



NfN Digitalt nettverksmøte: Matsvinn - nøkkeltall og praksis

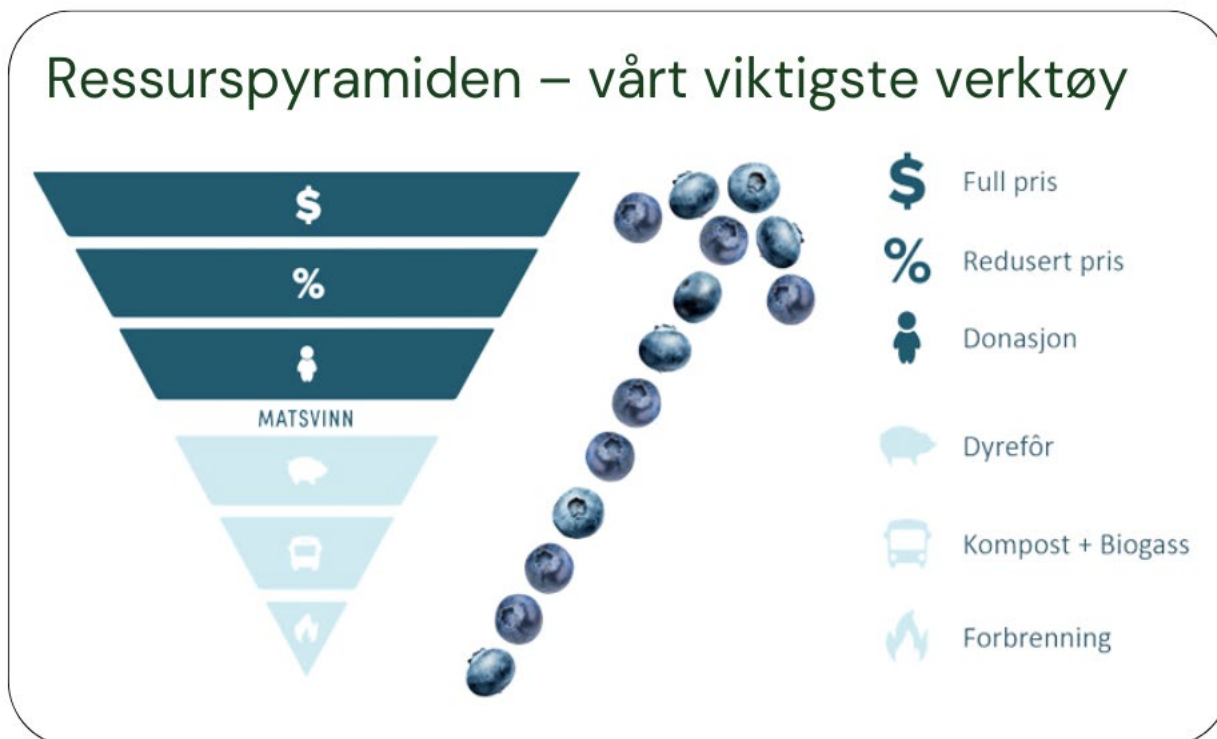
Marie Ulstein, Prosjektleder

Matvett er Norges kompetansehub på matsvinn

Målsetning: FNs bærekraftsmål 12.3 om å halvere matsvinnet innen 2030 via kunnskap og verktøy

Koordinerende enhet: mellom myndigheter og bransje om “Bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn” og sekretariat for matsvinnutvalget

Samarbeidspartnere: NORSUS, Nofima, Spisoppmaten, Matsentralen, Too Good To Go, Sulten App m.fl.



Våre eiere:

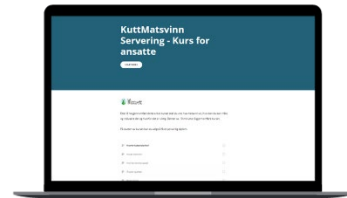


Matvett bidrar med kunnskap og verktøy

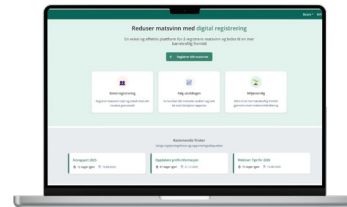
Veiledning og sertifisering



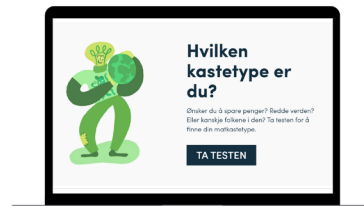
Digitale verktøy



E-læringskurs mot ansatte og forbrukere



Digitalt system for rapportering av matsvinndata

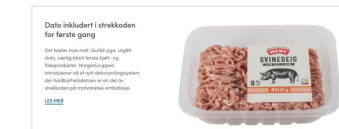
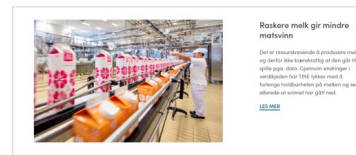


Matsvinn kalkulator

Tiltak & beste praksis



Tiltaksbank



beste praksis eksempler

Møteplasser



Bransjekampanjer og aktivisering av bransjen

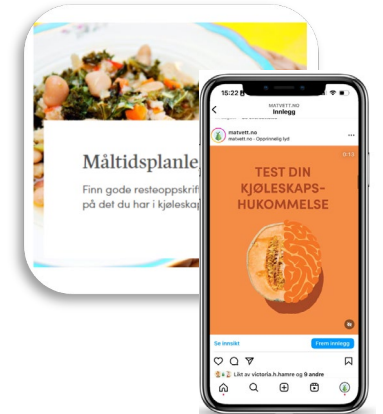


Årlig forum og konferanse



Årlig webinar: rapportering av matsvinndata

Verktøy og kampanjer for forbruker



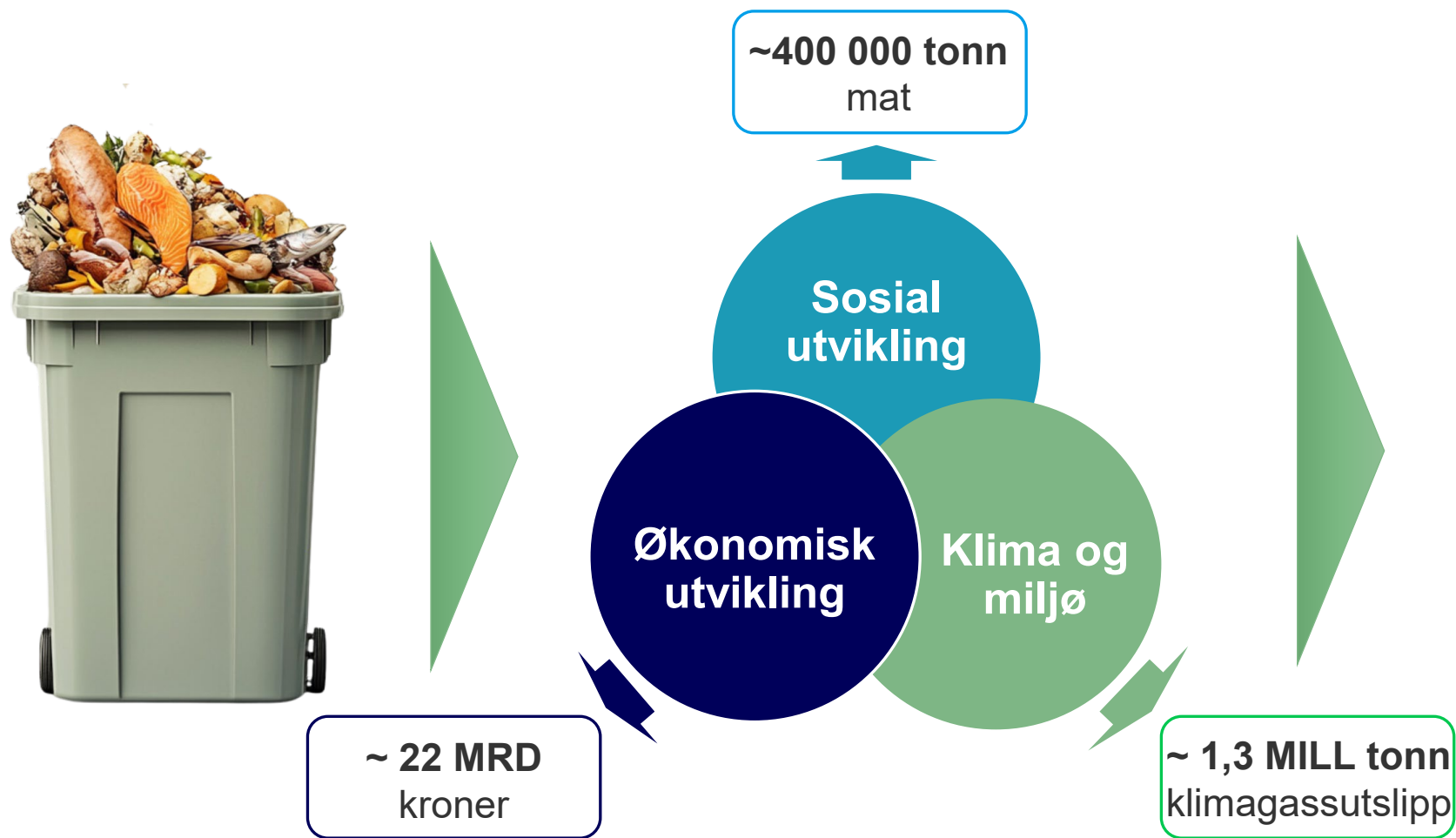
Bestemor tar grep!



En familie kan spare inn nesten hele rentetøkningen ved å ikke kaste mat!

Viktigere enn noensinne å sørge for at maten blir spist

- Av hensyn til lønnsomhet, klima & miljø og sosial bærekraft



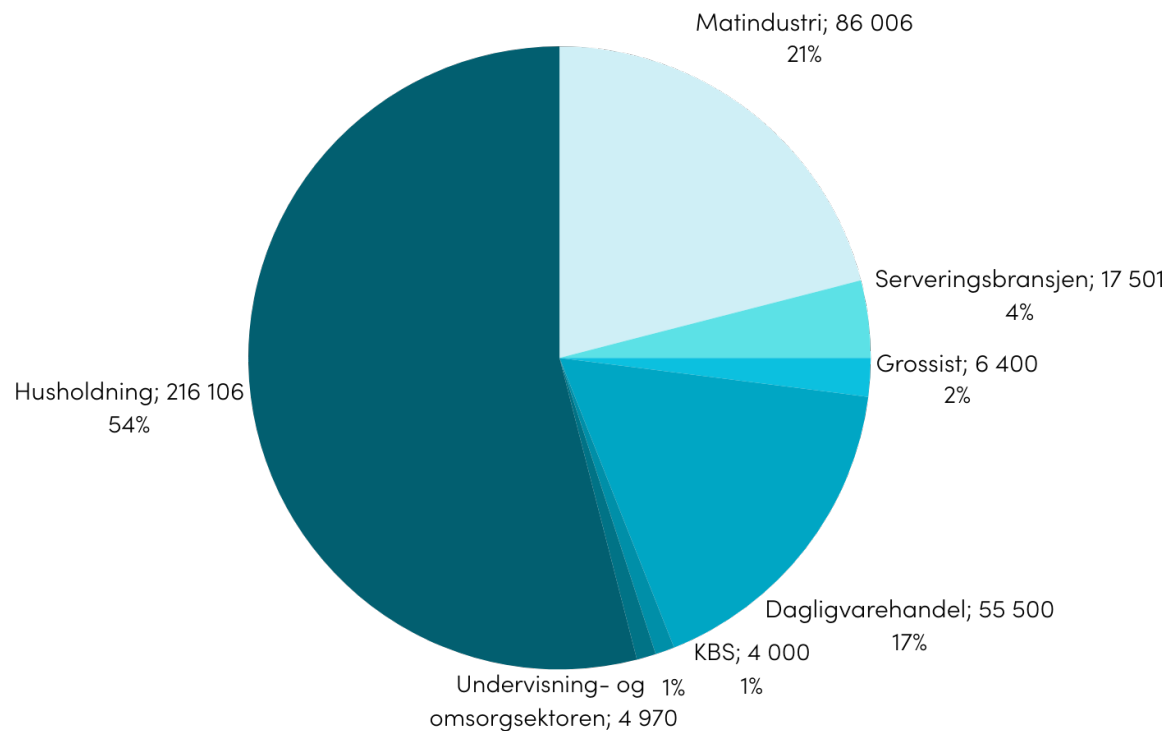
Det kastes mest av



I serveringsbransjen og omsorgsektoren kastes det 22 471 tonn spiselig mat

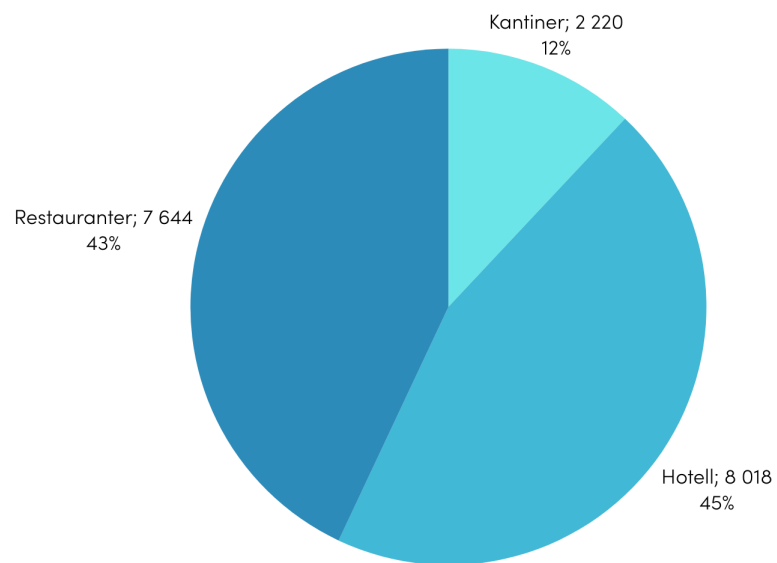
Til en verdi av ca. 1,16 milliarder kroner.

Sammensetning av matsvinnet



Matsvinnet fra hoteller, kantiner og restauranter tilsvarer en verdi på ca. 900 millioner kroner

Totalt matsvinn i tonn fordelt per sektor



0,9 mrd. kr.

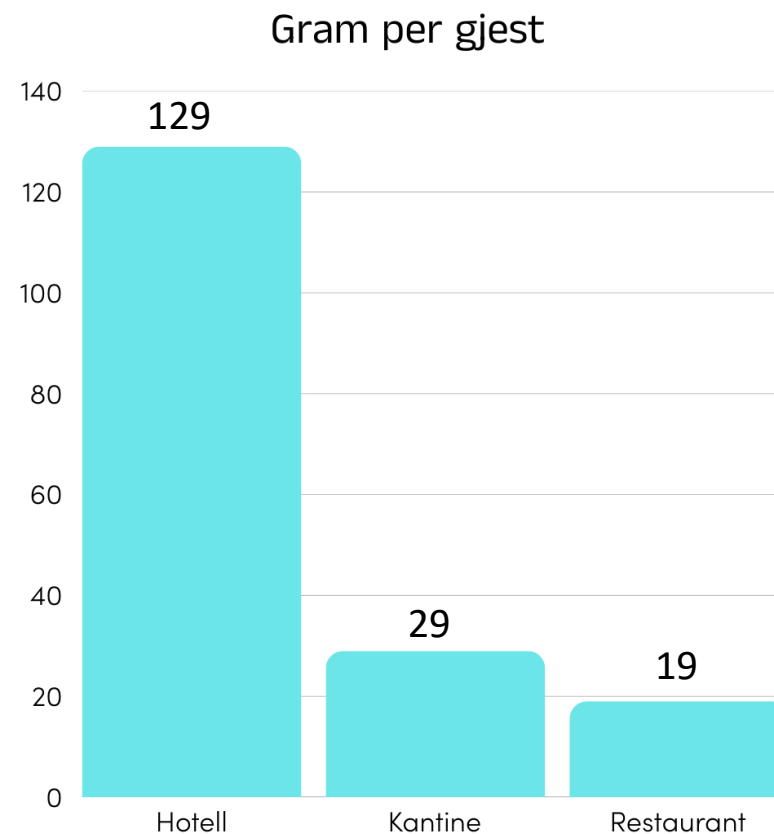


63 000 tonn CO₂ ekv.



X 15 174

Gram matsvinn per gjest, fordelt per sektor 2024



Frukt & grønt, bakervarerer og blandingsretter kastes mest. Gjestene forsyner seg med mer enn de kan spise

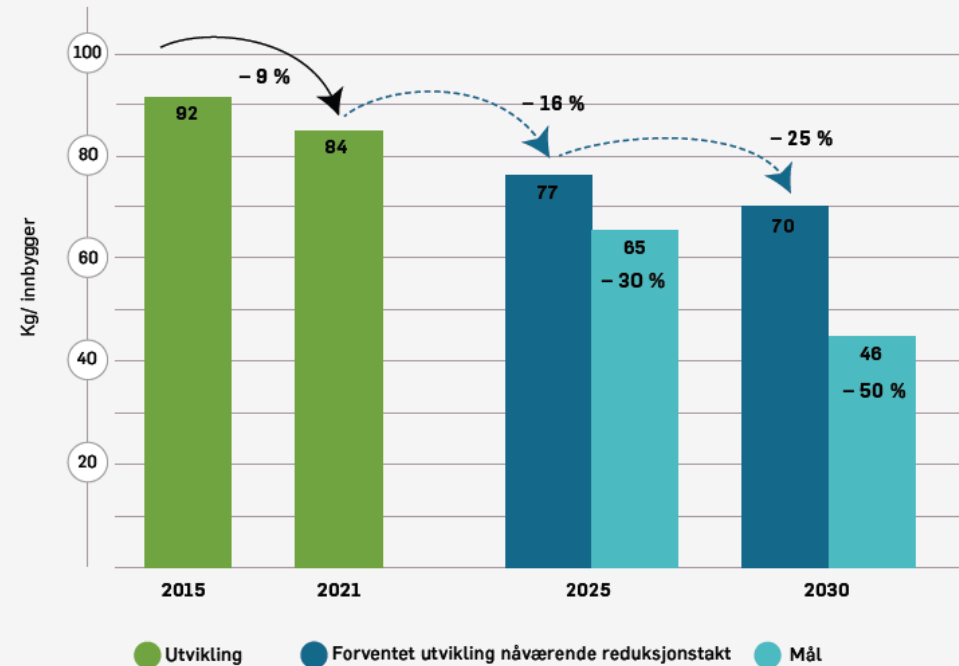
Det kastes mest av



Årsaker

- Gjestene forsyner seg med mer enn det de kan spise
- Maten blir liggende for lenge i buffet eller disk
- For store porsjonstørrelser
- Manglende oversikt eller rullering lager
- Råvarer har for dårlig kvalitet eller holdbarhet
- Råvarene er emballert i for store enheter
- Det er for mange retter/ valg
- Ansatte er ikke motivert til å redusere matsvinnet

Dagens fart tar oss ikke til målet og må doubles



Figur 3-4 Utvikling i kg matsvinn per innbygger fra 2015 til 2021 samt avvik fra fremtidige mål for 2025 og 2030.



NYTT RAMMEVERK -MATSVINNLOV OG MATSVINNAVTALE

Matsvinnloven vedtatt av Stortinget 2025 – Mattilsynet utarbeider forskrifter med frist 1.mai 2026



1. Regulatoriske forhold (Matsvinnloven)

1. Krav om aktsomhetsvurderinger for hele verdikjeden
 - Måling av matsvinn og tiltaksplan sentralt
2. Redegjøringsplikt for hele verdikjeden
 - Formidle matsvinnresultater og gjennomførte tiltak på websider og lignende
3. Donasjonsplikt for produsenter og grossister
4. Nedprisingsplikt for dagligvare, kiosk/bensin/servicehandel

- Loven vil gjelde for virksomheter som produserer, distribuerer, omsetter og serverer næringsmidler i Norge.
- Loven vil omfatte både private, kommunale, fylkeskommunale og statlige virksomheter.

Hvordan vil det nye rammeverket treffe serveringsbransjen?



1. Matsvinnloven

- Aktsomhetsplikt – gjennomføre vurderinger for å forebygge matsvinn (alle virksomheter)
- Redegjørelsesplikt – synliggjøre arbeidet på hjemmesider eller lign (alle virksomheter)



2. Endringer i bransjeavtalen

- Rapportering av matsvinn, årsaker og gjennomførte tiltak årlig
- Utarbeide «beste praksis» for de ulike sektorene
- Aktivisere forbruker via to årlige kampanjer
- Finansieringsmekanisme



Aktsomhetsvurderinger blir sentrale – en kjent arbeidsmetodikk

Steg i virksomhetenes aktsomhetsvurdering
knyttet til matsvinn

Matsvinnutvalget 



Modell fra Wikborg Rein



Redegjøre for tiltak - del av aktsomhetsplikten

Eksempler på tiltak



Opplæring av ansatte



Synliggjøring av arbeidet mot ansatte



Kutt Gourmet til studenter



Kommunikasjon med gjest

Scandic



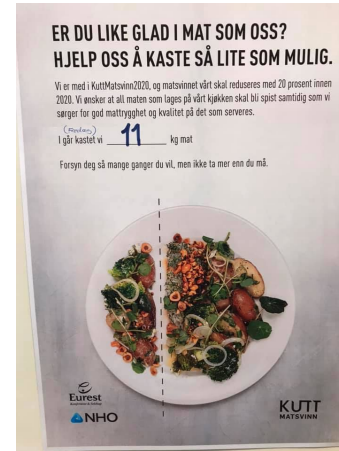
Måling og registrering



Opplæring av ansatte



Kommunikasjon med gjest



Kanaler for salg av overskuddsmat



Plateful 2.0



Aktivering av forbruker del av rammeverket

Matvett viderefører og forsterker felles kampanjer på vegne av matbransjen:



Verdens Miljødag 5.juni



Internasjonal Matsvinndag 29.september



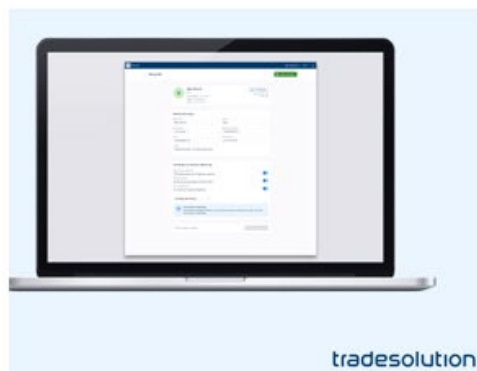


Rapportering og opplæring av ansatte får større betydning

Eksempler på
Matvetts verktøy
tilpasset nye krav:



- Nytt digitalisert system for
rapportering av matsvinndata



- E-læringskurs med personlig
diplom



Over 2.500 ansatte har
gjennomført matsvinnkurs

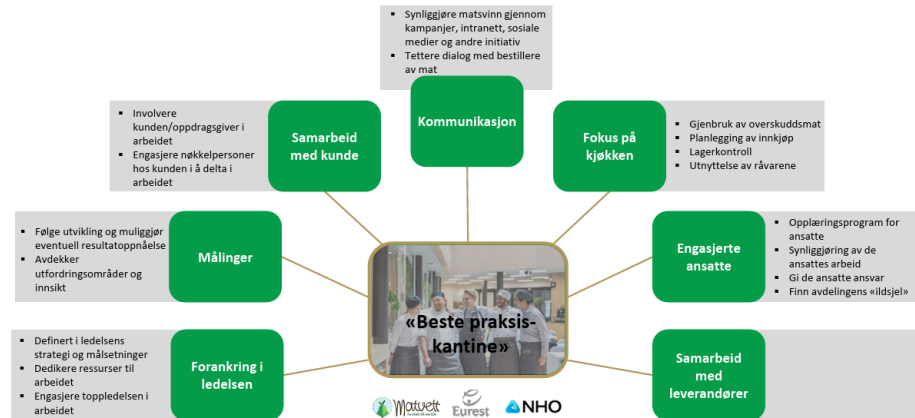


Beste-praksis og bransjesamarbeid får større betydning

Eksempler på beste-praksis modeller

Slik blir du en «beste praksis-kantine»

2020
KUTT
MATSVINN



Veileder for

«Bærekraftige matmesser»

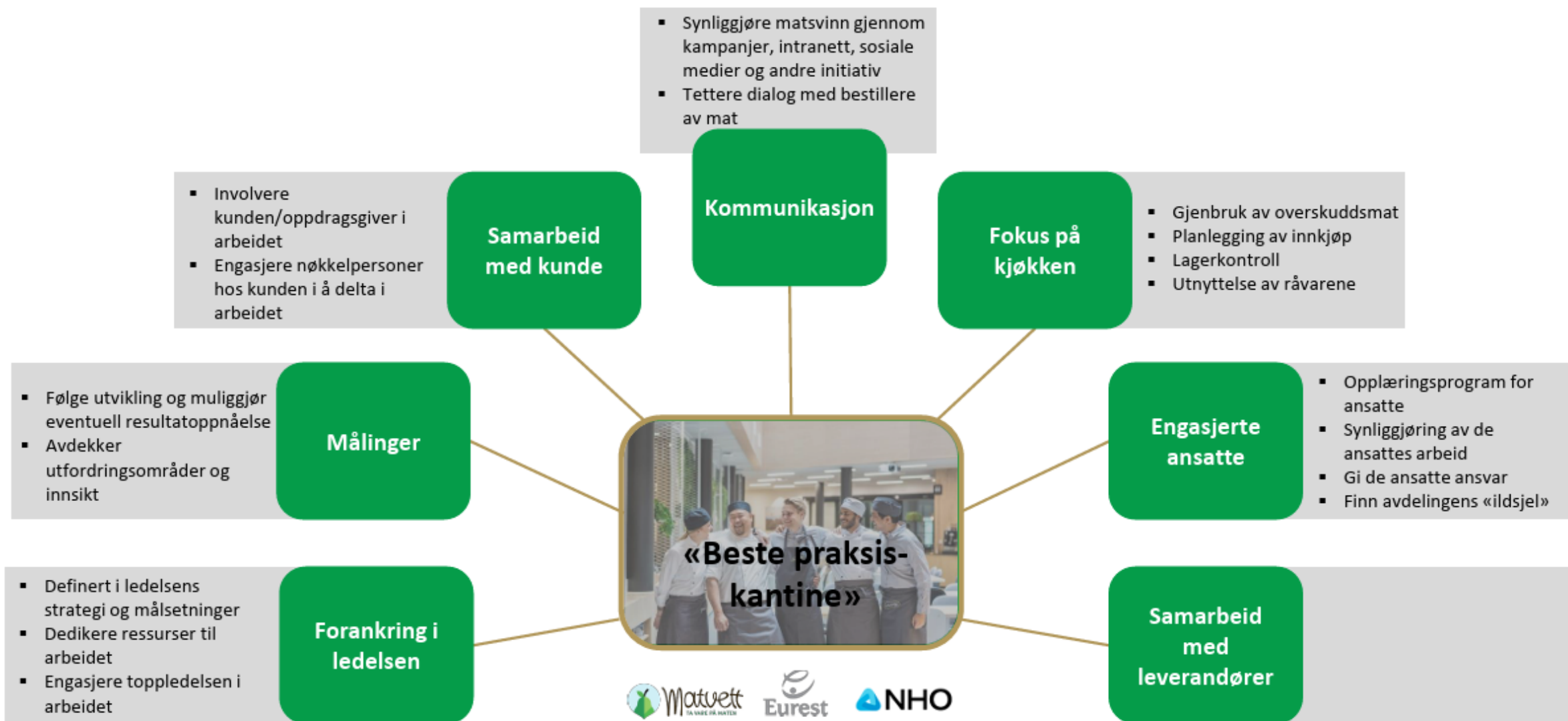


KUTT
MATSVINN

NORGE SKAL HALVERE
MATSVINNET INNEN 2030

Matsvinn er en utfordring vi må løse i fellesskap. Vi må slutte å kjepe, lage og forsyne oss med mer mat enn vi klarer å spise. Vårt mål er å kaste så lite som mulig. **Vi du være med å bidra?**

Slik blir du en «beste praksis-kantine»



Modum Bad – slik involverte de ansatte

Modum Bad brukte en eksisterende ukentlig samling til å sette matsvinn på dagsorden

Hva gjorde Modum?

- Satte matsvinn fast på agendaen i ukentlige samlinger
- Delte status på eget matsvinnarbeid og nasjonale tall
- Quiz med 12 spørsmål: fakta, refleksjon og diskusjon i fellesskap

Hvorfor virket det?

- Naturlig arena, ingen ekstra tid eller kostnad
- Ansatte ble aktive deltakere, ikke passive mottakere
- Kontinuitet over tid, ikke et engangstiltak
- Svært gode tilbakemeldinger og økt bevissthet i hverdagen

Slik kan du gjøre det

- Bruk en møteplass dere allerede har: morgenmøte, avdelingsmøte, fredagssamling
- Del egne tall og bruk quiz eller korte refleksjonsoppgaver
- Gjør det jevnlig: holdningsendring skjer gjennom repetisjon, ikke enkelthendelser

«Gode holdningsendringer krever ikke store budsjetter – de krever en god arena, engasjerte kolleger og vilje til å gjøre kunnskapen konkret og nær.»

Bevisstgjør ansatte

- Lag en konkurranse og kartlegg ulike matkastetyper blant de ansatte med kalkulatoren fra Matvett



Bærekraftdag hos Nordea i samarbeid med Matvett og ISS (kantinen)



Matsvinn-kalkulator: Finn din matkastetype



MATVETTS VERKTØYKASSE

Over 2500 serveringssteder med i KuttMatsvinn Servering

													ledig
													ledig
													ledig
													ledig
													ledig
													ledig

Mulige veier inn i KuttMatsvinn Servering

Gjennom innkjøpskjede uten kostnad

NORES

• **SiN**



**NHO
Reiseliv**



Konsumgruppen



Direkte

Nivå	Minimum årlig økonomisk vederlag	Deltakeres årlige matomsetning
1	2 000 kr	<50 mill. kroner
2	10 000 kr	50 – 300 mill. kroner
3	30 000 kr	300 – 1000 mill. kroner

Hvorfor er det så viktig å veie og måle matsvinnet?

"Før vi begynte å måle, visste vi ikke hvor mye mat som faktisk ble kastet. Nå ser vi det svart på hvitt – og da blir det mye lettere å gjøre noe med det."

"Måling har gjort oss mye mer bevisste i hverdagen. Det har blitt en del av rutinene våre, som alle eier."

"Når vi måler matsvinnet vårt, får vi et konkret utgangspunkt. Det gir oss motivasjon til å bli bedre – og vi ser faktisk fremgang!"

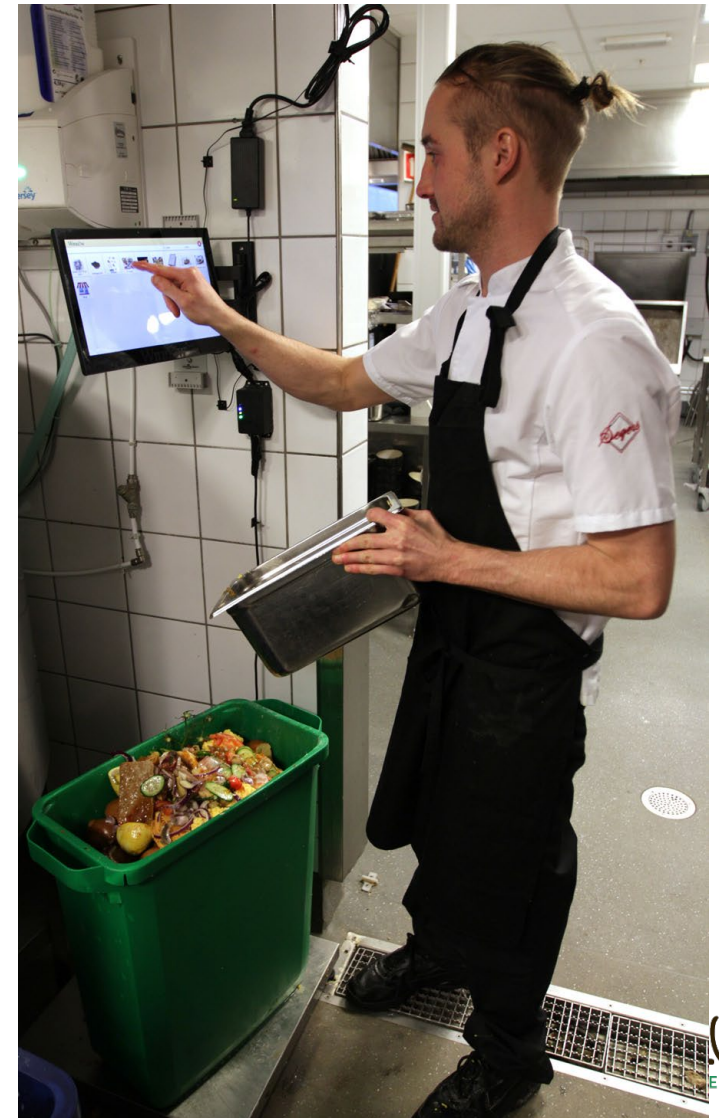
Måling av matsvinn

- gir innsikt og skaper bevisstgjøring



KPI

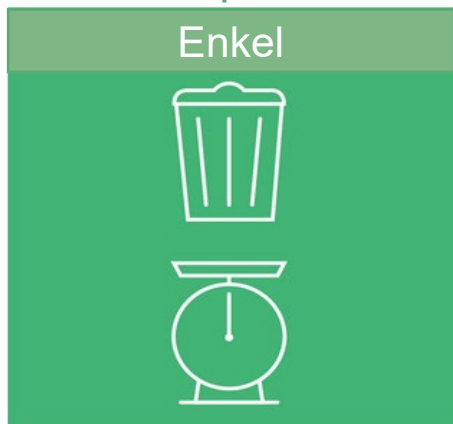
Gram matsvinn per
gjest



Ulike nivåer for måling

Gram matsvinn per gjest

Enkel



- Total mengde matavfall

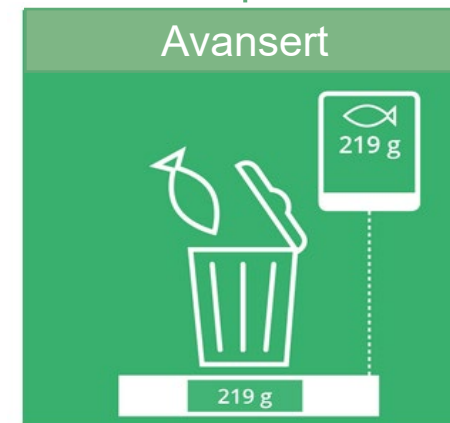
Detaljert



- **Etter måltid:** frokost, lunsj og middag
- **Etter ledd:** lager, tilberedning, buffet/servering og tallerken

Manuel registrering i Excel eller digitale skjema

Avansert



- **Etter måltid:** frokost, lunsj og middag
- **Etter ledd:** lager, tilberedning, buffet/servering og tallerken
- **Etter matvarekategori**

Integrert software og vekt

Eksempler på måleverktøy



- Digitale system gjør alt enklere, raskere og enklere å rapportere

REEN

Love it. Own it. Get the job done.

REEN Control

Automatisk måling, kalkulering og optimalisering av innskudd- og henterater, samt brukertilganger for oversiktlig kontroll og styring over avfallsdeponi



Hvor mye kan DU spare?



Basert på 260 dager/år. Kilopris 163 kr (50 % råvare / 49 % personal / 1 % renovasjon)

*CO₂ ekv. estimert med same faktor som originalen (ca. 1,22 kg CO₂/kr spart)

Hva får deltakere i KuttMatsvinn Servering?

Matvett tilrettelegger for at deltakerne oppnår bedre lønnsomhet, sikrer kompetanseutvikling og møter fremtidens krav fra gjester

Verktøy og innsikt for å komme i gang med matsvinnarbeidet

Tilgjengelige verktøy

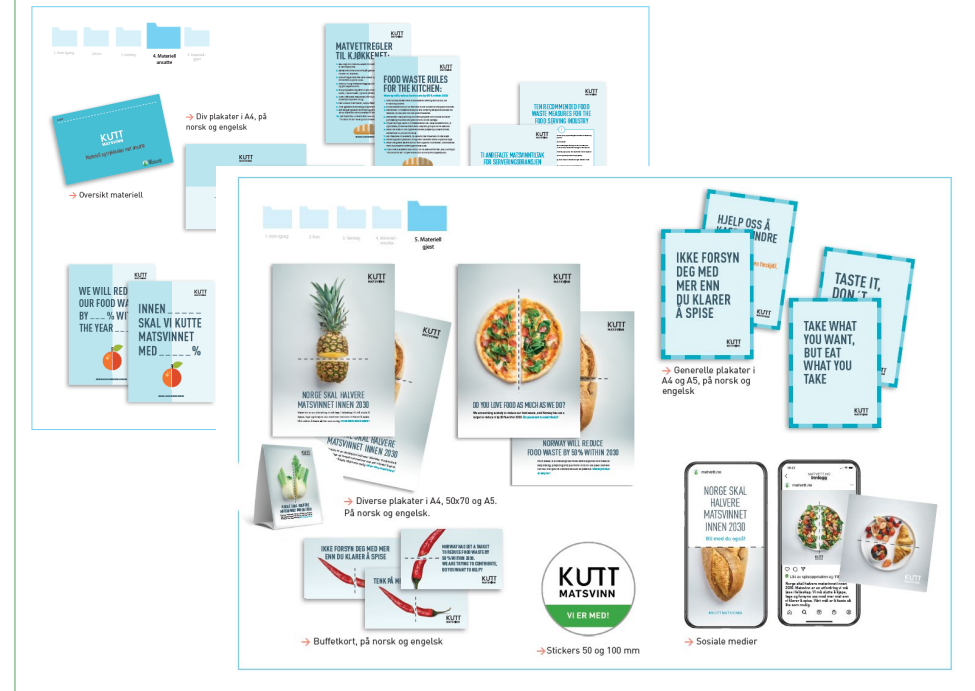


Kunnskap og erfaringsutveksling

Innsikt fra forskning, kartlegging og utvikling

Beste praksis i bransjen

Synliggjøring av arbeidet mot ansatte og gjester



10 steg mot en matsvinnfri bedrift

Trykk på hvert enkelt bilde for å gå direkte til ressursen.

1. Gå gjennom "Kom i Gang"- guiden



2. Se webinar 1 om hvordan man kan komme i gang



3. La alle ansatte ta e-læringskurset og få diplom



4. Heng opp materiell for å inspirere ansatte



6. Sett opp en målestasjon



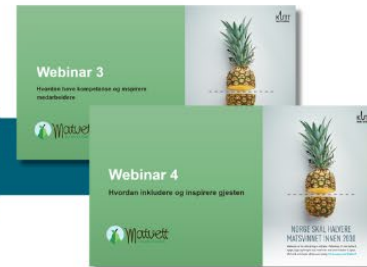
5. Les veilederen og se webinar 2 om veiling og tiltak



7. Loggfør og kommuniser tallene



8. Se webinar 3 om kompetanseheving og 4 om inspirasjon av gjest



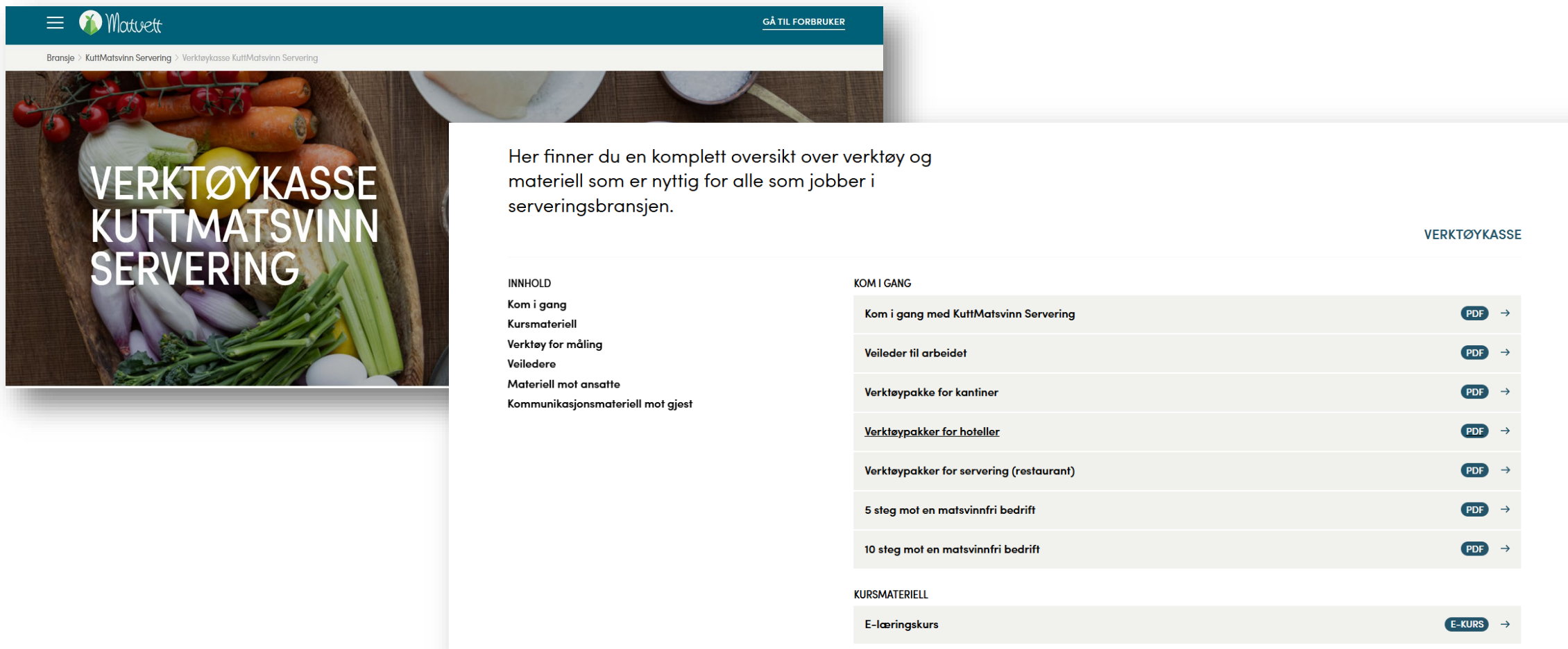
9. Inspirer og inkluderer gjesten



10. Kommuniser de gode tiltakene



Nye og oppdaterte verktøykasser



Bransje > KuttMatsvinn Servering > Verktøykasse KuttMatsvinn Servering

GÅ TIL FORBRUKER

VERKTØYKASSE KUTTMATSVINN SERVERING

Her finner du en komplett oversikt over verktøy og materiell som er nyttig for alle som jobber i serveringsbransjen.

VERKTØYKASSE

INNHOLD

- Kom i gang
- Kursmaterieill
- Verktøy for måling
- Veiledere
- Materieill mot ansatte
- Kommunikasjonsmaterieill mot gjest

KOM I GANG

- Kom i gang med KuttMatsvinn Servering [PDF](#) →
- Veileder til arbeidet [PDF](#) →
- Verktøypakke for kantiner [PDF](#) →
- Verktøypakker for hoteller [PDF](#) →
- Verktøypakker for servering (restaurant) [PDF](#) →
- 5 steg mot en matsvinnfri bedrift [PDF](#) →
- 10 steg mot en matsvinnfri bedrift [PDF](#) →

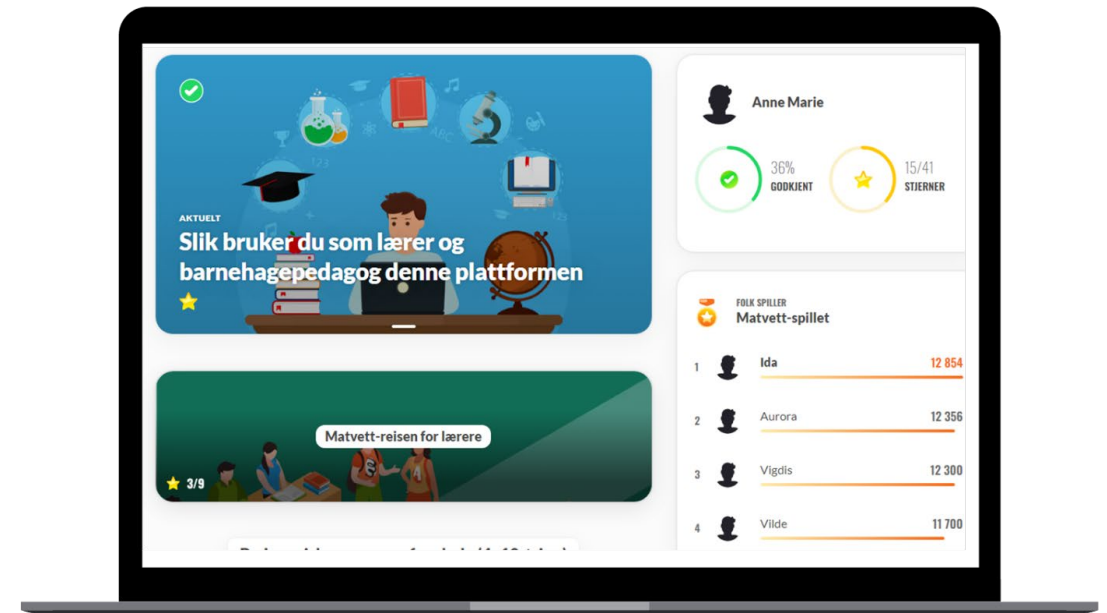
KURSMATERIELL

- E-læringskurs [E-KURS](#) →

Egen verktøykasse for omsorg- og undervisningssektoren



Verktøykassen for omsorg



Verktøykassen for skole og barnehage

Verktøykassen favner bredt

- Ressurser kan enkelt integreres i eksisterende plattformer



Barnehage



Skole 1.-4. trinn



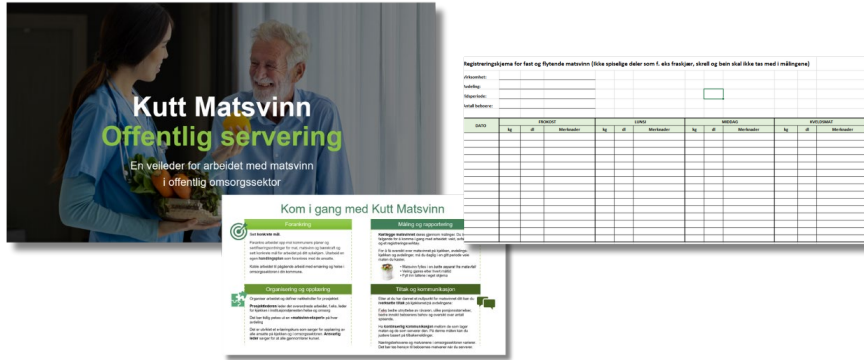
Skole 5.-10. trinn



Omsorgsektoren

Eksempler på verktøy

Kom i gang-guide og skjema



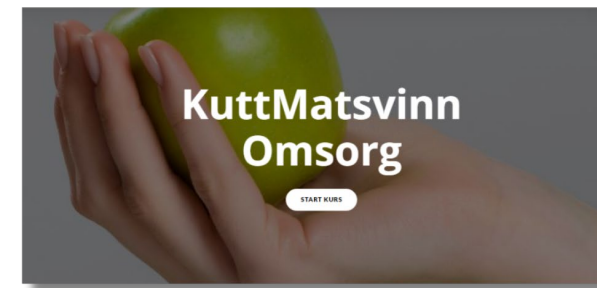
Veileder for kartlegging og tiltak Guide til trygg gjenbruk



Materiell for ansatte og beboere/pasienter



E-læringskurs med bevis



Se hele verktøykassen [her](#)

Veileder for kartlegging og tiltak

INNHold

Bakgrunn for veilederen	4
Målet for arbeidet i offentlige virksomheter	5
Hva er matsvinn?	6
Organisering	7
Hvor oppstår matsvinnet?	9
Målinger	10
Hvordan sette i gang målearbeidet?	11
Tiltaksliste	12
Sjekkliste for å redusere matsvinn i omsorgssektoren	23

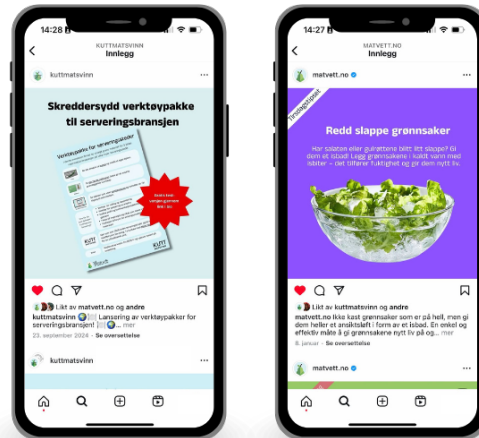


Takk for i dag!

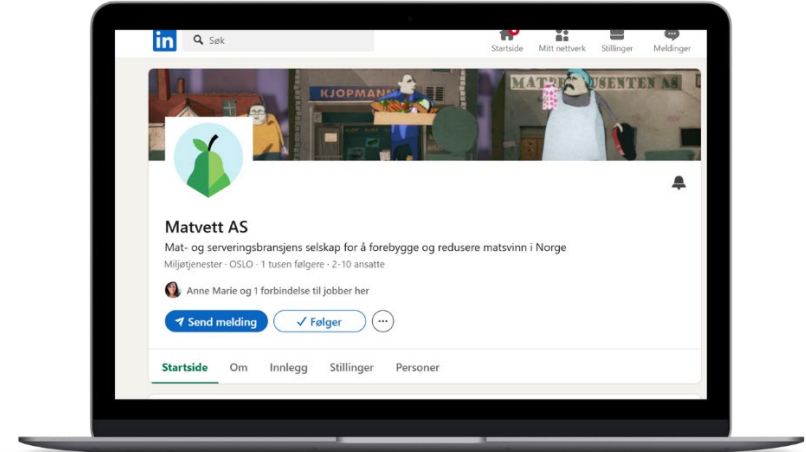
- Husk å følge oss på sosiale medier



www.matvett.no/bransje



 [@kuttmatsvinn](https://www.instagram.com/@kuttmatsvinn)
[@matvett.no](https://www.instagram.com/@matvett.no)



www.linkedin.com/matvett-as