

Oppsummeringsrapport fra
«*Sammen kutter vi matsvinnet*»
-ForMat-konferansen 2016



Innhold

| | |
|---|------|
| 1. Innledning | s. 3 |
| 2. Hva har ForMat oppnådd? | s. 4 |
| 3. Hva kaster forbrukerne og hvordan få ned matkastingen? | s. 6 |
| 4. Fremtidens muligheter knyttet til matsvinn | s. 9 |

1. Innledning

Tirsdag 27.september inviterte Matvett og styringsgruppen i ForMat til konferansen «Sammen kutter vi matsvinnet» på Scandic St. Olavsplass. Hensikten med konferansen var å presentere utviklingen i matsvinn og andre resultater fra det femårige ForMat-prosjektet, som har hatt som mål å bidra til å redusere matsvinnet med 25% i perioden 2010-2015.

Interessen for konferansen var stor og samlet over 140 deltagere fra matindustribedrifter, dagligvarehandel, serveringsbransje, leverandører til bransjen, kunnskapsmiljøer og fra myndigheter og media. Evalueringen viser at 8 av 10 mener at konferansen bidro til økt kunnskap om matsvinn, og 7 av 10 at den vil bidra til å påvirke videre arbeid med forebygging og reduksjon av matsvinn.

Se #formatkonferansen2016 for engasjement fra salen underveis på konferansen. Det vises også til ForMats to sluttrapporter som kan lastes ned via lenken [her](#).

Denne rapporten inneholder en oppsummering av innleggene som ble holdt på konferansen. Alle presentasjonene finnes på [matsvinn.no](#).

Oppsummering av talen til statssekretær i Landbruks- og matdepartementet (LMD), Terje Halleland

LMD har vært involvert i ForMat-prosjektet fra dets spede begynnelse i 2009 og departementet har bidratt til prosjektet både økonomisk, sammen med andre departementer, organisatorisk, gjennom observatør-status og politisk, og gjennom oppfølging fra politisk ledelse. Halleland gratulerte alle som har vært involvert i ForMat-prosjektet med vel overstått arbeid. ForMat-prosjektet må sies å være en stor suksess, da ForMat-prosjektet og alle tiltakene som er satt i verk i tilknytning til prosjektet, ikke bare har bidratt til å snu pila fra økning av matsvinn til nedgang, men til å redusere det totale matsvinnet per innbygger med hele 12 prosent. Produksjon, transport og lagring av mat samt behandling av matavfall, påvirker miljøet. Mindre matsvinn vil gjøre mat mer tilgjengelig for verdens økende befolkning. Gjennom solid kartlegging av matsvinn i store deler av verdikjeden, viktig forbrukeropplysning og gjennomførte nettverksprosjekter mellom sentrale aktører i matbransjen, har ForMat bidratt til å redusere matsvinnet i Norge.

Andre områder ForMat har bidratt til som ble fremhevet var:

- **Etablering av Matsentralen** - ForMat har sammen med blant andre LMD deltatt i arbeidet med å legge til rette for etablering og drift av Matsentralen. 1. juli i år gjennomførte Regjeringen fritak for merverdiavgift ved uttak av mat som blir levert vederlagsfritt til veldedige formål.
- **Utvikling av nettsteder** - Informasjon kan være et viktig virkemiddel for å redusere mengden matsvinn. Flere nettsteder som matvett.no, Matportalen og Matprat gir informasjon om tiltak for å redusere mengden matsvinn.

- **Revidering av holdbarhetsmerking til «best før»** - I samarbeid med ForMat har ledende bedrifter siden 2010 gjennomført en revidering av holdbarhetsmerkingen og endret denne fra "siste forbruksdag" til "best før" på en rekke produkter.
- **ForMat har vekket internasjonal interesse**, både for måten arbeidet er organisert og finansiert på, og for prosjektets bistand med å utvikle felles metodikk for måling av matsvinn gjennom EUs FUSIONS-prosjekt. ForMat-prosjektet har lagt et godt grunnlag som nå videreføres av Matvett.
- **EUs plattform om matsvinn** - Det er gledelig at Matvett blir med i den europeiske plattformen for forebygging av matsvinn som EU-kommisjonen holder på å opprette. FNs bærekraftsmål om å halvere matsvinn innen 2030, er blitt en viktig rettesnor for mange prosesser, også her til lands.
- **Intensjonsavtale om matsvinn** - I fjor undertegnet fem statsråder og matbransjen en intensjonsavtale om reduksjon av matsvinn. Intensjonsavtalen vil gjelde til den erstattes av en konkret bransjeavtale. I arbeidet med avtalen er kunnskap fra ForMat-prosjektet uvurderlig. Regjeringen vil også komme tilbake med en vurdering av effekten av eksisterende initiativ og eventuelt behov for ytterligere innsats for å redusere matsvinnet, i vår varslede stortingsmelding om avfallspolitikken og sirkulær økonomi.

Historisk tilbakeblikk fra ForMat

Initiativet til ForMat-prosjektet ble tatt av tidligere konserndirektør i NorgesGruppen, Sverre Leiro, da han i et innlegg på en konferanse i 2008 fokuserte på unødvendig matkasting i alle ledd av verdikjeden. Adm.dir. i NHO Mat og Drikke, Knut Maroni, tok utfordringen og fikk med seg NHO Mat og Bio, Dagligvareleverandørenes forening og Dagligvarehandelens Miljøforum i å etablerte et matsvinnprosjekt i 2009, med en styringsgruppe bestående av prosjekteierne og aktørene beskrevet nedenfor.

På konferansen delte de to grunnleggerne sine viktigste erfaringer fra arbeidet og ønsket bransje og myndigheter lykke til videre, med klare anbefalinger om sterkere involvering/større finansielle bidrag fra myndighetene til arbeidet med redistribusjon (matsentraler) og tiltak. Begge fremhevet samarbeid som nøkkelford for videre suksess med forebygging og reduksjon av matsvinn i Norge.

2. Hva har ForMat oppnådd?

Utviklingen i matsvinnet fra matbransjen v/Aina Stensgård i Østfoldforskning: Det vises her til [sluttrapporten](#) for ForMat-prosjektet. Nedenfor følger noen av hovedresultatene som ble presentert:

- Trenden frem til til 2008 viset en årlig økning i mengden våtorganisk avfall pr. innbygger pr år, ForMat har bidratt til å snu denne trenden.
- Totalt er matsvinnet blitt redusert med 12 % pr. innbygger fra 2010 til 2015.

- Matsvinnet i tonn fra matindustri, grossist, dagligvarehandel og forbrukerne er redusert med 7 % i perioden 2010–2015. (Fra 380 575 tonn til 355 128 tonn). Det årlige matsvinnet representerer en verdi på ca. 20,5 mrd. kroner.
- Matsvinnet tilsvarer 978 000 tonn CO₂-ekvivalenter eller 25 % av personbiltrafikkens utslipp av CO₂ pr. år.
- Forbrukerne kaster dyrere og mer klimabelastende mat enn tidligere. Derfor er nedgangen i klimabelastning kun på 3 %.
- Matsvinnet fordeler seg slik: Forbruker 61%, Matindustri 21%, Dagligvarehandel 17 %, Grossist 1%.
- 74.404 tonn mat kastes fra matindustrien. Dette er en nedgang på 8 % siden 2010. 7 av 10 bedrifter oppgir at arbeidet med matsvinn er forankret i overordnet bedriftsstrategi.
- 3067 tonn kastes fra grossistleddet. En økning på 16 % siden 2010. Viktig å være klar over at volumene som er distribuert via grossist har økt i perioden. Hovedårsaken til svinnet i dette leddet er at den interne grenseverdien for grossistenes del av datoen er passert.
- 60.177 tonn mat kastes fra dagligvarehandelen. 5 av 10 virksomheter oppgir at reduksjonspotensialet er 10 % eller mer.
- Fra 2010–2015 har andelen forbrukere som oppgir å ha redusert egen matkasting økt.
- "Utgått på dato" er hyppigste årsak til at forbrukere kaster mat.

Hvordan har ForMat bidratt til større fokus på matsvinn i bedriftene og i bransjen?

Hovedpunkter fra innlegg kjedene ved Øivind Arum, Rema, Halvard Hauer, Norgesgruppen og Knut Lutnæs, Coop Norge:

- Alle er enige om at matsvinn er meningsløst og bør forebygges.
- Viktig at ForMat har fungert som tilrettelegger, pådriver og et organ som appellerer til bransjens dårlige samvittighet.
- Satsing på mer ferskvarer og omstrukturering i bransjen de siste årene har ført til økt matsvinn.
- "Kravet" om fulle hyller til enhver tid vanskeliggjør arbeidet med å redusere matsvinnet.
- Enighet og stor forståelse for at nedprising av varer som nærmer seg utgått på dato er positivt.
- Flere varegrupper bør i fremtiden nedprices.
- Bør innføre økt bruk av holdbarhetsmerkingen "Best før". Det har vært positivt å delta i arbeidet til ForMat.

Hovedpunkter fra paneldiskusjonen mellom Beate Folgerø, Nortura, Bent Myrdal, Q-Meieriene, Pia Gulbrandsen, Bama, Øivind Arum, Rema, Knut Lutnæs Coop Norge og Halvard Hauer, NorgesGruppen

- Matsvinn koster bedriftene masse penger.
- Et viktig tiltak er utveksling av data og samarbeid mellom dagligvarehandelen og matindustrien.
- Hastesalg og bruk av råvarer til andre produkter er eksempler på tiltak for å øke andelen av kjøtt som går til menneskemat.
- Bransjen kan bli enda dyktigere på planlegging, lagring av varer og utvikle enda bedre emballasjeløsninger.
- Riktig emballasje er et effektivt virkemiddel for å redusere matsvinnet.
- Druer pakket i plast førte til 70 % lavere svinn sammenliknet med salg av druer i løsvekt.
- Økt kunnskap hos forbruker er et viktig tiltak som både matindustri og dagligvarehandel kan bidra til.
- Informasjon til forbruker bør prioriteres høyere.
- Forbrukerne og særlig ungdom er nyttige samarbeidspartnere i å utvikle nye svinnreducerende løsninger. God idé å ta med forbrukerne i innovasjonsprosessene.
- Økt holdbarhetstid på produktene reduserer matsvinnet.
- Viktig å være både konkurrenter og samarbeidspartnere for å finne frem til gode løsninger.

3. Hva kaster forbrukerne og hvordan få ned matkastingen?

Utvikling i matsvinn hos forbruker ved Ole Jørgen Hansen fra Østfoldforskning: Resultater fra arbeidet med å dokumentere matsvinn på forbrukerleddet i perioden 2010 til 2015 ble presentert. Plukkanalyser av husholdningsavfall og spørreundersøkelser mot forbrukere er benyttet til dette arbeidet, og utviklingen er snudd fra en tidligere økende trend til en reduksjon i denne perioden.

Plukkanalyseresultatene viser at:

- Forbruker i gjennomsnitt kastet 46,3 kg mat i 2011, mens dette er blitt redusert til 42,1 kg i 2015.
- Det er frisk frukt og grønt samt måltidsrester som dominerer matsvinnet.
- Alder er en viktig faktor ved at unge forbrukere kaster mer enn eldre.
- Den viktigste årsaken til kasting av mat er «utgått på dato», etterfulgt av dårlig produktkvalitet.

Hva påvirker våre handle- og kastemønstre?

Randi Flesland i Forbrukerrådet: For å få mer kunnskap om forbrukernes handlevaner og holdninger til mat og holdbarhet, har Forbrukerrådet og Matvett fått gjennomført en undersøkelse. Noen av resultatene fra undersøkelsen viser at:

- Fire av fem sier de ønsker å kaste mindre mat enn de gjør i dag.
- Det er mange årsaker til at forbrukere kaster mat. Undersøkelsen viser at både handlemønster og usikkerhet rundt holdbarhetsdato gjør at vi kaster mat som kunne vært spist.
 - Vi handler mat flere ganger i uka, og vi handler ofte mer og flere matvarer enn det vi hadde tenkt før vi gikk inn i butikken.
 - Vi er sultne når vi handler, og blir fristet av tilbud og til å prøve nye produkter, men også hvordan butikkene er designet påvirker våre valg. 28 % av dem som oppgir å handle hver dag, sier de kjøper mer og flere varer enn de hadde tenkt, hver gang de handler mat.
- Forbrukerne er opptatt av datomerking og bruker holdbarhetsdato aktivt når de handler, viser undersøkelsen.
 - 65 % mener at en matvare med kort holdbarhet må være nedpriset for at de skal velge den. Det er tydelig at forbrukerne ønsker å disponere mer av produktets holdbarhetstid.
 - For å redusere risikoen for at mat må kastes, foretrekker de fleste matvarene som har lengst tid igjen av holdbarhetsdato.
 - Pris er av stor betydning for norske forbrukere. Et stort flertall er motivert til å velge varer med kort holdbarhet når de er nedpriset, og dette ser vi stadig flere butikker tar i bruk.

Fra andre undersøkelser vet vi at mange bruker datomerkingen som rettesnor for å vurdere om maten er dårlig og må kastes. – Best før, betyr ikke kast etter, og dette må vi få forbrukerne til å være trygge på at stemmer. Viktig med kunnskapsheving hos forbrukerne.

Ronny Røste i Barne- og likestillingsdepartementet: Understreket samme behov som Flesland for enda mer kommunikasjon med forbruker for å få matsvinnet ytterligere ned. Årsakene til matkastingen er viktig inn i dette arbeidet. Vi handler for mye, planlegger for lite og det er fremdeles en jobb å gjøre for at forbruker skal forstå datomerking på mat.

Samtale mellom Randi Flesland, Ronny Røste og Anne Marie Schrøder fra Matvett:

Anne Marie Schrøder fra Matvett innledet samtalen med å trekke frem et par interessante funn fra undersøkelsen som kan spille en rolle for det videre arbeidet rundt kommunikasjon med forbrukere i butikk og for å bidra til at matbransjen via forbruker kan redusere sitt matsvinn. Det er for eksempel interessant at forbrukerne (76 %) velger produkter med lengst holdbarhet uansett når de har tenkt til å bruke den, sikkert uten å tenke over at de bidrar til butikksvinn. Særlig interessant er dette når 60 % sier de ville respondert positivt på en oppfordring fra butikken om å velge en vare med kort holdbarhetsdato for å redusere svinnet i butikk. Samtalen dvelte noe ved disse funnene og også at forbrukerne ikke forventer fulle hyller tett mot stengetid så lenge de finner noen alternativer (for eksempel på brød).

Samtalen handlet også mer generelt om hva som skal til for at forbrukerne skal kaste mindre mat og at det er stort gap mellom det vi sier og det vi gjør. Det blir viktig fremover å snakke om forbrukernes ansvar så vel som rettigheter når det gjelder matsvinn, både i butikk og hjemme.

Betydningen av god ressursutnyttelse

Anne Marie Schrøder viste eksempler på god ressursutnyttelse og redusert matsvinn.

Ressurspyramiden er det viktigste verktøyet vi har for å synliggjøre god ressursutnyttelse, og denne har blant annet med suksess vært brukt i et prosjekt mot bakerbransjen i samarbeid med Baker- og konditorforeningen, for å bevisstgjøre om at dagens produksjon bør forbeholdes mennesker selv om brød og andre bakervarer på slutten av dagen ikke er like ferske som om morgenen når de kommer rett fra ovnen. Dette av respekt for bakerne, håndverket og ressursuttaket underveis. Denne ressurspyramiden vil også i en eller annen form være del av hvordan det arbeides med tiltak tilknyttet den kommende bransjeavtalen om matsvinn.

Annet viktig verktøy Matvett benytter mot bransje og forbrukere er å finne på matsvinn.no for bransje med en sjekk av hvor god oversikt bedriftene har samt en veileder på hvordan begynne arbeidet. På matvett.no finnes tips, råd og oppskrifter på restemat som er søkbare på ingrediens. Matkastebordet som ble dekket på konferansen med 42,1 kg mat er et virkningsfullt verktøy i kommunikasjon med forbrukere i alle aldre.

ForMat har i stor grad bidratt til å sette matsvinn på agendaen i Norge. Matvett skal fortsette arbeidet med å være en kunnskapsleverandør og bidragsyter både til bransje, myndigheter og samfunnet for øvrig for å utdanne en oppvoksende befolkning til å ta bedre vare på maten.

Det kommer stadig nye tiltak fra matbransjen som bidrar til å sørge for at det jobbes høyt oppe i pyramiden for egen ressursutnyttelse og for å bidra til at forbrukerne kaster mindre mat. Det fins mange eksempler på hvordan bransjen jobber med nye produkter som tar inn utsorterte ingredienser, emballering som fører til lenger holdbarhet, riktigere størrelser på produkter og pakninger som møter en stadig større gruppe av enhusholdninger, nedprising av varer med kort holdbarhet og bevisstgjørende kampanjer mot forbrukerne.

ForMat/Matvett har ulike aktiviteter rettet mot barn og undervisning. Waste Invaders er en ny kampanje for barn i barnehagen og barneskolen om hvordan de skal kildesortere riktig og hvorfor det er viktig å spise opp matpakken. LOOP Miljøskole har utformet kampanjen i samarbeid med Grønt Punkt Norge og Matvett og kampanjemateriellet består av en plakat til å henge på veggen i klasserommet, som skolene kan bestille gratis og et sett med oppgaver for å lære barna riktig kildesortering og å ta vare på maten. Det er i tillegg utviklet et underholdende nettpill om kildesortering som kan lastes ned blant annet via Appstore. Spillet ble demonstrert på

konferansen av Ivar på 8 år fra Ila barneskole. Han viste forsamlingen hvordan tema om matsvinn kan omgjøres til morsomt spill på nett for den yngre garde (wasteinvaders.no).

4. Fremtidens muligheter knyttet til matsvinn

Hvordan ruster vi oss fremover for å redusere matsvinnet, både med kommende bransjeavtale og for å møte internasjonale mål?

Utdrag fra innlegget til Statssekretær Lars Andreas Lunde: Klima- og miljødepartementet har vært støttespiller til ForMat siden 2010, både som observatør i styringsgruppen og som økonomisk bidragsyter. Avfallsforebygging er høyt prioritert etter EUs rammedirektiv for avfall og innebærer å hindre at avfall oppstår eller at produkter lages slik at de blir mindre miljøskadelige når de blir avfall. Vi ønsker å redusere matsvinnet både av miljøhensyn og fordi det er ressurskrevende å produsere mat som ikke blir spist. I tillegg kommer det etiske perspektivet inn om at vi kaster mat i den rike del av verden, samtidig som fortsatt mange mennesker sulter i verden.

Resultatene vi har fått lagt frem i dag viser at det har vært nedgang i matsvinn siden oppstarten av ForMat prosjektet. Ikke fullt 25 % nedgang som var målet da prosjektet ble startet, men resultatene viser at matsvinnet er på vei ned. Det er det grunn til å være stolt av.

Områder ForMat-prosjektet har bidratt til som ble fremhevet var:

- Kartlegging av matsvinn -Da ForMat prosjektet startet opp fantes det få tall på matsvinn. Mye av arbeidet i prosjektet har vært å få en oversikt og kartlegge matsvinnet.
- Tiltak - I tillegg har prosjektet drevet frem en mengde tiltak og informasjonskampanjer overfor både bransjen og forbrukere.

Viktige elementer i det videre arbeidet med matsvinn i Norge:

- **Matsvinn er høyt på dagsorden internasjonalt.** Det foregår prosjekter og fastsettes mål om å redusere matsvinn/matavfall i regi av Nordisk Ministerråd, i EU og i FN. Vi følger med på det som gjøres i andre land. Det er en utfordring at det mangler statistikk og oversikt over matsvinnet. Landene i Europa har også ulike innfallsvinkler til hvordan de jobber med dette.
- **Bransjeavtalen om matsvinn** - Arbeidet med matsvinn i Norge omfatter hele verdikjeden for mat. Med bransjeavtalen ønsker vi å redusere matsvinn i produksjonen, i butikkene og i restauranter og også utføre tiltak overfor husholdningene. Vi ønsker å legge til rette for redistribusjon og ombruk i alle ledd av matkjeden og ikke kun rettet mot supermarkedene. Om alle tar ansvar for å forebygge eget matsvinn i tillegg til å samarbeide på tvers i matkjeden, tror jeg vi vil klare å oppnå gode reduksjoner. Til nå har vi jobbet mot en bransjeavtale basert på frivillighet, og regjeringen har fremdeles stor tro på at dette vil være en god

fremgangsmåte for å redusere matsvinnet i Norge. Arbeidsgruppene vil om kort tid legge frem sine forslag og foreslå tiltak for hvordan vi skal redusere svinnet og jeg er spent på å se hva de vil presentere. Jeg har tro på at hele verdikjeden vil føle eierskap til avtalen, velge gode tiltak og gjøre en solid innsats for å nå målene vi nå setter oss.

- **Stortingsmelding om avfallspolitikk og sirkulær økonomi** - Klima- og miljødepartementet skal utarbeide en stortingsmelding om avfallspolitikken og sirkulær økonomi. Vi tar sikte på å legge den frem for Stortinget før sommeren 2017. Reduksjon av matsvinn vil være et av temaene i denne meldingen. Matsvinn engasjerer mange, og jeg har allerede fått flere innspill.

Selv om vi nå ser tilbake på et femårig prosjekt med gode resultater, vet vi at dette ikke er det siste vi hører fra ForMat som er videreført i Matvett som representerer store deler av matbransjen inn i bransjeavtalen. Matvett bidrar også som leder av den ene arbeidsgruppen som utreder mulige tiltak for å redusere matsvinnet. Vi takker for innsatsen og ser frem til fortsettelsen. Reduksjon av matsvinn er på dagsorden i hele verden. Vårt prosjekt med den norske bransjeavtalen er et viktig nybrottsarbeid. Det gleder meg at hele bransjen engasjerer seg i denne dugnaden.

[Hva skjer i Europa og hvor er Norge plassert på det europeiske matsvinnkartet?](#)
Toine Timmermann, Wageningen University og leder for EUs matsvinnprosjekt REFRESH:
Timmermanns innlegg handlet om mål og arbeid knyttet til matsvinn i fremtiden i Europa. Nedenfor følger en kort sammenfatning av hovedpunktene i presentasjonen:

- **Matsvinn i Europa** - Det er beregnet at de 28 landene i EU kaster ca. 88 millioner tonn mat hvert år, hvilket tilsvarer ca. 1 294 milliarder norske kroner. Dessverre er datagrunnlaget i flere europeiske land utilgjengelig eller av for dårlig kvalitet, slik at det er knyttet mye usikkerhet til disse estimatene.
- **Sirkulærøkonomi** - EUs satsing på sirkulærøkonomi innenfor biologiske/tekniske verdikjedenettverk samt avfallspyramiden for mat, er viktige elementer for fremtiden. Ved å kombinere sirkulær økonomi med økt samarbeid i verdikjeden kan bedrifter oppnå mer verdiskapning gjennom å løfte avfallsressurser oppover i avfallspyramiden, og med første prioritet å forebygge at avfallet oppstår.
- **FNs bærekraftsmål** - målene skal oppnås gjennom EUs satsing på sirkulær økonomi, og flere av bærekraftmålene er sentrale for matsvinn. Delmål 12.3 adresserer matsvinn direkte, der ambisjonen er å halvere matsvinnet målt i kg/innbygger fra forbrukerleddet og dagligvarehandelen, samt redusere matsvinnet generelt gjennom hele verdikjeden.
- **EU-prosjektet FUSIONS** - prosjektet har samlet forskere og bransjeaktører fra 20 ulike land og prosjektet har bidratt til:
 - Utarbeidelse av en manual med felles metodikk for kartlegging av matavfall.
 - Utarbeidelse av et estimat over mengde mat som kastes og sosiale- og miljømessige virkninger knyttet til matkasting i Europa.
 - Utarbeidelse av virkemidler for å redusere matavfallet

- Formidling av resultater på tvers av alle landene via nasjonale matavfallsprosjekter
- **Definisjon av matsvinn** - FUSIONS definisjon av matsvinn, som også benyttes i Nederland, skiller seg noe fra den norske ved at det ikke skiller mellom matavfall og matsvinn, og at mat som går til dyrefôr og bioprospektering ikke regnes som matsvinn. Til tross for ulik definisjon og noe ulik metodikk, har ForMat-prosjektet og FUSIONS dratt stor nytte av hverandre. Hvilken definisjon EU ender opp med er ennå ikke fastlagt.
- **Andre mindre prosjekter** - Gjennom FUSIONS-prosjektet er det også identifisert en rekke tiltak for å redusere matavfall gjennom mindre prosjekter, både i primærledd (Gleaning), gjennom utdanning (Cr-EAT-ive), i omsorgssektoren og gjennom innovative løsninger for å utnytte mat som blir kastet på grunn av redusert kvalitet eller fordi de ikke oppfyller estetiske krav. Samt gjennom økt kommunikasjon/samarbeid mellom bransjen og forbruker (apper).
- **Nytt EU prosjekt om matsvinn «REFRESH»** - Arbeidet i FUSIONS-prosjektet videreføres gjennom Refresh, et prosjekt som skal utarbeide et «rammeverk for handling» ved å samle erfaringer fra samarbeidscase mellom ulike land og ledd i verdikjeden.
- **Samarbeid fremfor forbud** – Det er gledelig å se at samarbeidet mellom bransjen og myndigheter i ForMat-prosjektet blir tatt videre av Matvett, og legges til grunn for den kommende bransjeavtalen om matsvinn i Norge. Frivillig samarbeid mellom aktørene i verdikjeden er i tråd med hvordan vi legger opp REFRESH-prosjektet, og jeg mener det er en mer farbar vei å gå enn innføring av forbud som enkelte europeiske land har gjennomført.

Hva kan Matvett bidra med?

Anne-Grete Haugen fra Matvett holdt innlegg som pekte på Matvetts videre strategi og arbeid med den forestående bransjeavtalen.

Resultater fra ForMat-prosjektet er et bevis på at samarbeid i bransjen og med myndighetene nytter for å løse utfordringen med matsvinn i samfunnet. Fremdeles kastes det mat for store verdier. En seriøs matbransje kan ikke forholde seg til et matsvinn på dagens nivå, både kostnadmessig og som en ansvarlig samfunnsaktør. Matsvinn er en samfunnsutfordring som hele verdikjeden i samarbeid med myndighetene må bidra til å løse.

Reduksjon av matsvinn er på agendaen som et viktig virkemiddel i miljø- og klimapolitikken internasjonalt og i Norge. Matvett skal ta med kunnskapen, erfaringen og de gode eksemplene fra ForMat inn i arbeidet med myndigheten om bransjeavtalen om matsvinn der hele verdikjeden er representert. Matvett leder arbeidet med å utarbeide forslag til tiltak som bransje og myndigheter skal forplikte seg til å gjennomføre for å nå felles målsetning om reduksjon av matsvinnet i Norge.

Det fremtidige arbeidet med å redusere matsvinn i Norge må sees i sammenheng med bærekraftmålene til FN hvor flere av målene er relevante for arbeidet med matsvinn. Det er spesielt tre mål som er relatert til samarbeid om å redusere matsvinn.

- Mål nr. 12 er det viktigste, det viser til at matsvinnet skal reduseres med 50 % innen 2030.
- Mål nr. 13 viser til at klimagassutslippene skal reduseres. Dersom matsvinn var et land, ville det vært det tredje største landet etter Kina og USA i form av klimagassutslipp. Forebygging av matsvinn er derfor et viktig klimatiltak for å redusere disse utslippene og sikre bedre utnyttelse av viktige ressurser.
- Mål nr. 17 handler om samarbeid for å nå bærekraftmålene, det å engasjere seg i nettverksprosjekter om matsvinn med leverandører, kunder og andre samarbeidspartnere vil du som aktør også bidra til å nå dette målet.

For å kunne jobbe målrettet med matsvinn i virksomheten og i bransjen, er det avgjørende med erfaringsutveksling i bransjen og at det finnes felles målemetoder og bransjestatistikk. Det er et av de viktigste behovene som kommer frem i kartleggingen blant aktørene. Samarbeid med myndighetene om kunnskapsheving om mat og om hvordan den yngre generasjonen skal ta bedre vare på maten enn det vi gjør, er et annet viktig behov som spilles inn.

«Den ideelle Matvett-bedrift» ble skissert som en virksomhet som deltar i kampanjen #Kutt Matsvinn2030», som ser forebygging av matsvinn som en naturlig og integrert del av sin strategi. Hvor måling og rapportering på bærekraftmålene er en standard og hvor resultater formidles til ansatte, til kunder, til sine leverandører og til myndighetene. Virksomheten inkluderer og engasjerer de ansatte i å kutte matsvinnet på jobb og på hjemmebane. Virksomheten har Matvett som støttespiller og ser det som en selvfølge å samarbeide i verdikjeden om svinreduserende tiltak. Virksomheten tar ansvar også for at forbruker kaster mindre mat gjennom kontinuerlig produkt- og emballasjeoptimering, gjennom å utforske alternative salgskanaler og gjennom å benytte ny teknologi for å finne nye måter å øke ressursutnyttelsen på.

Hvordan kan matbransje, myndigheter og andre samfunnsaktører samarbeide for å løse utfordringen med matsvinn? Hvordan skal Norge nå sine mål om bærekraft nasjonalt og internasjonalt?

Deltakere i samtalen: Statssekretær Lars Andreas Lunde, Klima- og miljødepartementet, Adm. direktør Randi Flesland, Forbrukerrådet, Styreleder i Matvett AS, Gaute Lenvik, NHO Mat og Drikke, Leder Arild Hjermstad, Fremtiden i våre hender, Ina Libakk, AUF. Møteleder Elisabeth Danielsen

Hovedbudskapene fra møtedeltakerne var:

Statssekretær Lars Andreas Lunde:

- Bransjeavtalen vil, når den kommer, være forpliktende for partene og resultatet av arbeidet vil bli målt.
- Det vil være uheldig og lite hensiktsmessig å innføre en lov i tillegg til bransjeavtale. Det er vanskelig å lovfeste tiltak som bør gjennomføres eller hvilke holdninger forbrukerne bør ha.
- Man bør bygge videre på de gode erfaringene man har frem til i dag og utfordre næringslivet til å finne nye forretningsmuligheter som kan føre til redusert matsvinn.
- Myndighetene og hele matbransjen bør samarbeide om tiltak.

Adm. direktør Randi Flesland, Forbrukerrådet:

- Er åpen for at man lager en frivillig bransjeavtale, men det bør settes en tidsfrist for når mål skal oppnås. Resultatene må telle og myndighetene bør utarbeide et lovforslag som "ris bak speilet". Loven bør eventuelt tas i bruk dersom man etter tre år med en frivillig bransjeavtale ikke oppnår resultater.
- De som er gode på å få redusert matsvinnet blir vinnere.
- Dette er en dugnad hvor produsenter og dagligvarebutikker må bruke mange forskjellige virkemidler for å oppnå resultater.
- Det offentlige må forplikte seg i en frivillig bransjeavtale.
- Arbeidet med å skape forståelse for å redusere matsvinn må starte i skolen.
- Digitalisering blir et viktig verktøy.

Styreleder i Matvett AS, Gaute Lenvik, NHO Mat og Drikke:

- Matbransjen har bedt om en frivillig avtale for å løse en stor miljøutfordring – tilpasse produksjonen for å redusere miljøavtrykket.
- Resultatene fra prosjektet ForMat viser at man har oppnådd mye – 12 % reduksjon i matsvinn pr. innbygger perioden 2010 – 2015 for en rimelig kostnad.
- Man skal være klar over at man snudde en utvikling hvor mengden våtorganisk avfall økte frem til ForMat-prosjektet startet. Nå er trenden nedadgående, arbeidet er godt systematisert og det vil være uheldig å "eksperimentere" med en god prosess som andre land bruker som et godt eksempel på hvordan man bør organisere dette arbeidet.
- Nødvendig at matvareindustrien og dagligvarehandelen "hjelper" forbruker til å redusere matsvinn ved å tilby både informasjon og praktiske produkter m. m..
- Matsentraler som avtaker for varer som nærmer seg en kritisk dato er bra, det samme er nedprising og egne utsalg av varer som nærmer seg utgått dato.
- Viktig å måle utviklingen.
- Tradisjon i Norge for å løse store utfordringer ved hjelp av samarbeid mellom næringsliv og myndigheter. Et godt eksempel på det er emballasjeavtalene og samarbeidet som er etablert for et sunnere kosthold ved å redusere innholdet av salt, fett og sukker i maten.
- Forebyggende arbeid er bedre enn lover og regler – det fører til lavere karbonavtrykk.

- Det haster med å få på plass en bransjeavtale. Viktig å styrke det holdningsskapende arbeidet rettet mot forbrukerne, som er den gruppen som kaster mest mat.

Leder Arild Hjermsstad, Fremtiden i våre hender:

- ForMat-prosjektet har gjort en kjempejobb og levert gode resultater, men det går for langsomt dersom man skal halvere matsvinnet frem mot 2030.
- Det er behov for en lov med obligatoriske mål for å sette ekstra fart på arbeidet og skape en forståelse hos forbruker om at dette er et viktig samfunnsproblem som må løses i fellesskap.
- Reduksjon av matsvinn er et samfunnsansvar hvor alle må bidra.
- Man skal ikke nødvendigvis kopiere den franske loven om forbud mot matskasting, men tilpasse den til norske forhold. Ved innføring av en lov er det viktig med en god høringsprosess.
- Viktig at det innføres klare bestemmelser om rapportering fra bedriftene om redusert CO2-avtrykk som følge av tiltak for å redusere matsvinnet.
- Opprettelse og drift av flere matsentraler bør være et viktig virkemiddel som myndighetene må være med på å finansiere.
- Et stort mangfold av tiltak er nødvendig. Skolene (mat- og helsefaget) og den enkelte kommune må engasjere seg. Gjerne også beskrive og dokumentere tiltak i enkelte familier.

Ina Libakk, AUF

- Viktig med flere tiltak. Støtter forslaget om innføring av en egen lov for å redusere matsvinnet. En lov gir mulighet for å innføre sanksjoner mot de som ikke følger opp.
- Støtter opprettelse av flere matsentraler og at disse må finansieres av det offentlige.
- Viktig at dette arbeidet også fokuserer på det etiske.
- Det er behov for systemendringer.
- Bruke skolen (mat- og helsefaget) som arena for å redusere matsvinnet.
- Viktig at informasjonen når alle om hvor viktig arbeidet med å redusere matsvinn er.