

## Slik var matsvinnåret 2020

*2020 var et annerledes og krevende år for oss alle og ikke minst for mat- og serveringsbransjen. Deler av matbransjen har opplevd stor nedgang i omsetningen, særlig serveringsaktørene og de som leverer mat og drikke til dette markedet, og vi er imponert over innsatsen til mange av bedriftene, også på matsvinnområdet, både for å fortsette målinger og iverksetting av gode tiltak og for å redde mat. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.*

### Matsvinnet fortsatt på vei ned

*Oppdaterte matsvinnresultater viser at matsvinnet i dagligvarehandel, grossist og matindustri (ekskl. sjømatindustri) ble redusert med 16 400 tonn fra 2015 til 2019, hvilket tilsvarer en reduksjon på 4,2 kg/innbygger eller 12 prosent. Dette kommer i tillegg til reduksjonen på 14 prosent som bransjen oppnådde mellom 2010 og 2015 i ForMat-prosjektet. Dette indikerer at bransjen ligger an til å kunne nå det første delmålet i bransjeavtalen om 15 prosent reduksjon innen 2020.*

Den siste kartleggingsrapporten fra Matvett, som er utarbeidet av NORSUS, viser at det ble kastet minimum 417 000 tonn spiselig mat i Norge i 2019. Dette tilsvarer ca. 78 kg per innbygger per år og et økonomisk tap på ca. 20,7 milliarder NOK og 1,26 millioner tonn CO2-ekvivalenter. Husholdningsleddet står for over halvparten av det kartlagte matsvinnet (55 %), etterfulgt av matindustrien (22 %), dagligvarehandelen (15 %), serveringsbransje (7%) og grossistleddet (1 %). Matsvinn fra serveringsbransjen er inkludert som resultat av det fireårige KuttMatsvinn2020-prosjektet som nylig ble avsluttet.

I den årlige forbrukerundersøkelsen som ble gjennomført i mai 2020, ble det spurt om om Covid-19 har resultert i endringer i handlemønsteret til forbruker:

- 50 % av respondentene at de handler sjeldnere enn før
- Ca. 20 % at de handler mer emballert frukt og grønt, bruker mer tid til måltidene og tar bedre vare på restene
- Ca. 1/3 at de fremover vil kaste mye mindre/litt mindre mat enn før.
- 60 % vil kaste det samme som før
- Ca. 1/3 av respondentene har ikke opplevd noen endring

Som resultatene viser, gjør pandemien at forbrukerne handler sjeldnere enn før og lager mer mat fra bunnen. Dette kan innebære at matsvinnet vil reduseres på husholdningsleddet, men det gjenstår å se i de kommende plukkanalysene av husholdningsavfallet.

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

Les mer om resultater og videre anbefalinger i Kartleggingsrapporten med nøkkeltall for 2015-2019 som du finner [her](#).

### KM2020-prosjektet avsluttet med gode resultater

*Det historiske samarbeidsprosjektet i serveringsbransjen, KuttMatsvinn2020, er avsluttet etter fire år. Til sammen har deltakerne som representerer over 2500 serveringssteder oppnådd en matsvinnreduksjon på 15 prosent eller 390 tonn, noe som tilsvarer 24 millioner kroner og 1400 tonn CO2 ekv.*

Resultatene fra kartleggingen i KuttMatsvinn2020, som er gjennomført av NORSUS, viser at det estimerte matsvinnet i serveringsbransjen totalt i 2019 var på 27 700 tonn og inkluderer hotell, kantine, restaurant, KBS, sykehjem, barnehage og SFO. Matsvinnet utgjør en verdi på 1,6 milliarder kroner og et klimagassutslipp på 96

520 tonn CO2. Matsvinnreduksjonen som deltagerne til sammen har oppnådd i løpet av prosjektet er på 15 prosent eller 390 tonn, noe som tilsvarer 24 millioner kroner og 1400 tonn CO2 ekv.

### Viktige ringvirkninger

KuttMatsvinn2020 har lyktes med å få med 36 prosent av serveringsbransjen målt i omsetning. Prosjektet har fungert som pådriver til at aktørene i serveringsbransjen i Norge skal jobbe etter konkrete reduksjonsmål og være i forkant av eventuelle avgifter eller reguleringer fra myndighetene. Før KuttMatsvinn2020 fantes det ingen bransjestatistikk over omfanget av matsvinnet i serveringsbransjen og betydningen av å redusere dette. Nå har vi god oversikt over omfang og årsaker og stadig flere virksomheter har fått økt innsikt og bevisstgjøring av de ansatte. Les sluttrapporten fra prosjektet [her](#)

NORSUS ledet også et forskningsprosjekt inn mot serveringsbransjen som ble avsluttet i 2019, 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. Les sluttrapporten fra forskningsprosjektet [her](#).

### Bransjeavtalen har betydning for arbeidet

*Det er tre og et halvt år siden "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" ble signert mellom hele verdikjeden for mat og myndighetene om å halvere matsvinnet i Norge innen 2030. I løpet av disse årene har bransjeavtalen bidratt til rekruttering av mange nye bedrifter inn i matsvinnarbeidet - på tvers av bransjesektorene.*

Det ligger en forpliktelse om at bedriftene må levere matsvinndata når de tilslutter seg, og antall bedrifter som deler matsvinndata er mer enn femdoblet siden bransjeavtalen ble signert i 2017. I tillegg har avtalen bidratt til oppstart av matsvinnkartlegging og forebygging i flere bransjesegmenter (servering, sjømatindustri og landbruk), og matsvinnet er blitt redusert i flere sektorer. Dette viser at bransjeavtalen er viktig både for rekrutteringsarbeidet og for å øke kunnskapsgrunnet for utviklingen av matsvinnet i Norge.

### Første hovedrapportering kommer til høsten

I 2020 begynte arbeidet med å forberede de ulike sektorene i matbransjen på at det i løpet av 2021 skal rapporteres på resultater fra arbeidet så langt, både av data og gjennomførte tiltak. I den forbindelse har Matvett gjennomført en bransjeundersøkelse inn mot bedriftene i matindustrien, dagligvarehandelen og serveringsbransjen. Innsikten skal brukes til å utvikle sektorvise beskrivelser av utfordringer og muligheter i hovedrapporten fra bransjeavtalen.

Foreløpige resultater viser at det lønnsomt sammen med omdømme og bærekraft som er de viktigste driverne for bedriftenes matsvinnarbeid. Over 85 prosent av bedriftene oppgir at de har potensial for å kutte matsvinnet ytterligere. For å lykkes med å halvere matsvinnet mot 2030, vil områder som optimalisering av produksjon, ordre & prognosearbeid, opplæring av ansatte, bedre holdbarhet på produktene, tettere samarbeid i verdikjeden og felles møteplasser for erfaringsutveksling, være viktige for bedriftene på tvers av sektorene. Første hovedrapportering ferdigstilles i løpet av høsten 2021. Se alle bedriftene som er med i bransjeavtalen og eksempler på gode tiltak [her](#).

### Nyttårsløfte om å kutte matsvinn

Matvett gjennomførte en kampanje i januar 2020 for å synliggjøre alle bedriftene som hadde tilsluttet seg bransjeavtalen og for å gi et løfte på vegne av alle disse 103 bedriftene – et nyttårsforsett om å kutte matsvinnet med 4 500 000 kilo i løpet av et år. Det ble oppnådd med god margin og 7. januar ble det gjennomført en ny kampanje for å vise hvordan det gikk (matsvinnet ble kuttet med 10.600.000 kg) og for å gi et nytt løfte, om å kutte matsvinnet ytterligere med 5.500.000 kg, som er i tråd med det som skal til for å nå det første delmålet i Bransjeavtalen. Mer informasjon om kampanjen finner du [her](#)

## KuttMatsvinn-uke og verdens første internasjonale dag mot matsvinn 29.9.20

*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.*

I begynnelsen av juni gjennomførte vi en KuttMatsvinn-uke for å mobilisere aktørene i mat- og serveringsbransjen til å synliggjøre sitt arbeid for å kaste mindre mat overfor kunder og gjester. KuttMatsvinn fikk oppmerksomhet i sosiale medier, både gjennom eksempler på hvordan bransjeaktørene jobber for å kutte matsvinn, både i egne virksomheter og ved å legge til rette for at forbrukerne skal kaste mindre mat, blant annet gjennom å innføre supplerende holdbarhetsmerking på "best før"-merkede produkter. Les mer om kampanjen [her](#)

Verdens første internasjonale dag mot matsvinn gikk av stabelen 29. september 2020 på initiativ fra FAO (Verdens matvareprogram/FN) for å bevisstgjøre om viktigheten av å redusere matsvinn lokalt og globalt. Matvett benyttet anledningen til å synliggjøre bedriftene som har tilsluttet seg bransjeavtalen, ved å dele gode eksempler på bedriftenes tiltak i sosiale medier. Det kan du lese mer om [her](#)

## Undervisningsopplegg om bærekraftig utvikling og matsvinn

*Fra høsten 2020 ble "Bærekraftig utvikling" innført som ett av tre overordnede tverrfaglige temaer i grunnskolen, og i 2021 i videregående skole. Matvett og Høyskolen på Innlandet har i samarbeid med LOOP Miljøskole og NRK Skole utviklet et undervisningsopplegg med ulike oppgaver om matsvinn for grunnskolen og videregående skole, i tråd med denne fagfornyelsen.*

LOOP Miljøskole og NRK Skole har utviklet i alt 20 undervisningsfilmer som omhandler sirkulær økonomi, ressursknapphet og konsekvensene av overforbruk med støtte fra Handelens Miljøfond. Ifølge LOOP har de fått veldig gode tilbakemeldinger så langt fra lærere, særlig for hvordan de ulike undervisningsoppleggene er direkte knyttet opp mot både kompetansemål og bærekraftmålene.

Se eksempel på ett av oppleggene [her](#)

## Viktig forskningsprosjekt om matsvinn og ansvarlig innovasjon (BREAD)

*BREAD er et treårig forskningsprosjekt som skal bidra til å utforme mer effektive og ambisiøse strategier for hvordan vi skal nå halveringsmålet i bransjeavtalen, gjennom å utforske hvordan det jobbes med matsvinn både politisk, i matbransjen og i interaksjon med forbrukerne.*

Målet er å avdekke innovasjonspotensial og definere gode praksiser på tvers av bedrifter og land. Matvett er ansvarlig for én av i alt fire arbeidspakker og jobber med å kartlegge hvordan bedriftene i matbransjen jobber med bærekraft via workshoper, undersøkelser og intervjuer. Fremtidstenking er ett av virkemidlene innen ansvarlig innovasjon (Responsible Research innovation (RRI)) og Matvett har i samarbeid med Opinion utviklet fire fremtidsscenarioer som er benyttet i workshop med bedriftene. Les mer om BREAD [her](#). For å lykkes med å halvere matsvinnet mot 2030, er de viktigste læringspunktene som har kommet frem så langt i prosjektet:

1. Vi må få med forbrukerne
2. Vi må respektere verdien av maten
3. Teknologitvillingen må være tilpasset bransjens behov
4. Vi må samarbeide mer i verdikjeden
5. Vi må tilrettelegge for åpenhet og deling i verdikjeden
6. Vi må vektlegge andre faktorer enn bare pris, som f.eks. klima og miljø
7. Vi bør tenke matsvinn inn i produkt- og markedsinnovasjoner
8. Andre aktører må også på banen
9. Vi må tenke helhetlig, på tvers av temaer som sunnhet, miljø, matsikkerhet og på tvers av aktørene i verdikjeden
10. Matvett må iverksette ambisiøse prosjekter fremover

## Samarbeid for å inkludere holdbarhetsdato i strekkoden

*GS1 Norway og Matvett har inngått et samarbeid for å bygge kjennskap til mulighetene som ligger i å benytte strekkoder som inkluderer holdbarhetsdato for blant annet å oppnå redusert matsvinn i butikkleddet og i husholdningene.*

NorgesGruppen er først ute i Norge med å teste en databar der de har inkludert holdbarhetsdatoen i strekkoden på utvalgte ferske EMV (Meny)-kjøttprodukter. For å forankre arbeidet og sikre en felles tilnærming og implementering av fremtidige koder, er det etablert to arbeidsgrupper med deltagere fra hhv matindustri, dagligvarehandel og utstyrsleverandører. I løpet av 2020 er det avholdt flere møter i arbeidsgruppene og så langt har bransjen blitt enige om hva slags informasjon en fremtidig strekkode bør inneholde i tillegg til holdbarhetsdato. Det er nødvendig med endring i både utstyr hos produsentene og i kassasystemene hos butikkene. Det er ventet at implementeringen av digitale koder vil kunne skje fra 2021 og gradvis.

Mer informasjon om prosjektet, les [her](#).

## Veikart mot 2030 på lag med forbrukerne

*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. Disse scenariene vil bli del av et veikart med anbefalinger til bransjen tillegg til eksperimenter i butikker og på hoteller for å kartlegge kundenes forventninger til totalt utbud og gjennom åpningstiden og om forventningene endrer seg hvis de forstår at det kan være med på å redusere matsvinnet i bedriften. Veikartet deles med bransjen i løpet av 2021.

Viktige funn så langt i arbeidet med veikartet viser at:

- 7 av 10 er opptatt av klima og bærekraft i hverdagen
- 9 av 10 mener at å redusere matsvinn er et viktig klima- og bærekraftiltak
- De fleste aksepterer at hotellbuffeten kuttes ut/har redusert utvalg når de får bekreftet at det er den største kilden til matsvinn
- Mindre import av varer i sesong og supplerende holdbarhetsmerking er folks favoritt-tiltak mot matsvinn i dagligvarebutikken
- 83 % mener det er greit å redusere brødutvalget mot slutten av åpningstiden
- 77 % velger et annet brød hvis deres favoritt er utsolgt, 30 % går i en annen butikk og 30 svarer at de ville valgt et fryst alternativ
- Høy aksept for redusert brødutvalg når de får vite at brød er kategorien som står for mest matsvinn i butikkene (over 90 %)

## Matsentralen

*Det har vært et hektisk år for landets 7, snart 8 matsentraler. Mye mat måtte reddes da landet stengte ned 12. mars og så delvis igjen i høst og det er stort påtrykk fra mennesker som trenger hjelp i en vanskelig hverdag som permitterte eller uten jobb.*

Totalt har matsentralene fordelt over 3400 tonn mat eller 13,6 tonn mat per dag = 27 200 måltider i 2020. Det er om lag 6,7 millioner måltider delt ut til mennesker som trenger det og er en økning på 31 % sammenlignet med 2019. Det er behov for langt mer mat for å dekke behovene, selv om godt over halvparten av bedriftene som har tilsluttet seg Bransjeavtalen nå leverer mat til matsentralene. Målet for 2021 er at alle tilsluttede bedrifter skal ha blitt kontaktet av Matsentralen Norge (MSN) som koordinerer nettverket av matsentraler, slik at de kjenner til mulighetene.

Det er mange nye spennende utviklingsprosjekter på gang i MSN, blant annet MS kjøkken i samarbeid med Unikum, som tilbereder ferdige måltider til utdeling av mat som ikke kan gis ut direkte, nye matstasjoner, som er mindre enheter der planen er å dele ut overskuddsmat fra dagligvarebutikkene og ikke minst MS Primær, som skal utnytte råvarer fra landbruket som av en eller annen grunn ikke egner seg for salg. Les mer om matsentralens arbeid [her](#)

## KuttMatsvinn2030-nettverk

*Matvett tok initiativ til et KuttMatsvinn-nettverk bestående av ulike aktører som jobber med å redusere matsvinn i 2018, for å sikre at alle satt med et felles kunnskapsgrunnlag om matsvinn og felles mobilisering mot forbruker.*

Dette nettverket består av organisasjoner som Too Good To Go, Matsentralen, Spisoppmaten, FIVH med flere, og nettverket inngikk høsten 2020 en mer formell avtale, for å jobbe med enkelte felles aktiviteter for å sette fokus på matsvinn. Aktivitetene vil bestå i å utarbeide noen felles budskap, sikre internt kunnskapsløft og samarbeide om ulike prosjekter.

## EU-plattformen om matsvinn

*Nofima, Østfoldforskning og Matvett deltar som et konsortium i EU-plattformen om matsvinn, som ble etablert i 2016 og som etter planen skal avsluttes i 2021.*

En viktig leveranse for plattformsekretariatet det siste året har vært å bidra inn på EU-kommisjonens nye veikart "European Green Deal" med mål om et klimanøytralt Europa innen 2050, med "Farm to Fork"-strategien, som er en sentral del av det nye veikartet og i tråd med FNs bærekraftsmål. Ett av målene med denne strategien er å videreføre matsvinnarbeidet i plattformen. Fra 2023 innfører EU obligatorisk rapportering på matavfall (både nyttbart og ikke nyttbart) i henhold til målemetoder som er utviklet av plattformen og med bindende mål.

Holdbarhetsmerking er et annet sentralt område for plattformarbeidet, og Matvett og Nofima deltar i en arbeidsgruppe som skal utarbeide en veileder om holdbarhetsmerking for hele verdikjeden. Det pågår et arbeid med å revidere EUs regelverk om holdbarhetsmerking i ESA. Den nye veilederen ventes å bli ferdig i 2022.

## Forventninger til 2021

*Dette tiåret startet annerledes enn forventet, og arbeidet med bærekraft ble skjøvet litt til side for å håndtere den pågående pandemien. Mens det oppleves vekst i omsetning hos produsentene og i butikkene, er det usikkert når serveringsbransjen er på beina igjen, men vi har fått sterke signaler fra serveringsstedene at de ønsker å bli med videre på dugnaden.*

2021 fikk en kickstart med den nye klimaplanen fra regjeringen, der redusert matsvinn trekkes frem som et viktig satsningsområde mot det grønne skiftet. Forbrukerkartleggingen viser også at vi er mer klare for bærekraftige handlinger fremover. Vi håper 2021 blir et år der flere bedrifter tilslutter seg arbeidet og at forbrukerne for alvor blir med på dugnaden. Vårt bidrag vil være å dele mer kunnskap, flere verktøy og aktiviteter for å inspirere til nye tiltak og synliggjøre bedriftenes viktige arbeid. Vi vil også invitere bransjen til erfaringsutveksling og nye samarbeidsprosjekter. Det må også utvikles flere ambisiøse forebyggende tiltak for å holde kursen mot halveringsmålet i 2030. Noen av disse tiltakene er allerede definert, og fellesnevneren er at de har forbrukernes 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 bransjeaktører, myndigheter og andre organisasjoner som støtter kampen mot matsvinnet. Besøk oss gjerne på [matvett.no](https://matvett.no) og les mer om våre aktiviteter.