**Fakta om matsvinn:**

* Det kastes minimum 385 000 tonn mat som kunne vært spist i Norge fra norsk matindustri, dagligvarehandel, serveringsbransje og husholdninger.
* Dette matsvinnet representerer en verdi på nesten 22 milliarder kroner
* Matbransjen står for en tredel av matsvinnet
* Matsvinn står for 10 % av globale klimagassutslipp, og ville vært verdens 3. største land når det kommer til denne type forurensning
* Forbrukeren står for ca. 60 % av matsvinnet, dvs. 42,6 kg mat per person i året
* Det er unge voksne (19-26) og småbarnsforeldre som kaster mest og dette øker med utdannelse og inntekt
* Det kastes mest måltidsrester, brød, frukt og grønt, meieri- og kjøtt- og fiskeprodukter
* De viktigste årsakene er holdbarhetsdato, pakningsstørrelse, ødelagt emballasje, mangel på planlegging og liten bevissthet om miljøbelastning

**Fakta om Matvett:**

* Mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinnet i Norge
* Eies av NHO Mat og Drikke, NHO Reiseliv, Dagligvareleverandørenes forening, Dagligvarehandelens Miljøforum og Virke
* Overordnet mål er å bidra til å halvere matsvinnet i Norge innen 2030 i tråd med "Bransjeavtalen om reduksjon i matsvinn" og FNs bærekraftmål
* Matvetts rolle er å være pådriver og kunnskapsformidler til at aktørene i matbransjen forebygger og reduserer matsvinnet i egen virksomhet og i resten av verdikjeden
* Matvett er prosjektleder for KuttMatsvinn2020 inn mot serveringsbransjen, der målet er å rekruttere så mange serveringssteder som mulig til å redusere sitt matsvinn med 20 prosent innen 2020.