

Food waste prevention in Norway – collaborative efforts through the whole value chain

Matvett and the ForMat-project

FUSIONS Nordic Meeting

Oslo 22nd of April



- ForMat – a 4 year project established in 2010
- Matvett SA founded in 2012 - Owned by:
 - NHO Mat og Drikke (Food and drink Norway)
 - DLF (Grocery Manufacturers)
 - DMF (Grocery Forum retailers/environmental)
 - NHO Reiseliv (Norwegian Hospitality Association)
- Funding: Public (50 %) + Industry (50 %)
- Partners: Ostfold Research, Nofima, Norwegian Packaging Association
- Aim: Contribute to reduce food waste with 25 % by 2015

Our contributors from the food sector



Norge AS/
Avd. F&G



Norge AS/
Avd. Logistikk Skårer



Distribusjon AS/
Avd. Import



MatBørsen



KORNI



How do Matvett work to prevent food waste?

- 3 main areas:
 - Research -5 years systematically measuring of food waste
 - Communication –media, seminars, tools, recipes
 - Network - industry and trade

Matsvinn.no (Food sector)



[Forsiden](#) [Om ForMat](#) [Om matsvinn](#) [Nyheter](#) [Ressurser](#) [Kontakt](#) 



"For hver krone vi kaster må vi produsere for 30 kroner"

Jens Strøm
Direktør for kvalitet og forskning
Bama Gruppen AS

 REDUSER MATSVINN OG SPAR PENGER

 HVORDAN KOMMER JEG I GANG?

 TA FORMAT-SJEKKEN

Matvett.no (Consumer)



10 gode tips til å kaste mindre mat

LES OGSÅ

SPIS OPP MATEN DIN!

TID FOR PÅSKE

Er du en av dem som kaster mat som kan spises? Tror du maten er dårlig fordi den ikke er helt fersk lenger? Her er enkle tips til hvordan du kan ta bedre vare på maten og spare både penger og miljøet.

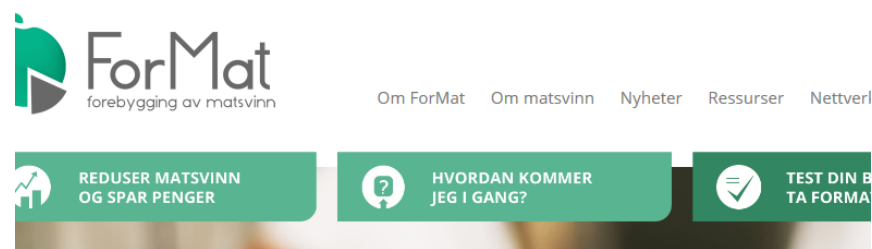
- Planlegg innkjøpene dine og bruk handelliste
- Rydd i kjøleskapet, så du vet hva du har
- Oppbevar maten din riktig. Husk at fisk og kjøtt må ha det kaldere enn grønnsaker
- Bruk sansene dine. Ikke kast mat selv om den har gått ut på dato før du har sjekket om maten fremdeles er bra

Tools for companies (matsvinn.no)

-Guide for companies on how they can organize food waste prevention:



-- "ForMat-sjekken" a simple « zero » analysis for companies



Velkommen til ForMat-sjekken.

Her kan du enkelt svare på spørsmål om bedriftens eller butikkens avfallsmengder håndtering av disse, for å kartlegge din bedrifts/butikks "nå-situasjon" når det gjelder matsvinn.

Bedriften/butikken har muligens god oversikt over matsvinnet og gjør det som skal utnytte råvarer og produkter maksimalt. Hvis ikke, så trenger dere kanskje bidrag fra ForMats metodeverktøy til å få denne oversikten og til å redusere svinnet og spare

Uansett vil du ha et mye klarere bilde av din bedrifts eller butikks situasjon hvis du ForMat-sjekken!

Bedrift/Butikk

Bransje

Fyllt ut av



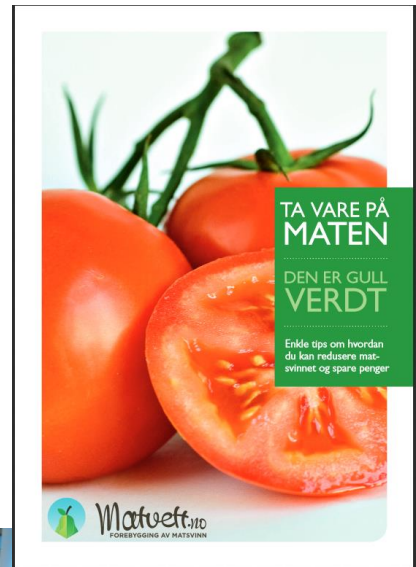
TA TESTEN FOR
DAGLIGVAREBUTIKKER



TA TESTEN FOR
NÆRINGSMIDDELBEDRIFTER

Tools for consumers (matvett.no)

- «Restetorsdag» – Facebook tip about how to use leftovers each Thursday
- «The Norwegian Food Waste table»
- Leaflets
- Quiz
- Presentations



«The Norwegian Food waste table» 46,3 kilo per habitant



What has been achieved since 2010?



Food waste in Norway 361 000 tons*

- Total value approx. NOK 18 billions
- Consumer accounts for 64 %
- Decrease in industry and wholesale from 2010



Source: «Matsvinn i Norge 2013 – Østfoldforskning»

*) Food waste from Hospitality or Agriculture not included. Non comparable analysis of consumers waste.

The main categories of food waste



	Fruit and vegetables	Fresh baked goods	Fresh meat
Food industry (volume)	14%	11,5%	1,3%
Retailers* (value)	4,6%	6,3%	5,2%
Consumer (volume)	24,5%	20%	7,9%



Matvett
FOREBYGGING AV MATSVINN

Source: Matsvinn i Norge 2013 – Østfoldforskning.

* Matsvinn i prosent av omsetningen. Varegruppene som er kartlagt har en høyere svinnpersent, slik at den totale svinnpersent er lavere.

Previous networks have defined main causes and have addressed areas of cooperation

- Main causes to food waste in the value chain:
 - "Best before"/"Use by date"
 - Shelf life
 - Assortment
 - Packaging
- Cooperation
 - STAND
(Standardiseringsutvalget for Norsk Dagligvare)
 - Forecasting



Some positive results in consumers behaviour in 2014

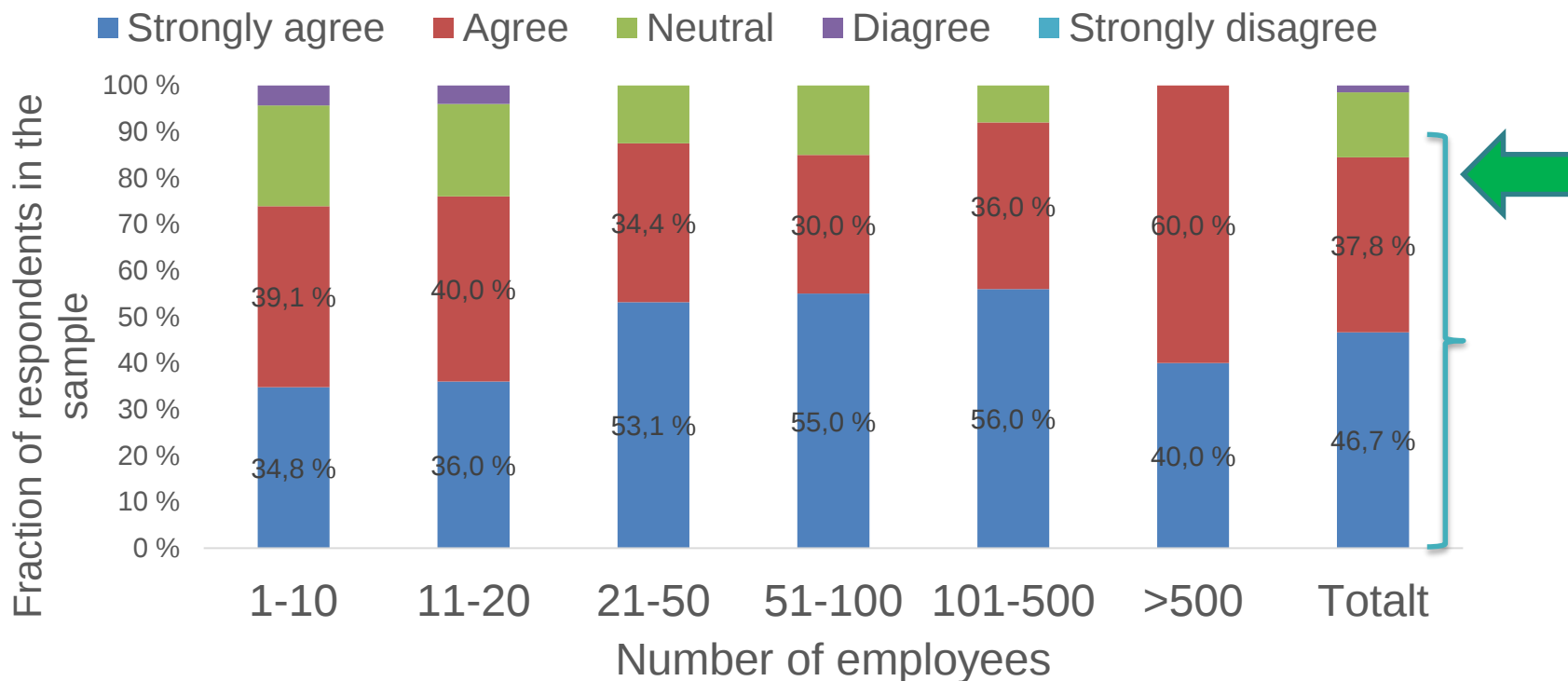
Change in consumers behaviour which could reduce food waste



Matvett
FOREBYGGING AV MATSVINN

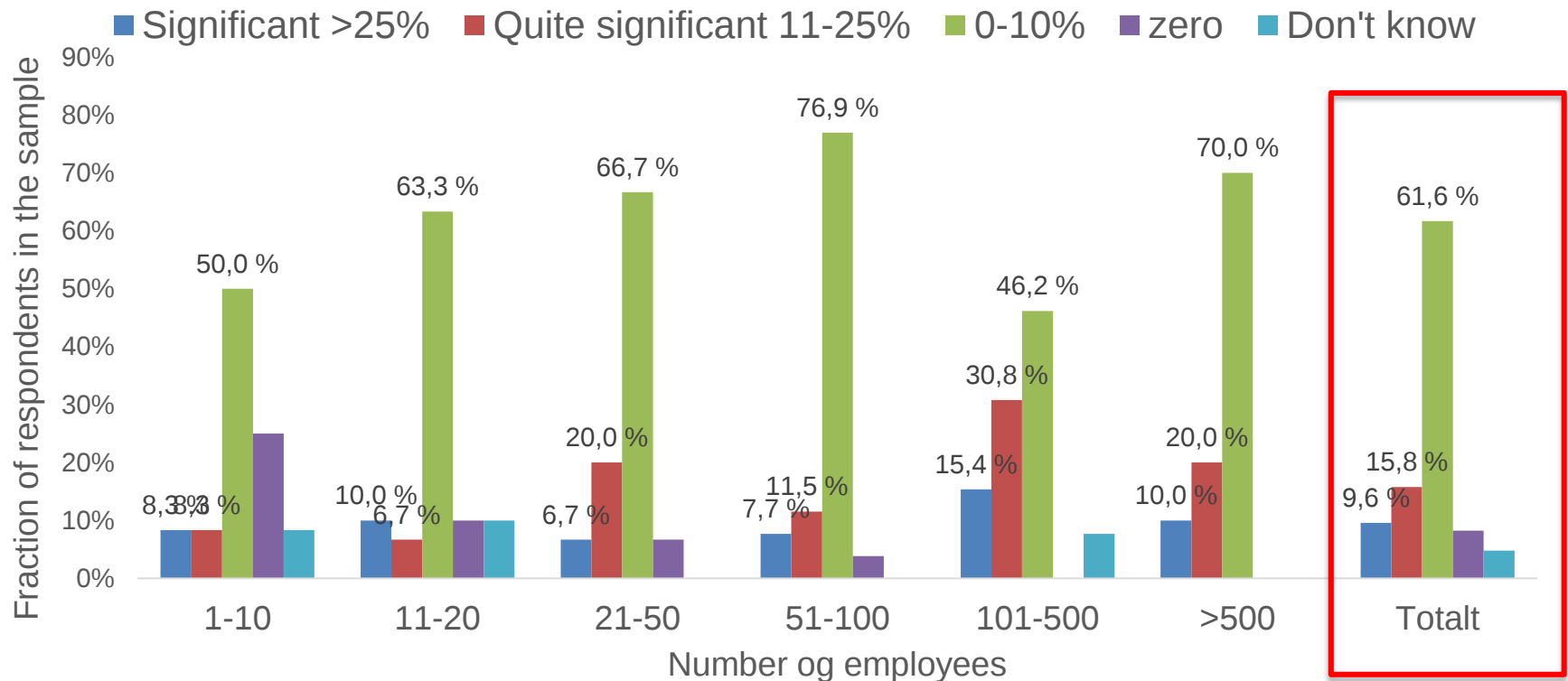
More than 8 out of 10 agree that food waste is important for the company's profitability

Views on the importance of a focus on food waste for the company's profitability by company size



8 out of 10 of the companies have potential for more than 10 % food reduction

Views on potential for food waste reduction in companies by company size



Examples of activities from the sector



Matnett
FOREBYGGING AV MATSVINN

Change in date labelling to «best-before» can influence positive on food waste reduction



Smaller and more flexible packaging can contribute to help consumers to reduce food waste



Matvett
FOREBYGGING AV MATSVINN

Price reduction at retailer «Meny» reduced food waste by 11%

*«Eat today and we save the environment
and you save money»*

Spar miljø og penger

Varer merket "NEDPRISET" har tilbudspris pga. holdbarhet.



**Spis i dag, så sparer vi
miljøet og du penger.**



Miljøfyrtårn®

NEDPRISET
50%

NEDPRISET
50%

- Retailer KIWI's consumer campaign:
**«Throw away less food.
Buy 1 – pay for 1»**



Future

- National agreement with authorities on food waste
- Build a long term strategy based on key insights from the ForMat-project
- Continue to initiate network-projects between industry and trade
- Cooperate with different partners to strengthen impact of common interests
- Participate in different research studies to increase knowledge (NO/EU)

Contact:

Anne-Grete Haugen agh@matvett.no