

Slik var matsvinnåret 2024

Det er igjen på tide å se tilbake på året som har gått og oppsummere de viktigste sakene som har hatt betydning for matsvinnarbeidet. 2024 var nok et år preget av politisk uro i verden og usikre økonomiske tider for mange privatpersoner og bedrifter, selv om det også har vært mange lyspunkter.

Det har vært god fart i matsvinnarbeidet i påvente av tilbakemeldinger på rapporten som matsvinnutvalget (MSU) leverte til regjeringen 3. januar 2023. De viktigste aktivitetene for Matvett i 2024 har vært å følge opp og igangsette tiltak fra anbefalingene fra matsvinnutvalget som ikke er avhengig av regjeringens tilbakemeldinger, rekruttere flere virksomheter til bransjeavtalen og KuttMatsvinn Servering, følge opp og synliggjøre aktørenes arbeid samt videreutvikle verktøy for effektiv matsvinnreduksjon i mat- og serveringsbransjen og samarbeide med ulike aktører om å sette matsvinn enda høyere på agendaen.

Nedenfor følger en oppsummering av de viktigste sakene i året som har gått.

Regjeringens oppfølging av anbefalinger fra matsvinnutvalget

Matsvinnutvalget, som ble nedsatt av klima- og miljøministeren og landbruks- og matministeren i februar 2023, leverte 3. januar 2024 sin rapport med anbefalinger til nye og forsterkede tiltak og virkemidler som skal sikre at Norge når målet om halvering av matsvinnet innen 2030, inkludert en matkastelov i tråd med mandatet. Beregninger av utvalgets forslag har et samlet potensial på 75 prosent reduksjon fra dagens nivå.

De første tilbakemeldingene fra myndighetene på deres behandling av matsvinnutvalgets anbefalinger kom under fremleggelsen av statsbudsjettet 7. oktober med disse hovedpunktene:

- Matsvinnutvalgets anbefalinger legges til grunn for utarbeidelse av matkastelovgivningen i tillegg til arbeidet med å forsterke bransjeavtalen. Det vurderes hvordan kommunale og statlige virksomheter kan inkluderes i avtalen
- Ansvar for arbeidet med matkastelovgivning og forsterkning av bransjeavtalen legges til landbruks- og matdepartementet
- Forslag til statistikkutvikling skal utredes for matsvinn og ledes av klima- og miljødepartementet

Landbruks- og matminister Geir Pollestad sa i sitt innlegg på KuttMatsvinn-konferansen 27. november i regi av Matvett, at regjeringen vil lage en selvstendig lov, og at det vil innføres et aktsomhetskrav i tillegg til plikt til donasjon og nedprising i tråd med utvalgets anbefalinger.

Høringsnotat med forslag til lov om forebygging og reduksjon av matsvinn "matsvinnloven" ble sendt på høring 10. desember med utvidet frist for høringsinnspill 3. februar. Lovforslaget bekrefter signalene som var delt i forkant. Det foreligger fortsatt ingen informasjon om hvordan myndighetene vil følge opp de øvrige tiltakene. Lovforslaget skal presenteres for Stortinget før påske. Arbeidet med å forsterke bransjeavtalen vil foregå parallelt med videre utarbeidelse av lovforslaget som skal presenteres for Stortinget. Se mer informasjon om matsvinnutvalgets anbefalinger [her](#).

Matvetts oppfølging av sektorvise tiltak i rapporten fra matsvinnutvalget

En viktig barriere for redusert matsvinn i verdikjeden er feilslåtte eller usikre prognoser. Mer systematisk informasjonsdeling mellom aktørene i verdikjeden ble derfor foreslått av utvalget og en arbeidsgruppe i regi av Standardiseringsutvalget i dagligvarehandelen (STAND) har foreslått en ny standard for økt datadeling og første trinn iverksettes allerede i 2025.

En annen vesentlig årsak til at mat kastes i hele verdikjeden, er at den er gått ut på dato med flere bakenforliggende årsaker. Utvalget har prioritert "holdbarhet" som et av de 10 anbefalte funksjonsområdene bestående av fire definerte tiltak, hvorav to av dem er i ferd med å realiseres:

- Forprosjekt med midler fra Landbruksdirektoratet for å systematisk kartlegge praksis for hvordan produsentene fastsetter holdbarhet samt undersøke om dagens regelverk og veiledning fra Mattilsynet er tilstrekkelig. Prosjektet ledes av Nofima, med Nibio og Matvett som partnere, og har oppstart i januar.

Det andre prosjektet om holdbarhet, er igangsatt av STAND og handler om kartlegging av praksis for tredeling av antall holdbarhetsdager mellom produsent, grossist og butikk/ servering. Prosjektet ledes av Matvett med NORSUS som ansvarlig for kartlegging og har oppstart i januar.

Matsvinnet på vei ned i Norge

Det kartlagte matsvinnet i Norge utgjorde totalt 451 600 tonn i 2023, hvilket tilsvarer 82,3 kg matsvinn per innbygger og år. Mest matsvinn oppstår på husholdningsleddet, i jordbruket og matindustrien. Fra 2015 til 2023 er det estimert at matsvinnet er redusert med 21 prosent, målt i kg/innbygger. Den største nedgangen i matsvinnet de siste årene har skjedd hos dagligvarekjedene (- 42%), i matindustrien (-20 %) og blant husholdningene (-18 %). De største varegruppene er frukt og grønnsaker, ferske bakervarer og måltidsrester.

Mat- og serveringsbransjen på vei til å nå neste delmål i bransjeavtalen

Totalt, har matsvinnet i mat- og serveringsbransjen blitt redusert med 28 %, målt i kg/innbygger. Bransjen ligger dermed an til å nå neste delmål i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025. De største varegruppene på tvers av bransjen målt i tonn er frukt og grønnsaker samt brød og bakervarer (20 %). Målt i klimafotavtrykk og økonomisk verdi er disse varegruppene mindre ettersom de er relativt rimelige og har et lavt klimaavtrykk. Bedrifter som er tilsluttet bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn og som rapporterer matsvinndata, har større reduksjon enn sektoren samlet. Klimaavtrykket er redusert med 28 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 30 %. Forskjellen på utviklingen for klima, økonomi og mengde matsvinn skyldes at matsvinnet er redusert mest for relativt klimaintensive varer, som meierivarer og kjøtt. Hovedårsakene til redusert mengde matsvinn i mat- og serveringsbransjen er blant annet knyttet til forebyggende aktiviteter som fokus på interne rutiner, forbedrede systemer, opplæring og prognoser. I tillegg har bransjen gjennomført reduserende tiltak som gjenbruk av mat til nye matprodukter, nedprising og donasjon. I tiden fremover må det særlig jobbes med informasjonsdeling og samarbeid på tvers av bedrifter og bransjer for å finne nye løsninger frem mot halveringsmålet i 2030. Les mer om sammensetning og detaljer for hvert verdikjedeledd [her](#)

Husholdningene kaster betydelig mindre mat

For første gang siden 2020 fikk vi endelig nye matkastetall for husholdningene i form av gjennomførte plukkanalyser i fjor. De nye beregningene er gjort av [NORSUS](#) på oppdrag fra Matvett og viser at vi kastet 18 prosent mindre mat i 2023 enn i 2016. Mesteparten av reduksjonen er oppnådd mellom 2020 og 2023 (12 prosent). I snitt kastet vi 35 kg mat per person i norske husholdninger i 2023. Matsvinnet er redusert for alle mattyper og mest for de relativt dyre- og klimaintensive varegruppene som kjøtt, fisk og meierivarer. Vi kaster fremdeles mest måltidsrester (37 %), frukt og grønnsaker (26 %) og bakervarer (20 %).

Hvert år gjennomfører Matvett og NORSUS kvalitative undersøkelser for å ta pulsen på nordmenns adferd og holdninger knyttet til matsvinn. Resultatene er basert på selvrapportert matsvinn og ikke hva som faktisk blir kastet, som blir registrert ved gjennomføring av plukkanalyser. Det er de under 40 år som har hatt størst reduksjon i selvrapportert matsvinn, selv om det er de eldste (over 60 år) som fremdeles oppgir å kaste minst mat. Nytt av året er at vi også har kartlagt adferd og vaner knyttet til de fem kritiske matsvinnøyeblikkene: Planlegging, innkjøp, lagring, tilbereding og spising/rydding. Tidligere studier har vist at hva man gjør i disse fem øyeblikkene, er avgjørende for hvor mye mat man kaster. Resultatene tyder på at vaner i alle øyeblikkene er viktige, men særlig tilbereding og spising/rydding henger sammen med hvor mye mat man kaster og at det å ha en Plan B for mulige rester kan være en nøkkel til mindre matsvinn for mange nordmenn. Les mer om resultatene [her](#).

KuttMatsvinn-konferansen 2024

Med over 130 deltakere som representerte virksomheter fra hele verdikjeden for mat, myndigheter, kommuner, miljøorganisasjoner og influensere, ble KuttMatsvinn-konferansen arrangert 27. november i Næringslivets hus. Målet med konferansen var å presentere oppdaterte resultater for utviklingen i matsvinnet, synliggjøre arbeidet som har pågått for fullt siden matsvinnutvalget leverte sin rapport i januar i år og få innblikk i og en diskusjon rundt den kommende matsvinnloven som nå er sendt ut på høring. Les mer om konferansen og finn presentasjonene [her](#)

KuttMatsvinn-beviset

Matvett ønsker å synliggjøre hvilke bedrifter som ligger lengst foran med å kutte matsvinnet mot 2030 med "KuttMatsvinn-beviset". Dette beviset deles ut til de aktørene i mat- og serveringsbransjen som er tilsluttet "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" og som rapporterer bedriftens årlige matsvinn og gjennomførte tiltak til NORSUS. Matindustribedrifter må i tillegg betale et frivillig vederlag som støtte til Matvetts arbeid og serveringsaktører må være med i samarbeidet KuttMatsvinn Servering. Beviset gir bedriftene et konkurransefortrinn og dokumenterer deres bærekraftige innsats overfor kunder og samarbeidspartnere. Du kan lese om hvem som fikk KuttMatsvinn-beviset i 2024 [her](#).

Holdbarhetsprisen delt ut for tredje gang

Holdbarhetsprisen ble etablert av Grønt Punkt Norge (GPN) og Matvett i 2021 og ble i 2024 delt ut for tredje gang som del av Plastløftet. Formålet med prisen er å fremme bærekraftige emballaseløsninger som tar like godt eller bedre vare på maten. Denne gangen vant Food Trade for sin emballaseløsning for nøtter og tørket frukt i pose, som både er gjenvinnbar og som har tredoblet holdbarheten.

Selskapets tilnærming til emballasjeutvikling er et eksempel til inspirasjon og etterfølgelse. De viser at det er smart å teste ut hvordan nye emballaseløsninger påvirker holdbarheten og om svaret er negativt, er det viktig å lete etter løsninger som tilfredsstiller behovet for holdbarhet i tillegg til gjenvinnbarhet. Les mer om Holdbarhetsprisen og alle vinnerene [her](#).

Digitale kampanjer med matbransjen

Matvett gjennomførte to digitale kampanjer i 2024 i samarbeid med bedrifter som er tilsluttet "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" og deltakerne i "KuttMatsvinn Servering". Verdens miljødag 5. juni ble markert ved å oppfordre bedriftene til å dele beste praksis på matsvinntiltak i sosiale medier. Til sammen deltok over 20 bedrifter som blant annet inviterte til konkurranser om å gi matsvinntips og viste frem eksempler på hvordan de redder mat ved å benytte Too Good To Go, gi overskudd til Matsentralen og være tilsluttet arbeidet via bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn. På den internasjonale dagen mot matsvinn, 29. september, ble det gjennomført en digital gjeste- og kundekampanje som handlet om å oppfordre gjester og kunder til å ha "matvett" når de spiser ute, handler i butikken eller følger råd fra leverandørene på pakningene om riktig oppbevaring og holdbarhet på matvarer. Kampanjen fikk veldig god respons og det er tydelig at flere er åpne for å gjøre bevisste valg for å kaste mindre mat, også når de spiser ute og handler i butikken. Tipsene som ble delt, finnes [her](#).

Bedriftene ble også oppfordret til å synliggjøre egne matsvinntiltak og alle fikk tilsendt kampanjeelementer og forslag til poster til bruk i egne kanaler. Bedrifter delte til sammen 32 poster om "matsvinn" på ulike sosiale medier. Postene fra bedriftene viste både engasjement og et bredt omfang av ulike tiltak som er iverksatt for å kutte matsvinnet:

- Kreative oppskrifter med gjenbruk av restråvarer: marengs og brownies av kikertlake, knekkebrød av rødbeteskall og linsekake av gulrotskall
- Kommunikasjon mot gjest om målsetninger og hva som oppnådd matsvinnreduksjon
- Deling av resteoppskrifter fra frokostbuffet med sine gjester, eksempel brødpudding
- Synliggjøring av "matvettpris" og ansattes gjennomføring av e-læringskurset fra Matvett

KuttMatsvinn Servering

I 2024 har "KuttMatsvinn Servering" fått langt flere deltakere og verktøykassen har blitt mer innholdsrik. Satsningen som ble etablert i 2021 har fortsatt å utvikle seg med støtte fra bransjeutvalget, bestående av representanter fra ISS, Scandic, Nores, SiN, Nortura, ASKO og Matvett. For å utvide deltakelsen i bransjesamarbeidet har det vært fokus på å inkludere flere innkjøpskjeder og serveringsbedrifter. I 2024 har 32 nye aktører blitt med, representert av 2059 lokasjoner, hvorav 3 er direkte tilknyttet og resten gjennom innkjøpskjeder. I tillegg til dette har 913 ansatte fått sitt personlige diplom for å ha gjennomført e-

læringskurset. I 2024 ble skreddersydde verktøypakker for kantiner, hoteller og serveringssteder lansert etter oppfordring fra deltakerne. Pakkene, som finnes i ulike størrelser, er tilpasset bransjens behov og gir praktisk støtte for å redusere matsvinn på en effektiv måte. Vil din bedrift bli med i KuttMatsvinn Servering eller vil du tipse noen om å bli med? Ta kontakt på info@matvett.no eller les mer [her](#).

Under finner du aktiviteter knyttet til KuttMatsvinn Servering i 2024:

KuttMatsvinn-forum

I april samlet Matvett aktører fra hele serveringsbransjen inkludert hoteller, kantiner, restauranter, innkjøpskjeder, grossister og leverandører til årets KuttMatsvinn-forum. Over 80 deltakerne fikk innsikt i hvordan matsvinn kan påvirke lønnsomheten og konkrete tips til å bruke maten mer effektivt. Et av høydepunktene var utdelingen av priser for årets beste tiltak mot matsvinn. I tillegg ble KuttMatsvinn-beviset delt ut til flere ledende aktører. Les mer om forumet og prisutdelingene [her](#)

Kompetanseheving satt i system

Kompetanseheving som del av interne rutiner og økt engasjement blant de ansatte i virksomhetene er viktige suksessfaktorer for å få god struktur på målinger og tiltak for å kutte matsvinn i virksomhetene. I forbindelse med årets KuttMatsvinn forum, kom det frem at mange aktører har innført matsvinnkurs som en obligatorisk del av opplæringen av nyansatte og medarbeidere øvrig. Det er gledelig å se at stadig flere innfører obligatorisk opplæring i form av kursing som del av interne rutiner og stillingsinstrukser, og inkluderer fokus på bærekraft og matsvinn som del av medarbeidersamtaler. Du kan lese om eksempler på virksomheter som har inkludert kompetanseheving som del av obligatorisk opplæring [her](#).

KuttMatsvinn-prisen inkluderes i stadig flere konkurranser

I 2024 ble KuttMatsvinn-prisen for tredje gang utdelt på Asko Norgescup på Jåttå Videregående skole i Stavanger som er et samarbeid mellom Matvett, ASKO Servering og Norske Kokkers Landsforening (NKL). Det er gledelig å se at flere konkurranser nå har inkludert matsvinn som en viktig del av konkurransens vurderingskriterier, blant annet Tine Matcup og NM i kokkekunst. Det endelige målet er å innføre liknende KuttMatsvinn-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](#).

Beste praksis – modell for gjennomføring av matmesser

Matvetts messemodell har blitt utviklet gjennom erfaringer fra store arrangementer som UMAMI og Noresdagene, med mål om å redusere matsvinn og fremme bærekraftige løsninger. Modellen gir klare retningslinjer for planlegging, gjennomføring og evaluering av messer, med fokus på samarbeid mellom arrangører, leverandører og utstillere. På Noresdagene i 2024 resulterte det i at hele 96,7 % av overskuddsmaten ble donert til Frelsesarmeen. Matvetts digitale matsvinnkurs ble satt som et kriterium for å vinne prisen for beste stand på Noresdagen, og nesten 90 % av utstillerne fullførte kurset. Slik ble kunnskap om bærekraftige tiltak innlemmet i hele arrangementet og utstillerne ble oppfordret til å tenke kreativt rundt ressursutnyttelse, som å lage produkter av overskuddsvarer. Modellen finner du [her](#).

Ukemenyer til storkjøkken – lanseres i 2025

Sammen Nils Flatmark og Sulten har Matvett utviklet en 5-ukers smart meny for små- og mellomstore serveringssteder med best mulig utnyttelse av råvarene og minst mulig matsvinn. Menyene er primært egnet for kantiner med lunsjservering, men kan også være aktuelle for andre type serveringssteder som små hoteller og restauranter. Med disse menyene ønsker vi å inspirere alle som er med i KuttMatsvinn Servering til å lage nye, enkle og smakfulle retter til gjestene og samtidig tenke smart med hensyn til planlegging og ressursbruk for å spare penger og miljøet. Menyene skal nå testes ut sammen med en kantinekjede før de lanseres i løpet av første halvår i 2025.

Prosjekt med NHO og Compass Group

Matvett lanserte i september et samarbeidsprosjekt med Compass Group og Næringslivets; "Beste praksis kantine 2.0". Dette er et 12-måneders initiativ som bygger videre på erfaringene fra KuttMatsvinn2020-prosjektet. Med deltakelse fra ulike avdelinger som HR, eiendom og internkommunikasjon i Næringslivets hus,

testes en rekke tiltak for å redusere matsvinn i kantinen og møte- og konferanseområdene. Prosjektet startet på Verdens matsvinn dag og er også en del av "Avfallets reise", et sentralt NHO-initiativ for bærekraftig avfallshåndtering. Hovedmålene med "Beste praksis kantine 2.0" er å øke de ansattes bevissthet om matsvinn, kartlegge årsaker og atferd gjennom undersøkelser blant kantinegjester og kunder av møtemat og å identifisere forbedringsområder. Tiltakene skal bidra til mindre matsvinn og økt aksept for nye matkonsepter i fremtiden. Resultatene oppsummeres i en rapport som formidles høsten 2025, med sikte på å bidra til mer bærekraftig matservering.

Kampanje mot ansatte med bruk av forbrukerverktøy

I september gjennomførte Matvett, ISS og Nordea en aktivitet i Nordea-huset i Oslo og fikk testet hvordan bedrifter kan inspirere ansatte til å kaste mindre mat, både på jobb og hjemme. Gjennom konkrete tiltak i kantinen og engasjerende konkurranser fikk vi folk til å reflektere over egne handlinger og matkastevaner. I tillegg ble det arrangert en minimesse og et matshow med Krisslovesfood, med gode tips til mindre matsvinn, både i kantinen og hjemme. I tillegg ble brukopp-oppskrifter delt på skjermene til ISS. Matvett gjennomførte en konkurranse der de ansatte i Nordea ble utfordret til å finne sin "matkastetype" ved å skanne en QR-kode på plakater i kantinen og gjennomføre en digital quiz. Alle resultatene ble hengt på et tre og disse viste at ca. 25 prosent er sparegriser og like mange miljøagenter. Så var det 16 prosent økonomer og resten fordelte seg mellom drømmere, naivister og samaritaner. For å forstå hva dette innebærer må du selv ta testen som du finner [her](#). Vil din bedrift arrangere en tilsvarende aktivitet? Ta kontakt med oss på info@matvett.no.

Matsentralen

For første gang siden etableringen av den første matsentralen i 2013 opplevde de en nedgang i 2024 med omfordeling av totalt 5735 tonn mat, noe som tilsvarer ca. 9,8 millioner måltider som er 2,4 millioner måltider færre enn i 2023. Fra matbransjen var det 352 ulike leverandører som leverte overskuddsmat til matsentralene, en økning på fem prosent fra året før. De siste årene har vært preget av dyrtid og økte levekostnader og har resultert i økt pågang. Matsentralene samarbeidet i 2024 med 544 ideelle organisasjoner om å dele ut overskuddsmat som mathjelp til mennesker som trenger det. Avstanden mellom behovet for mathjelp og den faktiske overskuddsmaten matsentralene tok imot, gjorde at en av to i matkø gikk tomhendte hjem.

De siste årene har matsentralene gjort investeringer blant annet i økt kjøle- og lagerkapasitet for å kunne ta imot mer overskuddsmat. Sist ut var Matsentralen Nord-Norge, som i nye lokaler har mangedoblet kapasiteten. Nettverket av matsentraler er dermed godt rustet for å kunne motta økt volum som er forventet i forbindelse med den forestående matsvinnloven og donasjonskravet. Med store kjølerom og betydelig frysekapasitet i tillegg til tørrvarelagre, kan landets matsentraler håndtere store mengder av alle typer mat, inkludert varer med kort holdbarhet for innfrysning. Matsentralene kan også sortere frukt og grønt og merke om feilmerkede varer. Les mer om matsentralenes arbeid på deres hjemmeside [her](#).

Oppsiktsvekkende resultater fra nudge-eksperimentet "Matvettutfordringen"

I tråd med en av anbefalingene fra matsvinnutvalget har Matvett sammen med Nudgelab, Opinion og NORSUS testet ut nudging som virkemiddel, med mål om å få et representativt utvalg nordmenn til å endre sine matkastevaner i løpet av åtte uker. I "Matvett-utfordringen" forsøkte 300 deltakere å unngå å kaste tre mattyper de selv hadde bestemt seg for. Halvparten fikk daglige SMS-nudges for å sikre bevissthet og oppmuntre til videre innsats. Alle deltakerne fikk beskjed om å legge en plan for gjennomføring ved å skrive ned hva de hadde bestemt seg for å ikke kaste, hvordan de skulle få det til og hvem de skulle fortelle det til.

Resultatene viser at 6 av 10 klarte å kaste mindre mat nesten hver dag og at 3 av 4 kastet mindre av andre matvarer i tillegg til de tre mattypene de hadde valgt. Rapporten med endelige resultater og anbefalinger til målet om videre skalering til en nasjonal kampanje presenteres på et frokostseminar i Næringslivets hus på Majorstuen 6. februar. Send en epost til info@matvett.no om du er interessert i å delta eller følg med på Matvetts LinkedIn for invitasjon. Les mer om eksperimentet [her](#)

Oslo entreprenørskapsliga har gjennomført Matvett-oppgavet

I fjor høst var Matvett oppdragsgiver for 65 studenter fra ulike høyskoler og universiteter som deltok på Ungt Entreprenørskap Oslos (UEO) initiativ med Oslo Entreprenørskapsliga. Hensikten med ligaen er å gi studenter fra ulike fagkretser en unik mulighet til å jobbe sammen om å løse ulike komplekse utfordringer, gi dem verdifull erfaring som er relevant for arbeidslivet samt innsikt i å tenke innovativt for fremtiden.

Matvettoppdraget var; "Hvordan kan kommunene påvirke innbyggerne til atferdsendring som bidrar til å kaste mindre mat?" og i løpet av to uker samarbeidet studentene i tverrfaglige team om å utvikle ideer til løsninger med bistand fra UEO. Vi fikk mange spennende forslag til løsninger som du kan lese mer om [her](#)

Bra aktivitet i sosiale medier

2024 ble nok et aktivt år for Matvett i sosiale medier med 140 poster på Instagram og Facebook ([@matvett.no](#) og [@Kuttmatvinn](#)) med temaer som "økonomi", "datomerking" og "beregner akkurat nok". I tillegg ble det lansert tre faste innslag med; "tirsdagstipset", "restetorsdag" og "spør Matvett". På Instagram har vi økt antall følgere med 24 prosent og opplevd godt engasjement på innlegg, særlig enkle tips. På LinkedIn har vi publisert 33 saker og hatt en økning på 37 prosent i antall følgere. I desember arrangerte Matvett en julekalenderkonkurranse for å oppmuntre nordmenn til å bli mer bevisste på matforbruket sitt i løpet av julehøytiden. Julekonkurransen skapte stort engasjement og ga gode resultater på sosiale medier. Gjennom konkurransen ble det samlet inn over 1400 tips fra deltakere over hele landet. Vinnertipsene finner du [her](#).

EU-plattformen om matsvinn

EU-plattformen om matsvinn ble etablert som ledd i å nå FNs bærekraftsmål for en femårsperiode fra 2016, og er videreført i en ny femårsperiode (2022-2026). Matvett, Nofima og NORSUS har deltatt som et konsortium siden 2016. Landbruk- og matdepartementet (LMD) deltar på vegne av norske myndigheter som observatør. Det er norsk deltagelse i samtlige av plattformens fire undergrupper (Monitoring, Action & Implementation, Donation og Consumer). Arbeidsgruppen for "Date marking" ble i 2024 besluttet å legges inn under Action & Implementation.

Viktige aktiviteter i 2024 har vært:

- [Utvikling av "Toolkit"](#) for å redusere matsvinnet hos forbruker: Verktøykassen inneholder materiell og praktiske verktøy for å redusere matsvinnet både i og utenfor husholdningene. Eksempler på verktøy er [Food Waste Action Planner](#), en guide for å definere ulike tiltak og en matsvinnkalkulator; [Food Waste Prevention Calculator](#).
- Kommisjonen har vedtatt bindende målsetninger med hhv 10 % reduksjon i matindustri, 30 % per innbygger i dagligvarehandelen, servering og husholdninger.
- Kommisjonen har til vurdering definisjonen av matavfall og vil se på hvordan differensiere på nyttbart vs. ikke nyttbart. Dette er blant annet resultat av gjentatte innspill fra det norske konsortiet og LMD.
- Etablering av et nytt rådgivende organ, [European Board on Agri-Food \(EBAF\)](#) som skal gi råd om politiske initiativ og er en forlengelse av strategien "From farm to fork". EBAF består av 30 representanter fra landbruk, matforsyningskjede og sivilsamfunn og ledes av den nye kommisjonæren for mat og landbruk, Christophe Hansen.
- En [rapport](#) om frivillige avtaler som rammeverk for matsvinn med erfaringer fra 15 land er utarbeidet hvor Norge har bidratt med innspill. De seks viktigste erfaringene fra arbeidet med frivillige avtaler er:
 1. Motiverer til **bredt samarbeid mellom myndigheter, verdikjeden for mat og andre aktører** om mål, strategier og effektive tiltak.
 2. **Systemer for datainnsamling og analyser** av matsvinnet på tvers.
 3. **Langsiktig finansiering** fra både myndigheter og næringsliv
 4. **Tydelig ansvar og rollefordeling** mellom myndigheter, næringsliv og andre aktører som koordinerer aktiviteter under avtalen.
 5. **Innovasjon og beste praksis** – forskning, pilotprosjekter og etablering av kunnskapsplattformer er i fokus utvikling av nye matsvinnløsninger

6. **Politisk rammeverk:** bredt samarbeid fremmer politiske initiativer som er gjensidig støttende til reduksjon av matsvinn.

Les mer om arbeidet i EU-plattformen [her](#)

Offentlig verktøykasse

På oppdrag og med støtte fra klima- og miljødepartementet, har Matvett utviklet en verktøykasse med ulike ressurser for å ruste opp offentlig sektor innen omsorg, skole og barnehage til å arbeide målrettet med å redusere matsvinn. I [verktøykassen til omsorgssektoren](#) finnes "Kom i gang-guide", e-læringskurs tilpasset omsorgssektoren, veiledning for kartlegging og tiltak, guider og maler for veiing av og registrering av matsvinn, gjenbruksguider samt materiell og kommunikasjonsverktøy for å engasjere og informere ansatte. I verktøykassen for

For skole- og barnehagesektoren, har Matvett i samarbeid med Grønt Flagg utviklet en dedikert plattform, [KuttMatsvinn-plattformen](#), som svarer ut behovene til lærere og ansatte innenfor rammen av bærekraftig utvikling og inneholder ressurser som aktivitetsark for ulike alderstrinn, e-læringskurs og inspirasjonsfilmer.

Verktøykassene er presentert for KS og landbruks- og matdepartementet, og videre arbeid med uttesting, synliggjøring og implementering vil fortsette i 2025.

Forventninger til 2025

Selv om politiske- og økonomiske utfordringer fremdeles preger hverdagen for næringsliv og privat-husholdninger, i tillegg til at mat- og serveringsbransjen har ventet på tilbakemelding på matsvinnutvalgets anbefalinger til videre forsterking av arbeidet, har det vært jobbet godt med matsvinnreduksjon i mange bedrifter i 2024 og flere nye verktøy er utviklet for å tilrettelegge for arbeidet. I oktober i fjor kom endelig regjeringens første tilbakemelding om anbefalte tiltak i forbindelse med fremlegging av statsbudsjettet, og i desember et høringsnotat med forslag til en ny matsvinnlov. Endelig forslag skal legges frem for Stortinget i april og fremdeles gjenstår arbeidet med å videreutvikle og bli enige om en forsterking av bransjeavtalen og tilhørende veiledning til bedriftene for hvordan de best oppfyller endelig vedtatte lovkrav. Med bare fem år igjen til halveringsmålet skal være nådd i 2030, er det ingen tid å miste.

Matvett vil følge opp og samarbeide med myndighetene om å videreutvikle og forsterke bransjeavtalen og utvikling av beste praksis for å støtte og trygge virksomhetene i matsvinnarbeidet mot 2030. Vi vil også fortsette det gode samarbeidet med bedriftene i mat- og serveringsbransjen gjennom KuttMatsvinn-plattformen og delprosjekter inn mot servering, matindustri og dagligvare. Det er i tillegg igangsatt ulike kartleggingsprosjekter i verdikjeden som vil ivareta flere av de sektorvise tiltakene i matsvinnutvalgets anbefalinger, og som eventuelt vil resultere i veiledningsmateriell om kartleggingen viser at det er behov for det. Matsvinnresultatene i 2025 vil danne grunnlag for en ny hovedrapportering under bransjeavtalen Trenden med nedgang i matsvinnet i mat- og serveringsbransjen fortsetter og bedriftene som er tilsluttet bransjeavtalen fortsetter å kutte mer enn de som står utenfor. Det er positivt inn mot neste hovedrapportering under bransjeavtalen i 2025, der målet er 30 % reduksjon fra 2015. Flere av sektorene har allerede nådd delmålet. Matvett vil samle inn data fra virksomhetene og bidra i rapporteringsarbeidet.

Det er flere store arenaer for å sette matsvinn ytterligere på agendaen i år. [UMAMI](#) i mars vil være en viktig møteplass for hele mat- og serveringsbransjen med mange relevante temaer på programmet, inkludert forum for KuttMatsvinn Servering og konferansen "Bærekraft i det norske matsystemet". Med stortingsvalg til høsten vil forhåpentligvis Arendalsuka by på gode diskusjoner om fremtiden for et bærekraftig matsystem med minst mulig matsvinn, og Matvett vil bidra til at dette kommer på dagsorden.

Vi ser frem til nok et spennende år sammen med bedriftene i mat- og serveringsbransjen med både gjestene og kundene på lag, og med 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.