

Slik var matsvinnåret 2025

Det er igjen på tide å oppsummere året som har gått og høydepunktene fra matsvinnarbeidet. 2025 føyer seg inn i rekken av de siste årene som har vært preget av mye politisk uro i verden, klimautfordringer og usikre økonomiske tider for mange privatpersoner og bedrifter. Det har likevel vært god fart i matsvinnarbeidet selv om revidering av matsvinnavtalen og forskriftsarbeidet under matsvinnloven først kom i gang mot slutten av året.

De viktigste aktivitetene for Matvett i 2025 har vært å fortsette arbeidet med å følge opp tiltak fra anbefalingene fra matsvinnutvalget som ikke er avhengig av regjeringens tilbakemeldinger, rekruttere flere virksomheter til bransjeavtalen og KuttMatsvinn Servering, følge opp og synliggjøre aktørenes arbeid samt videreutvikle verktøy for effektiv matsvinnreduksjon i mat- og serveringsbransjen og samarbeide med ulike aktører om å sette matsvinn enda høyere på agendaen.

Nedenfor følger en oppsummering av de viktigste sakene i året som har gått.

Matsvinnlov vedtatt – arbeid med forskrifter og revidert bransjeavtale i gang

Matsvinnloven ble vedtatt av Stortinget 27. mai 2025. Loven skal forsterke matsvinnarbeidet i Norge slik at halveringsmålet innen 2030 nås og formålet er å fremme bedre ressursutnyttelse av næringsmidler. Innholdet i loven er i stor grad i tråd med Matsvinnutvalgets anbefalinger om blant annet innføring av plikt til å gjennomføre aktsomhetsvurderinger og krav til donasjon og nedprising. Loven skal gjelde for virksomheter som produserer, omsetter eller serverer næringsmidler i Norge, både i privat og offentlig sektor.

Mattilsynet blir tilsynsmyndighet og har fått i oppdrag å utarbeide forskrift til loven. De ønsker involvering av næringen og innspill fra aktørene i verdikjeden. Med det som bakgrunn, inviterte Matvett og Mattilsynet bedrifter som er tilsluttet bransjeavtalen og medlemmer av matsvinnutvalget til et innspillsmøte 8. januar 2026. Noen av innspillene som kom frem:

- Behov for praktiske og gjennomførbare forskriftskrav som bygger på bransjeavtalen.
- Behov for tydeliggjøring av lovtekst og konkretisering av plikter under aktsomhetskravet.
- Måling og rapportering må være enkel og samordnet med annet regelverk.
- Regelverket må belønne tiltak som reduserer matsvinn, ikke gjøre dem mer krevende å gjennomføre.
- En revidert bransjeavtale pekes på som et viktig supplement til lov og forskrift, særlig for utvikling av beste praksis, standarder og erfaringsdeling.

Se mer informasjon om Mattilsynets arbeid på deres høringsportal [her](#).

Digitalt system for rapportering

Matvett har, på vegne av sine eierorganisasjoner, ansvar for å legge til rette for et enhetlig system for rapportering av matsvinndata i tråd med bransjeavtalen og kommende regelverk. Fra og med rapporteringen av 2025-tall byttes systemleverandør til [Tradesolution](#), som har teknologikompetanse og en sentral rolle i datadeling på vegne av verdikjeden for mat. NORSUS vil fortsatt bidra med metode og analyser.

Det nye digitale systemet skal gjøre rapporteringen enklere, mer presis og bedre tilpasset fremtidens behov samt gi bedriftene mer direkte tilbakerapportering på egne tall og sammenligning med andre aktører. Systemet bygges stegvis, er skalerbart og vil redusere manuelt arbeid samt styrke grunnlaget for målrettede matsvinntiltak. Løsningen tas i bruk for rapportering av 2025-data i mars 2026.

Matvett inviterer alle rapporterende bedrifter til et webinar ila mars 2026.

Matsvinnet på vei ned i Norge

Det kartlagte matsvinnet i Norge utgjorde i 2024 om lag 407 000 tonn, tilsvarende 73,4 kg per innbygger og en reduksjon på 24 prosent fra 2015 (ikke inkludert jordbruk). Husholdningene står fortsatt for den største andelen (47 prosent), men utviklingen har gått ned også her med en reduksjon på 18 prosent siden 2015 (plukkanalyseresultater fra 2023). Matbransjen viser særlig sterke resultater med en samlet reduksjon på 31 prosent i kilo pr innbygger siden 2015, som betyr at de samlet har nådd det andre delmålet i bransjeavtalen om 30 prosent reduksjon innen 2025.

Mat- og serveringsbransjen har samlet nådd neste delmål i bransjeavtalen

Det kartlagte matsvinnet i mat- og serveringsbransjen utgjorde 143 100 tonn i 2024 og inkluderer matindustri (eks. sjømatindustri), grossist, dagligvarehandel, serveringsbransjen (hotell, kantiner og restauranter) samt kiosk-, bensin, og servicehandel (KBS). Totalt har matsvinnet fra disse sektorene blitt redusert med 31 % siden 2015, målt i kg/innbygger, og betyr at bransjen samlet har nådd neste delmål i bransjeavtalen om 30 % reduksjon innen 2025.

De største varegruppene på tvers av bransjen er frukt og grønnsaker (20 %) samt brød og bakervarer (10 %). Målt i klimafotavtrykk og økonomisk verdi er disse varegruppene mindre ettersom de er relativt rimelige og har et lavt klimaavtrykk.

Bedrifter som er tilsluttet bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn og som rapporterer matsvinndata, har større reduksjon enn sektoren samlet. Klimaavtrykket er redusert med 33 %, mens det økonomiske tapet er redusert med 30 %. Forskjellen på utviklingen for klima, økonomi og mengde matsvinn skyldes at matsvinnet er redusert mest for relativt klimaintensive varer, som meierivarer og kjøtt.

Hovedårsakene til redusert mengde bransjen varierer mellom ulike ledd. Prosessoptimalisering (bestilling, produksjon, distribusjon, etc.), forbedring av emballasje og bedre samarbeid og kommunikasjon med kunder og leverandører oppgis som viktige tiltak. Mange aktører måler og registrerer matsvinn, og styrker de ansattes kompetanse innen matsvinn og smart menyplanlegging. Salg til nedsatte priser og donasjon er vanlige fremgangsmåter på tvers av alle ledd.

I tiden fremover må det jobbes videre med informasjonsdeling og samarbeid på tvers av bedrifter og bransjer for å finne nye løsninger frem mot halveringsmålet i 2030. Les mer om sammensetning og detaljer for hvert verdikjedeledd [her](#).

Husholdningenes matsvinn på stedet hvil i 2025

Hvert år gjennomfører Matvett og NORSUS kvalitative undersøkelser for å ta pulsen på nordmenns adferd og holdninger knyttet til matsvinn. I undersøkelsen for 2025, oppga respondentene å kaste omtrent like mye mat som i 2024, altså ca. 35 kg per person. Siden 2018 er det faktiske matsvinnet redusert med 18 prosent (resultater fra plukkanalyser 2023), og det blir spennende å se nye oppdaterte tall fra faktiske avfallsmålinger som gjennomføres i forbindelse med ny hovedrapportering under bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn.

Som i foregående år, oppgir respondentene at det kastes mest brød og bakervarer (20 %), ferske grønnsaker og salater (15 %) og flytende meierivarer (15 %). Sammenlignet med 2022 er matsvinnet særlig redusert for kjøtt og flytende meieriprodukter. Matsvinnet er redusert i alle aldersgrupper siden 2022, med unntak av aldersgruppen 40-49 år. Enpersonshusholdninger kaster mest mat per person, sammenlignet med større husholdninger. Dette er i tråd med tidligere studier fra Norge og andre land. De som bor alene kaster særlig mer flytende meieriprodukter, drikkevarer og brød- og bakevarer, sammenlignet med større husholdninger.

Nedenfor følger litt av innsikten fra undersøkelsen i 2025:

Smart emballasje og pakningsstørrelser

Matbransjen kan bidra til mindre matsvinn gjennom løsninger som hjelper forbrukerne i hverdagen. Forbrukerne vurderer særlig følgende tiltak som nyttige: gjenlukkbare emballasjer, mulighet for å handle i løssvekt og tydelig informasjon om holdbarhet og oppbevaring på emballasjen.

Tiltak for enpersonshusholdninger

De som bor alene kaster mest mat per person, og én av fem nordmenn bor alene i 2025. Tiltak rettet mot denne gruppen har derfor stort potensial. Enpersonshusholdninger peker særlig på mindre pakningsstørrelser, tydelig holdbarhets- og oppbevaringsinformasjon og løsvekt som de mest effektive tiltakene.

Datomerking er viktig for forbrukerne

Datomerking spiller en sentral rolle i kjøpsbeslutninger. En fjerdedel av forbrukerne sjekker alltid dato før kjøp, mens 42 prosent gjør det som oftest. Datomerking er spesielt viktig ved kjøp av melk, kjøtt, fisk og andre meieriprodukter.

Aversjon mot uperfekt mat gir mer matsvinn

Undersøkelsen viser at personer som opplever sterk avsky mot mat med estetiske avvik eller redusert ferskhet, kaster mer mat. Yngre rapporterer høyere avskysensitivitet enn eldre, men sammenhengen mellom avsky og matsvinn gjelder uavhengig av alder. Avsky er en naturlig beskyttelsesmekanisme, men kan også føre til at fullt spiselig mat kastes. Funnene peker på behov for økt kunnskap om hva som er trygg mat, samt bedre forståelse av holdbarhet, oppbevaring og bruk av matrester for å redusere unødvendig matsvinn.

Les mer om resultatene [her](#).

KuttMatsvinn-konferansen 2025

Over 130 matsvinnentusiaster var til stede i Næringslivets hus på KuttMatsvinn-konferansen 18. november, med representanter fra hele verdikjeden for mat, myndigheter, kommuner, matsentraler og miljøorganisasjoner. Målet med konferansen var å presentere oppdaterte resultater for utviklingen i matsvinnet, synliggjøre effektive tiltak og gode eksempler på samhandling i verdikjeden og diskutere det nye rammeverket med matsvinnlov, utarbeiding av forskrifter under loven og en revidert bransjeavtale der alle skal med.

Les mer om konferansen og finn presentasjonene [her](#).

Viktige fellestiltak i matbransjen

Ny standard for økt datadeling i verdikjeden (STAND)

For å nå halveringsmålet må samarbeidet i verdikjeden forsterkes. En viktig barriere for redusert matsvinn i verdikjeden er feilslåtte eller usikre prognoser. Matsvinnutvalget foreslo derfor å innføre mer systematisk informasjonsdeling mellom aktørene i verdikjeden, og en arbeidsgruppe i regi av Standardiseringsutvalget i dagligvarehandelen (STAND) utarbeidet i fjor en ny standard for økt datadeling. Den nye standarden viser allerede gode resultater og bedre informasjonsflyt som gir bedre planlegging og mindre matsvinn i alle ledd. Noen eksempler på oppnådde resultater:

- Reduksjon i matsvinn: Flere virksomheter rapporterer tosifret reduksjon i økonomisk svinn allerede etter ett års bruk, som følge av bedre oppfølging av avvik mellom forventede og faktiske innkjøp.
- Bedre samhandling i verdikjeden: Tettere dialog, jevnlig møter og økt deling av prognoser mellom aktører
- Mer effektiv datadeling: Forbedrede digitale løsninger gjør det enklere å dele, følge opp og bruke sanntidsdata, som bidrar til bedre beslutninger og redusert svinn.

Les mer om resultatene fra den nye standarden [her](#).

FASTHOLD – kartlegging av fastsettelse av holdbarhet

En annen vesentlig årsak til at mat kastes i hele verdikjeden, er at den er gått ut på dato med flere bakenforliggende årsaker. Matsvinnutvalget anbefalte forsterket innsats på temaet "holdbarhet". Matvett tok derfor initiativ til forprosjektet FASTHOLD, for å kartlegge praksis for hvordan produsentene fastsetter holdbarhet og om dagens regelverk og veiledning fra Mattilsynet er tilstrekkelig. Nofima leder dette prosjektet som avsluttes sommeren 2026. Det inviteres til et seminar for å dele resultater fra kartleggingen i løpet av våren. Se mer informasjon om prosjektet [her](#).

Fordeling av holdbarhet i verdikjeden (STAND)

Matvett har ledet et kartleggingsprosjekt i regi av STAND for å sammenstille erfaringer og praksis for tredeling av antall holdbarhetsdager mellom produsent, grossist og butikk/servering. Rapport med resultater og anbefalinger ble levert STAND i august 2025. Noen av funnene:

- Arbeidet viser et klart potensial for redusert matsvinn gjennom bedre utnyttelse av fleksibilitet i eksisterende standarder og tettere samhandling i verdikjeden.
- Det er behov for felles forståelse og mer enhetlig praksis for avvikshåndtering, særlig knyttet til hvordan fleksibilitet i STAND faktisk skal brukes.
- En praktisk veileder med beste praksis og enkle verktøy kan bidra til bedre håndtering av avvik, uten å innføre for rigid standardisering.
- Serveringsmarkedet representerer et uutnyttet potensial for å ta imot varer med kortere holdbarhet, gitt tydeligere rammer og forutsigbarhet.
- For å oppnå reell effekt må matsvinn vurderes i hele verdikjeden, slik at fleksibilitet og fordeling av holdbarhet bidrar til lavest mulig samlet svinn.

KuttMatsvinn-beviset til bedriftene som baner vei

Matvett ønsker å synliggjøre hvilke bedrifter som ligger lengst foran med å kutte matsvinnet mot 2030 med "KuttMatsvinn-beviset". Dette beviset deles ut til de aktørene i mat- og serveringsbransjen som er tilsluttet "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" og som rapporterer bedriftens årlige matsvinn og gjennomførte tiltak til NORSUS. Matindustribedrifter må i tillegg betale et frivillig vederlag som støtte til Matvetts arbeid og serveringsaktører må være med i samarbeidet KuttMatsvinn Servering.

I 2025 mottok 57 bedrifter KuttMatsvinn-beviset, en økning fra 37 aktører året før. Antall serveringsaktører gikk opp fra 13 til 36, noe som viser en sterk vekst i engasjementet fra denne delen av bransjen. Stadig flere tar konkrete grep for å redusere matsvinn og bidrar til målet om halvering innen 2030. Beviset dokumenterer deres bærekraftige innsats overfor kunder og samarbeidspartnere og kan være et konkurransefortrinn.

Du kan lese om hvem som fikk KuttMatsvinn-beviset i 2025 [her](#).

Holdbarhetsprisen delt ut for fjerde gang

Holdbarhetsprisen ble etablert av Grønt Punkt Norge (GPN) og Matvett i 2021 og ble i 2025 delt ut for fjerde gang som del av Plastløftet. Formålet med prisen er å fremme bærekraftige emballaseløsninger som tar like godt eller bedre vare på maten. Denne gangen vant Den Stolte Hane for sin løsning som inkluderte ny emballasje og produksjonsmetode. Skåler ble byttet ut med gjenvinnbare poser som bruker 75 % mindre plast og innføring av singelfrysing, som gjør det mulig å tine bare det man trenger, vil føre til mindre matsvinn. Dette er et eksempel på hvordan smart emballering og effektiv produksjon kan redusere både klimaavtrykk og matsvinn.

Les mer om Holdbarhetsprisen og alle vinnerne [her](#).

Digitale kampanjer med matbransjen for å synliggjøre effekt

Matvett gjennomførte flere digitale kampanjer i samarbeid med bedrifter tilsluttet Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn og deltakerne i KuttMatsvinn Servering i 2025. På Verdens miljødag 5. juni, ble oppnådd effekt i matsvinnskutt fra årets 57 mottakere av KuttMatsvinn-beviset synliggjort med annonser i Dagligvarehandelen og Horecanytt. I tillegg ble bedriftene oppfordret til å dele beste praksis for matsvinntiltak i sosiale medier. På den internasjonale matsvinndagen 29. september, ble tilsluttede bedrifter til bransjeavtalen synliggjort sammen med effektive tiltak fra et utvalg bedrifter i sosiale medier. Bedriftene ble også oppfordret til å synliggjøre egne matsvinntiltak, og alle fikk tilsendt kampanjemateriell og forslag til poster til bruk i egne kanaler. Disse postene viste både stort engasjement og et bredt spekter av tiltak som er iverksatt for å kutte matsvinnet.

KuttMatsvinn Servering – et bransjesamarbeid i vekst

Deltakermassen i KuttMatsvinn Servering blir stadig større, og verktøykassen har blitt mer innholdsrik. Satsningen, som ble etablert i 2021, har fortsatt å utvikle seg med støtte fra bransjeutvalget bestående av representanter fra ISS, Scandic, Nores, SiN, Nortura, ASKO og Matvett. I 2025 ble ytterligere 28 nye aktører tilknyttet direkte og 25 gjennom innkjøpskjeder, og samarbeidet teller nå over 2600 virksomheter innen serveringsbransjen. Den nye matsvinnloven innebærer at både private og offentlige serveringssteder må ha systemer på plass for å registrere og redusere matsvinn. Ved å delta i KuttMatsvinn Servering blir bedriftene godt forberedt på de kommende kravene.

I forkant av årets datainnsamling gjennomførte Matvett et webinar i samarbeid med NORSUS, for å veilede bedriftene i måling og rapportering av matsvinnstill. Matvett har også styrket informasjonsflyten i nettverket gjennom kvartalsvise nyhetsbrev (Q1–Q4) med oppdateringer og tips. Over 2000 medarbeidere gjennomførte Matvetts e-læringskurs for ansatte og har fått tilsendt personlige diplomer. Lurer du på hvordan du blir med i KuttMatsvinn Servering? Se mer info [her](#).

Under finner du aktiviteter knyttet til KuttMatsvinn Servering i 2025:

KuttMatsvinn-forum en viktig møteplass

Matvett samlet aktører fra hele serveringsbransjen til KuttMatsvinn-forum, arrangert under UMAMI ARENA 2025. Forumet satte søkelys på hvordan redusert matsvinn ikke bare er et viktig klima- og bærekraftiltak, men også et effektivt virkemiddel for å styrke lønnsomhet, drift og kvalitet i virksomhetene. Gjennom faglige innlegg og deling av konkrete erfaringer ble det vist hvordan stadig flere aktører har gått fra ambisjon til handling, og nå jobber mer systematisk med måling, tiltak og forbedring. Et av høydepunktene var utdeling av priser for beste matsvinntiltak i 2025, der virksomheter som har utmerket seg med kreative, målrettede og effektive løsninger ble løftet frem. I tillegg ble KuttMatsvinn-beviset tildelt virksomheter som oppfyller kriteriene for systematisk arbeid med matsvinnreduksjon.

Les mer og se vinnerne [her](#).

KuttMatsvinn-prisen inkluderes i stadig flere konkurranser

KuttMatsvinn-prisen ble i 2025 inkludert i enda flere kokkekonkurranser, noe som bidrar til å bevisstgjøre fremtidens kokker om matsvinn. Prisen som opprinnelig ble utviklet for ASKO Servering Norgescup i 2022, ble i 2025 delt ut på TINE Matcup for andre gang i et samarbeid mellom TINE, NKL og Matvett. Som tidligere gikk utmerkelsen til finalelaget som best utnyttet råvarene og produserte minst mulig matsvinn. KuttMatsvinn-prisen ble også delt ut for fjerde gang på ASKO Servering Norgescup for kokkeelever i Stavanger, og den var inkludert for første gang i NM i kokkekunst i Trondheim høsten 2024.

Nytt i 2025 var at prisen også ble introdusert i NM i Community Catering og Årets grønne kokk 2025. Under NM i Community Catering gikk prisen til laget "Speiderne", for sitt gjennomtenkte og bærekraftige råvarebruk. I Årets grønne kokk 2025 ble laget fra Arakataka/Vaaghals tildelt KuttMatsvinn-prisen (i tillegg til bronsemedalje), etter å ha imponert dommerne ved å utnytte hele råvaren og minimere matsvinn gjennom hele konkurransen.

Beste praksis – modell for gjennomføring av matmesser

Matvett har utviklet en messemodell basert på erfaringer fra store arrangementer som UMAMI Arena og Noresdagene, med mål om å redusere matsvinn og fremme bærekraftige løsninger på messer. Modellen gir klare forslag til retningslinjer for planlegging, gjennomføring og evaluering av matmesser, med fokus på tett samarbeid mellom arrangører, leverandører og utstillere. Under Noresdagene 2025 resulterte dette arbeidet i at hele 96,7 % av overskuddsmaten fra messen ble donert til Frelsesarmeen. Matvetts digitale matsvinnkurs ble dessuten satt som et kriterium for å vinne prisen for *beste stand*, noe som førte til at nesten 90 % av utstillerne gjennomførte kurset, et tydelig bevis på engasjementet internt hos utstillerne.

Prinsippene fra messemodellen ble også videreført under UMAMI Arena 2025, Norges største storhusholdningsmesse.

Matsvinn ble satt høyt på agendaen og flere av konkurransene hadde matsvinn som et viktig vurderingskriterium, og det var fokus på å redusere overskuddsmat som hovedsakelig besto av frukt, grønnsaker, urter, ferdigretter og tørrvarer og ble donert via Matsentralen. Nedgangen i overskuddsmat kan i stor grad tilskrives forbedrede rutiner hos utstillerne, blant annet mer presise beregninger av matmengder og økt bruk av tallerkenserverting. Resultatet var både mye matglede og svært lite matsvinn på messen, noe som viser at store arrangementer kan gjennomføres bærekraftig med riktig planlegging og bevissthet.

Les mer om aktivitetene på UMAMI [her](#).

Matsentralen

Matsentralene videreformidler overskuddsmat fra matbransjen til ideelle organisasjoner som gir mathjelp til mennesker som trenger det. Behovet for mathjelp øker, og er større enn det matsentralene klarer å omfordele. Nettverket består av 8 matsentraler over hele landet, som samarbeider med nesten 600 ideelle organisasjoner som hjelper mennesker som strever med å sette mat på bordet.

Matsvinnloven med krav om donasjon av overskuddsmat fra produsenter og grossister som innføres i 2026 forventes å få stor betydning for matsentralenes arbeid fremover. Donasjonsplikten vil kunne bidra til økte volumer av overskuddsmat til omfordeling, forutsatt at regelverket følges opp med tydelige forskrifter, praktisk veiledning og rammebetingelser som gjør det enklere og mer lønnsomt å donere mat enn å destruere den.

Les mer om matsentralenes viktige arbeid [her](#).

Videreutvikling av nudging som virkemiddel med “Matvettutfordringen”

I tråd med en av anbefalingene fra matsvinnutvalget gjennomførte Matvett og Nudgelab i 2024 en Matvettutfordring for å teste nudging som virkemiddel til å endre folks matkastevaner. Resultatene fra det 8 uker lange eksperimentet viste at 6 av 10 klarte å kaste mindre mat nesten hver dag og at 3 av 4 kastet mindre av andre matvarer i tillegg til de tre mattypene de hadde valgt. Et halvt år senere oppga 9 av 10 deltakere i utfordringen å ha opprettholdt de gode vanene eller blitt enda flinkere. Les mer og last ned rapporten med resultater og anbefalinger til videreutvikling og oppskalering [her](#).

Sammen med [Dytt AS](#) har Matvett i 2025 utviklet en kanal/app bygget over samme lest som metodikken i Matvettutfordringen, som kan benyttes til å gjennomføre lignende utfordringer/kampanjer mot innbyggere i landets kommuner og ansatte i private og offentlige virksomheter. Denne skal nå testes ut med et par utvalgte kommuner og bedrifter. Resultatene er også delt med det nordiske nettverket for matsvinn og metodikken vil bli en av flere felles satsninger med støtte fra Nordisk Ministerråd.

Nysgjerrig og ønsker å vite mer om hvordan din virksomhet kan delta? Ta kontakt på info@matvett.no.

Bra aktivitet i sosiale medier

2025 ble et aktivt år for Matvett i sosiale medier, med høy publiseringstakt og voksende følgerskare. Med temaer som *økonomi*, *datomerking* og *beregn akkurat nok*, og tre faste ukentlige innslag med *Tirsdagstipset*, *Restetorsdag* og *Spør Matvett* har alle har bidratt til å engasjere publikumet.

På Instagram er antall følgere økt med 26 %. Innlegg med enkle tips for å redusere matsvinn oppnår spesielt godt engasjement blant følgerne. Også på LinkedIn er tilstedeværelsen trappet opp. I løpet av året ble det delt ca. 40 innlegg og artikler, som resulterte i en betydelig økning i rekkevidde og interesse. Følgerantallet på LinkedIn steg med 54 %, noe som tyder på økende engasjement fra bransjeaktører og samarbeidspartnere.

Under KuttMatsvinn-ukene 2025 skapte Matvett stort engasjement i sosiale medier, spesielt med konkurransen «*Se, lukt og smak*» og *Matkastetype-quizen*, som samlet nådde over 67 000 personer. Interaktivt og målrettet innhold viste seg å fungere best. Også *Verdens miljødag-konkurransen* fikk mye engasjement ved at 16 % enten likte, responderte eller delte postene. Dette viser at kampanjer som aktiverer følgerne treffer godt. I desember arrangerte Matvett igjen en julekalender-konkurranse for å oppmuntre nordmenn til å bli mer bevisste på matforbruket i julehøytiden. Denne skapte stort engasjement, med en økning på 85 % deltakere fra fjorårets konkurranse.

Samarbeid om å kutte matsvinn i idretten

Norges Idrettsforbund (NIF) og Matvett inngikk en samarbeidsavtale i 2025 med mål om å redusere matsvinn i tilknytning til ulike aktiviteter i norsk idrett. Hensikten med samarbeidet er å bidra til at mat og forebygging av matsvinn som del av idrettens arbeid med bærekraft blir mer systematisk ivaretatt i hele organisasjonen og ut mot samarbeidspartnere, forbund, klubber, utøvere og foresatte. Den første samarbeidsaktiviteten blir å teste ut et mer bærekraftig menykonsept og en kompetansepakke som inkluderer et digitalt matsvinnkurs og veiledning for idrettsarrangementer i hele Norge, og som vil bidra til redusert matsvinn på idrettsarrangementer.

Les mer om samarbeidet [her](#).

Nordisk samarbeid om matsvinn

Matvett deltar i et nordisk nettverk om matsvinn sammen med andre nordiske fageksperter fra myndighetsorganer og organisasjoner. Nettverket er initiert av Nordisk Ministerråd og Livsmedelsverket (det svenske mattilsynet) fungerer som sekretariat. Hensikten med nettverket er å styrke samarbeidet i Norden, utveksle erfaringer fra matsvinnarbeidet, diskutere felles utfordringer og synergier samt identifisere og gjennomføre samarbeidsprosjekter på tvers av landene. Det har så langt vært arrangert to fysiske nettverksmøter, siste i Helsinki høsten 2025, der skisser til mulige fellesprosjekter ble vurdert og hvor en videreutvikling av Matvettutfordringen, som handler om nudging av ansatte og innbyggere for å endre matkastevaner, ble stemt frem som ett av to konsepter som skal vurderes av Nordisk Ministerråd i tillegg til en koalisjon for datomerking. Det vil bli arrangert en nordisk matsvinnkonferanse i København i desember 2026.

EU-plattformen om matsvinn

EU-plattformen om matsvinn ble etablert som ledd i å nå FNs bærekraftsmål for en femårsperiode fra 2016, og er videreført i en ny femårsperiode (2022-2026). Matvett, Nofima og NORSUS har deltatt som et konsortium siden 2016. Landbruk- og matdepartementet (LMD) deltar på vegne av norske myndigheter som observatør. Det er norsk deltagelse i samtlige av plattformens fire undergrupper (Monitoring, Action & Implementation, Donation og Consumer). Plattformen fungerer som en dialog- og samarbeidsscene for å akselerere EUs innsats mot matsvinn gjennom datadrevet politikk, beste praksis-delning, støtte til implementering av bindende mål og kobling til rammeverk som nye EU-lover og 2030-målene. Det ble arrangert to plattformmøter i 2025 og diverse møter i undergruppene.

Flere EU-land har utviklet tiltak som kan være relevante for det norske matsvinnarbeidet. I Hellas og Frankrike har hoteller og sykehus oppnådd store kutt i matsvinn gjennom digitale måleverktøy som STOP-WASTE og KIKLEO, mens prosjekter som GUSTOS i Spania og 360.come i Portugal viser hvordan opplæring og praktiske tiltak i skoler kan endre vaner hos barn og unge. Kampanjer som «De Kostwinners» i Flandern og «Stop Spild Af Mad» i Danmark bygger tverrsektorielle nettverk mellom myndigheter, næringsliv, sivilsamfunn, forskningsmiljøer og media, og flere prosjekter trekker frem bruk av sosiale normer og atferdpsykologi som effektive virkemidler. I tillegg har EU-initiativ som FEBA og Global Food Donation Policy Atlas utviklet konkrete verktøy for matdonasjon og politikktutvikling, som også kan gi nyttig innsikt for videre arbeid i Norge.

Matvett har blant annet delt informasjon om flere prosjekter og kampanjer til EU-huben for inspirasjon til det europeiske arbeidet mot matsvinn. Blant bidragene som er delt er *The Matvett Challenge*, et nudge-prosjekt som viser hvordan små grep i husholdninger kan gi store resultater, *Bruk sansene*, nasjonal forbrukerkampanje for å redusere unødvendig kast av mat etter utløp av "best før"-dato, og *Kutt Matsvinn-uken*, hvor både bedrifter og bransjeaktører mobiliseres for å vise sitt engasjement og fremme gode matsvinnløsninger.

Les mer om arbeidet i EU-plattformen [her](#)

Sustainable Eater – forbrukere i et bærekraftig norsk matsystem

Matvett har de siste fem årene deltatt i forskningsprosjektet Sustainable Eater (2021-2025) som ble ledet av [Nofima](#) og ble avsluttet i desember 2025 med et sluttseminar hos Orkla. Det overordnede målet har vært å gi økt forståelse for og forsterke forbrukernes bidrag til et bærekraftig norsk matsystem. Forskningsprosjektet har blant annet kartlagt hvordan forbrukernes valg og atferd har betydning for verdikjeden for mat. Matvett ledet en arbeidspakke om undervisning og har både testet og videreutviklet undervisningsopplegg for ungdomsskolen om bærekraftige matsystemer og matsvinn, i tillegg til å lede en case om hvordan ny teknologi i form av 2D-koder kan bidra til å redusere matsvinnet i butikk og i husholdningene.

Les mer om resultater og anbefalinger [her](#).

Offentlig verktøykasse

På oppdrag og med støtte fra klima- og miljødepartementet, har Matvett utviklet en verktøykasse med ulike ressurser for å ruste opp offentlig sektor innen omsorg, skole og barnehage til å arbeide målrettet med å redusere matsvinn. I [verktøykassen til omsorgssektoren](#) finnes "Kom i gang-guide", e-læringskurs tilpasset omsorgssektoren, veiledning for kartlegging og tiltak, guider og maler for veiing av og registrering av matsvinn, gjenbruksguider samt materiell og kommunikasjonsverktøy for å engasjere og informere ansatte. Disse ressursene blir sett på som nyttige av omsorgssektoren, og som det blir viktig å bygge kjennskap blant langt flere i 2026, for å ruste kommuner og virksomheter til arbeidet når matsvinnlov og revidert bransjeavtale trer i kraft.

Verktøykassen for skole- og barnehagesektoren er blant annet utviklet i samarbeid med Grønt Flagg. De svarer ut behovene til lærere og ansatte innenfor rammen av bærekraftig utvikling og inneholder ressurser som aktivitetsark for ulike alderstrinn, e-læringskurs og inspirasjonsfilmer. I løpet av første halvår 2026 skal nettsidene til Matvett oppgraderes og alle kunnskapsressursene flyttes til egen nettside og vil bli mer tilgjengelige.

Forventninger til 2026

Selv om politiske- og økonomiske utfordringer fremdeles preger hverdagen for næringsliv og privathusholdninger, har det vært jobbet godt med matsvinnreduksjon i mange bedrifter i 2025 og flere nye verktøy er utviklet for å legge til rette for arbeidet. Matsvinnloven er vedtatt og arbeidet med forskriften og en forsterket bransjeavtale er i gang og realiseres ila 2026. Det blir viktig å sikre god veiledning og sømløse løsninger til bedriftene for hvordan de best oppfyller lovkrav og redegjør for dem. Med bare fire år igjen til halveringsmålet skal være nådd i 2030, er det ingen tid å miste.

Det forsterkede rammeverket med matsvinnlov og en revidert bransjeavtale bør bygge videre på hovedgrepet fra Matsvinnutvalget med tydelige, målbare krav som trekker i samme retning og forsterker innsatsen i hele verdikjeden, og vi forventer at forskriftshøringen til våren viser effekten av Mattilsynets sterke involvering av næringen, slik at den blir både treffsikker og gjennomførbar.

Matvetts rolle i arbeidet med å støtte tilsluttede bedrifter i å oppfylle kravene i det nye og forsterkede rammeverket blir enda viktigere i årene som kommer, og medfører blant annet økt tilrettelegging for at virksomhetene kan etterleve kravene og bidra til halveringsmålet gjennom felles systemer og verktøy som blant annet digital rapportering, beste praksis, veiledere, maler, kompetansetiltak, digitale kurs og kommunikasjonsmateriell. Langt flere små- og mellomstore virksomheter i mat- og serveringsbransjen vil som følge av det forsterkede rammeverket bli inkludert i arbeidet med behov for støtte og veiledning. Særlig viktig blir det å legge til rette for måling av mengde matsvinn hos den enkelte virksomhet, som et tydelig startpunkt for tiltak basert på kunnskap og data. Dette vil kreve økt innsats, samhandling og effektivisering i verdikjeden.

Donasjonsplikten for matindustri og grossister vil gi mer overskuddsmat til mennesker som trenger det. Samtidig forventes det at myndighetene følger opp med å fjerne økonomiske barrierer og innrette skatte- og avgiftspolitikken slik at donasjon prioriteres foran energiutvinning.

Matsvinnresultatene i 2025 vil danne grunnlag for en ny hovedrapportering under bransjeavtalen, der målet er 30 % reduksjon fra 2015. Selv om flere av sektorene i mat- og serveringsbransjen allerede har nådd delmålet, blir rapporteringen et sentralt styringsverktøy for å vurdere om tempo og tiltak er tilstrekkelige for å nå halveringsmålet. Matvett vil samle inn data fra virksomhetene og bidra i rapporteringsarbeidet.

Det er flere store arenaer for å sette matsvinn ytterligere på agendaen i 2026. Matvett vil arrangere sitt årlige forum for deltakerne i Kuttmatvinn Servering i løpet av våren og en større matsvinnkonferanse i oktober/november. I tillegg blir det arrangert en nordisk matsvinnkonferanse i København 8.-9. desember som blir en viktig arena for erfaringsutveksling og samarbeid, bl.a. om holdbarhetsmerking og nudging av forbrukere.

Vi ser frem til nok et spennende år sammen med bedriftene i mat- og serveringsbransjen med både gjestene og kundene på lag, og med myndigheter og andre organisasjoner som er aktive i matsvinnarbeidet. Sammen skal vi nå målene både via eksisterende, forsterkede og nye virkemidler. Har du spørsmål til arbeidet, ta gjerne kontakt eller besøk oss på matvett.no og les mer om våre aktiviteter.