

Slik var matsvinnåret 2021

2021 var nok et annerledes og krevende år for oss alle og ikke minst for mat- og serveringsbransjen, som opplevde store svingninger i etterspørselen med gjentatte nedstenginger og gjenåpninger. Vi er imponert over hvor mye mat som ble reddet enten via alternative salgskanaler eller donasjon til matsentralene, og at mange aktører har jobbet ufortrødet videre med matsvinntiltak og bærekraft i vanskelige tider.

Den største milepælen i matsvinnarbeidet i Norge i 2021 var utvilsomt gjennomføringen av første hovedrapportering fra Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, der hele verdikjeden og myndighetene samarbeidet for å sammenstille resultatene og presentere disse. Det har også vært bra aktivitet i KuttMatsvinn Servering med digitale samlinger og videreutvikling av verktøy og materiell, og i høst har det også vært godt trykk i sosiale medier for å synliggjøre bransjens tiltak og bevisstgjøre forbrukerne på å kaste mindre mat. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.

Første hovedrapportering til Bransjeavtalen gjennomført

Regjeringen har sammen med matbransjen et mål om å halvere matsvinnet i Norge innen 2030. Resultatene viser at det kastes om lag ti prosent mindre mat i 2020 enn i 2015 totalt sett for alle ledd, inkl. husholdningene. I desember 2021 arrangerte partene i avtalen en konferanse for å presentere resultatene og diskutere veien videre.

For første gang er omfanget og mengden matsvinn kartlagt i alle sektorer i verdikjeden for mat. I Norge ble det kastet omtrent 85 kilo spiselig mat per innbygger i 2020. Det betyr en total reduksjon på ca. ti prosent fra 2015. Flere sektorer har nådd det første delmålet i Bransjeavtalen som var på 15 prosent reduksjon innen 2020 og det er flere årsaker til at målsetningen totalt ikke er oppnådd. For eksempel har forbrukerleddet kun redusert matsvinnet sitt med 6 prosent og to nye sektorer (sjømat og landbruket) har ikke kartlagt matsvinnet sitt før i 2020. Dessuten har pandemien ført til høyere produksjon på matindustrileddet. Det er også langt flere bedrifter som rapporterer matsvinndata i 2020 enn i 2015. Les mer [her](#)

Matsvinnet i matbransjen er redusert med 14 prosent

Nye kartleggingsresultater viser at mengde matsvinn per innbygger fra matbransjen som her inkluderer matindustri, grossist, dagligvare, KBS og servering, er redusert med 14 prosent målt i kg per innbygger fra 2015-2020 og betyr at målet om 15 prosent reduksjon nesten er nådd. Dette tilsvarer en reduksjon i klimaavtrykket på 21 prosent og et redusert økonomisk tap på 22 prosent.

Den siste kartleggingsrapporten fra Matvett, utarbeidet av NORSUS, viser at det ble kastet 400 000 tonn spiselig mat fra matbransjen, undervisnings- og omsorgssektoren og husholdningene i 2020. Dette tilsvarer ca. 75 kg per innbygger per år og et økonomisk tap på ca. 20 milliarder NOK og 1,3 millioner tonn CO₂-ekvivalenter. Tall fra jordbruket og sjømatindustrien er ikke inkludert i denne oversikten. Resultatene blant rapporterende bedrifter er langt bedre enn gjennomsnittet for bransjen samlet. Les mer [her](#)

Effektive tiltak fra bedriftene gir resultater

107 bedrifter har tilsluttet seg Bransjeavtalen og hvert år rapporterer de inn matsvinndata og gjennomførte tiltak til NORSUS/Matvett. I tillegg gjennomfører vi årlig to digitale kampanjer for å synliggjøre beste praksis og oppfordre bedriftene til å dele gode eksempler fra arbeidet i egen virksomhet og hvordan de legger til rette for at forbrukerne skal kaste mindre mat.

Det er mange ulike tiltak som bidrar til mindre matsvinn for hver enkelt virksomhet, for det systemiske arbeidet om best mulig ressursutnyttelse og for å sikre at maten blir spist. I forbindelse med konferansen om matsvinn som partene i Bransjeavtalen arrangerte i desember 2021, laget Matvett en film som viser et utvalg av ulike tiltak som tilsluttede bedrifter har innført de siste årene og som gjør Norge til et foregangsland når det gjelder

å kutte matsvinn. Bedrifter som engasjerer seg aktivt, som måler og innfører ulike tiltak, oppnår mer bevissthet i organisasjonen og kutter matsvinnet, både i egen virksomhet og hos forbrukerne. Filmen kan du se [her](#)

KuttMatsvinn Servering

Matsvinnarbeidet i serveringsbransjen fortsetter med bra fart tross vekslende aktivitet grunnet pandemien. Sentrale aktører og innkjøpskjeder har gått sammen med Matvett om å lede arbeidet videre med "KuttMatsvinn Servering" mot 2030, som ble etablert som en ny satsning i 2021 og har så langt vært ledet av et bransjeutvalg bestående av representanter fra ISS, Scandic, Nores, SiN, ASKO, BAMA og Matvett.

Siste kartlegging estimerer et årlig matsvinn i serveringsbransjen på 27 700 tonn, som tilsvarer ca. 1,6 mrd. kroner i økonomisk verdi. Dette har også en høy kostnad for klimaet. Den produserte maten har krevd nesten 100 000 tonn CO2 ekv. Dette tilsvarer en kjøretur med dieselbil rundt jordens omkrets 20 000 ganger. Nøkkeltallet i KM-2020-prosjektet har vært gram matsvinn per gjest. Siste tilgjengelige tall viser at det er hotell som har det høyeste svinnet med 95 gram per gjest. Se sak om arbeidet i KuttMatsvinn Servering [her](#)

Forsterket innsats mot forbrukere og offentlige virksomheter

I forbindelse med lansering av "Strategien for en grønn, sirkulær økonomi" i juni fikk Matvett et utvidet mandat fra Klima- og miljødepartementet til å styrke arbeidet med matsvinn mot forbrukerleddet og offentlig sektor i 2021. Midlene er benyttet til formidlingsaktiviteter mot forbrukere og til å utvikle et system for rapportering fra offentlige virksomheter og til videreutvikling av verktøykassen mot offentlig sektor.

Forbrukerkampanjer

For å nå målet om å halvere matsvinnet i Norge innen 2030 må innsatsen for å få med forbrukerne trappes opp. Det er særlig unge voksne og småbarnsfamilier som kaster mye mat og målrettede kampanjer med klare budskap som gjentas er nødvendig for å nå frem til en større del av befolkningen og få til ønsket adferdsendring.

I samarbeid med TRIGGER har Matvett utviklet og gjennomført tre digitale forbrukerkampanjer i høst med utgangspunkt i de viktigste årsakene til at vi kaster mat; manglende kunnskap om riktig oppbevaring, glemt i skapet og at vi kjøper og lager for mye mat.

Sjekk ut de tre ulike kampanjene her:

- <https://www.matvett.no/aktuelt/sjekk-temperaturen-i-kjoleskapet-ditt>
- <https://www.matvett.no/aktuelt/vi-glemmer-bort-flere-tusen-tonn-mat-hvert-ar>
- <https://www.matvett.no/aktuelt/akkurat-nok-mat-i-julen>

Offentlig sektor

Matvett har igangsatt flere prosjekter med ulike samarbeidspartnere for å løse oppgavene med å utvikle et system for rapportering av matsvinndata fra offentlige virksomheter med tilhørende veiledning for rapporterende virksomheter og til å gjøre en kartlegging av eksisterende verktøy og behov for nye i offentlig sektor som både inkluderer sykehjem, offentlige kantiner, skoler, SFO og barnehager. Mye synergier blir hentet fra KuttMatsvinn-prosjektet.

Måltidssjekk og e-læring ut til 52 200 skoler og barnehager

Matsvinn inkluderes fra 2022 i Sunnere Barns årlige måltidssjekk mot barnehager og skoler for å få bedre kunnskap om hvordan disse jobber med å kutte matsvinn gjennom måltider og inn mot barn og ungdom og vi har sammen utviklet et nytt e-læringskurs for ansatte i skole, SFO og barnehager som skal bidra til økt bevissthet og kunnskap blant ansatte i barnehage og skole.

For å tilpasse verktøy og materiell i kommunale barnehager, skoler og SFO, har Matvett inngått avtale med Grønt Flagg for å kartlegge behovet hos deres sertifiserte virksomheter ved bl.a. å teste ut Matvetts materiell.

KuttMatsvinn-uke og Den internasjonale dagen mot matsvinn

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

Matvett tok initiativ til ny KuttMatsvinn-uke i juni for å mobilisere aktørene i mat- og serveringsbransjen til å synliggjøre sitt arbeid for å kaste mindre mat overfor kunder og gjester og engasjere og inspirere forbrukere til å se at de er en del av løsningen. 2021 var FNs år for frukt og grønt og sammen med nettverket vårt som jobber med å kutte matsvinn i Norge, lagde vi en brukopp-kalender for frukt og grønt for å inspirere alle til å ta bedre vare på disse fantastiske råvarene som enten dyrkes av dedikerte bønder landet over eller har reist langt for å komme til vårt kjøkken. Kalenderen kan lastes ned [her](#)

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

Løsning for digitale strekkoder oppnådd

I 2020 etablerte GS1 Norway sammen med Matvett en arbeidsgruppe bestående av representanter fra merkevareleverandører, dagligvarekjeder, systemleverandører og andre interessenter. Bakgrunnen var GS1 Norways oppdrag fra STAND i å skrive en anbefaling til løsning for digitale strekkoder (2D koder) i norsk dagligvarebransje.

Formålet med dato inkludert i strekkoden er å sikre trygg mat og redusere matsvinnet via bedre kontroll på sporbarhet og utløpsdato. I tillegg vil digitale koder løse alle behov til informasjonsutveksling i hele forsyningskjeden, inkludert lenker til nettsider. Arbeidsgruppen har blitt enig om en minimums informasjonsbredde for POS formål. Dette er GTIN, best før dato eller siste forbruksdag, batch/lot nr. og vekt (for vektvariable varer). Det er forventet at alle dagligvareaktører vil ha et kassasystem som er i stand til å lese 2D koder innen sommeren 2022. Rapporten ble presentert og forankret for STAND i møte i mai. Lenke til rapporten finnes [her](#)

Ny holdbarhetspris etablert med Grønt Punkt Norge

For å fremme bærekraftige emballaseløsninger som tar like godt vare på maten, etablerte Matvett sammen med Grønt Punkt Norge "Holdbarhetsprisen" som en tilleggspris under Plastløftet i 2021.

Det er viktig å få på plass en egen pris som peker på at gode emballaseløsninger er en effektiv løsning som kan forlenge holdbarheten på matvarer og er derfor et viktig bidrag i kampen mot matsvinnet. Prisen deles ut for første gang i 2022. Les mer om Holdbarhetsprisen [her](#)

Oppdatert info om BREAD

BREAD, det treårige forskningsprosjektet om ansvarlig innovasjon (RRI) for å forebygge matsvinn hvor Matvett deltar sammen med NORSUS og Universitetet i Oslo og Pisa, er inne i sitt nest siste år.

Det er gjennomført til sammen 10 intervjuer med bedrifter fra både matindustri, grossist, dagligvarehandel og serveringsbransje. Spørsmål som er diskutert har vært om hvordan bedriftenes arbeid med matsvinn er forankret strategisk, hvem som er involvert i bedriftenes innovasjonsprosesser og hvilke muligheter og eventuelle barrierer som bedriftene ser for å lykkes med å nå halveringsmålet innen 2030.

Noen felles utfordringer i verdikjeden som er avdekket er:

- Mer deling av salgsdata og mer transparens mellom aktørene i verdikjeden er nødvendig for å minimere matsvinnet via optimalt ordre- og prognosearbeid
- Risikodeling ved nylanseringer da mange av nyhetene ikke selger nok og bidrar til matsvinn
- Hyppige leveranser og mindre pakninger er viktig, men kan føre til mer matsvinn og større transportbehov

- Ulik praktisering av fordeling av holdbarhet som er regulert i STAND

Samhandling og involvering er sentrale områder innen RRI-tankegang der både bedrifter og forbrukere må spille på lag. For å finne ut blant annet hva forbrukerne forventer av bedriftene i matbransjen, er det gjennomført workshops (verdenskafeer) med studenter i tre byer, hhv. Pisa, Fredrikstad og Oslo. Analyse av tilbakemeldingene vil bli gjennomført, men foreløpige funn tyder på at forbrukerne forventer at bedriftene bidrar med ulike pakningsstørrelser, åpne/lukkeløsninger, mer informasjon om produkt, oppbevaring og produksjonsprosess på pakningen, bruk av symboler for holdbarhetsmerking, mer salg av produkter som avviker fra standard.

Prosjektet avsluttes i 2022, og Matvett vil blant annet invitere bedrifter som har tilsluttet seg Bransjeavtalen til et seminar for å dele resultater og leveranser fra prosjektet.

Stadig mer overskuddsmat til Matsentralen

2021 var også i sterk grad preget av pandemien og nok et år med ordre og bestillinger som svingte i takt med nedstengninger av serveringsbransjen spesielt. I 2020 ble den åttende matsentralen åpnet (Matsentralen Innlandet) og til sammen dekket nå store deler av landet. Mengde mat redistribuert er doblet siden 2018, med 3.000 tonn i 2021.

En av de siste og viktige barrierene som er blitt fjernet er sukker- og emballasjeavgift noe som har resultert i at over 260.000 liter brus ble redistribuert til glede for mange mottagere. Nye konsepter er etablert som "Matsentralen Kjøkken" som er et samarbeid med Unikum om å produsere ferdigretter av overskuddsmat fra produsentene og det siste tilskuddet av nye konsepter er "Matsentralen Primær" som pakker om grønnsaker som avviker fra standard til "nye" produkter. Les mer om det fantastiske arbeidet som alle landets matsentraler gjør [her](#)

EU-plattformen om matsvinn

Ett av målene i EUs "Farm to Fork"-strategi er å videreføre arbeidet fra plattformen som ble lansert i 2016 i en ny versjon, der både tidligere og nye deltagere inviteres til å delta. Matvett, sammen med Nofima og NORSUS, er med på videreføringen.

Det viktigste den tidligere plattformen har bidratt med er harmonisering av system for målinger og rapportering på matsvinn på tvers av medlemslandene, utvikling av veileder for donasjon og anbefalte matsvinntiltak for hvert enkelt ledd i verdikjeden.

Revisjon av EUs regelverk for holdbarhetsmerking ble startet i 2019 og pågår fortsatt. Det vurderes nye metoder for å merke produktene, både med supplerende tekst og med bruk av symboler for å øke bevisstheten om de ulike merkeordningene (Best før/Siste forbruksdag). Matvett deltar i en ressursgruppe og det er spesielt interesse for de norske erfaringene med bruk av supplerende merking "best før – ofte god etter", som er inkludert i en forbrukertest som skal gjennomføres i 2022 sammen med flere andre alternative retninger (tekst + symboler + bruk av fargekoder).

Forventninger til 2022

Selv om 2021 ble preget av pandemien og uforutsette hendelser for aktørene som jobber med mat, var det også endel lyspunkter på den strategiske plan som åpner for mange muligheter for de som jobber med mat og bærekraft. Matsvinn blir stadig løftet frem som et viktig satsningsområde mot det grønne skiftet.

Strategien for en grønn, sirkulær økonomi ble lansert i juni, der reduksjon av matsvinn er et av satsningsområdene. Det legges også vekt på matsvinnreduksjon som en av sju prioriterte kategorier i "Handlingsplan for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon" og EU har nå et uttalt mål om å innføre krav til utsortering av matavfall, bindende mål for matsvinnreduksjon og rapportering fra medlemslandene innen utløpet av 2023 gjennom "From farm to fork"-strategien. Skift Norge og noen av deres medlemmer kom også med en uttalt satsning på å ta tak i områder knyttet til matsvinn i verdikjeden.

Vi håper 2022 blir et mer normalt år både for bransjen og samfunnet, at flere bedrifter tilslutter seg arbeidet og at forbrukerne for alvor ser sin rolle i den store dugnaden. Vårt bidrag vil være å dele mer kunnskap, flere verktøy og aktiviteter for å inspirere til nye tiltak og synliggjøre bedriftenes viktige arbeid.

Mange vil hevde at de lavest hengende fruktene er høstet og at det må innføres mer innovative og ambisiøse tiltak som løser de mer systemiske barrierene i verdikjeden for å nå neste delmål i 2025 om å kutte matsvinnet med 25 prosent. Eksempler på slike tiltak er å få til bedre kommunikasjonsflyt, mer deling av data mellom aktørene, bedre og mer forutsigbare bestillinger og prognoser og varetrykk som matcher forbrukernes etterspørsel og aksept. Vi gleder oss til uttesting og implementering av tiltakene sammen med bransjeaktører i løpet av året.

Vi ser frem til et fortsatt godt samarbeid med bedriftene i mat- og serveringsbransjen, myndigheter og andre organisasjoner som støtter kampen mot matsvinnet. Besøk oss gjerne på matvett.no og les mer om våre aktiviteter.