viktige føringer for plattformens videre arbeid. Les mer om arbeidet i EU-plattformen [her](#)

## Forventninger til 2023

*Nok et annerledes år er avsluttet og "uro" har vært et ord som er beskrivende for næringsliv og folk flest, både når det gjelder økonomi, politikk og klima. Mat- og serveringsbransjen er intet unntak, både med tanke på utfordringer knyttet til høye strømpriser, råvaremangel og med et økende behov for mathjelp som matsentraler over hele landet har fått merke. Det har likevel vært jobbet godt med matsvinnreduksjon i mange bedrifter og flere nye løsninger er innført. Forebygging av matsvinn er mer aktuelt enn noensinne som et viktig sparetiltak og med bare sju år igjen til halveringsmålet skal være nådd i 2030, er det ingen tid å miste.*

Første hovedrapportering fra Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn viser at det er flere sektorer som er i rute med hensyn til å nå halveringsmålet, mens arbeidet må trappes opp spesielt i matindustrien og på husholdningsleddet. Stadig flere bedrifter tilslutter seg bransjeavtalen og resultatene fra siste kartlegging viser at de bedriftene som er tilsluttet kutter matsvinnet langt raskere enn sektorene samlet sett.

Regjeringen har bestemt at forsterkede virkemidler til Bransjeavtalen inkludert en matkastelov skal utarbeides i løpet av 2023. Dette arbeidet blir viktig og spennende, og utvalget vil ledes av matbransjen med bred deltagelse fra forskningsmiljøer, avfallssektor, tilsynsmyndigheter og miljøvernorganisasjoner. Matvett får en sentral rolle i utvalsarbeidet.

Vi ser frem til å fortsette det konstruktive samarbeidet med bedriftene i mat- og serveringsbransjen, myndigheter og andre organisasjoner som er aktive i matsvinnarbeidet. Sammen skal vi nå målene både via eksisterende, forsterkede og nye virkemidler. Har du spørsmål til arbeidet, ta gjerne kontakt eller [besøk oss på matvett.no](#) og les mer om våre aktiviteter.