**Faktaboks – matsvinn i Norge**

* Ifølge Matvett og Norsus kaster hver nordmann i snitt 43 kilo spiselig mat i året. Det tilsvarer hver femte handlepose.
* Det er brød og bakevarer, frukt og grønt, etterfulgt av middagsrester som kastes oftest.
* Maten som kastes i Norge har en totalverdi på over 22 milliarder kroner i året. Med prisstigningen på mat siden 2021 er tallet nå økt med ytterligere én og en halv til to milliarder norske kroner.
* Matsvinn står også for 10% av globale klimautslipp – like mye som tekstiler.
* En ny undersøkelse fra Norstat viser imidlertid at 9 av 10 nordmenn ønsker å gjøre mer for å redusere matsvinn i hverdagen.
* Målt i antall kilo står husholdningene for nærmere halvparten av matsvinnet i Norge. Mens matbransjen er i gang med å redusere sitt matsvinn, henger husholdningene etter.
* «Redningsøyeblikket» er et initiativ fra Too Good To Go i samarbeid med matindustrien, som skal inspirere nordmenn til å redusere sitt matsvinn gjennom enkle tips på emballasjen.
* Bakehuset, Prior, Lerum, Synnøve Finden, og Munsj er blant merkene som er med på initiativet. Organisasjonen Matvett og Spisoppmaten, som blant annet har vært med å utarbeide merkeordningene “Se, lukt, smak” og “Best før, ikke dårlig etter” har vært med i planleggingen.
* Innsiktsarbeid gjort for Too Good To Go av Æra viser at dersom vi er i tvil om matvarer fortsatt kan spises, ender vi oftest opp med å kaste. Det kommer også fram at det bare er en liten «dult» – en påminnelse – som skal til for at vi ikke kaster mat.
* Etikettene på disse produktene skal fungere som «dulten» som gjør at flere velger å redde, snarere enn å kaste mat de er i tvil om.