

Matvett AS
Postboks 5469 Majorstuen
0305 Oslo

Oslo, 12. juni 2020

Digitaliseringsdirektoratet v/ postmottak@digdir.no/ Cc: helene.hoggen@digdir.no

Innspill til Digitaliseringsdirektoratets handlingsplan for økt andel grønne og innovative offentlige anskaffelser (saksnr.19/01489)

Innspillet fra Matvett som omtalt nedenfor er relatert til området "mat og matsvinn". Matvett er et ideelt aksjeselskap med mål om å forebygge og redusere matsvinn og samarbeider på vegne av en samlet bransje med myndigheter og forskningsmiljøer. Matvett eies av NHO Mat og Drikke, Dagligvareleverandørenes forening (DLF), Dagligvarehandelens miljøforum (DMF), NHO Reiseliv og Virke og representerer over 300.000 ansatte fra ca 22.000 bedrifter fra privat sektor.

Matsvinnarbeidet i Norge startet med ForMat-prosjektet i 2010, initiert av NorgesGruppen og NHO Mat og Drikke i tett samarbeid med myndighetene som har støttet arbeidet fra starten. Matvett ble etablert som et selskap i 2012 og i 2015 ble NHO Reiseliv og senere VIRKE også med på eiersiden i selskapet og serveringsbransjen ble innlemmet i vårt arbeid. Matvett tilrettelegger arbeidet for at bedriftene i mat- og serveringsbransjen og forbruker skal forebygge og redusere matsvinn ved å utvikle systemer for kartlegging og rapportering av matsvinn, diverse verktøy som veiledere, matsvinnkalkulator, deling av beste praksis er noen eksempler. Viktige samarbeidspartnere er NORSUS (tidl. Østfoldforskning), Nofima og Emballasjeforeningen.

"Mat og matsvinn"

Kartlegging viser at vi kaster minimum 390.000 tonn mat i Norge. Dette inkluderer ikke tall fra landbruket, sjømatindustrien eller offentlige virksomheter. Mat- og serveringsbransjen står for en tredel, mens det er forbrukerne som kaster mest, hver 8. handlepose, tilsvarende 42,6 kilo per person. Den viktigste årsaken til matsvinn i hele verdikjeden skyldes at maten er utgått på dato, mens manglende oversikt over hva som kastes og manglende kunnskap om holdbarhet og oppbevaring er noen av rotårsakene.

Matvett var en sterk pådriver i arbeidet med "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn" i 2017, som er et viktig rammeverk for matsvinnarbeidet i Norge og hvor hovedmålet er å halvere matsvinnet i Norge innen 2030. Det fremgår av bransjeavtalen at både offentlige og private virksomheter skal redusere sitt matsvinn, og at man skal samarbeide i verdikjeden. En av svakhetene med bransjeavtalen er at den ikke regulerer hvordan offentlige virksomheter med matservering kan slutte seg til bransjeavtalen. Dette har Matvett påpekt under arbeidet med avtalen og også i senere tid. Krav om forebygging og reduksjon av matsvinn i DIFIs nye kriterier for mat- og drikkeanskaffelser er viktig for å lykkes med grønnere anskaffelser og det er viktig at disse kriteriene følges opp blant annet på kartlegging av matsvinnet fra offentlige virksomheter.

Rapportering på matsvinn

Bedrifter kan tilslutte seg målene i bransjeavtalen via en tilslutningserklæring, hvor de forplikter seg til å måle og rapportere på matsvinn og gjennomførte tiltak. Så langt har 104 bedrifter signert en slik erklæring.

I 2017 ble KuttMatsvinn2020-prosjektet lansert på initiativ fra NorgesGruppen Servering og ASKO, med Matvett som prosjektleder. Parallelt med bransjeprosjektet har Matvett vært prosjekteier for forskningsprosjektet "KuttMatsvinn2020 forskning", som har hatt fokus på etablering av systemer for kartlegging og rapportering av matsvinndata og tiltak. Forskningsprosjektet har vært ledet av NORSUS og støttet med midler fra Norges Forskningsråd. Dette prosjektet ble avsluttet første kvartal 2020. Veiledere på hvordan private og offentlige serveringssteder skal kartlegge matsvinnet er en av leveransene fra forskningsprosjektet. Disse er tilgjengelige [her](#).

Målet med KuttMatsvinn2020 bransjeprosjektet er å redusere matsvinnet fra deltagende serveringssteder med 20 % innen 2020. Prosjektet skulle opprinnelig være avsluttet desember 2019 men ble forlenget ut 31.12.2020. Så langt deltar over 2200 serveringssteder. Siden offentlige virksomheter er store tilbydere av mat, ble disse inkludert i målgruppen for KuttMatsvinn2020-prosjektet og i dag deltar 3 kommuner i arbeidet. Disse har rapportert matsvinndata fra blant annet sentralkjøkken, sykehjem, skoler og SFO. Det kreves et økonomisk bidrag basert på omsetning eller varekjøp fra mat og drikke og terskelen har vært lav for å få med flest mulig. Kommunene har i snitt betalt kr 25.000 pr år for å delta, men selv med lav kostnad har kun tre kommuner blitt med i prosjektet.

Kartlegging hittil i prosjektet viser at over halvparten av serveringsstedene som engasjerer seg og jobber systematisk med matsvinn, når målsetningen om reduksjon etter bare ett til to år, og at det viktigste tiltaket er å involvere de ansatte i etablering av gode rutiner for måling og analyse av matsvinnet. Erfaringene beviser at det er mye å hente ved matsvinnarbeid, både i sparte kostnader og bedre kvalitet på maten. Et eksempel på konkret tiltak fra prosjektet er piloten "Beste praksiskantine" med Compass Group med fokus på matsvinn fra møtemat. Resultater og erfaringer fra dette arbeidet bør være relevante innspill til handlingsplanen. Se mer informasjon [her](#).

En viktig barriere som er kartlagt i prosjektet, er manglende ressurser til å komme i gang med arbeidet og få på plass gode rutiner for systematisk kartlegging av matsvinnet og iverksettelse av tiltak. Prosjektet har derfor prioritert veiledning og oppfølging av den enkelte samt erfaringsutveksling på tvers via prosjektets halvårlige samlinger. Dette gjelder også kommunene. Bærum kommune løste dette ved å sette av en 40 % stilling i 2 år for å organisere matsvinnarbeidet, som i første omgang omfattet 4 av sykehjemmene. Etter ett år oppnådde kommunen gode resultater, de har redusert sitt matsvinn fra fire sykehjem med 4 tonn som tilsvarer 250.000 kroner eller 14 tonn CO2. Resultatene ble også omtalt i media; <https://www.budstikka.no/natur-og-miljoe/reduserer-matsvinn-pa-sykehjem/584108!/>

Viktige leveranser fra KuttMatsvinn2020 som er tilgjengelige og som bør vurderes inkludert i Handlingsplanen for grønnere anskaffelser er:

- System for måling og rapportering på matsvinn for hoteller, kantiner, restauranter, kiosker, bakerier og offentlig virksomheter som sentralkjøkken, pleiehjem, skoler, SFO
- Veiledere for måling og rapportering for serveringsbransjen og offentlige virksomheter
- Veileder for trygg gjenbruk av overskuddsmat i samarbeid med Nofima
- Kurs- og kompetanseverktøy
- Materiell for bevisstgjøring av gjester
- Beste praksis-eksempler

For mer informasjon om KuttMatsvinn-prosjektet, ser [her](#).

Hvordan ivareta kommunene etter at prosjektet avsluttes 31.12.2020?

Når KuttMatsvinn2020-prosjektet avsluttes 31.12.2020 er det nødvendig med et system som fremover kan ta imot rapportering fra kommuner og deres offentlige virksomheter og en løsning for hvordan arbeidet skal følges opp. De tre kommunene som deltok i prosjektet har rapportert sine tall gjennom KuttMatsvinn2020. Matvett har ingen dedikerte ressurser til å følge opp kommunene på matsvinnarbeidet etter at prosjektet avsluttes 31.12.2020. De private bedriftene knyttet til bransjeavtalen rapporterer via Matvett på oppdrag fra de private bransjeorganisasjonene som er våre eiere.

Som nevnt over, vil veiledere og verktøy være tilgjengelig, men det vil ikke være noen ressurser til å ivareta ulike aktiviteter rettet mot kommunene og andre offentlige virksomheter som serverer mat. Basert på vår kjennskap, har ikke myndighetene opprettet noe tilsvarende system for å kunne ta imot rapportering fra offentlige virksomheter.

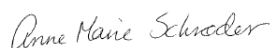
For å nå målet om grønnere og mer innovative offentlige anskaffelser, blir det viktig å få redusert matsvinnet i alle ledd i verdikjeden. Kommunene spiller her en viktig rolle og gevinstene man vil oppnå vil både skape økonomisk vekst, begrense klimaendringene og bidra til å fordele jordas ressurser på en bedre måte.

Som oppsummering av innspillet bør Handlingsplanen være konkret på følgende punkter for videre oppfølging av kommunenes matsvinnarbeid:

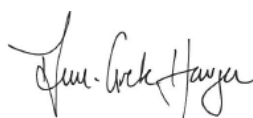
- System for kartlegging og rapportering av matsvinn fra offentlige virksomheter. Handlingsplanen bør sette søkelys på DIFIs nye kriterier for mat- og drikkeanskaffelser og at matsvinnkravene bør stilles både til leverandører og til de offentlige virksomhetene selv om rutiner for å kartlegge og rapportere på matsvinndata og tiltak.
- Dedikerte ressurser til å veilede og følge opp kommunenes arbeid med å forebygge og redusere matsvinn i offentlige virksomheter

Vi inviterer til videre dialog og står til disposisjon for eventuelle spørsmål.

Med vennlig hilsen



Anne Marie Schrøder
Kommunikasjonssjef



Anne-Grete Haugen
Daglig leder