

## Faktaark om matsvinn i matindustrien 2023



Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvett<sup>i</sup>.

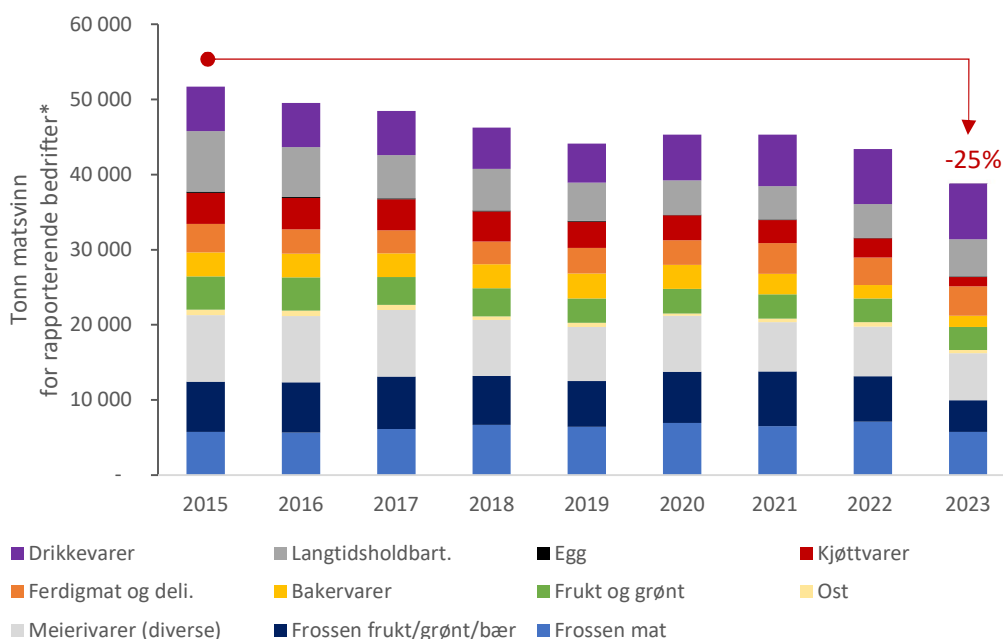
Resultatene for matindustrien presentert i denne rapporten er tall fra rapporterende bedrifter og er ikke oppskalert til nasjonal statistikk, som ble inkludert i [fjorårets rapport](#) (Stensgård 2023). Dette forklarer forskjellen fra 2022-rapporten. Statistikken for de rapporterende bedriftene i matindustrien baserer seg på rapportert mengde matsvinn (tonn), mengde produsert (tonn) samt data om årsaker, tiltak og ressursutnyttelse fra totalt 48 bedrifter. Bedriftene som har levert matsvinndata representerer over 65 % av omsetningen i norsk matindustri. Årlig rapportering fra bedriftene gjennomføres ved at bedriftene svarer på et nettbasert spørreskjema, som sendes ut etter informative webinarer for bedriftsrepresentantene. Dataene blir kvalitetssikret av NORSUS. Mer informasjon om kartlegging- og rapporteringsmetodikk i matindustri finnes [her](#) og [her](#) (Stensgård et al. 2018, Stensgård and Møller 2019).

Fra 2015 til 2023 er matsvinnet for de rapporterende bedriftene i matindustrien redusert fra 51 700 tonn til 38 800 tonn, hvilket tilsvarer en reduksjon på 29 %, målt i kg/innbygger. De rapporterende bedriftene ligger dermed godt an til å nå det andre delmålet i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025. Bedriftene fortsetter også en positiv utvikling mot det endelige målet i bransjeavtalen om halvert matsvinn innen 2030.

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>Tonn matsvinn*</b>	51 700	49 500	48 500	46 300	44 100	45 300	45 300	43 400	38 800
<b>Kg per innbygger</b>	10,01	9,49	9,22	8,74	8,28	8,44	8,40	8,00	7,09

\*Verdier fra rapporterende bedrifter; ikke oppskalerte data

Reduksjonen i mengde matsvinn fra 2022 til 2023 henger delvis sammen med at de rapporterende bedriftene fortsetter å iverksette tiltak for å redusere matsvinn, som inkluderer økt fokus på interne rutiner, optimering av produksjonsprosess, produksjonsplanlegging og lagerrutiner samt donasjon av mat.



\*Verdier fra rapporterende bedrifter; ikke oppskalerte data

Merk at siden årets rapport kun inkluderer data for rapporterende bedrifter, er også sammensetningen av matsvinnet endret (se figuren over). Dette er fordi de rapporterende bedriftene er ulikt representert for ulike sektorer. Bedriftene som rapporterer dekker nesten hele produksjonsvolumet for enkelte sektorer, som f.eks. meierivarer eller kjøttindustri, mens andre sektorer er mindre representert.

De største varegruppene i 2023, målt i tonn, er drikkevarer (19 %), meierivarer (16 %) og frossen mat (14 %), mens de minste varegruppene er egg, ost og kjøttvarer. Den største økningen siden fjorårets rapportering er for langtidsholdbare varer. Dette skyldes en økning i matsvinnet for tørt brød (f.eks. knekkebrød, flatbrød el.).

Siden 2015 er matsvinnet redusert for samtlige varegrupper, unntatt ferdigmat, delikatesser (pølser, kjøttpålegg og posteier) og drikkevarer. Total reduksjon målt i tonn er 25 % (merk at utviklingen målt i tonn er lavere sammenlignet med utviklingen målt i kg/innbygger på grunn av økt innbyggertall). Varegruppene med størst reduksjon siden 2015 er kjøttvarer (-71 %), bakevarer (-52 %) og ost (-41 %). De viktigste årsakene til matsvinn er kvalitetsavvik i produksjon, feilslått prognose og svinn som oppstår i forbindelse med normal drift, men årsaksbildet varierer mye på tvers av de ulike bedriftene.

Matsvinn for rapporterende bedrifter i matindustrien tilsvarer ca. 39 000 tonn, et klimaavtrykk på 132 600 tonn CO<sub>2</sub>-ekvivalenter og et økonomisk tap på ca. 2 milliarder NOK. Klimaavtrykket knyttet til det rapporterte matsvinnet i matindustrien er redusert med 34 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 26 % siden 2015. Forskjellen på utviklingen for klima, økonomi og mengde matsvinn skyldes at matsvinnet er redusert mest for relativt dyre og utslippsintensive produkter (kjøttdeiger, farsler og ferskt kjøtt) og varer som har tradisjonelt større svinn.

Mesteparten av overskuddsmaten i matindustrien blir solgt via alternative salgskanaler (86 %), mens en mindre andel blir utnyttet som innsatsfaktor i ny matproduksjon (10 %) og donert (4 %). Ca. 69 % av matsvinnet utnyttes til dyrefôr, 24 % til biogass, 5 % til kompostering og forbrenning.



## Referanser

Elstad Stensgård, A. and H. Møller (2019). OR.05.19 Kortversjon av veileder for kartlegging av matsvinn i matindustrien, Østfoldforskning AS.

Stensgård, A. (2023). Faktaark om matsvinn i matindustrien 2022, NORSUS.

Stensgård, A., et al. (2018). Veileder for kartlegging av matsvinn i matindustrien. Fredrikstad, NORSUS.

Visjonen til NORSUS Norsk institutt for bærekraftsforskning AS, tidligere Østfoldforskning AS, er å bidra til bærekraftig samfunnsutvikling. Vi utvikler kunnskap og metoder for å forstå og implementere bærekraft bedre i samfunnet. Sammen med bedrifter og offentlige aktører kartlegger og reduserer vi miljøbelastninger, ofte med økonomisk gevinst. Slik bidrar vi til å bevege samfunnet i en bærekraftig retning.

---

<sup>1</sup> Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn og er ansvarlig for rapporteringen i henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn på vegne av NHO Mat og Drikke, DLF, DMF, NHO Reiseliv og Virke som er deres eiere. Datagrunnlaget for dette faktaarket bygger på data fra NorgesGruppen, COOP, Rema 1000, Bunnpris og Holdbart. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 2.2 i [denne rapporten](#).