

Faktaark om matsvinn i serveringsbransjen 2023



MATINDUSTRI



GROSSIST



DAGLIGVARE



SERVERING



KBS



FORBRUKER

FORFATTERE

LINA PLATANITI, INA CHARLOTTE BERNTSEN OG
PIETER CALLEWAERT

RAPPORTNUMMER

OR.14.24

ÅRSTALL

2024

Dette faktaarket er utarbeidet av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) på vegne av Matvettⁱ.

Resultatene for serveringsbransjen presentert i denne rapporten er tall fra rapporterende bedrifter og ikke oppskalert til nasjonal statistikk, som ble inkludert i [fjorårets rapport](#) (Stensgård, Berntsen et al. 2023). Dette forklarer forskjellen fra 2022-rapporten. Statistikken for de rapporterende bedriftene i serveringsbransjen baserer seg på rapportert mengde matavfall og antall gjester, type drift, samt tiltak som er iverksatt for å forebygge eller redusere matsvinn, bruk av overflødig mat eller matavfall m.fl. Årets rapport presenterer resultatene fra selskapene som har rapportert matsvinnet siden 2017. Bedriftene utgjør en større markedsandel av både hotell og kantinemarkedet, men dekker kun en liten andel av restaurantmarkedet. Bedriftene er primært større bedrifter. 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 metodikken finnes [her](#) (Stensgård, Callewaert et al. 2021).

Merk at måling av matsvinn i serveringsbransjen byr på ulike metodiske utfordringer, blant annet omtalt [her](#) (Møller, Callewaert et al. 2020). Utfordringene inkluderer f.eks. å etablere harmoniserte rutiner, måle spiselige vs. uspiselige deler eller mengde matsvinn per gjest. Sektoren hadde også store utfordringer under pandemien som blant annet forhindret kontinuiteten i måling av matsvinn og førte til inkonsistens i data.

Fra 2017 til 2023 er matsvinnet for de rapporterende bedriftene i serveringsbransjen redusert med 27%, fra 255 til 186 gram/gjest. Mesteparten av reduksjonen er oppnådd i restaurantbransjen, men her er datagrunnlaget usikkert grunnet et begrenset antall rapporterende bedrifter. Den totale utviklingen for serveringsbransjen er derfor også usikker.

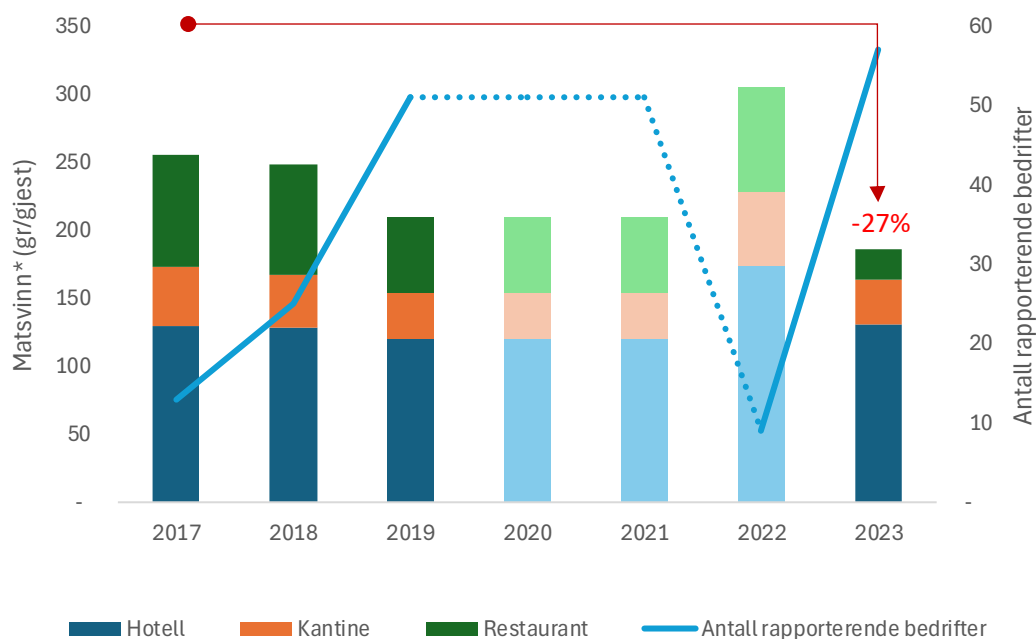
MATSVINN * gram/gjest, vektet	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Hotell	129	128	120	120	120	174	131
Kantine	44	39	34	34	34	55	32
Restaurant	83	81	56	56	56	77	23
Totalt	255	248	209	209	209	306	186

*Rapporterende bedrifter

Reduksjonen i 2023 er knyttet til økt fokus på måling og rapportering av matsvinn, forbedrede interne rutiner, smart menyplanlegging samt gjenbruk av overskuddsmat og salg av mat via alternative salgskanaler eller til lavere pris mot slutten av åpningstiden.

De største varegruppene som står for matsvinnet i serveringsbransjen er blandingsretter, frukt og grønt samt brød og bakervarer. Mesteparten av matsvinnet oppstår i forbindelse med servering, f.eks. maten som blir liggende for lenge i buffet, gjestens tallerken som forsyner seg med for mye og ansattes manglende kompetanse på å forebygge matsvinn er også en utfordring. Det rapporterte matsvinnet i 2023 i serveringsbransjen er estimert til 4 400 tonn og tilsvarer et klimaavtrykk på 16 000 tonn CO₂-ekv. og et økonomisk tap på ca. 246 Millioner NOK.

Figuren under viser utviklingen i gram matsvinn per gjest fra 2017 til 2023 (fargede søyler) samt antall rapporterende bedrifter (blå linje) gjennom perioden. For årene 2020-2022 er søylene falmet og linjen stiplet for å indikere usikkert datagrunnlag i pandemiårene.



*Verdier fra rapporterende bedrifter; ikke oppskalerte data

Antall rapporterende bedrifter økte de første årene av matsvinnkartleggingen som følge av KuttMatsvinn 2020-prosjektet (2017-2019). I løpet av den utfordrende perioden med pandemien ble det imidlertid færre rapporterende bedrifter og usikkert datagrunnlag. I 2023 har antall rapporterende bedrifter økt betydelig, som vist i grafen over.

For å forbedre kvaliteten på rapportering og analyser fra serveringsbransjen, er det viktig at flere serveringsaktører rapporterer data og at metodene harmoniseres spesielt definisjonen av «gjest» og «omsetning».

Referanser

Møller, H., et al. (2020). KuttMatsvinn2020 -forskning, Norwegian institute of sustainability research (NORSUS).

Stensgård, A., et al. (2023). Faktaark om matsvinn i serveringsbransjen 2022, NORSUS.

Stensgård, A., et al. (2021). Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren. Oslo, 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.

ⁱ 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 rapporterende bedrifter under bransjeavtalen. For mer info om datagrunnlag og metodikk les kapittel 5.2 i [denne rapporten](#).