



# Sluttrapport

2017–2020



Tekst:

Matvett v/Anne Marie Schrøder, Erik Vold og Anne-Grete Haugen

Layout:

Anne Cathrine Haug, Salt Concepts AS

©KuttMatsvinn2020-prosjektet



4

Forord v/ Styringsgruppen  
og Matvett

6

KuttMatsvinn2020 -  
kort fortalt

10

Prosjektresultater  
og målsettinger

12

Omfang matsvinn  
totalt og per sektor

17

Innsikt årsaker og  
utfordringer

18

Verktøy og  
materiell

20

Gjennomførte tiltak  
i regi av Matvett

22

Gjennomførte tiltak  
- beste praksis

24

Beste praksis fra  
kommunale sykehjem

26

Beste praksis-modell.  
Samarbeid nytter

28

Hvorfor samarbeid  
er viktig

30

Ringvirkninger

32

Evaluerings av  
KuttMatsvinn2020

34

Veien videre  
sammen

37

Ti anbefalte  
matsvinntiltak for  
serveringsbransjen  
fremover

38

Takk til våre viktige  
støttespillere!



**Stig Jørgensen**  
*ASKO Norge*

**Da NorgesGruppen og ASKO tok initiativet** til prosjektet KuttMatsvinn2020, var det på bakgrunn av de bærekraftutfordringer serveringsbransjen i samarbeid med leverandører og grossister sto overfor. Flere aktører så også et potensial i å samarbeide om å løse disse utfordringene, og både Unilever, BAMA, SiO Mat og Drikke, Nordic Choice og Scandic har vært med fra prosjektets spede begynnelse.



**Morten Malting**  
*Scandic Hotels*

KuttMatsvinn2020 er ett av de prosjektene som forener konkrete bærekraftiltak med god økonomi. Det i seg selv er en solid begrunnelse for å bruke tid og ressurser på et slikt tiltak. Det handler også om å synliggjøre vårt engasjement for klimavennlige løsninger gjennom aktiv handling.



**Steffen H. Greff**  
*SiO Mat og Drikke*

KuttMatsvinn2020 har også evnet å vise hva det er mulig å få til når flere aktører går sammen om å skape positive endringer. Gjennom felles innsats har medlemmene i prosjektet satt kampen mot matsvinnet på dagsordenen. Det viktigste resultatet av dette har vært å skape forståelse for at innsatsen hver enkelt gjør har en betydning – både for å redusere utslippet av klimagasser og for å forbedre egen økonomi.



**Jon Eskedal**  
*BAMA Storkjøkken*

Fire år etter prosjektet ble iverksatt, er det hyggelig å konstatere at konstruktive diskusjoner i styringsgruppen og god dialog med Matvett som prosjektleder, har gitt fine resultater. Eksempelvis har 35 % av hotellene, 44 % av kantine og hele 57 % av restaurantene som har vært med på prosjektet, klart å kutte matsvinnet minimum 20 %. Det er formidabelt, og viser potensialet i dette.



**Bjørn Jørgensen**  
*Unilever Food Solutions*

Prosjektet har også sørget for å utvikle nyttige verktøy for å bekjempe matsvinn. Det er i tillegg lagt ned et stort arbeid i å kartlegge ulike kilder til dette problemet. Det siste er helt avgjørende for å finne frem til de riktige virkemidlene.

Noe av det gledeligste for oss i styringsgruppen, er at KuttMatsvinn2020 har medvirket til en holdningsendring som vil få stor betydning også i årene som kommer. Alle har et felles ansvar for å bidra til en best mulig ressursutnyttelse, og det er både miljømessige, etiske og økonomiske grunner til at vi bør fortsette dette viktige arbeidet.





*Anne-Grete Haugen*  
Anne-Grete Haugen

*Anne Marie Schrøder*  
Anne Marie Schrøder

*Erik Vold*  
Erik Vold

## En spennende reise

Etter fire lærerike år som prosjektledere for KuttMatsvinn2020 er tiden kommet for å oppsummere. Vi har lært en ny bransje å kjenne med dens mange muligheter og utfordringer. Første stopp på reisen var å finne ut hvor «skoen trykkes», hvor stort omfang matsvinn var det snakk om, hva var årsakene til at mat ble kastet og hvilket behov hadde serveringsstedene for oss og prosjektet?

Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge matsvinn, og ett av våre prinsipper er å dele erfaringer med resten av felleskapet.

## Mange logoer små

Fire innholdsrike år med KuttMatsvinn2020. Vi var nok ikke klar over hvor krevende det var å rekruttere og få serveringsstedene i gang med arbeidet samtidig som vi skulle erverve nødvendig innsikt og utvikle en verktøykasse til deltakerne. Det første året fylte deltagerne logo knapt en tallerken og når vi avslutter, teller vi hele 2500 serveringssteder tilknyttet prosjektet. Bred deltakelse fra ledende hotell- og kantinekjeder til restauranter, bensinstasjoner, bakerier, kommuner, fornøylesparker og leverandører, har gitt en helt spesiell kraft til arbeidet.

## Engasjerte ansatte

En kritisk suksessfaktor var å engasjere ansatte, uten deres innsats og bevisstgjøring ville vi ikke ha lykket med prosjektet. Gode rutiner på arbeidsplassen var avgjørende å få på plass, og mange av resultatene som er oppnådd kommer som følge av god opplæring av ansatte, bedre sammensetning av menyen og fra tettere samarbeid med leverandørene.

## Gjesten må med for å nå halveringsmålet

Vi er stolte over å ha ledet gjennomføringen av dette viktige prosjektet sammen med styringsgruppen og alle deltagerne. Vi er ydmyke over fotspolet prosjektet har satt i bransjen og vi er overbevist om at KuttMatsvinn2020 har bidratt til mye mer enn hva resultatene i denne rapporten viser. Deltagerne har bevist at det er mulig å oppnå gode og raske resultater og samlet har vi fått til besparelser i millionklassen. Til tross for dette kan vi ikke la reisen stoppe her, vi ser potensial for å kutte enda mer og få enda flere med.

Når vi kommer til 2030 og matsvinnet er halvert, har vi lykket med å få gjesten med på laget. Sammen vil vi alle kunne fortelle stolt til våre barn og barnebarn at vi var med på å sette i gang en helt ny bærekraftig æra i serveringsbransjen.

# KuttMatsvinn2020

## – kort fortalt

Ideen kom våren 2016, men prosjektet ble først formelt etablert januar 2017.

Langt flere aktører enn initiativtagerne står nå bak KuttMatsvinn2020, som følge av stadig økt oppmerksomhet om matsvinn i bransjen, tilgang på verktøy for å lykkes i arbeidet, økte forventninger fra gjestene og et ønske om å delta i et felleseid initiativ som bransjen kan være stolt av. Matsvinn er for alvor satt på agendaen i norsk serveringsbransje.



KuttMatsvinn2020 har vært et 4-årig serveringsbransje-prosjekt mellom aktører som har representert hoteller, restauranter, kantiner, servicehandel, bakerier og offentlig sektor, med hovedhensikt om å kartlegge og redusere matsvinnet hos deltagende virksomheter. Leverandører fra matindustri, grossister og innkjøpsgrupperinger har også deltatt i prosjektet, da disse sektorene er nært knyttet til serveringsbransjen med tanke på produktsortiment, vareforsyning og innkjøp. Prosjektet er deltager-finansiert.

### Etablering og organisering

Initiativet til KuttMatsvinn2020 ble tatt av Norges-Gruppen og ASKO Servering da de i 2016 gjorde en kartlegging blant sine kunder av hvilke utfordringer innen bærekraft serveringsbransjen sto ovenfor. Matsvinn pekte seg ut som en av de virkelig store utfordringene og som bransjen så et potensial i å samarbeide om å gjøre noe med. Med seg fikk de Unilever, BAMA Storkjøkken, SiO Mat & Drikke, Nordic Choice Hotels, Scandic Hotels og Matvett til å danne et forprosjekt høsten 2016 som skulle rigge et felles bransjeprojekt om matsvinn og delta i styringsgruppen for prosjektet, kalt Bransjefelles gruppe. Matvett tok over prosjektlederrollen fra Norges-Gruppen etter prosjektlansering under deres Kunde- og Leverandørdager i januar 2017. Prosjektledelsen i KuttMatsvinn2020 er blitt ivarettatt av prosjektleder Erik Vold i Matvett, daglig leder i Matvett, Anne-Grete Haugen og

kommunikasjonssjef i Matvett, Anne Marie Schrøder. Prosjektet var opprinnelig tenkt å vare i tre år, men etter ønske fra deltagende virksomheter ble prosjektet forlenget med ett ekstra år med varighet ut 2020. Et positivt signal at flertallet av deltagerne signerte tilleggsavtaler og at driften for det siste året var sikret.

### Forskningsprosjekt sikret detaljert kartlegging

NORSUS (tidl. Østfoldforskning), har kartlagt og analysert matsvinnet i store deler av matbransjen i mange år og ble en viktig ressurs i arbeidet. De deltok blant annet sammen med Matvett i møtene med Bransjefelles gruppe. Hanne Møller i NORSUS ledet også et forskningsprosjekt inn mot serveringsbransjen i samme periode, KuttMatsvinn2020 Forskning, med Matvett som prosjekteier. Takket være forskningsprosjektet har det vært mulig å utarbeide et system og en metodikk for måling og rapportering fra serveringsstedene samt utvikle statistikk over matsvinnet fra denne sektoren. Mepex Consulting bidro med plukkanalyser av matavfallet hos enkelte serveringssteder, noe som har gitt prosjektet viktig innsikt i hva matsvinnet består av, hvor det oppstår, hva som er utfordringene, etc. Nofima var også med som forskningspartner og har blant annet utviklet en veileder om trygg gjenbruk av mat sammen med Matvett. Se egen rapport fra forskningsprosjektet, som ble avsluttet des. 2019, i referanselisten bakerst.





Prosjektgruppen som sto bak lanseringen av KuttMatsvinn2020, på Kunde- og leverandørdagen til NorgesGruppen og ASKO Servering i Tønsberg januar 2017. Fra venstre: Jarle Birkeli fra Unilever, Anne Marie Schrøder fra Matvett, Per Christensen fra SIO Mat og Drikke, Morten Malting fra Scandic, Øyvind Motrøen fra NorgesGruppen, Stig Jørgensen fra ASKO Servering, Anne-Grete Haugen fra Matvett, Cathrine Dehli fra Nordic Choice, Signe Bunkholt Sæter fra NorgesGruppen og Snorre Jordheim Myhre fra NorgesGruppen.

## Mål

Bransjefelles gruppe og Matvett satte to målsettinger for prosjektet; bidra til 20 prosent reduksjon i matsvinnet hos deltagende virksomheter fra de begynte med målinger og frem til 1.1.2020 og deltagelse fra minimum halvparten av serveringsbransjen målt i omsetning. Reduksjonsmålet på matsvinn var ambisiøst og basert på hva Bransjefelles gruppe mente var mulig ut fra erfaringer hos serveringsstedene i denne gruppen og intervjuer med noen andre sentrale aktører. I tillegg var reduksjonsmålet i tråd med det langsiktige målet om å halvere matsvinnet innen 2030 i "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn", som da gjelder hele verdikjeden for mat.

## Finansiering

Deltagerne i prosjektet har bidratt til nødvendig finansiering av KuttMatsvinn2020. Størrelsen på virksomhetenes bidrag har vært basert på hvor mye virksomheten omsetter av mat og drikke. Summen av bidragene har gått til drift av prosjektet, utvikling av verktøy og gjennom-

føring av ulike aktiviteter. KuttMatsvinn2020 Forskning mottok midler fra Forskningsrådet til å utvikle statistikk for matsvinnet i serveringsbransjen, noe som gjorde det mulig å bruke nødvendige ressurser på å innhente kunnskap om mengde og årsaker til matsvinn og følge utviklingen fra år til år.

## Leveranser i prosjektet

Ved lansering av prosjektet var initiativtagerne enige om at KuttMatsvinn2020 skulle bidra til å etablere felles målinger av matsvinn, gjennomføre felles kampanjer for å øke bevisstheten på matsvinn i verdikjeden og utvikle en implementeringspakke for praktisk gjennomføring av matsvinnreduksjon. Prosjektet har oppnådd mange milepæler og under følger en kort oppsummering av de mest sentrale leveransene i prosjektet:

### Etablert felles målinger

For å kunne etablere felles bransjestatistikk på matsvinn i serveringsbransjen samt måle utvikling over tid, ble det etablert et felles nøkkeltall for hele bransjen: gram mat-

svinn per gjest. I tillegg ble det etablert et felles rapporteringssystem for innlevering av matsvinndata. Det ble i løpet av prosjektperioden fra 2017-2020 foretatt totalt sju innrapporteringer og stadig flere bedrifter rapporterte inn data etter hvert som prosjektet skred frem. Resultater og utviklingen har blitt dokumentert og rapportert tilbake til bransjen underveis.

### **Utviklet verktøykasse for implementering av arbeidet**

Verktøykassen består bl.a. av et kurs- og kompetanseprogram med mål om å motivere ansatte i bedriften til å jobbe med matsvinn. Kursene ble hovedsakelig gjennomført fysisk ved ASKO sitt kompetansesenter, KIT-akademiet. Kursmateriellet ble også tilgjengeliggjort online for deltagerne. I samarbeid med NORSUS er det utviklet en veileder for kartlegging av matsvinn i serveringsbransjen som skal gi virksomheter grunnleggende innføring i hvordan de kan iverksette systematisk måling av sitt matsvinn. Det er også utviklet en matsvinnkalkulator i samarbeid med NORSUS, som gjør det mulig for virksomhetene å beregne årlig effekt av å redusere sitt matsvinn i mengde, kroner og CO<sub>2</sub>.

### **Rekruttering av deltagere**

For å mobilisere bransjen til å delta i KuttMatsvinn2020 ble det gjennomført en rekke rekrutteringsaktiviteter, gjennom bilaterale møter med serveringsvirksomheter, deltagelse og presentasjon av prosjektet på bransjesamlinger, avtale med innkjøpsgrupperinger som selv skulle rekruttere sine medlemsbedrifter til prosjektet, deltagelse på messer etc.

### **Felles kampanje om matsvinn**

Målet med en felles kommunikasjonskampanje var å sette matsvinn på agendaen i serveringsbransjen samt bevisstgjøre og motivere gjester på serveringstedene til å bidra til å redusere matsvinnet. Det ble bl.a. utviklet materiell som plakater, borddryttere og buffetkort som skulle plasseres ute på serveringsstedene, korte filmer til å spre i sosiale medier og goodiebags til å ta med rester hjem. KuttMatsvinn2020 har i løpet av prosjektperioden tatt initiativ til to årlige kampanjeuker om matsvinn der flere av deltagerne har deltatt. Tilbakemeldinger fra spørreundersøkelser som enkelte virksomheter har gjennomført viser at en stor andel av gjestene legger merke til kampanjebudskapene og mange fikk økt bevissthet rundt matsvinn.

### **Faglige forum**

Det var viktig for prosjektledelsen å etablere en arena for erfaringsutveksling, deling av resultater og samtaler rundt ulike problemstillinger og presentasjon av nye verktøy fra prosjektet. Gjennom prosjektperioden ble det gjennomført to årlige forumer. Disse har gitt godt grunnlag for hvordan flere aktører i serveringsbransjen kan møtes for å dele utfordringer og erfaringer.

### **Beste praksis-saker**

Etter fire år med økt oppmerksomhet har mange av virksomhetene gått fra ord til handling for å kutte matsvinn. Det er iverksatt mye godt arbeid ute hos deltagerne og mange nye tiltak er blitt iverksatt. KuttMatsvinn2020 har vært opptatt av å synliggjøre god praksis og dette har blitt presentert som del av forumene, på Matvettets nettsider, i prosjektets facebook-gruppe og ved andre bransjetreff. Dette har fungert som god PR for aktuelle virksomheter og til inspirasjon i bransjen.

### **Samarbeid med deltagende virksomheter**

Det er gjennomført flere samarbeidsprosjekter mellom Matvett og enkelte av deltagerne, både når det gjelder å skape økt bevissthet blant gjestene gjennom kommunikasjon om matsvinn, testing av digitale måleverktøy og utvikling av konseptet «beste praksis»-kantene med fokus på optimalisering av samarbeidet med oppdragsgiver, kartlegging av matsvinn fra møter og konferanser etc. Dette har vært avgjørende for å skape god praksis og gi anbefalinger til andre aktører i serveringsbransjen.

### **Internasjonalt samarbeid**

KuttMatsvinn2020 har fått økt oppmerksomhet, spesielt i Norden, men også i EU via deres matsvinnsplattform som Matvett, NORSUS og Nofima er medlem av. Erfaringer fra KuttMatsvinn2020 har blitt presentert i internasjonale forskningsprosjekter som Matvett og NORSUS har deltatt i.



Fra faglig forum i mars 2017, som ble avholdt i Næringslivets hus (NH0).



## Dette har KuttMatsvinn2020 bidratt til

- Pådriver for at aktørene i serveringsbransjen i Norge skal sette økt fokus på matsvinn og jobbe etter konkrete reduksjonsmål uten innføring av avgifter eller reguleringer fra myndigheter.
- Etablering av bransjestatistikk. Før fantes det ikke bransjestatistikk over omfanget av matsvinnet i serveringsbransjen og betydningen av å redusere dette.
- Stadig flere virksomheter har fått økt innsikt om matsvinnet sitt og dette har også bidratt til økt bevisstgjøring hos de ansatte.
- Erfaringsutveksling mellom konkurrenter og på tvers av serveringsbransjen om felles samfunnsutfordringer som må løses i samarbeid.
- Bred oppslutning blant flere aktører innen matindustri, grossistledd og innkjøpsgrupperinger som har deltatt i prosjektet, og mye positiv medieoppmerksomhet.



# Prosjektresultater og målsettinger

Deltagerne i KuttMatsvinn2020 har til sammen oppnådd en matsvinnreduksjon på 15 % eller 390 tonn i perioden 2017 til og med 2019. Matsvinnreduksjonen tilsvarer 24 millioner kroner og 1400 tonn CO2 ekv.



Det er kun deltagere fra hoteller, kantiner og restauranter som er inkludert i de oppnådde resultatene, da det kun er disse sektorene vi har tilstrekkelig med data for å kunne måle en utvikling i løpet av prosjektperioden. Sammenlignbare data er ikke tilgjengelig for aktørene innen KBS

(kiosk, bensin & service) og institusjonssektoren (sykehjem, sykehus, barnehage, skole, etc.) som har deltatt i prosjektet og er derfor ikke inkludert her. Data for 2020 er ikke sammenlignbare, pga. COVID 19-situasjonen.

**15 %**

mindre matsvinn i kartlagt serveringsbransje

**390**

tonn med spiselig mat er reddet fra å bli kastet

**24 mill**

er verdien av matsvinnreduksjonen i kroner

**1400**

tonn CO2-ekvivalenter er spart

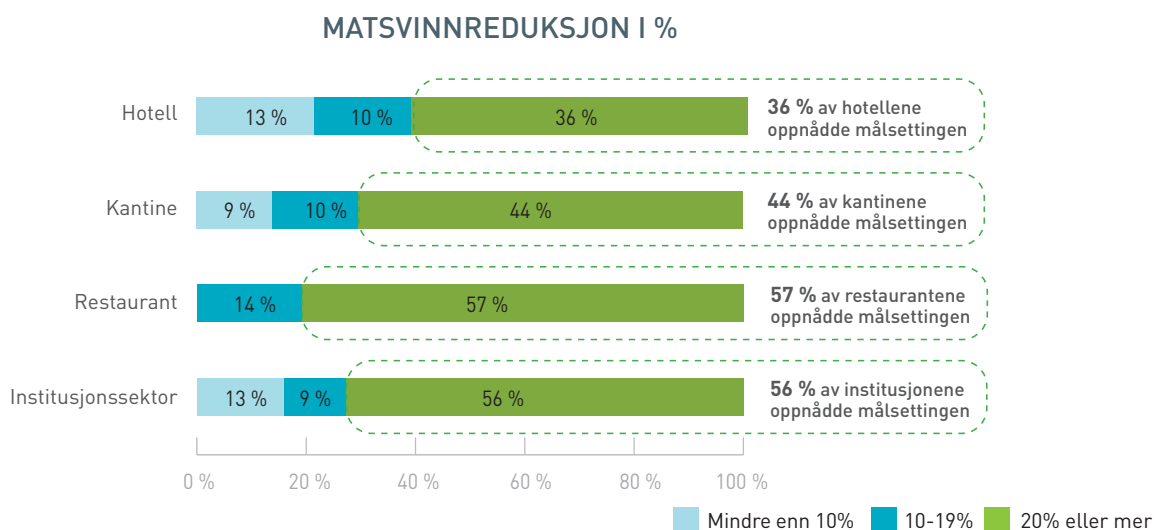
**36 %**

av serveringsbransjen målt i omsetning har deltatt

**Prosjektets målsetning** gikk ut på at hver deltager skulle oppnå en matsvinnreduksjon på minimum 20 %. Av alle deltagende serveringssteder som har levert tall fra minimum to måleperioder for å kunne måle en utvikling i matsvinnet, har 46 prosent nådd målet. Det er svært positivt at såpass mange har oppnådd så gode resultater,

da vi vet at det har vært utfordrende å etablere rutiner for målinger pluss at mange av deltagerne kom sent inn i prosjektet.

Figuren under viser hvor stor andel av serveringsstedene i KuttMatsvinn2020 som har oppnådd målsetningen per sektor.



**Prosjektets andre målsetning** handlet om deltagelse. Her ble det satt et ambisiøst mål om at minimum halvparten av serveringsbransjen målt i omsetning skulle rekrutteres. Serveringsbransjen består av ulike sektorer som restaurant, hotell, kantine/catering, bakeri, kiosk, bensin, service (KBS) og institusjonssektoren, og det er disse sektorene som var målgruppen for prosjektet ved lansering. Når vi skal regne ut andelen av bransjen som har tilsluttet seg prosjektet, er ikke institusjonssektoren inkludert fordi den ikke kan vise til omsetning på lik linje med resten av bransjen.

KuttMatsvinn2020 oppnådde deltagelse fra 36 prosent av serveringsbransjen målt i omsetning. Best representert var hotellene, hvor deltagerne utgjør 66 prosent

av denne sektoren. Selv om prosjektet ikke oppnådde målsetningen om deltagelse fra halvparten av bransjen, er vi godt fornøyd med såpass bred deltagelse. Totalt utgjør deltagerne over 200 unike virksomheter som til sammen representerer over 2500 serveringssteder, og dette utgjør en omsetning på til sammen 35 mrd. kroner.

I tillegg til sektorene i beregningen over, deltok også en rekke virksomheter fra institusjonssektoren (kommuner og sykehus), fartøy med servering, offshorevirksomhet med drift av egne kantiner og fornøylesparker. KuttMatsvinn2020 har lyktes godt med å treffe bredt og representasjonen av aktører fra så mange ulike sektorer har vært en suksessfaktor og bidratt til at matsvinnarbeidet har fått solid fotfeste på tvers av en stor bransje.

# Omfang matsvinn totalt og per sektor

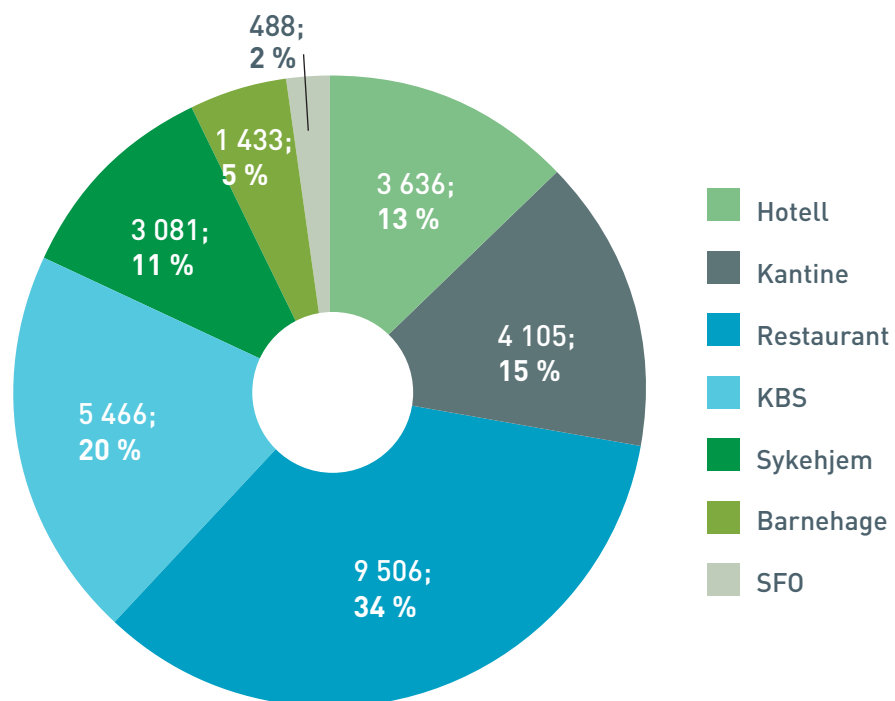
Det estimerte matsvinnet i serveringsbransjen i 2019 var på 27 700 tonn og inkluderer hotell, kantine, restaurant, KBS, sykehjem, barnehage og SFØ.

Matsvinnet utgjør en verdi på ca 1,6 mrd. kr og et klimagassutslipp på 96 520 tonn CO<sub>2</sub> ekv.

— — —

Samtidig med KuttMatsvinn2020 er det gjennomført et treårig forskningsprosjekt «KuttMatsvinn2020 – forskning», finansiert av Norges forskningsråd (2017-2019), ledet av NORSUS med Matvett som prosjekteier. Målet med forskningsprosjektet var bl.a. å utvikle

bransjestatistikk og nøkkeltall for matsvinn i privat og offentlig serveringssektor. Det meste av tallmaterialet som presenteres i denne rapporten er utviklet som del av forskningsprosjektet.



MATSVINN I TONN FORDELT PR SEKTOR



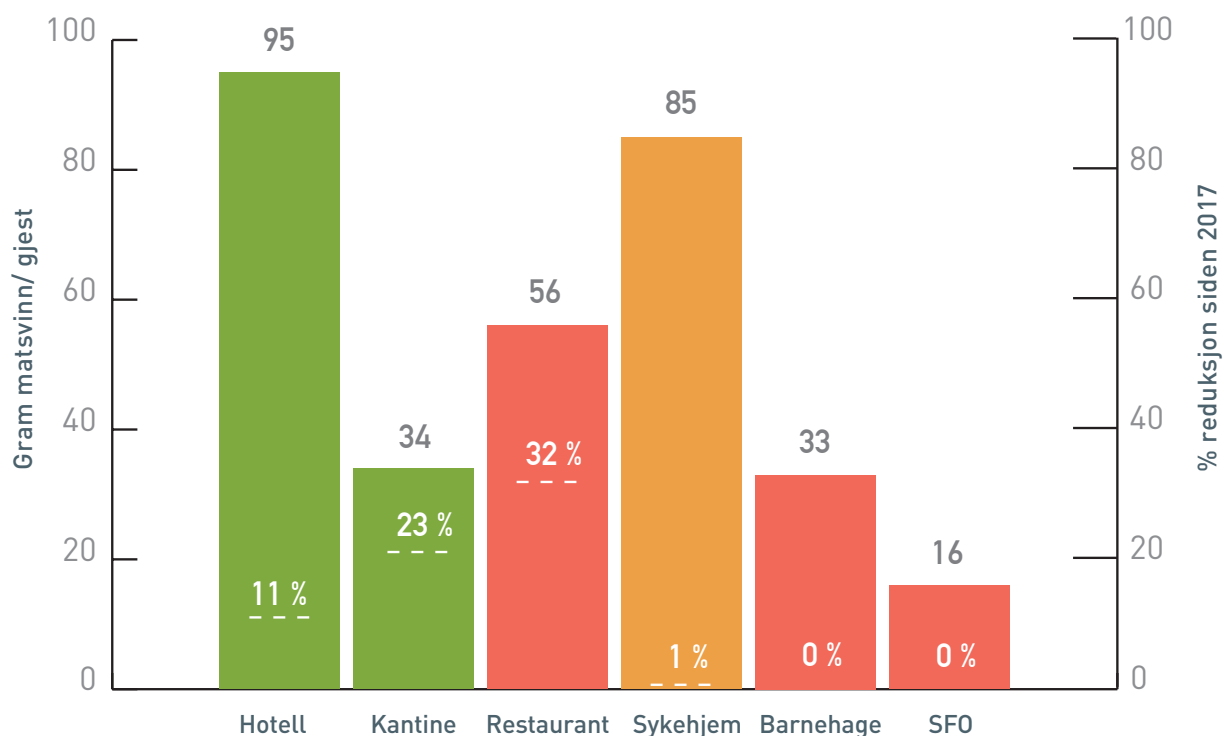
### Nøkkeltall: Gram matsvinn pr gjest

Ved å delta i KuttMatsvinn2020 fulgte det en forpliktelse om at serveringsstedene skulle levere data på daglig matsvinn og antall gjester to ganger årlig. Dette har gjort det mulig for prosjektet å regne ut nøkkeltallet gram matsvinn per gjest.

Figuren nedenfor viser mengde matsvinn per gjest i 2019 fordelt per sektor og oppnådd reduksjon siden 2017.

Merk at KBS ikke er omtalt i grafen ettersom nøkkeltallet for KBS er % matsvinn av omsetning målt i økonomisk

verdi. Ifølge figuren har alle sektorene oppnådd reduksjon, med unntak av barnehager og SFO som kun har levert data avslutningsvis i prosjektet og dermed kan det ikke beregnes en utvikling for disse sektorene. Størst reduksjon er oppnådd for restauranter og dernest kantiner, hoteller og sykehjem. Sistnevnte har kun oppnådd en liten reduksjon da enkelte store kommuner, som drifter sykehjemmene, kom i gang med matsvinnsarbeidet sent i prosjektet.



Fargene i figuren illustrerer kvaliteten til nøkkeltallene. Grønn står for bra kvalitet, gul for middels og rød for dårlig kvalitet.

»»»

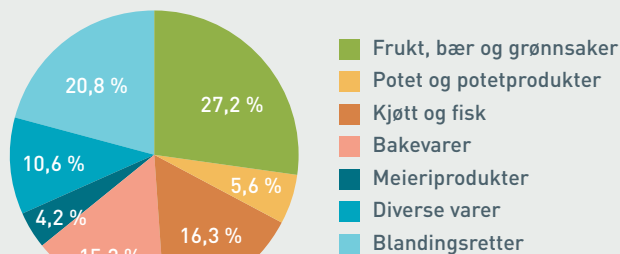
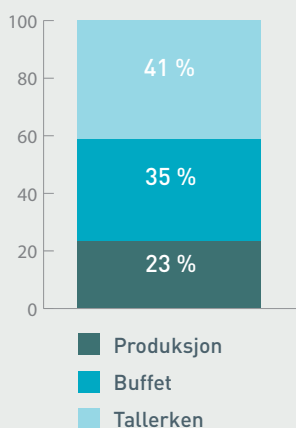
## Hvor oppstår matsvinnet og hva består det av?

Plukkanalyser ble gjennomført i prosjektperioden av Mepex hos tre hoteller, to kantiner og to restauranter over to dager for å få mer innsikt i hvor matsvinnet oppstår og hvilke matvarer som svinnes mest. Det er viktig å legge til at resultatene ikke er helt eksakte eller 100 % representative for bransjen, da de viser et øyeblikksbilde av matsvinnet på analysedagene. Matsvinnet vil variere i forhold til type spisested, måltid, tidspunkt og sesong. Allikevel har innsikten om sammensetningen av matsvinnet og hvor det typisk oppstår, vært viktige for prioriteringene som er gjort i prosjektet.

### HOTELL

Hotellene som deltok i analysene har servert både lunsj og middag, mens to av hotellene i tillegg serverte frokost.

#### Buffet utgjør nesten halvparten av matsvinnet



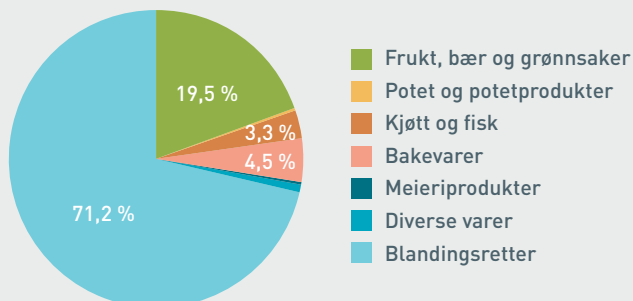
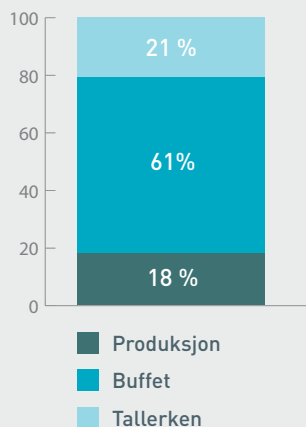
#### Sammensetning av matsvinnet

Som figuren viser er frukt og grønt, blandingsretter og fisk/kjøtt de tre største varegruppene med høyest matsvinn hos hotellene.

### KANTINE

Kantinene som var en del av analysene, var en stor kantine med selvbetjent buffet og en mindre kantine med prisliste for både lunsj og middag.

#### Mest matsvinn fra buffet



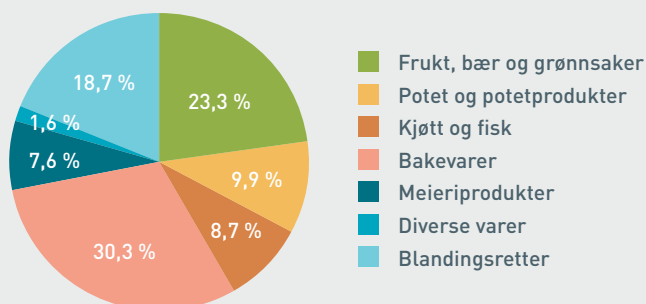
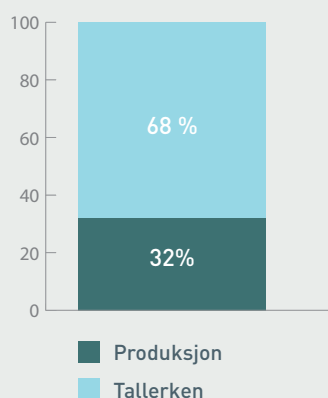
#### Sammensetning av matsvinnet

For kantiner, er blandingsretter den varegruppen med høyest matsvinn, etterfulgt av frukt og grønt og bakevarer.

## RESTAURANT

Analyser ble gjennomført på to restauranter som serverte både frokost, lunsj og middag.

### Mest matsvinn fra gjest

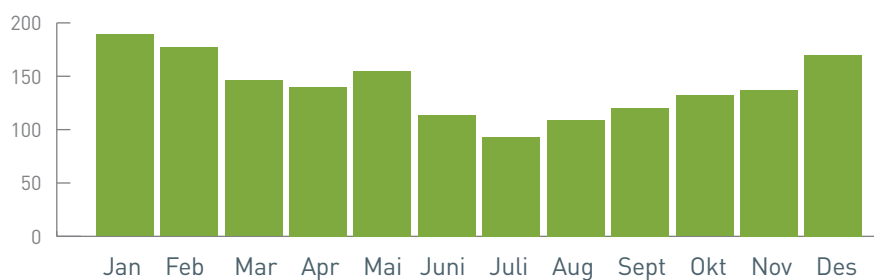


### Sammensetning av matsvinnet

Brød, frukt og grønt i tillegg til blandingsretter er de varegruppene med størst svinn hos restaurantene. Brød ble skåret opp og satt frem til gjesten uoppfordret og mange av rettene var pyntet med frukt/grønnsaker som senere ble kastet. Det kan forklare noe av sammensetningen.

## Sesongsvingninger

Tilgjengelige matsvinndata fra hotell viser at matsvinnet svinger i løpet av året. Som figuren viser, er matsvinnet høyt på starten av året, ved høytider (påske, jul) i tillegg til mai med mange høytids- og fridager.



MATSVINN I GRAM PR GJEST - HOTELL



### Andel matsvinn i matavfall

I serveringsbransjen er det ikke alltid mulig, eller riktig prioritering av ressurser, å skille på nyttbart matavfall (matsvinn) og ikke nyttbart matavfall (bein, skall, skrell, etc.), både fordi det er mer tidkrevende og fordi det kan være en utfordring for ansatte å ha en felles forståelse for hva som er nyttbart. Deltagende serveringssteder har der

for stått fritt til å registrere enten bare matsvinnet eller totalt matavfall. For de serveringsstedene som registrerer matavfall, blir dataene korrigert med standardverdier for andel matsvinn i matavfall av NORSUS (tabell under). Verdiene har vi beregnet ved hjelp av gjennomførte plukkanalyser.

#### ANDEL MATSVINN I MATAV FALL FORDELT PÅ BRANSJE OG PROSESSLEDD

| Bransje        | Lager | Produksjon | Buffet | Tallerken | Total |
|----------------|-------|------------|--------|-----------|-------|
| Kantine        | 100%  | 32%        | 99%    | 80%       | 65%   |
| Hotell         | 100%  | 38%        | 86%    | 67%       | 61%   |
| Restaurant     | 100%  | 30%        | 95%    | 74%       | 63%   |
| Sykehjem       | 100%  | 20%        | 100%   | 74%       | 63%   |
| Barnehage, SFO | 100%  | 30%        | 95%    | 74%       | 63%   |

# Innsikt årsaker og utfordringer

For å oppnå reduksjon i matsvinnet er det helt avgjørende å ha innsikt i typiske årsaker og utfordringer til at matsvinn oppstår i virksomhetene. Sentrale aktører mener måling er det viktigste tiltaket for å få kontroll med sitt matsvinn, men det er vel så viktig å analysere hva det består av og hvorfor, for å finne de mest effektive tiltakene.

## Mest matsvinn fra servering og gjest

Gjennom plukkanalysene som ble gjennomført på utvalgte hoteller, kantiner og restauranter, fant vi ut at ca. to tredeler av matsvinnet oppstår etter at det har forlatt kjøkkenet, altså i forbindelse med servering, buffeten og fra gjestenes tallerkener. Ifølge en kartlegging blant serveringsstedene i KuttMatsvinn2020, var det følgende årsaker som utmerket seg som de vanligste:

- *Det er vanskelig å forutse antall gjester som skal spise*
- *Maten må kastes fordi den ligger for lenge i buffeten eller disk*
- *Det er få muligheter til å selge eller gi bort mat som ikke blir spist*
- *Serveringsfatene i buffeten er for store*
- *Gjester forsyner seg med mer enn de kan spise*

Samtidig oppstår det også matsvinn på lager og i produksjon (Ca. en tredel). Årsaker som utmerket seg som de vanligste her er:

- *For mange retter/valgmuligheter på menyen fører til større innkjøp og flere produkter på lager*
- *Ansatte er ikke faglærte*
- *Råvarene er emballert i for store enheter og blir ikke brukt opp*
- *Råvarene har kort holdbarhet og må kastes*

## Kompetanse og opplæring viktig

Mange av årsakene viser at det må jobbes med forebyggende tiltak enten for å unngå at man må kaste unødvendig mat som følge av at varer på lageret går ut på dato eller at man har produsert for store mengder til buffeten. Dette viser hvor viktig det er å ha fokus på opplæring og kompetanseheving i virksomheten, tenke nytt og fremtidsrettet på serveringskonsepter som bidrar til mindre svin, holdnings- og påvirkningsarbeid mot gjesten med mer.

## Ha kontroll på de største svinngruppene

Plukkanalysene gir også god innsikt i typiske varegrupper som det svinnes mest av og som har det største reduksjonspotensialet. Det gjelder særlig bakervarer, blandingsretter og frukt & grønt både for restaurant, hotell og kantine. Dette er ferske varer med kort holdbarhet som kan gjenbrukes i andre retter, men som det er mest fornuftig å kjøpe inn og produsere opp i mindre kvanta.



Plukkanalyse i regi av Mepex

# Verktøy og materiell

Et viktig fokusområde da KuttMatsvinn2020 ble realisert var å utvikle en implementeringspakke for praktisk gjennomføring av matsvinnreduksjon hos deltagende virksomheter. Prosjektledelsen har i løpet av prosjektperioden vært opptatt av å utvikle verktøy som skal gi en verdi for deltagerne og bidra til at de har gode hjelpemidler i hverdagen.

— — —

## Veileder på måling

Etablering av nye rutiner, spesielt på måling av matsvinn, har vist seg å være utfordrende. Mange virksomheter hadde ikke erfaring med dette og Matvett satte opp en one-pager som enkelt beskriver hvordan man kan komme i gang med matsvinnarbeidet i virksomheten. Måling er et viktig trinn i denne prosessen og i samar-

beid med NORSUS utviklet prosjektet en egen veileder for kartlegging av matsvinn, som viser til ulike metoder som kan benyttes for å komme i gang med målinger. I tillegg har prosjektet utviklet en egen Excel-mal for rapportering av matsvinn, som er benyttet av mange deltagere.

## Kurs- og kompetansepakke

I det første året av prosjektperioden var målet å etablere en kurs- og kompetansepakke, som skulle motivere ansatte i bedriften til å jobbe med matsvinn og gi dem nødvendig kompetanse til å komme i gang med arbeidet. I samarbeid med byrået Bokstaven K, som utvikler læringsprogrammer, og en referansegruppe bestående av fagpersoner fra bransjen, utviklet Matvett et kursprogram for flere tjenestefunksjoner i bedriften, inkl. ledelsesnivå sentralt, leder på kjøkkenet og for medarbeidere. Kurspakken besto av e-læring og veiledningsmateriell og ble utviklet som en "train the trainer"-modell, der ledere og nøkkelressurser fra kjøkkenet hadde muligheten til å stille på fysiske kurs for å tilegne seg tilstrekkelig med kompetanse til å igjen kurse sine egne medarbeidere.

Det ble gjennomført totalt 31 kurs på ASKO sitt kompetansesenter, KIT-akademiet, med til sammen 435 kursdeltagere. Alt kursmateriell ble også tilgjengeliggjort online for deltagerne. Kurs- og kompetansepakken har i følge evalueringen av prosjektet vært et viktig bidrag mot nøkkelressurser i virksomhetene for å komme i gang med arbeidet.



KuttMatsvinn-kurs hos KIT-akademiet

## Veileder på trygg gjenbruk

Ofte kan det være utfordrende å vite hva som kan gjenbrukes av mat og Mattilsynets regler oppfattes av mange som strenge. I samarbeid med Nofima utviklet prosjektet en veileder for trygg gjenbruk av mat, som gir kjøkkenansatte god veiledning på hva som er trygg praksis for dette og tips til hvordan ulike råvarer og retter kan gjenbrukes på nye måter.

## Produktkatalog

Det ble utviklet en egen produktkatalog for prosjektdeltagerne med tips til ulike verktøy som kan være nyttig for serveringsstedene som vekter og rapporteringsverktøy, avfallsdunker, goodiebag, løsninger for salg av over-skuddsmat, etc.

## Matsvinnskalkulator

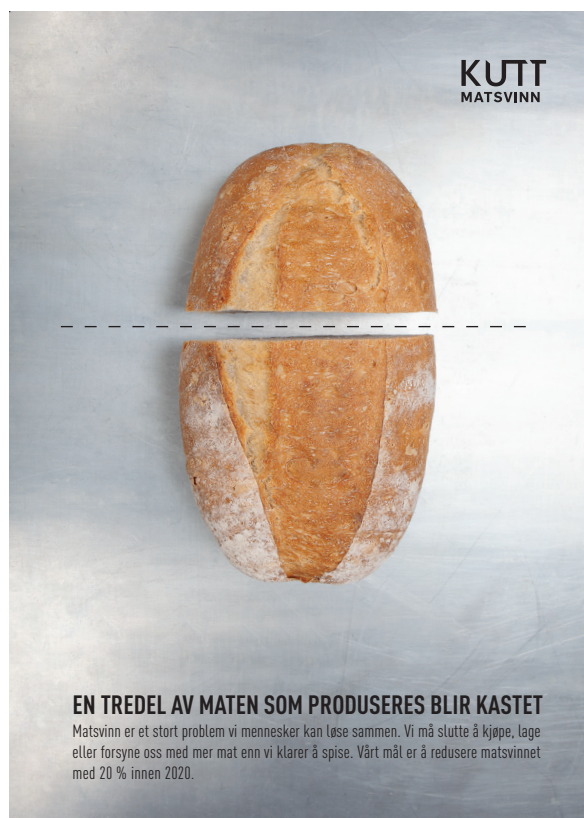
Ved hjelp av matsvinnskalkulatoren, som ble utviklet i samarbeid med NORSUS, kan serveringsaktører beregne årlig mengde matsvinn i volum og hva det utgjør i kroner og CO2. Dette kan også benyttes som et verktøy i å beregne effekten av å redusere matsvinnet, f.eks. dersom virksomheten har som mål å kutte det med 20 %.

## Kommunikasjonsmaterieell

Det ble utviklet felles kommunikasjonsmaterieell i prosjektet, for å få matsvinn høyt på agendaen i serveringsbransjen, vise at deltakerne sto samlet om et felles budskap og for å bevisstgjøre serveringsstedenes gjester om at de er en del av løsningen. Budskapet som ble lagt vekt på i materieellet var å belyse utfordringene rundt matsvinn og profilere serveringsteders engasjement i å jobbe aktivt med å kutte matsvinnet. Det ble utviklet plakater, buffetkort, borddryttere og korte filmer og animasjoner til å spre i sosiale medier i tillegg til buttons til de ansatte og klistrelapper til goodiebags.

## Beste praksis-saker

Erfaringsutveksling om gjennomførte tiltak og oppnådde resultater har vært viktig i KuttMatsvinn2020, for å inspirere bransjen og for å profilere det gode arbeidet blant deltagerne. På matvett.no ble det opprettet en egen landingsside for KuttMatsvinn2020 og her har det bl.a. blitt publisert 19 beste praksis-saker fra deltagerne som spenner fra redusert utvalg på buffet eller tilbehør til kommunikasjon mot ansatte og gjester, god erfaring med jevnlig målinger og opplæring av ansatte.



Plakater fra kommunikasjonsmaterieellet mot gjest



# Gjennomførte tiltak i regi av Matvett

Som prosjektleder for KuttMatsvinn2020, har Matvett hatt rollen med å rekruttere deltagere, utvikle verktøy og materiell, i tillegg til å lede og koordinere aktivitetene ut mot deltagerne. 2500 serveringssteder utgjør en stor andel av serveringsbransjen og som ved å gå i samme retning, kan utgjøre en reell forskjell. Foruten å etablere bransjestatistikk gjennom et felles måling- og rapporteringssystem, har det vært viktig å samle deltagerne på forum og gjennom felles kampanjer.

— — —

## Faglig forum

Gjennom prosjektperioden har det vært gjennomført to faglige forumer årlig (totalt 6) som en felles arena for deltagerne der det både har vært fokus på resultater underveis, erfaringsutveksling og inspirasjon i form av beste praksis eksempler og kåringer. Tilbakemeldingene er at dette har vært nyttig og oppleves som verdifullt i arbeidet mot matsvinn.

Sentrale programpunkter på forum har vært:

- Erfaringsutveksling og inspirasjon
- Deling av resultater
- Panelsamtaler rundt ulike problemstillinger
- Presentasjon av nye verktøy fra prosjektet
- Gjennomgang av innsiktstudier
- Konkurranser og premier til deltagere som har utmerket seg

Forumene har dannet godt grunnlag for hvordan flere aktører i serveringsbransjen kan møtes for å dele utfordringer og erfaringer. Prosjektet avsluttes med en digital sluttkonferanse som oppsummerer resultatene og erfaringene fra prosjektet.



Stolte nominerte til "beste praksis"-pris på forum i 2019 på Thon Conference i Oslo

« » *Det har vært nyttig for oss å delta på samlinger, både for å få innspill til gode eksempler fra de andre deltagerne og for å se utviklingen i bransjetallene*



I ISS-kantinen på Nordeas hovedkontor ble det gjennomført en kommunikasjonskampanje mot gjestene

## Kommunikasjonskampanje

Et viktig fokusområde da prosjektet var i støpeskjeen var at KuttMatsvinn2020 skulle bidra til å sette matsvinn på agendaen i bransjen, samt bevisstgjøre og motivere gjester på serveringsstedene til å bidra i arbeidet. I 2018 ble det utviklet felles kommunikasjonsmaterieill som alle deltagerne i prosjektet kunne forenes om og som er presentert på forrige side under verktøy. For å få deltagerne til å bruke materiellet aktivt ute på serveringsstedene gjerne i kombinasjon med andre aktiviteter og spørreundersøkelser blant gjestene sine, tok Matvett initiativ til to årlige kampanjeuker.

Mange av virksomhetene tok i bruk materiellet og delte innlegg med filmer og budskap i sosiale medier. Flere av deltagerne viste at det hadde god effekt å kjøre kampan-

jer mot matsvinn. Blant annet målte Eurest-kantinen på Næringslivets Hus og ISS-kantinen på Nordea effekten kampanjen hadde på de bespisende, og for begge kantinen var resultatet fra kampanjen veldig gode:

- 74-80 % spiste opp maten de forsynte seg med
- 75-100 % la merke til kampanjen om matsvinn
- 85-90 % opplevde kampanjen som positiv
- 65-90 % økte bevisstheten rundt matsvinn

Hvorvidt tallerkensvinnet fra gjest har blitt redusert etter gjennomføring av kampanjer gjenstår å se på fremtidige målinger, men foreløpige tall fra Eurest i NHO-kantinen viser at tallerkensvinnet ble redusert med ca. 25 prosent i løpet av ett år. Da hadde kantinen gjennomført to kampanjeuker om matsvinn. Dette viser at positive budskap for å involvere gjestene har god effekt.



## Gjennomførte tiltak - beste praksis

KuttMatsvinn2020 har bidratt til økt fokus og oppmerksomhet på matsvinn i serveringsbransjen og mange deltagere har opplevd at arbeidet har gitt gode resultater. Prosjektet har handlet mye om å motivere bedriftene til å innføre effektive tiltak som bidrar til å ruste de ansatte i arbeidet og redusere matsvinnet. Det har blitt foretatt kåringer av de beste tiltakene på hvert forum gjennom prosjektperioden.



Selv om det ikke bare er én vei til suksess, har vi identifisert noen punkter som går igjen hos de som har oppnådd best resultater:

- Matsvinnarbeidet er forankret i ledelsen og definert som et tydelig fokusområde
- Ledelsen har satt tydelige målsettinger for arbeidet og hvordan de skal følges opp
- Dedikerte nøkkelressurser blir avsatt sentralt til å koordinere og følge opp arbeidet
- Involvering og eierskap hos de ansatte, ikke bare på ledelsesnivå
- Nøkkelressurs/leder er tydelig i kommunikasjon, til bakemeldinger og oppfølging av arbeidet
- Fokus på å etablere rutiner og forankre dette med alle involverte
- Deling av erfaringer, utfordringer og resultater internt og med prosjektet



*Deltagerne har bidratt med mange gode eksempler på tiltak. Mange av tiltakene er presentert underveis i prosjektet, på Matvetts nettside og i media. Under beskrives noen av de gjennomførte tiltakene i generelle vendinger.*

### Justering av porsjonsstørrelser

Tilbehør som ikke blir spist av gjesten kan være en årsak til matsvinn, enten pga. for stor mengde eller at gjesten ikke liker eller tåler maten. Dette er verken lønnsomt for serveringsstedet eller ønskelig for gjesten. Ved å kommunisere godt med gjesten ved bestilling av tilbehør og justering av mengden pommes frites, saus eller dipp kan mye matsvinn unngås. Kommuniser heller at gjesten kan få mere ved behov. Likedes er det endel spiselig pynt som ikke blir spist og som med fordel kan erstattes av tang eller annen ikke spiselig pynt.

### Måling for nødvendig innsikt

Måling av matsvinnet er et viktig tiltak for å få innsikt i hvor mye mat som kastes på serveringsstedet. Det gir de ansatte økt bevisstgjøring og bedriftene en mulighet til å følge utviklingen over tid.

### Selge, ikke kaste

Ny teknologi er viktig for å redusere matsvinnet. Appen Too Good To Go har skapt en unik markeds plass som kobler forbrukere med serveringssteder som har overskuddsmat. Tidligere ble mye av denne maten kastet, nå får forbrukerne mulighet til å redde maten ved å kjøpe den til redusert pris. Flere serveringssteder har også selv begynt å selge det de eventuelt har til overs ved slutten av åpnings-tiden til redusert pris.

### Kurs og kompetanse for økt kunnskap og trygghet

Involvering av ansatte, kompetanseheving og etablering av rutiner er viktig for å lykkes med å kutte matsvinn. Det er gjennomført en rekke matsvinnkurs for matansvarlige, kjøkkensjefer, o.l. på KIT-akademiet eller i egen regi hos deltagende virksomheter. Dette har vært avgjørende for å sikre at arbeidet kommer i gang ute hos virksomhetene.

### Utnyttelse av råvaren

God ressursutnyttelse av råvarene er et viktig grep for å redusere matsvinnet fra kjøkkenet. Det er også et tiltak som er enkelt for serveringsstedet å ha kontroll på da det ikke handler om utbudet i buffeten og gjestens forventninger. Typiske eksempler er god kunnskap om riktig filetering, skrelling/prepping av råvarer for å få mest mulig ut av

matvaren og å benytte rester av råvaren som tradisjonelt har blitt kastet, til andre formål, f.eks. brokkolistilk i suppe og deler av tomaten til å lage tomatsaus, som f.eks. en Pebre.

### Modernisering av buffeten

Buffet har vist seg å være en av de store synderne til matsvinnet. Ved å redusere antall varer på buffeten og satse mer på kvalitet enn kvantitet, bytte ut til mindre serveringsfat og øser og innføre mindre tallerkenstørrelser, har flere virksomheter klart å kutte buffetsvinnet betraktelig.

### Goodiebag til gjestenes rester

Det oppstår en del matsvinn fra gjestens tallerkener, og for å redde mer av den maten de ikke spiser, kan de få den med hjem i en goodiebag til nattmat eller neste dags lunsj. Det er fremdeles et stort potensial for serveringsstedene å tilby dette automatisk, slik at dette blir helt vanlig kutyme for gjestene og ikke flaut for noen parter. Det har derfor vært viktig å legge til rette for dette som del av prosjektmateriellet. Vi tror Norge er modne for goodiebagen!

### Involvering av ansatte

De ansatte er kanskje den viktigste ressursen for at serveringsstedet skal klare å redusere matsvinnet. De må involveres tidlig og få et eierskap til arbeidet. De må inspireres til å belyse utfordringene og komme med innspill til løsninger. Kommunikasjon fra ledelsen, deling av resultater og premiering av godt arbeid er viktig for å sikre kontinuitet og utvikling i arbeidet.

### Kreativt gjenbruk

Det er krevende å produsere riktig mengde mat når man ikke alltid vet antall bespisende. Derfor er det viktig å ha god praksis på trygg gjenbruk av mat man har til overs. Dette kan innebære å lage krutonger av overskudd av brød, omelett med ostebiter og grønnsaksrester og gryterett av ulike ingredienser man har til overs. Berik menyen med "Dagens spesial", som er en sammensetning av råvarer du har til overs og som kan gjenbrukes.

### Involvering av gjesten

Mye av matsvinnet oppstår i forbindelse med servering (eks. buffet) eller hos gjesten. Kampanjer og informasjon som oppfordrer gjestene til å ikke forsyne seg med mer enn man klarer å spise samt skape en forståelse hos gjesten om at det ikke trenger å bugne til alle døgnets tider, er viktige tiltak.



# Beste praksis fra kommunale sykehjem

---

Det har vært en målsetting å få med kommuner og offentlige virksomheter i Kuttmatsvinn2020. Det serveres mat i mange av kommunens virksomheter som sykehjem, skoler, SFO/AKS og barnehager. Vi har lyktes å få med sykehjem fra flere kommuner til å opparbeide seg nødvendig innsikt om omfang og årsaker, og det er også utarbeidet en veileder for kartlegging av matsvinn og nyttige rapporter som oppsummerer arbeidet med å redusere matsvinn fra sykehjemmene.



For å sikre fokus og kontinuitet i arbeidet i kommunenes sykehjem er det viktig å sette av ressurser til å lede arbeidet sentralt og etablere en prosjektgruppe bestående av bl.a. tjenestelederne for alle sykehjemmene og kommunenes sentralkjøkken der det finnes. Prosjektgruppen bør holde jevnlig møter for å drøfte utfordringer og muligheter. Nedenfor følger oversikt over typiske årsaker og tiltak som fungerer for kommunale sykehjem.

### Typiske årsaker

Gjennom ett år med kartlegging og måling av matsvinnet har flere av sykehjemmene i Bærum kommune fått mye bedre oversikt over mengde mat de kaster og de typiske årsakene:

- Uforutsigbarhet gjør det vanskelig å beregne riktig mengde porsjoner, særlig på store avdelinger med småspiste beboere og på dagsentre der man ikke vet hvor mange som faktisk møter
- Mattilsynets regler for mattrygghet gjør det utfordrende å gjenbruke mat
- For store porsjoner fra sentralkjøkkenet, leverandører og for store brødleveranser
- Utfordringer rundt informasjonsflyten mellom kommunens sentralkjøkken og avdelingene
- Ikke gode nok rutiner for bestilling av mat ute på avdelingene (fører ofte til overbestilling)
- For liten kunnskap og tilgjengelig tid blant ansatte for oppvarming av mat kan føre til lavere kvalitet på maten som igjen kan resultere i at beboerne spiser mindre

### Tiltak som virker

Etter at årsakene er kartlagt handler arbeidet mye om å identifisere noen forbedringsområder og sørge for økt kommunikasjon mellom avdelingene og sentralkjøkkenet for å tilpasse bestillinger og størrelsen på disse. Involver de ansatte i å delta med forslag til tiltak og samle ideer i en tiltaksbank som flere kan ha nytte av.



#### NYTTIGE TIPS:

- God orden i kjøleskap og gode rutiner for bestilling
- Veiledning om bestillingsmuligheter hos sentralkjøkkenet
- Bestill mat til færre antall beboere enn man har, alltid noen småspiste, syke, ledige rom, etc.
- Justering av lunsjmenyen. Flere valgmuligheter gir et mer variert mattilbud
- Reduser mengde poteter og grønnsaker per porsjon – dette er varegrupper som ofte har høyt svin
- Mulighet for ulike pakningsstørrelser fra sentralkjøkken
- Lag mindre mat til salg i kantinene, smør heller opp underveis
- Innfør mindre serveringsfat, skåler o.l. Fyll på underveis ved behov
- Lag smoothie av rester av fruktgrøt, banan og yoghurt
- Innkjøp av fryser på avdelingene slik at brød ol. kan fryses og tas opp "ferskt" ved behov
- Innfør økt dialog med beboerne om hva og hvor mye mat de ønsker
- Del på mat mellom avdelingene
- Lag informasjonsmateriell til de ansatte for bevisstgjøring

# Beste praksis-modell. Samarbeid nytter

Som ledd i KuttMatsvinn2020-prosjektet har Eurest, NHO og Matvett samarbeidet om et "Beste praksis kantine"-prosjekt i Næringslivets hus. Målet var å redusere matsvinnet fra kantine og møte- og konferansemat med 20 prosent i 2019 ved å involvere alle ansatte.



Denne modellen viser hvilke områder som er viktige for en helhetlig tilnærming til å redusere matsvinnet i kantinevirksomheter i samarbeid med gårdeier og leietakere.

Hensikten med prosjektet var å finne en modell som har en helhetlig og systematisk tilnærming til å redusere matsvinnet i kantinevirksomheter i samarbeid med møtesenter og gårdeier, og som kan deles med resten av bransjen. Eurest drifter kantinen og møtesenteret i Næringslivets hus og er også deltaker i KuttMatsvinn 2020.

### Analysen ga verdifull innsikt

Det ble gjennomført plukkanalyser for å få økt innsikt i hvor matsvinnet oppsto, og hva det besto av. I tillegg ble det gjennomført intervjuer med nøkkelpersoner fra Eurest-teamet og med leder av arrangementsnettverket i NHO for å avdekke utfordringer. Det ble iverksatt mange ulike tiltak som følge av innsikten kartleggingen ga. Matsvinn fra møtemat sto for over 50 prosent av det totale matsvinnet eller 59 gram per konferansegjest. Tallerkensvinnet sto for 21 prosent og ble målt til 25 gram pr gjest, noe som tilsvare snittet i bransjen. Øvrig matsvinn var fra overproduksjon knyttet til buffetservering. De varegruppene som ble kastet mest var ulike matretter servert i konferanse-buffeten, oppskåret frukt, bagetter, påsmurt og brød.

Viktigste årsaker til matsvinn fra møtematen var:

- Ingen minimumsordre i kombinasjon med mange varelinjer på menyen førte til innkjøp av flere varegrupper som bidrar til svin
- Lite veiledning om beregninger av mengde mat per måltid og type gjest
- Lite informasjon om størrelse på rettene
- For store porsjoner (spesielt for kaker)
- Ingen rutiner for kansellering av deltakelse på møter og konferanser
- Platen ble fjernet fra serveringsfatene da maten ble satt frem og det som eventuelt var til overs kunne derfor ikke gjenbrukes

### Gjennomførte tiltak

I samarbeid med Matvett ble det arrangert to matsvinn-uker (i januar og oktober) med blant annet 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. Dette skapte engasjement og eierskap blant de ansatte.

### Viktigste tiltak:

- Etablert system og gode rutiner for måling av matsvinn
- Kursing av ansatte
- Mer oversiktlig møtematmeny, bedre veiledning ved bestilling og minimumsordre på utvalgte retter
- Restemat ble plassert i kjøledisk i kantinen tilgjengelig for NHO-ansatte
- Overskuddsfrukt fra avdelingene blir til smoothie i kaffebaren
- Too Good To Go-salg fra kaffebare, møter og kantine
- Bevisstgjøring av ansatte og gjester via Kutt Matsvinn2020-materiell
- Involvering av ansatte til å dele sitt matreder-tips på sosiale medier
- Oppfordring til konferansegjester om å melde fra om de skal ha lunsj
- Små poser ved serveringsfat slik at møtedeltakerne kan ta med mat som blir til overs
- Serverer rundstykker med assortert pålegg, slik at noen brett kan beholde plastdekket på for å sikre bedre holdbarhet og mulig gjenbruk
- Skilt på serveringsfat med oppfordring om at plastfolie ikke fjernes før maten skal spises
- Utstilling av mat som ble kastet dagen før for å bevisstgjøre kantinegjestene om matsvinnet
- Informasjon om hvor mye som blir kastet fra kantinegjestene ved sorteringsstasjon
- Tydelig kommunikasjon til matbestillere om å korrigere for avmeldinger dagen før arrangementer

### Oppnådde resultater

Matsvinnet fra møtemat ble redusert med 54 prosent i gram per gjest fra september 2018 til september 2019. Dette tilsvarer 123 kilo mindre matsvinn sammenlignet med samme periode året før. Tallerkensvinnet ble redusert med 25 prosent i samme periode.

Prosjektet har vist at samarbeid og kunnskapsdeling mellom kantineoperatør og oppdragsgiver skaper unike resultater. Eurest-kantinen i Næringslivets hus har lyktes i å involvere de ansatte i arbeidet og har fått til et godt samarbeid med oppdragsgiveren, NHO, for å avdekke utfordringer og finne løsninger. Sammen har de oppnådd å halvere matsvinnet fra møtemat og konferanser.



# Hvorfor samarbeid er viktig

Samarbeid i verdikjeden kan være en av nøklene til å halvere matsvinnet, både mellom konkurrerende virksomheter og mellom leddene i verdikjeden.

Noen av matsvinnårsakene kan relateres både bakover i verdikjeden til leverandører og grossister og fremover til gjesten.



Det ble tidlig klart at både leverandører og grossister ønsket å ha en viktig rolle i prosjektet og å være en del av løsningen for å oppnå svinnreduksjon hos serveringsaktørene.

En analyse av varegrupper med høyt svinn hos serveringsstedene, viste at leverandører av frukt og grønt, bakervarer, meieriprodukter, ferskt kjøtt og fisk burde inviteres inn.

For leverandøren kan et tettere samarbeid bidra til mer innsikt i hvilke av deres produkter som kastes hos serveringsstedet, og dette kan også være relevant innsikt for leverandørenes innovasjonsarbeid samt bidra til å styrke fokus på serveringsbransjen internt hos leverandøren.

Andre gevinster for leverandørene:

- Ta del i bransjedugnaden som ansvarlig leverandør
- Styrket omdømme og relasjon til kundene
- Tilgang til bransjestatistikk og innsikt i kundebehov
- Påvirke morgendagens bærekraftige løsninger

## Matsvinnårsaker bakover i verdikjeden

I henhold til bransjeundersøkelsen som ble gjennomført blant serveringsaktørene høsten 2020, svarer en firedel at årsakene til deres matsvinn skyldes for store pakninger fra leverandørene eller for sjeldne leveranser fra grossistene. Mange av leverandørene jobber med å tilpasse pakningene til kunden, men mindre pakninger krever i tillegg mer emballasje, mer luft i fraktvolumet og større kompleksitet hos leverandøren med flere varelinjer.

Hyppigere leveranser fra grossist er negativt for klima pga. høyere CO<sub>2</sub>-utslipp. Dette viser kompleksiteten i verdikjeden og at samarbeid og kunnskapsdeling på tvers er viktig.

## Stort potensial for mer samarbeid

Det meste av matsvinnet oppstår under servering eller hos gjest. Allikevel, viser kartleggingen som er gjort i prosjektet at en firedel av matsvinnet kommer fra lager eller tilberedning.

"Opplæring av ansatte" er et av de viktigste tiltakene for å redusere matsvinnet fremover ifølge serveringsstedene selv. Mange ansatte i serveringsbransjen er ufaglærte og sesongarbeidere, og det er også høy turnover med mange unge mennesker med ulik bakgrunn og språkforståelse. Optimalisering av innkjøpsrutiner, bedre kunnskap om holdbarhetsmerking og kreativ utnyttelse av råvarene er effektive tiltak som leverandørene kan bidra med, og det finnes mange gode eksempler fra prosjektet på leverandører som har hjulpet serveringsstedene med økt kunnskap om for eksempel hvordan de kan bruke råvarer alternativt, sette opp en klimavennlig meny med minimalt matsvinn osv.

« » *Tusenfryd har mange ufaglærte, og kompetanseheving om lagring og gjenbruk fra sentrale leverandører har sikret økt kunnskap og en trygghet hos de ansatte om riktig oppbevaring og smarte triks for å trylle med rester som er helt fine å bruke på nytt.*

Eksempel på forbedringsområder hvor leverandørene kan være med å påvirke:

- Innkjøpsrutiner
- Produktutvikling
- Effektivisering av logistikk
- Størrelse på emballasjen
- Emballasjeteknologi som forlenger holdbarheten
- Veiledning om oppbevaring, tilberedning, gjenbruk og alternativ bruk av råvarer
- Menyplanlegging

### Innkjøpskjeder viktige for å rekruttere bredere

Ifølge Trade Solution (2018) står innkjøpskjedene for ca. halvparten av varekjøpet innenfor mat og drikke. Innkjøpskjedenes deltakelse i prosjektet har bidratt til økt rekruttering av enkeltstående serveringssteder og til resultatene som er oppnådd. Noen eksempler på rekrutteringsaktiviteter er:

- Etablering av bærekraftfond for å finansiere deltagelse på KuttMatsvinn-kurs og innkjøp av vekter og måleutstyr
- Foredrag fra Matvett på medlemsmøter
- Egne tilpassede kurs for medlemmene
- Deltagelse på messer

Matsvinn vil mest sannsynlig bli mer aktuelt i forhandlinger mellom leverandører og innkjøpskjeder, og mellom leverandører og kunder fremover. Her går det offentlige foran og statlige organer har allerede inkludert matsvinn i sine nye kriterier for offentlige anskaffelser. <https://www.anskaffelser.no/hva-skal-du-kjope/mat-og-maltidstenester>

Mer kunnskap hos innkjøpskjedene om hvordan deres medlemmer kan forebygge matsvinn vil derfor være viktig fremover.

Prosjektet har bidratt til å sette søkelys på hvor viktig godt samarbeid med leverandørene er. Gjennom en undersøkelse ble det avdekket at det ikke er utbredt praksis å samarbeide på tvers i serveringsbransjen, hele 30 % samarbeider ikke med noen, mens blant de som oppgir at de samarbeider, er "leverandører" den aktøren de fremhever.

#### LEVERANDØRER i KuttMatsvinn2020:

— — — — —

BAMA Storkjøkken  
Unilever  
Kraemer Maritim  
Lantmännen Unibake  
Lerøy  
Nortura  
Q-Meieriene

#### INNKJØPSKJEDER i KuttMatsvinn2020:

— — — — —

IMS  
NHO Reiseliv Innkjøpskjeden  
NORES  
KNIF  
Systemkjøp

#### ANDRE AKTØRER i KuttMatsvinn2020:

— — — — —

NorgesGruppen/  
ASKO Servering  
Servicegrossistene

# Ringvirkninger

KuttMatsvinn2020 har vært mye mer enn et prosjekt for å kutte matsvinnet i serveringsbransjen. Ringvirkningene har vært store langt utenfor målsettingene om å få med minimum halvparten av norske hoteller, restauranter og kantiner til å redusere matsvinnet sitt med 20 prosent innen 2020.



Ikke bare har prosjektet vist for myndighetene at bransjen tar enda et knepp i å ta ansvar for å løse utfordringene selv, men vi har også påvirket til økt samarbeid langt utover hva som er vanlig mellom konkurrerende virksomheter og på tvers av verdikjeden, men som er helt nødvendig for å løse matsvinnflokken.

Etter å ha jobbet med å sette matsvinn på agendaen i 10 år, har Matvett erfart at ting tar tid og at mat er et komplisert område når det gjelder å bryte barrierer og gjøre endringer i daglige rutiner som fører til mer bærekraftig drift. Da vi begynte arbeidet med å kartlegge omfanget og hvilke årsaker som førte til matsvinn i serveringsbransjen, fant vi fort ut at det var nødvendig å tenke bredere, både for å treffe bedriftene på flere arenaer og for å løse ulike utfordringer vi ikke hadde tenkt på innledningsvis.

## Miljøsertifisering og innkjøpskriterier

Det er inngått samarbeid med ulike sertifiseringsordninger som har utviklet nye matsvinnkriterier. Dette gjelder både Miljøfyrtårn og Miljømerking/ Svane-merket. Dette er også viktig for å sikre at alle sertifiserte virksomheter tilnærmet seg veiledning på målemetoder, felles nøkkeltall og anbefalinger på tiltak noenlunde likt. Likeledes har Matvett bidratt i utviklingsarbeidet til Difis (nå DFØ) nye kriterier på mat og drikke som gjelder matsvinn, for å sikre at disse speilet kriteriene i Kutt-

Matsvinn2020 og at prosjektdeltakelse ble nevnt som en mulig suksessfaktor for å kutte matsvinn. Dette har blant annet resultert i at prosjektdeltakelsen har virket som en positiv faktor i anbudsprosesser for noen av virksomhetene.

Miljødirektoratet deler årlig ut klimasatsmidler til kommunene (siden 2016) for å stimulere til klimaprojekter. Stadig flere kommuner søker om midler til å redusere matsvinn og direktoratet henviser til KuttMatsvinn2020 på sin plattform og har også delt informasjon om prosjektet samt nytten av å delta.

## Regelverk om gjenbruk av mat

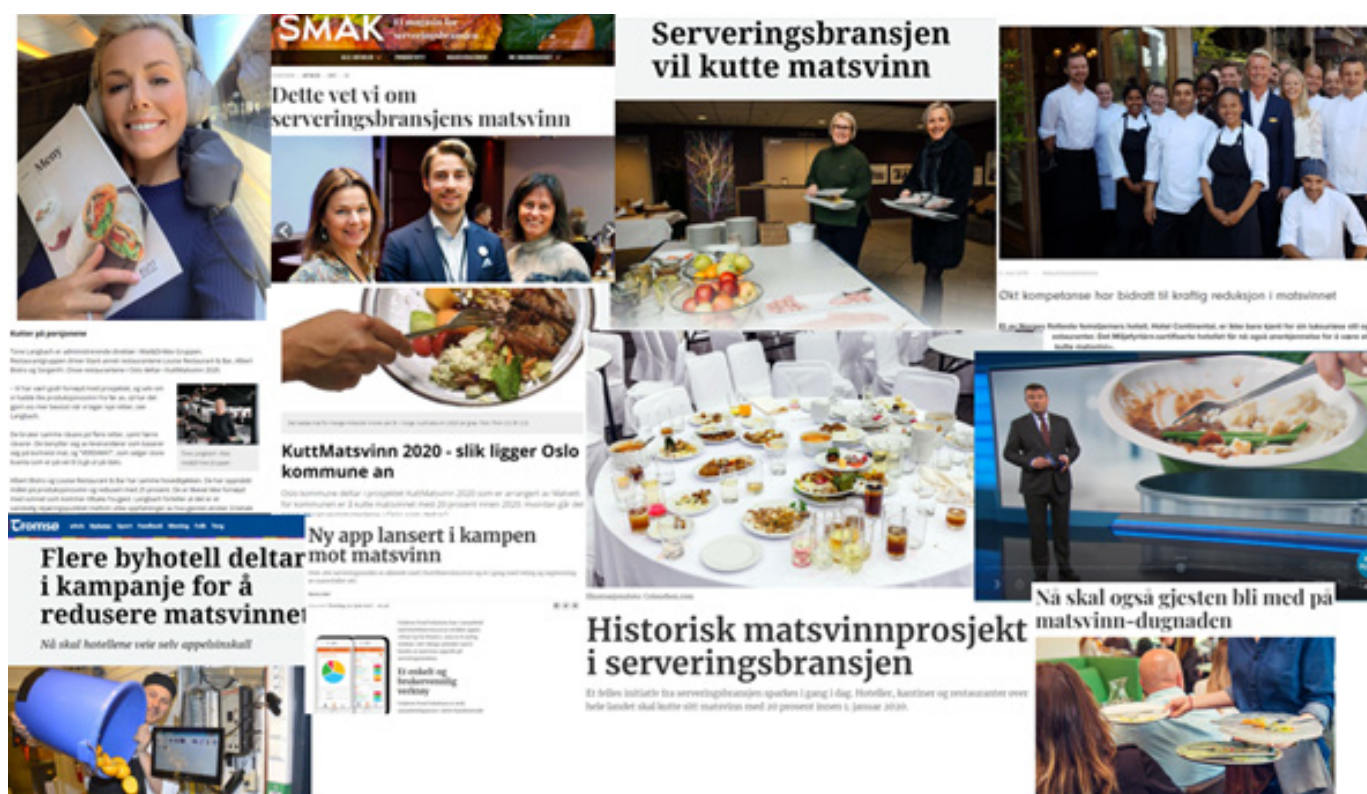
Mange serveringsaktører er usikre på hvilket mulighetsrom som ligger i regelverket for å gjenbruke mat som har stått ute på buffeten eller fremme i serveringsdisker. Med bakgrunn i de mest vanlige kastede varegruppene fra plukkanalysene som ble gjennomført i forskningsprosjektet, utviklet Nofima og Matvett en guide for å heve kunnskapen om hvordan ulike råvarer og retter kan gjenbrukes i samråd med Mattilsynet. Dette kan bety mye for videre matsvinnreduksjon i bransjen.

## Kommunikasjon med gjest

Når du først begynner å fortelle gjestene dine at du jobber med å redusere matsvinn, vil dette på sikt skape økt bevissthet og en forventning hos gjestene om en mer bærekraftig matopplevelse neste gang de kommer på besøk her og på andre spisesteder. Undersøkelser viser at vi ønsker å ta miljøansvar, men at vi ikke alltid vet hvordan. Kampanjene mot gjest som ble gjennomført i prosjektet, skulle bidra til å legge til rette for gode matopplevelser uten at mat gikk til spille samt gi inspirasjon til å bli flinkere på hjemmebane. Når bransjen går sammen blir ringvirkningene større, særlig når stadig flere serveringsaktører oppfordrer gjestene sine til å forsyne seg flere ganger. Det er mer vanlig og mindre flaut å be om goodiebag til restene og mange serveringssteder deler åpenlyst hva de kastet dagen før for å skape økt bevissthet og for å få gjestene til å forstå sammenhengene. I fortsettelsen av arbeidet mot matsvinn blir det å "ha gjesten med på laget" et nøkkelbegrep for suksess når det gjelder å være modig i enda kraftigere tiltak man tester ut og ser behovet for å innføre.

## Medieoppmerksomhet

KuttMatsvinn2020 og deltakernes innsats har oppnådd mye oppmerksomhet fra ulike medier i løpet av disse fire årene. Bare det første året talte vi over 20 mediasaker om prosjektet med innslag på NRK Dagsrevyen og BBC som høydepunkter. Siden den gang har det vært jevnlig oppslag, gjerne med fokus på oppnådde resultater fra tiltak som serveringsstedene selv har innført og som har ført til redusert matsvinn, enten det handler om justeringer de har gjort med utvalget på buffeten, innføring av goodiebag til gjestenes rester, kommunikasjon ut mot gjest på buffetkort og plakater, eller interne tiltak som opplæring av ansatte eller igangsettelse av måling av matsvinn som har gitt gode resultater.



Det har vært mange medieoppslag om KuttMatsvinn2020 i både bransjemedier, lokale og nasjonale nyhetsmedier.



# Evaluering av KuttMatsvinn2020

For å kartlegge nytteverdien av KuttMatsvinn2020 og tiltakene som er iverksatt samt få innspill på hvordan arbeidet bør videreføres, ble det gjennomført en spørreundersøkelse blant alle deltagerne i prosjektet.

Undersøkelsen oppnådde en svarprosent på 15, og det var flest respondenter fra kantiner, deretter restaurant og hotell. En oppsummering av de viktigste resultatene er beskrevet nedenfor.

— — —

## Prosjektet får god karakter

Det er positivt at hele 97 prosent av respondentene er tilfredse med gjennomføringen og tilsvarende poengsum oppnås for nytteverdien av prosjektet. Følgende punkter blir trukket frem som spesielt nyttige;

- Bevisstgjøring av ansatte gjennom å måle matsvinnet
- Være en del av et større samarbeid i bransjen
- Tilgang til bransjetall for å sammenligne med egen utvikling
- Veiledning, materiell og samlinger

« » *Prosjektet har vært en drivkraft for å holde fokus, gi økt kunnskap og bidra med stadig nye innspill til matsvinnarbeidet. Rett og slett avgjørende for å komme i gang.*

Det er kun en tredel av respondentene som ikke har fått innfridd alle sine forventninger ved å delta i prosjektet. Det er særlig utvikling av enklere systemer for registrering av matsvinn og mer opplæring og veiledning til praktisk gjennomføring av arbeidet ute på serveringstedene som blir trukket frem her. Noen hadde også ønsket seg mer spesifikt fokus på enkelte sektorer. Dette er viktig innspill som Matvett tar med i videre arbeid.

## Endret fokus i driften

To tredjedeler av respondentene oppgir at prosjektet har bidratt til å endre måten virksomheten blir drevet. Blant annet ved økt bevissthet på matsvinn i daglig drift, hvor mye mat som faktisk kastes og at dette har bidratt til større fokus for å nå målene som er satt. Mange oppgir at de tenker annerledes og smartere når menyer settes opp og hvordan buffeten organiseres, og har bedre rutiner for rotasjon av varer på lager og hvordan de beregner riktige porsjoner.

## 10 av 10 oppgir reduksjon i matsvinnet

På spørsmål om hvor mye matsvinn virksomheten har redusert gjennom prosjektperioden, svarer samtlige at de har opplevd reduksjon. Hele 38 prosent av respondentene har oppnådd mer enn 20 prosent reduksjon, like mange har oppnådd 10 - 20 prosent, mens 24 prosent har oppnådd mellom 0-10 prosent.

## Kurs- og kompetansepakken viktigst

Kurs- og kompetansepakken scorer høyest blant verktøyene som prosjektet har utviklet til serveringsstedene, etterfulgt av kommunikasjonsmateriellet mot ansatte og gjester, veileder for kartlegging av matsvinn og gjennomføring av faglige forum.



Bildet er fra en animasjonsfilm om matsvinn i serveringsbransjen. Se [vimeo.com/matvett](https://vimeo.com/matvett)

« » *Viktig med kommunikasjon og involvering av gjestene, fakta og historiefortelling fungerer!*

« » *Kurspakken, gode tips & råd underveis og samlingene har vært viktig for oss*

### Pandemien har påvirket fokuset

Prosjektets siste år har vært preget av koronapandemien og aktivitet vis a vis deltagerne er blitt redusert. Prosjektledelsen har derfor vektlagt innsikt- og analysearbeid i innspurten. Det er ikke i tvil om at pandemien har skapt store konsekvenser for serveringsstedene. Vi ønsket å vite om dette også har endret deres fokus på bærekraft og matsvinn. 54 prosent svarte at pandemien har redusert fokuset, 19 prosent sier det er forsterket, mens det er uendret for 27 prosent av respondentene. Det viser viktigheten av å videreføre arbeidet med matsvinn sentralt og hjelpe serveringsstedene til å finne gode og bærekraftige løsninger på lang sikt. Vi har under ni år på å nå halveringsmålet i 2030 og matsvinnreduksjon vil fortsatt være aktuelt for å styrke lønnsomheten i en hardt preget serveringsbransje.

### Gjesten blir viktigere fremover

Hva skal så prioriteres i videreføringen av arbeidet? Hvor mener deltagerne at skoene trykker etter fire år med prosjektet og hva bør prioriteres fremover? Disse spørsmålene ble stilt og det er kanskje ikke overraskende at holdnings- og adferdsendringer hos gjesten (80 %) er den viktigste prioriteringen fremover. Et annet område som bør prioriteres mer er "samarbeid på tvers av verdikjeden med leverandører, grossister og innkjøpsorganisasjoner" (78 %) i tillegg til "utsorteringskrav på matavfall fra myndighetene" (68 %). Dette er interessant innsikt som viser at samarbeid i verdikjeden og med myndighetene samt involvering av gjestene er avgjørende for å lykkes fremover.

### Ønsker fortsatt samarbeid med Matvett

Selv om prosjektet avsluttes 31.12.2020 vil ikke arbeidet opphøre. Det er et viktig signal at 85 prosent av respondentene ønsker å være tilknyttet Matvetts arbeid med å forebygge og redusere matsvinnet i fremtiden. Det er et bredt spenn i hvilke type virksomheter som ønsker videre samarbeid, alt fra hotell- og kantinekjeder, restauranter, KBS og Innkjøpskjeder til veikroer, bakerier og fylkeskommuner med flere. Alle deltagere i prosjektet vil bli invitert til å inngå nye samarbeidsavtaler fra 2021 og fremover.

# Veien videre sammen

KuttMatsvinn2020 har gitt oss mye kunnskap om omfang og årsaker til at det kastes mat i serveringsbransjen. Fordelen ved å kutte matsvinn er høyt på agendaen og har blitt et viktig virkemiddel i miljø- og klimapolitikken i Norge. Dette gir oss et godt utgangspunkt for å få med hele mat- og serveringsbransjen på å finne effektive løsninger som skal sikre at vi halverer matsvinnet innen 2030.



Forebygging av matsvinn er en stor samfunnsutfordring, og alle har et ansvar for å bidra til at maten som produseres blir spist. Dette krever et langsiktig og bredt samarbeid i hele verdikjeden og med samfunnet for øvrig, for å gi varige resultater. Evalueringen av KuttMatsvinn2020-prosjektet (s. 32-33) ga nyttig kunnskap om hva som blir de viktigste prioriteringene inn mot serveringsbransjen fremover, og når 85 prosent av respondentene svarer at de ønsker å være tilknyttet Matvetts arbeid i fremtiden, er det et bra signal.

## Nasjonalt rammeverk i Norge

Myndighetene og næringslivet forplikter seg i stadig større grad, gjennom ulike nasjonale og internasjonale avtaler, til å jobbe mot en mer sirkulær økonomi og et nullutslipps-samfunn. Dette betyr blant annet å redusere klimagassutslippene til et minimum og bidra til å skape karbonnøytrale virksomheter og produkter som lar seg gjenvinne. Verdens matproduksjon står for ca. 30 prosent av klimagassutslippene. Når ca. en tredel av maten som produseres blir kastet, tilsvarer matsvinnet alene 8 prosent av utslippene. Med dette som bakteppe er det alt å vinne på å sørge for at alle bedriftene som produserer og selger mat i Norge er inkludert i arbeidet med å kutte matsvinn, og da fortrinnsvis ved å tilslutte seg "*Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn*", mellom hele verdikjeden for mat og myndighe-

tene, med mål om å halvere matsvinnet innen 2030. Dette er også i tråd med FNs bærekraftsmål (12.3) som Norge har forpliktet seg til å nå. 80 prosent av respondentene fra evalueringen av prosjektet oppgir at de allerede har eller ønsker å tilslutte seg bransjeavtalen. De fleste hotell- og kantinekjeder er allerede tilsluttet, nå starter arbeidet med å rekruttere de frittstående serveringstedene.

## Forebygging viktigst

Det viktigste for en bærekraftig matbransje er å forebygge matsvinn. Det vil si å hindre at matsvinn oppstår ved å sikre at den maten som blir produsert selges til full pris og at det ikke produseres mer enn det som etterspørres. Det betyr å ha god kontroll med lagerstyring og prognosearbeid for ikke å sitte igjen med varer med dårlig holdbarhet samtidig som utvalget som presenteres skal være attraktivt. Denne balansegangen er ofte vanskelig. Bedriftene trenger verktøy som bidrar til sikre prognoser og at de kommer tettere på kundene for å vite hva de faktisk forventer å finne av utbud i butikken, på menyen eller hotellbuffeten til enhver tid, særlig når de samtidig blir opplyst om at matsvinn er en utfordring vi må løse sammen. Samarbeid i verdikjeden blir avgjørende for å komme opp med gode varige løsninger som sikrer fornøyde kunder og minimalt med matsvinn.



### Videre organisering av arbeidet

Matvett vil fortsette å rekruttere virksomheter i serveringsbransjen til arbeidet, både via direkte avtaler med serveringsaktører, innkjøpskjeder, grossister og leverandører, og ved å få flere serveringsaktører til å tilslutte seg bransjeavtalen, der forpliktelsene ligger i å måle og levere data samt iverksette tiltak både i egen virksomhet og i samarbeid med andre. I evalueringen kom det blant annet frem at opp mot 80 prosent ønsker nettopp mer samarbeid med andre aktører og mener det er avgjørende å få gjesten med på laget.

### Oppfølging og verktøy

I forbindelse med overgangen fra prosjekt til at også serveringsbransjen blir en del av Matvetts øvrige arbeid med matbransje og mot forbrukere, har vi redesignet, forenklet og mobiltilpasset e-læringskurset mot ansatte på serveringsstedene. Hensikten er at kurset skal bli lettere å gjennomføre for alle som setter i gang arbeidet, for nyansatte eller de som trenger en oppfriskning for å komme videre. I tillegg vil Matvett fortsette å følge opp bedrifter på mange ulike områder, som for eksempel ved:

- Ny innsikt om gjestens forventninger
- anbefalte tiltak i en søkbar base på [matvett.no](http://matvett.no)
- Enklere veiledning på måling og rapportering
- Videreutvikling av eksisterende verktøy og materiell
- Invitasjoner til felles møteplasser for erfaringsutveksling og inspirasjon
- Gjennomføring av felles kampanjer for å synliggjøre gjennomførte tiltak fra aktørene
- Gjennomføring av felles kommunikasjonskampanjer mot gjesten

### Hvordan blir fremtiden?

Det siste året har vist oss at det er umulig å spå fremtiden, og at uforutsette hendelser kan ha stor påvirkning på både matforsyning og mengde matsvinn i ulike deler av verdikjeden. For bedre å kunne ruste bedriftene mot 2030, har Matvett sammen med Opinion sett på hvilke trender og drivkrefter som vil være med å forme hvordan vi skal produsere, tilberede og selge mat i fremtiden og hvilke mulige scenarier som vil kunne bli gjeldende. Drivkreftene vi har tatt utgangspunkt i er summen av flere trender som peker i samme retning og som igjen danner grunnlaget for fremtidsbildene vi tror vil påvirke arbeidet med matsvinn mot 2030.



Blant de store makrotrendene vi har kartlagt vil mattrygghet og smittevern bli viktige fremover. Forbrukerne vil til en viss grad godta at mat og teknologi smelter mer sammen og det vil sannsynligvis bli mer vanlig med manipulert mat som er mer bærekraftig, gir bedre helse og pris. Vi vil produsere og velge mer norsk mat fremover som en naturlig reaksjon på den økonomiske usikkerheten verden befinner seg i. Forbrukernes forventninger til tilgjengelighet, god smak og kvalitet til rett pris vil fortsatt være viktigst og overgå de fleste andre hensyn.

De fire framtidsscenariene vi har kommet frem til i samarbeid med Opinion beskriver nokså ulike virkeligheter som setter alt litt på spissen for å gi bedriftene inspirasjon til å tenke nytt og modig på hvilke forebyggende tiltak som vil monne nok til å halvere matsvinnet. Kort oppsummert består bildene av *Bevissthetsscenariet* - «Vi må alle gjøre vårt», der felles dugnad basert på noen få enkle, men effektive tiltak alle kan være enige om blir gjeldende, *Teknologiscenariet* - «Det svinnfrie samfunn», der ny teknologi eliminerer problemet gjennom mer effektiv produksjon og ressursutnyttelse, *Nudgingscenariet* - «De voksne vet best», der vi ser en erkjennelse av at nødvendige endringer ikke vil skje uten reguleringer og påbud og *Nøysomhetsscenariet* - «Respekt for maten», der utrygge tider og økende mistillit styrker lokal matproduksjon og gjør det unaturlig å sløse, (se illustrasjon for oversikt og mer informasjon om de ulike scenariene). Vi skal bruke disse som inspirasjon til å stille de gode

spørsmålene. Hvilke av drivkreftene og trendene vil ha størst påvirkning på matsvinn og hvilke vil mest sannsynlig inntreffe? Noen av retningene vil vi kunne påvirke, andre ikke. Det finnes ingen fasit, men mest sannsynlig vil fremtiden bli en kombinasjon av flere av scenariene.

Metoden er foreløpig testet ut i en workshop sammen med NORSUS, som ledd i forskningsprosjektet BREAD, der Matvett er med, hvor vi inviterte bedrifter fra matindustri, dagligvarehandel og serveringsbransjen til å dykke inn i fremtiden sammen med oss og peke på utfordringer og mulige løsninger basert på virkelighetsframstillingen i de ulike scenariene.

### Veikart med anbefalinger til bransjen

Når situasjonen i markedet er mer normalisert, skal det gjennomføres eksperimenter og spørreundersøkelser for å teste ut ulike løsninger for hotellbuffeter, og brødhyller i dagligvarehandelen og kundenes forventninger til utbud gjennom hele åpningstiden. Trendanalysen, framtidsscenariene og kundestudien blir samlet i en rapport og vil fungere som et slags veikart mot 2030 med noen anbefalinger til videre arbeid for bedriftene.

All denne nye kunnskapen vi erverver oss sammen med aktørene i mat- og serveringsbransjen, og på sikt myndighetene, vil kunne bidra til å vise hvor langt strikken kan tøyes i form av mer modige tiltak der vi fortsatt har kundens aksept. Dette kan være en god oppskrift for å oppnå halveringsmålet.

### Fremtidsscenariene oppsummert

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                             |
|                                      | <b>Bevissthetsscenariet<br/>«Vi må alle gjøre vårt»</b>                                                                                                                                                                                                        | <b>Teknologiscenariet<br/>«Det svinnfrie samfunnet»</b>                                                                                                                                                                                                                            | <b>Nudgingscenariet<br/>«De voksne vet best»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Nøysomhetsscenariet<br/>«Respekt for maten»</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kjennetegn ved hvert scenario</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enighet om løsninger</li> <li>▪ Fellesskap og dugnad</li> <li>▪ Få men dokumenterte tiltak</li> <li>▪ Frivillig endring fremfor påbud</li> <li>▪ Personlig ansvar</li> <li>▪ Sosialt press og samvittighet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ny teknologi</li> <li>▪ Effektiv ressursutnyttelse</li> <li>▪ Politikere og bransjen har ansvaret</li> <li>▪ Lite individuell atferdsendring</li> <li>▪ Aksept for manipulert mat</li> <li>▪ Høye krav til tillit, mattrygghet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aksept for inngripende reguleringer</li> <li>▪ Ansvar ligger hos myndigheter</li> <li>▪ Mindre valgfrihet for den enkelte</li> <li>▪ Høy tillit til myndighetene</li> <li>▪ Høy tillit til at bransjen opptrer lojalt</li> <li>▪ Nasjonale fremfor globale tiltak</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Økonomisk utrygghet</li> <li>▪ Proteksjonisme og skepsis</li> <li>▪ Beskytte lokal matproduksjon</li> <li>▪ Norsk mat har høy verdi</li> <li>▪ Lav tillit til myndigheter og bransje</li> <li>▪ Hver tar ansvar for seg selv</li> </ul> |

# Ti anbefalte matsvinntiltak for serveringsbransjen fremover



- 1:** Tenk helhetlig – sett klare mål, innfør gode rutiner for måling og tiltak og engasjer de ansatte
- 2:** Innfør få, men målrettede tiltak
- 3:** Respekter verdien av all mat – etterstrebe riktig oppbevaring, gjenbruk og maks utnyttelse av råvarene. Ikke kast mat uten å bruke sansene først
- 4:** Tenk smart meny med færre retter, høy kvalitet og flere råvarer som passer sammen
- 5:** Tenk sesong og lokalt, etterspør ukurante varer med god kvalitet
- 6:** Få med gjestene på reisen, gjør det enkelt å velge riktig mengde og tilbehør
- 7:** Ikke vær redd for å gå tom så lenge du kan tilby gjestene et alternativ
- 8:** Vær stolt av arbeidet og resultatene dere oppnår og kommuniser dette til ansatte og gjester
- 9:** Ta initiativ til mer samarbeid i verdikjeden om produktutvikling, ordre / prognoser og opplæring
- 10:** Ta i bruk ny teknologi for å få bedre oversikt over innkjøp, varelager og antall gjester. Bruk dataene til å forbedre bestillinger og minimere overproduksjon

# Takk til våre viktige støttespillere!

En av suksessfaktorene til KuttMatsvinn2020-prosjektet kommer fra det utstrakte samarbeidet mellom Matvett, serveringsstedene, ulike fagmiljøer, leverandører, grossister og innkjøpskjeder samt myndigheter og andre samfunnsaktører. Alle som nevnes nedenfor fortjener en stor takk for at matsvinn er satt enda høyere på agendaen og at fundamentet er lagt for videre arbeid med matsvinn i serveringsbransjen.

**Bransjefelles gruppe har ledet arbeidet** og vært viktig sparringspartner for Matvett. Den har bestått av aktører fra verdikjeden:

- *Stig Jørgensen*, Markedsdirektør, ASKO Norge Servering
- *Morten Malting*, District Director, Oslo Food & Beverage Director, Norge, Scandic Hotels
- *Steffen H. Greff*, Administrerende direktør, SiO Mat og Drikke
- *Jon Eskedal*, Salgs- og markedsdirektør, BAMA Storkjøkken
- *Bjørn Jørgensen*, Grossistansvarlig, Unilever Food Solutions

**En rekke aktører** har siden 2017 vært deltakere i KuttMatsvinn-prosjektet og har bidratt til at serveringsbransjen har fått mer fokus på matsvinn og at vi vet mer om omfang og årsaker. I alt 212 aktører som representerer over 2500 serveringssteder har vært deltakere og bidratt i finansieringen av prosjektet:



## Andre viktige støttespillere:

NORSUS • Norsk forskningsråd • KIT-akademiet • NHO Reiseliv Innkjøpskjeden v/Morten Karlsen, som også er styremedlem i Matvett • NOFIMA • MEPEX • Mattilsynet • eSmiley • Winnow Solutions • DFØ • Miljøfyrtårn • Miljømerking (Svanemerket) • Miljødirektoratet • Matsentralen • Too Good To Go • TotalCtrl • Verdimat • Bokstaven K og TASK • Willy Nikkers • IntoFood v/ Will NicholSEN

## Referanser og lenker

1. "KuttMatsvinn2020 Forskning" 2017-2019
  - a. Sluttrapport fra forskningsprosjektet KuttMatsvinn2020, Hanne Møller, Pieter Callewaert og Aina Stensgård (2020)
  - b. AVARE- (Adding value in resource effective food systems)  
<https://www.matvett.no/uploads/documents/KuttMatsvinn2020-Forskning-sluttrapport-NORSUS.pdf>
2. Oppsummering av resultater "Evalueringsprosjektet", okt. 2020
3. Trendrapport "På lag med kunden", Ole Petter Nygård, Opinion (sept. 2020)
4. BREAD-prosjektet; <https://www.matvett.no/bransje/aktuelt/nytt-forskningsprosjekt-pa-matsvinn>
5. "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn":  
<https://www.matvett.no/bransje/aktuelt/bransjeavtale-om-matsvinn>
6. Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringsbransjen:  
<https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren-02.07.2019.pdf>
7. Veileder for trygg gjenbruk av mat;  
<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

## Kontakt Matvett

### Anne-Grete Haugen

Daglig leder

—

98 23 69 45

[agh@matvett.no](mailto:agh@matvett.no)

### Anne Marie Schrøder

Kommunikasjonssjef

—

95 22 09 95

[ams@matvett.no](mailto:ams@matvett.no)

### Erik Vold

Prosjektleder KuttMatsvinn2020

—

97 76 87 63





2020  
**KUTT**  
MATSVINN