

Faktaark

Matsvinn



Mål om å redusere matsvinn

I EUs handlingsplan for sirkulær økonomi er matavfall høyt prioritert, og det er også et tema i FNs bærekraftsmål som Norge har forpliktet seg til å følge opp. Basert på dette har norske myndigheter og den norske matbransjen undertegnet en avtale om å redusere de miljømessige konsekvensene knyttet til matproduksjon og -konsum i Norge. Målene skal oppnås ved å bedre utnytte ressurser og råstoffer gjennom hele verdikjeden, og dermed redusere matsvinn med 50 % innen 2030. Miljøfyrtårn ønsker å støtte opp om denne målsettingen og har utarbeidet kriterier i bransjer der matsvinn er et betydelig miljøaspekt. I dette faktaarket kan du lese mer om matsvinn og finne tips til hvordan du kan redusere matsvinnet i din virksomhet/bransje.

Hva er matsvinn?

Matindustrien har sammen med myndighetene laget følgende definisjon på matsvinn:

«Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunkt når dyr og planter er slaktet eller høstet.»

Matsvinn i din virksomhet kan blant annet være:

- matprodukter som har gått ut på dato, og ikke blir brukt
- spiselige matpakker, lunsj eller middagsrester som kastes
- spiselige deler av maten som kunne vært utnyttet, slik som stilken på en brokkoli
- menneskeføde som ender som dyrefôr (produksjonsbedrifter)

Matsvinn i Norge

Hvert år forsvinner over 385 000 tonn spiselig mat i matindustrien, dagligvarehandelen, hoteller, kantiner og hos forbrukere i Norge. Dette representerer en verdi på 22 milliarder kroner og tilsvarer et klimagassutslipp på 1,35 million tonn CO₂. Å redusere matsvinn vil derfor kunne gi positive effekter på flere områder.

«Best før» eller «siste forbruksdato»?

Husk at det er en forskjell på «best før» og «siste forbruksdato». Sistnevnte er det viktig å overholde, mens førstnevnte kun er en veiledning. Bruk sansene som å se, lukte og smake for å sjekke om maten kan spises der det er forsvarlig mht. til hygiene og mattrygghet.

Matsvinn som ressurs- og miljøproblem

Matproduksjon er veldig ressurskrevende, både når det gjelder vannforbruk, areal, energi, CO₂-utslipp og økonomi. Det går for eksempel med 15 000 liter vann for å produsere én kilo oksekjøtt og 175 liter for å produsere én kopp kaffe. Norges matsvinn tilsvarer det årlige utslippet fra 437 000 personbiler og inneholder nok kalorier til å mette 785 000 mennesker. Matavfall kan i dag utnyttes bl.a. i biogassanlegg. Likevel er det 10 ganger mer klimaeffektivt å hindre at matavfall oppstår enn å lage biogass av det. Det betyr at en reduksjon i matsvinn ikke bare vil gi positive økonomiske effekter, men også redusere klimagassutslipp og avfallsmengder.

Matsvinn og de ansattes holdninger

Virksomheter som produserer, bearbeider eller selger matvarer vil få direkte positive effekter av en reduksjon av matsvinn, i og med at det påvirker deres bunnlinje. Likevel kan matsvinnet være betydelig også i andre virksomheter. Det jobber ca. 300 000 arbeidstakere i Miljøfyrtårn-sertifiserte virksomheter i Norge. De spiser mat på jobb, enten de kjøper maten selv, har med seg matpakke, går i kantina etc. Det vil variere hvor stor direkte økonomisk effekt disse virksomhetene har igjen for reduksjon av matsvinn, avhengig av om virksomheten selv står for innkjøp av mat eller ikke. Men, det vil uansett ha stor betydning i et globalt perspektiv å jobbe med miljørelaterte holdninger hos de ansatte. På samme måte som holdningsskapende aktiviteter som fremmer sunn og klimavennlig mat, samt fysisk aktivitet ved å sykle/gå til og fra jobb osv., vil tiltak som reduserer matsvinn ha stor betydning for miljøet og samfunnet.

Reduksjon i matsvinn fører til:

- **Reduserte klimagassutslipp** gjennom redusert matsvinn og omlegging til klimavennlig mat.
- **Lavere kostnader** gjennom færre og billigere innkjøp.
- **Økt bevissthet** blant ansatte rundt matsvinn og klimavennlig mat.
- Mer **etisk ansvarlig forvaltning** av mat og drikke.

Matsvinn som tema i Miljøfyrtårns kriteriesett

Med bakgrunn i de store miljøutfordringene som er knyttet til matsvinn ønsker Miljøfyrtårn å bidra til at virksomheter både kartlegger og reduserer matsvinnet sitt, og har derfor innført nye kriterier som omhandler dette temaet. I Miljøfyrtårns felleskriterier som går på tvers av alle bransjer adresseres matsvinn nå gjennom flere forslag til tiltak i idébanken for avfall og i innkjøpsrutinen. I tillegg kommer bransjespesifikke matsvinnkriterier i de bransjene der matsvinn er et vesentlig miljøaspekt, dvs. matindustrien, dagligvare-bransjen, hoteller, spisesteder, skoler /barnehager og sykehjem.

Det er mange ulike metoder som kan brukes for å kartlegge matsvinnet i en virksomhet. Miljøfyrtårn har i de bransjene* matsvinn er et betydelig miljøaspekt utformet et kriterium som innebærer at matsvinnet i egen virksomhet skal kartlegges ved hjelp av ulike målemetoder. Målemetode vil variere fra virksomhet til virksomhet avhengig av ønske om detaljeringsgrad og ambisjonsnivå.

Miljøfyrtårn anbefaler tre ulike metoder for registrering og måling av matsvinn. Felles for alle tre metodene er at det må gjøres en analyse av matavfallet over en gitt periode (eller kontinuerlig), og at resultatet av denne analysen skal lede frem til tiltak for å redusere matsvinnet. Målemetodene er nærmere beskrevet i bransjekriteriene.

Eksempler på tiltak for å redusere matsvinn:

(bransje- og virksomhetsavhengig)

- **Tilpasse størrelse på retter /** differensiere porsjonsstørrelse og planlegge ukesmenyer for gjenbruk av rester.
- **Overskuddsmat nedprises**, går til donasjon osv.
- Vurdere aktører for **alternative salgs- og distribusjonskanaler** (f.eks. Holdbart, Verdimat, Too Good To Go).
- **Avtale om redistribusjon** med matsentral eller lokale veldedige organisasjoner.
- Inkludere matsvinn som del av **opplæring av nyansatte/ansatte**.
- **Lag konkurranser** mellom avdelingene: hvem har minst matavfall?
- **Ha god oversikt, lagringsrutiner og merking.**

**Gjelder bransjekriteriesett innen matindustri, dagligvare, hotell, restaurant, kantine, storkjøkken/catering, enkle serveringsteder, sykehjem, skole og barnehage.*

Barnehager og skoler/SFO

For barnehager og skoler har Miljøfyrtårn valgt en mykere tilnærming til måling av matsvinn enn i de andre bransjene. Hovedfokuset her er selve måleaktiviteten for å identifisere tiltak som reduserer matsvinn og bli mer bevisst på hva som kastes av mat. Det anbefales at barna involveres i arbeidet med matsvinn og at pedagogiske aktiviteter iverksettes. Utover måling og veiing kan dette være å ta bilder av matavfallet, lage konkurranser, snakke om hvorfor mat kastes, hvorfor spiser man ikke opp maten sin, hvor kommer maten fra osv. Mer involvering av barna i matlagingen kan også fremme større bevissthet rundt mat som ressurs.

Les mer om matsvinn:

- [Matvett.no](https://matvett.no)
- [Miljostatus.no](https://miljostatus.no)
- [Miljødirektoratet.no](https://miljodirektoratet.no)
- [Framtiden.no](https://framtiden.no)