

Sammen mot redusert matsvinn

Kunnskap, tips og inspirasjon for deg som jobber med måltider
og bærekraft i offentlig sektor

- ✓ Oppdag 8 steg mot redusert matsvinn
- ✓ Lær om den nye matsvinnloven og hva den betyr for dere
- ✓ Kom raskt og enkelt i gang med riktig verktøy



Matsvinn i dag – slik ligger vi an

En tredjedel av all mat som produseres i verden blir aldri spist. Norge har forpliktet seg til å halvere matsvinnet innen 2030, og nå skjer det et viktig taktskifte: en ny lov skal sikre at også offentlige måltidsvirksomheter tar et tydelig ansvar. Her kan du som jobber i storkjøkken, sykehjem, sykehus eller barnehage gjøre en viktig innsats som en del av din daglige jobb.



1/3 av all mat som produseres blir aldri spist



Norge kastet ca. **407 000 tonn** mat i 2024 – 73,4 kg per innbygger



Matsvinnet fra mat- og serveringsbransjen er redusert med **31 %** siden 2015



Målet er **halvert matsvinn** i hele verdikjeden innen 2030

Ny matsvinnlov stiller krav til offentlig sektor

Norge har fått en egen lov om forebygging og reduksjon av matsvinn (matsvinnloven), vedtatt i juni 2025. Loven omfatter alle virksomheter som produserer, distribuerer, omsetter eller serverer mat i Norge – private så vel som kommunale, fylkeskommunale og statlige. Det betyr at storkjøkken ved sykehjem, sykehus og barnehager omfattes på lik linje med private aktører.

Loven innfører blant annet en redegjørelsesplikt: virksomheter skal skriftlig gjøre rede for hvilke tiltak de gjennomfører for å forebygge og redusere matsvinn, og redegjørelsen skal være offentlig tilgjengelig. De konkrete forskriftene som skal utfylle loven, ventes å være på plass i løpet av 2026.

For deg som jobber med måltider i offentlig sektor betyr dette at målingsarbeidet du kanskje allerede gjør, får enda større betydning fremover. De virksomhetene som allerede har gode rutiner for måling og dokumentasjon, ligger godt an når kravene trer i kraft.

Store kjøkken – store muligheter

I store sykehuskjøkken, ofte organisert under et helseforetak, kan arbeidet med å redusere matsvinn lett bli nedprioritert i en hverdag med mange ansatte, store volum og korte tidsfrister. To av Matilda FoodTechs svenske kunder har snudd akkurat den utviklingen – og gir god inspirasjon også for norske sykehus og helseforetak.

SVERIGE

Sahlgrenska sjukhus: Fra kaos til kontroll

Da Ceyhun Yucel ble ny kjøkkensjef på Sahlgrenska sjukhus i Göteborg – rundt 40 ansatte som leverer 2 000 måltider daglig – oppdaget han raskt at alt for mye mat havnet i søpla, uten å en gang bli servert.

«Jeg innså raskt at vi trengte en endring»

«Jeg innså raskt at vi trengte en endring, med nye rutiner og arbeidsmåter, for å stoppe det unødvendige matsvinnet på kjøkkenet», sier Ceyhun Yucel, kjøkkensjef på Sahlgrenska sjukhus. «Vi startet med grunnleggende opplæring for å skape bevissthet, trygghet og engasjement hos de ansatte.»

Med «Sahlgrenska-modellen» innførte han blant annet: daglig måling og dokumentasjon av matsvinn, innkjøp basert på oppskrifter og prognoser, og et fast «først inn, først ut»-prinsipp i kjøøl og fryser.

SVERIGE

Södersjukhuset: Nytt konsept ga 70 % mindre svinn

Södersjukhuset (SÖS) i Stockholm gikk fra tradisjonell kantine med varm mat til et eget kjøkken med kjølte porsjonsretter, tilgjengelig i kjøleskap på hver avdeling døgnet rundt.

«Matsvinnet ble redusert med hele 70 %»

«Pengene som tidligere ble kastet i søpla på grunn av matsvinn, brukes nå til å øke kvaliteten på maten og til å gi en høyere service for pleien og mer fornøyde pasienter», sier Linda Hagdahl, virksomhetsutvikler måltid på SÖS. Samtidig gikk andelen spesialkostbestillinger ned fra 30 % til 3 %.

Slik måler du matsvinn

Alt arbeid med å redusere matsvinn starter med å måle. Det er først når du måler matsvinnet over tid at du kan oppdage trender og forstå årsakene til problemene. For best mulig beslutningsgrunnlag bør dere måle ulike typer matsvinn.



Kjøkkensvinn

Lagersvinn, tilberedningssvinn og tillagingssvinn – mat som kastes i kjøkkenet før servering.



Serveringssvinn

Maten som settes frem, men som ikke når gjestens tallerken og må kastes.



Spesialkostsvinn

Oppstår når en bestilt spesialkostporsjon ikke hentes ut av gjesten. Kan måles separat fra annet serveringssvinn.



Tallerkensvinn

Alt som skrapes av tallerkenen – mat gjesten fikk, men lot være å spise opp.

«Fra stikkprøver til daglig rutine»

Eskilstuna kommune i Sverige målte tidligere matsvinnet kun én uke i halvåret. «I dag bruker vi et system for å registrere svinnet daglig i alle våre 80 kjøkken», forteller Klara Trygg, måltidsstrateg i Eskilstuna kommune. «Vi går gjennom statistikken med kjøkkenene hver måned, for å feire fremgang og diskutere forbedringer.»

Laholm kommune i Sverige går enda mer i detalj og måler alle disse svinntypene hver dag i alle sine produksjonskjøkken. Den samme tilnærmingen fungerer like godt i norske sykehjem og omsorgssentre.



Å registrere hva som skrapes av tallerkenen er en enkel start på tallerkensvinn-målingen.

Referanse fra Sverige: Hvor mye svinner et gjennomsnittlig kjøkken?

Matilda FoodTech har analysert et helt driftsår med reelle matsvinnmålinger fra svenske offentlige kjøkken. Tallene er svenske, men gir et nyttig sammenligningspunkt for norske kjøkken – inntil tilsvarende norske data finnes.

2 300+

kjøkken og enheter i undersøkelsen

330 000

registreringer av svinns gjennom ett driftsår

47 g

totalt matsvinn per gjest
ved lunsj



Kilde: Matilda FoodTechs svenske matsvinnsrapport 2025/2026, basert på registreringer fra skole, förskola og eldreomsorg i svenske kommuner.

Hvordan ligger deres kjøkken an? Start med å måle – se sjekklisten på neste side.

Sjekkliste: 8 steg mot redusert matsvinn

1

Mål, mål, mål!

For å kunne sette inn riktige tiltak må du først ha konkrete tall å gå ut fra. Det som ikke måles, blir heller ikke sett.

2

Kommuniser mål og resultater

Tydelige mål og jevnlig oppfølging skaper motivasjon. Med matsvinnloven på trappene blir det også enklere å dokumentere arbeidet.

3

Identifiser og bekjemp verstingene

Analyser tallene for å avdekke hva som driver matsvinnet – og feir fremgang med både ansatte og gjester!

4

Engasjer ansatte og gjester

Involver alle som er en del av måltidsarbeidet – innkjøpere, kjøkkenpersonell, pleiepersonell og gjester.

5

Ta kontroll over innkjøpene

Nøyaktige innkjøp, basert på det som faktisk skal tilberedes, gir mindre svinn.

6

Tenk bærekraft i alle ledd

Gå gjennom rutinene for håndtering, lagring og tilberedning, slik at holdbarheten maksimeres.

7

Server smart

Mindre serveringsfat og smaksprøver er blant måtene å unngå svinn i serveringen på.

8

Evaluer, evaluer, evaluer!

Se resultatene i en større sammenheng – og hold fokus på det egentlige målet: mat i magen.

Måltidspedagogikk i barnehagen

Gode vaner rundt mat starter tidlig. Her er inspirasjon fra en svensk förskola på hvordan barn kan engasjeres aktivt i arbeidet mot matsvinn – en tilnærming som fungerer like godt i norske barnehager.

SVERIGE

Klöverstugans förskola, Svedala kommune

I Svedala kommune i Sverige har kjøkkenpersonalet på Klöverstugans förskola jobbet aktivt med å involvere barna i arbeidet mot matsvinn.

«De blir bevisste og nysgjerrige allerede i ung alder»

«Ved å involvere barna i arbeidet vårt mot matsvinn, blir de bevisste og nysgjerrige allerede i ung alder. Når vi får en kasse med frukt og grønt fra den lokale matbutikken, lar jeg gjerne barna velge hva de vil ha i saftpressen for å lage shots», sier Helena Moldenhawer, kokk på Klöverstugans förskola.

Prinsippet er enkelt å ta med seg til en norsk barnehagehverdag: la barna delta i små, trygge oppgaver knyttet til maten – å velge, smake og forberede – slik at de bygger et bevisst forhold til mat og matsvinn fra tidlig alder.



Er det på tide å sette fart på matsvinnarbeidet hos dere?

Alt arbeid for å redusere matsvinn starter med å måle og samle inn data. Derfor har Matilda FoodTech utviklet Matilda Food Waste – en smart løsning designet for deg som jobber i storkjøkken og måltidsorganisasjoner.

- ✓ Enkelt og fleksibelt oppsett, med sentral styring ned på enhets- og avdelingsnivå
- ✓ Rask registrering på PC, mobil eller nettbrett
- ✓ Se omfang og utvikling over tid, og hvor svinnet faktisk oppstår
- ✓ Kobling til kostnader og klimapåvirkning – pris per kg og CO2e per kg
- ✓ Tagger gir en ekstra dimensjon i analysen, og kan kobles med Matilda måltidsplanlegging



Klar for å komme i gang?

Ta kontakt, så viser vi hvordan Matilda Food Waste kan tilpasses deres kjøkken og enheter.

[Matilda Food Waste](#) →

hello@matildafoodtech.com · +47 73 51 07 90

www.matildafoodtech.com