

Landbruks- og matdepartementet
Postboks 8007 Dep
0030 Oslo

Oslo 01.06.2018

Rapport med regnskap for Matvett 2017

Som forespurt i tildelingsbrev av 03.02.17, sendes en oversikt over gjennomførte aktiviteter og revisorgodkjent regnskap for Matvetts virksomhet i 2017.

Aktiviteten i 2017 har hatt fokus på videreføring av kartlegging og aktiviteter mot matindustri, dagligvare, grossist og forbruker, lansering av KuttMatsvinn2020 mot serveringsbransjen og samarbeidet med bransjeorganisasjoner og myndigheter om signering av bransjeavtalen om matsvinn og rekruttering av bedrifter til å signere tilslutningserklæringer. Som medlem av EU-plattformen på matsvinn, har Matvett også deltatt på plattformmøter og engasjert seg i arbeidsgruppene relatert til datomerking og tiltak.

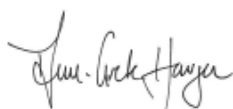
En oppsummering av aktivitetene finnes i dokumentet "Slik var matsvinnåret 2017" og vises også i "Handlingsplanen for 2017". Begge dokumentene finnes vedlagt.

Siste kartleggingsrapport viser at det ble kastet 133 165 tonn mat fra matindustri, grossist og dagligvare i Norge i 2016. Dette tilsvarer en reduksjon på 4 500 tonn eller 3 % sammenliknet med 2015. Målt i kg per innbygger tilsvarer dette en reduksjon på 1,1 kg eller 4 % (måltallet for Bransjeavtalen og FNs bærekraftsmål). Trenden fra 2010-2016 viser at matbransjen har redusert matsvinnet med 21 % totalt og er i rute med å nå reduksjonsmålet innen 2030. Lenke til kartleggingsrapporten finnes [her](#)

Regnskapet for 2017 viser et underskudd på 230.000. Økonomisk tilskudd fra bransjen øker og var i 2017 på nærmere 4 millioner kroner. Tilskudd fra myndighetene er redusert og var i 2017 på 1.660.000 kroner og bidrar til 29 % av selskapets finansiering. Øvrig finansiering (71 %) kommer fra matbransjen. Underskuddet vil dekkes via selskapets egenkapital.

For mer spørsmål til arbeidet med matsvinn i 2017 eller til regnskapet, ta kontakt med undertegnede på agh@matvett.no eller kommunikasjonsansvarlig Anne Marie Schrøder på ams@matvett.no

Med vennlig hilsen



Anne-Grete Haugen
Daglig leder Matvett

Vedlegg:

- Handlingsplan 2017
- Slik var matsvinnåret 2017
- Regnskap 31.12.2017

Vedlegg 1

Status "Handlingsplan 2017"

Nedenfor vises status på tiltakene i handlingsplanen for 2017, hvor gjennomførte tiltak er merket med «✓», mens tiltak som ikke er gjennomført er merket med «●» og kommentarer skrevet i rødt.

Matvetts Handlingsplan 2017			
	Strategiske områder	Tiltak	Status pr desember
NÆRING	<i>Posisjonering Matvett og mobilisering av matbransjen gjennom «Kutt Matsvinn 2030»</i>	Iverksette posisjoneringstiltak: - Utvikle mal for rapportering av bærekraft hvor matsvinn inkluderes - Utvikle innsalgspresentasjon til vederlagsbedriftene for å synliggjøre «merverdien» ved å støtte Matvett - Utvikle scorecard basert på Matvetts ressurspyramide (bransjeavtalen)	✓ Arbeid igangsatt. Kartlegging gjennomført. Ferdigstilles jan.18 ✓ Arbeid igangsatt. Oppfølging av bedriftene løftet inn i arbeidet med bransjeavtalen. Innsalgspresentasjon ikke utarbeidet. "Den ideelle Matvett-bedrift" presentert for utvalgte vederlagsbedrifter. ● Arbeid utsatt. Ligger som tiltak i bransjeavtalen.
		Rekruttere bedrifter til å: - Bli del av KuttMatsvinn2030 - Ta i bruk digitalt måleverktøy, dele data om matsvinn og relevante eksempler - Ta i bruk rapporteringsmal for ressurspyramiden, FNs bærekraftsmål - Bli Matvett-partner ved å støtte økonomisk - Delta i fag- og ressursgrupper	✓ Rekruttering ivarettatt via tilslutning til bransjeavtalen. KM2030-plattform satt på vent til 2018 der bedriftene som skal tilslutte seg skal følges opp. ✓ Testing pågår via Østfoldforskning. ● Arbeid ikke påbegynt. Se punktet over. ✓ Orkla og Møllerens rekruttert som vederlagsbedrift. ✓ Faglig gruppe etablert, to møter avholdt.
		Lede og drifte et eget samarbeidsprosjekt inn mot serveringsbransjen (Prosjekt NorgesGruppen servering)	✓ KuttMatsvinn2020-prosjektet lansert, Matvett prosjektleder. Profileringsmateriell, kurs- og kompetansepakke utviklet, 700 serveringssteder rekruttert, avholdt to seminarer, fem møter i styringsgruppen.
	<i>Bransjeavtalen</i>	Forankre og ferdigstille tiltaksrapport	✓ Tiltaksrapport ferdigstilt. Matvett ledet arbeidet med rapporten. En av to underrapporter som følger bransjeavtalen.
		Forankre innhold i avtale mot Matvetts eiere	✓ Gjennomført
		Bidra til utarbeiding av rapporteringsmal (scorecard) for ressurspyramiden	✓ Ligger som tiltak i bransjeavtalen. Se punkt under Posisjoneringstiltak
		Bidra til aktivitet/event for signering av avtalen	✓ Gjennomført, 42 bedrifter tilstede
		Revidere Matvetts strategi iht. vedtatt innhold i bransjeavtalen	✓ Gjennomført

SAMFUNN		Iverksette arbeid innenfor Matvetts ansvarsområder for oppfylging avtale	✓ Påbegynt
	Bransjeveiledere	Om holdbarhetsmerking	✓ Påbegynt. Løftet inn som tiltak i bransjeavtalen, Matvett vil koordinere arbeidet mellom bransje og myndigheter
		Om emballaseløsninger og pakningsmetoder	✓ Løftet inn som tiltak i bransjeavtalen
		Tydeligere retningslinjer for trygg gjenbruk av mat fra serveringsbransjen	✓ Arbeid igangsatt som del av forskningsprosjektet i KM2020. Vil også løftes inn som del av veileder på holdbarhetsmerking
	Nettverk	Digital holdbarhetsmerking med STAND, GS1 og relevante bedrifter	✓ Initiativ tatt. Videre fremdrift avhengig av GS1 og STAND
		Fordeling av holdbarhet/STAND001 mot serveringsbransjen	• Ikke påbegynt. Vurderes som tiltak i KM2020
		Emballasje/F-pak/D-pak med STAND og NOK	✓ Initiativ tatt. Videre fremdrift avhengig av STAND og NOK
		Gjennomgang av holdbarhetsmerking på alle produkter, både type og antall holdbarhetsdager (Mattilsynet, Matvett, Animalia ++)	✓ Arbeid pågår
	Møteplasser for kunnskaps- og erfaringsutveksling	Arrangere frokostseminar om STAND001 i samarbeid med GS1 og STAND	• Ikke gjennomført. Initiativ tatt. Mulig tiltak i STANDs handlingsplan 2018
		Arrangere seminar om bærekraftmålene og matsvinn i samarbeid med PURE m fl.	• Ikke gjennomført. Mal for rapportering på bærekraftmål ikke ferdigstilt. Se punkt under Posisjonering. Seminar arrangeres ved lansering av verktøyet i 2018.
		Arrangere seminar om holdbarhet – bygge kjennskap til veileder om holdbarhet i samarbeid med Østfoldforskning, Mattilsynet	• Ikke gjennomført. Veileder ikke klar. Se punkt under Bransjeveileder
	Kunnskaps- og informasjonsformidling	Nettsider ▪ Utvikling av ny nettside (matvett.no) ▪ Innholdsproduksjon ▪ Generere trafikk	✓ Under utvikling. Klar innen jan 2018
		Medieovervåkning/påvirkning	✓ Daglig gjennom Retriever og sosiale medier ✓ Jevn og tett dialog
		Informasjonsmateriell ▪ Utvikling av nytt- og oppdatering av eksisterende materiell	✓ Prioritert å oppdatere eksisterende materiell
		Kunnskapsformidling mot barn og unge ▪ Videreutvikling av materiell i samarbeid med LOOP, Matprat (Kokeboka mi) med flere til bruk i undervisning ▪ Bidra med innspill til læreplan for mat og helse-faget	✓ Gjennomført • Ikke gjennomført ✓ 6 kurs gjennomført. Filmmateriell under redigering

		Videreføre kurs med Geitemyra – dokumentere kurs til bruk i undervisning	
	<i>Samarbeid med andre aktører</i>	Strategisk samarbeid - påvirkning: - Enkeltvirksomheter i mat- og serveringsbransjen for å påvirke forbrukere til å endre adferd (datomerking, kommunikasjon i butikk og på serveringssted etc.) - Ulike miljø- og sertifiseringsordninger om å inkludere matsvinn - Kommuner – vurdere pilotprosjekt med en til to kommuner for helhetlig tilnærming til kartlegging og tiltak mot kommunens innbyggere - Andre aktører for å nå forbrukerne (eks. Adams matkasse, Matprat, Sjømat Norge, LOOP (Slank Restavallet), Elkjøp) - Politiske miljøer	✓ Under arbeid. Oppnådd tilleggsmerking hos Q, Matvett-regler på kartong og i butikk (handlevogn), bidratt i prosess for tilleggsmerking hos NorgesGruppen. Utvikling og iverksetting av kommunikasjon på buffet mot gjest ✓ Bidratt inn i Svanemerkets kriterier mot dagligvarehandelen, bidratt inn i kravspesifikasjon til leverandører til offentlige kantiner (DSS) ✓ Oslo Kommune er rekruttert i KM2020, flere kommuner i prosess. • Ikke prioritert, noe arbeid pågår med Matprat mot forbruker inn mot jul. ✓ Pågår som oppfølging av bransjeavtalen og inn mot EU-plattformen
	<i>Matvetts rolle i samfunns-debatten om matsvinn</i>	Stille opp som deltager i panelsamtaler og foredragsholdere	✓ Gjennomført i henhold til plan
I N N S I K T	<i>Digitalt måleverktøy, metodikk og dokumentasjon</i>	Bidra til å utvikle og kvalitetssikre digitale måleverktøy som samsvarer med vedtatt metodikk og indikatorer (ForMat og bransjeavtalen) Dokumentere resultater ved å synliggjøre trippel effekt av redusert svinn (økonomi, miljø og sosialt) via målbare eksempler og infographics	✓ Gjennomført i henhold til plan ✓ Delvis gjennomført
	<i>Kvalitative undersøkelser</i>	Forbrukerstudier på adferd i butikk, på servering og hjemme i samarbeid med Forbrukerrådet, BLD og/eller SIFO m. fl.	• Ikke prioritert
	<i>Forskningsprosjekter</i>	✓ REForReM = deltar i prosjektgruppe ✓ Bionær serveringsbransje = prosjekteier (svar på søknad foreligger i jan) ✓ Bionær forbruker = delta i prosjektgruppe (svar på søknad foreligger i jan) ✓ Cosus = deltar i referansegruppe ✓ EU Plattform = deltaker på vegne av norsk matbransje i konsortium med Østfoldforskning og Nofima	✓ Gjennomført ✓ Prosjekt innvilget. KM2020 Forskning lansert. ✓ Søknad ikke innvilget. Deltar i revidert søknad ✓ Gjennomført, prosjekt avsluttet i juni ✓ Deltatt på 3 plattform-møter og 5 møter i undergrupper.

Vedlegg 2 – "Slik var matsvinnåret 2017"

2017 har vært et innholdsrikt år for alle som jobber med matsvinn. Sammen med aktørene i bransjen og myndighetene har vi nådd mange viktige milepæler. Nedenfor følger en oppsummering av noen av de viktigste sakene i året som har gått.

Bærekraft og matsvinn på agendaen

Det er økt kjennskap til FNs 17 bærekraftsmål i Norge. Et av bærekraftmålene (12.3), som går ut på å halvere verdens matsvinn innen 2030 på dagligvare- og forbrukerleddet, har bidratt til forsterket fokus på matsvinn i Norge. Det jobbes aktivt med matsvinnreduksjon i hele verdikjeden og med en mer naturlig forankring av matsvinn som tema i virksomheters strategi for bærekraft og samfunnsansvar.

Bransjeavtale om redusert matsvinn signert

I Norge har vi satt oss et enda strengere reduksjonsmål enn i FN. Her skal matsvinnet halveres i hele verdikjeden, og det har myndighetene og hele matbransjen skrevet under på. Samarbeid mellom myndigheter og matbransjen er helt nødvendig for å nå målene. ForMat-prosjektet (2010-2015), som kan vise til 12 prosents reduksjon i matsvinnet i perioden, er et bevis på at samarbeid skaper resultater. Inngåelse av "Bransjeavtalen om redusert matsvinn" av 23. juni, mellom hele matbransjen og myndighetene, er en viktig videreføring av samarbeidet og en styrking av deltagelse fra matbransjen med primær og serveringsbransjen i tillegg til sektorene som sto bak ForMat (matindustri, grossist og dagligvare). Matvett mener at avtalen er et uttrykk for gjensidig tillit og samarbeid mellom myndighetene og matbransjen, og er et bedre alternativ enn lovgivning og reguleringer. Matvetts rolle er å følge opp arbeidet med bransjeavtalen på vegne av bransjeorganisasjonene som står bak selskapet.

42 bedrifter tilsluttet seg målene i bransjeavtalen

Bedrifter kan aktivt slutte seg til målene i bransjeavtalen gjennom en tilslutningserklæring. Statsråd Vidar Helgesen inviterte til første signeringsmøte 26. september, og 42 ledende bedrifter fra matindustri, dagligvare og servering signerte erklæringen og forpliktet seg til å levere data på matsvinn, jobbe med tiltak i egen bedrift og i samarbeid med andre. Matvett koordinerer arbeidet med innsamling av data fra matindustri, dagligvare og servering.

Serveringsbransjen har tatt grep om matsvinnet med "KuttMatsvinn2020"

NorgesGruppen og ASKO Servering tok initiativ til - og lanserte bransjeprosjektet "KuttMatsvinn2020", 4. januar 2017. Matvett ble engasjert som prosjektleder. Målsetningen med prosjektet er å redusere matsvinnet med 20 prosent innen 2020 samt få med halvparten av serveringsbransjen inkludert hotell, restaurant, kantine, servicehandel og offentlige virksomheter (barnehage, sykehjem, skole og sfo) målt i omsetning. Så langt er over 1000 serveringssteder med, og dekningen er så langt best blant hotell og kantine. Det er utviklet en kurs- og kompetansepakke i prosjektet med e-læring, presentasjoner og informasjonsmaterieil til serveringsstedet og avholdt 12 kurs (prosjektleder og ekspert) med totalt 140 deltakere på KIT-akademiet. Det er gjennomført flere informasjonsmøter for nye og potensielle deltakere og et større rekrutteringsarbeid for å få med flere deltakere.

KuttMatsvinn2020 Forskning

I tilknytning til Kuttmatsvinn2020 løper et forskningsprosjekt med samme navn, med målsetting å kartlegge og analysere matsvinnet i serveringsbransjen og bidra med statistikk på området. Det foreligger ingen offisiell statistikk på matsvinn fra serveringsbransjen i Norge. Et annet viktig fokusområde er å bidra til å utvikle nyttig verktøy, både for måling og svinreduserende tiltak samt å teste effekten av disse verktøyene. Forskningsprosjektet drives av Østfoldforskning.

Matvetts støttespillere/finansiering av arbeidet

Matvett finansieres delvis av myndighetene, som bidrar med ca. 30 prosent av ressursene og delvis av matbransjen (matindustribedrifter og eierorganisasjonene). KuttMatsvinn2020-prosjektet finansieres via en årlig medlemsavgift basert på deltakernes matomsetning. I mars gikk Virke inn som ny deleier av Matvett, for å sikre en bredere forankring på dagligvareledet. Orkla kom med som ny vederlagsbedrift i desember, som betyr at 33 bedrifter nå støtter Matvetts arbeid med å redusere matsvinn ved å betale et tillegg på 3 prosent i emballasjevederlaget på mat.

Matvetts faglige gruppe konstituert

Da ForMat-prosjektet ble lukket i 2016, så administrasjonen og styret i Matvett behov for å opprette en faglig gruppe der man kunne diskutere ulike problemstillinger og forankre både det strategiske- og operative arbeidet. Matvetts faglige gruppe ble konstituert i august, og består av representanter fra matindustri, dagligvare og serveringsbransje i tillegg til Østfoldforskning og Nofima. Gruppen har hatt to møter i 2017.

EU-plattform om matsvinn

EU-kommisjonen vedtok å opprette en EU-plattform på matsvinn for å samle sentrale aktører fra medlemslandene, både private og fra myndighetene, i å jobbe sammen om viktige spørsmål knyttet til matsvinn. Matvett ble tatt opp i gruppen som del av et konsortium med Østfoldforskning og Nofima. Det er avholdt tre hovedmøter og flere møter i tema-undergrupper på kartlegging, redistribusjon og tiltak.

Matsentraler i hele Norge

Det er en målsetting å opprette matsentraler i hele landet for å sikre et best mulig mottaksapparat av overskuddsmat fra matbransjen. I løpet av 2017 ble det åpnet matsentraler i Bergen, Tromsø og Bodø. Matsentralen Norge ble opprettet i oktober for å koordinere ulike relevante nasjonale prosjekter og en mer helhetlig finansiering av arbeidet samt direkte redistribusjon av mat fra butikk til veldedige organisasjoner. Kavlifondet innvilget midler til et 2-årig engasjement for én ressurs og Paula Capodistrias ble ansatt.

Samarbeid med andre aktører

Matvett samarbeider med mange ulike aktører for å spre budskapet om å ta vare på maten. I 2017 bidro vi med innhold om matsvinn og restemat til "Kokeboka mi", læreverket som benyttes av de fleste grunnskoler i mat- og helseundervisningen. Det ble arrangert 5 matsvinnkurs på Geitmyra matkultursenter for barn i samarbeid med Oslo REN, der kjente kokker som Tom Victor Gausdal, Kari Innerå og Mikael Svensson lærte barn å utnytte råvarene og gjenbruke rester av råvarer og ferdige retter.

Matvett bidro også med innhold til to bøker om matsvinn og bærekraft, "Kunsten å ikke kaste mat" av Thomas Horne og "Folkets klimadugnad", utgitt av Dinamo forlag med Ottar Samuelsen i spissen. I desember bidro Matvett til å arrangere Julero i samarbeid med Matprat og organisasjonen Avogtil, en popup om julestemning og verdier, der økt matvett var et av temaene. Matvett bidro også inn i en julekalender om matsvinn, "Restevann", i regi av Stavanger kommune.

Matsvinn i media

Matsvinn er høyt på agendaen, også i media. Det har vært jevnt trykk fra både nasjonale og lokale medier samt bransjemedier, både med tanke på generelle forbrukerorienterte tips til mer konkret informasjon om KuttMatsvinn2020, bransjeavtalen og spørsmål knyttet til datomerking ("best før, men ikke dårlig etter"). Nedenfor følger lenke til noen utvalgte saker:

Generelt Matvett:

- <https://www.renmat.no/artikler/2017/gull-i-munn>
- <https://www.dagbladet.no/mat/tusenvis-av-barn-kaster-matpakka---alle-gjor-den-samme-tabben-ved-skolestart/68597135>

Bransjeavtalen om matsvinn:

- <https://www.nrk.no/norge/har-du-datoskrekke-forbrukerne-star-for-60-prosent-av-matsvinnet-i-norge-1.13573089>
- <http://horecanytt.no/matsvinnet-skal-halveres-innen-2030>
- <http://www.nationen.no/leder/en-nodvendig-avtale-for-a-redusere-matsvinn/>
- <https://www.dagbladet.no/mat/slik-berores-du-nar-norge-skal-halvere-matsvinnet---dette-er-verdens-mest-ambisiose-avtale/68727036>

KuttMatsvinn2020:

- https://tv.nrk.no/serie/dagsrevyen/nffa19010317/03-01-2017#t=;;MM_start;;m;;SS_start;;s
- <https://www.nrk.no/norge/serveringsbransjen-sparer-slik-gjor-du-det-samme-1.13302744>
- <https://smakmagasinet.no/artikler/2017/1217/faglig-forum---km2020/>
- <https://www.nrk.no/ostlandssendingen/oslo-forste-kommune-som-signerer-matsvinnavtale-1.13728052>
- <http://www.livsstilsguide.no/mat-og-drikke/derfor-er-det-viktig-aa-redusere-matsvinnet>
- <https://smakmagasinet.no/artikler/2017/0917/pfarl---kuttmatsvinn2020/>

FORVENTNINGER til 2018

Matvett er fornøyd med at et nødvendig rammeverk nå er på plass for å fortsette arbeidet med å redusere matsvinn. Det er fortsatt stort behov for å engasjere flere virksomheter og forbrukere i arbeidet.

Bredere forankring

Bredere forankring av arbeidet med matsvinn er viktig for å nå målene som er fastsatt i bransjeavtalen. Matvett vil i 2018 fortsette å rekruttere flere virksomheter til å knytte seg til bransjeavtalen ved å signere en tilslutningsavtale. Målet er å få med så mange virksomheter som mulig innenfor mat- og serveringsbransjen. Matvett vil også følge opp bedriftene med tanke på datainnsamling og rapportering på tiltak.

KuttMatsvinn2020

Matvett vil fortsette arbeidet med det treårige-prosjektet "KuttMatsvinn2020" og tilrettelegge for at serveringsbransjen reduserer matsvinnet i tråd med bransjeavtalen. I 2018 inviteres også leverandørene inn i prosjektet og prosjektledelsen jobber frem en større kommunikasjonskampanje der gjesten står i sentrum.

Ny messe og arena for bærekraftig mat

Foodscape er en ny møteplass og matmesse i regi av Norges Varemesse, der bærekraft settes på menyen. Foodscape, som er for alle som jobber med mat og drikke i Norge, arrangeres første gang i oktober 2018 og deretter hvert 3. år. Dette skal være en fremtidsrettet og samlende arena for bærekraftig verdiskapning, innovasjon og kunnskapsdeling innenfor mat- og drikkeneringen – bredt representert fra hav og jord til bord. Matvett sitter i hovedkomiteen for konferansen sammen med ulike bransjeforeninger knyttet til mat. Matvett vil sette fokus på at samarbeid er viktig for å finne innovative løsninger på hvordan mat skal produseres og selges i fremtiden, som igjen er avgjørende for å lykkes med å nå målet om en halvering av matsvinnet innen 2030.

Måle- og rapporteringsverktøy

Synliggjøring av effekt fra matsvinnreduksjon er viktig for å bevisstgjøre aktørene i bransjen og forbrukerne om hvorfor forebygging av matsvinn både er lønnsomt, positivt for miljøet og for samfunnet vi lever i. I 2018 vil Matvett lansere en svinnkalkulator som vil beregne verdien av redusert matsvinn i kroner og i CO₂. For å sette matsvinn inn i en større kontekst og for å få flere bedrifter til å kommunisere resultater fra sitt arbeid med matsvinn, vil Matvett i samarbeid med PURE Consulting lansere en mal for bærekraftsrapportering. Malen vil kunne brukes både som innstikk i egne rapporter og for bedriftene som har tilsluttet seg bransjeavtalen, som rapportering inn til myndighetene på gjennomførte tiltak.

Formidling – nye nettsider, innholdsproduksjon og media

Matvett lanserer nye **matvett.no** tidlig i 2018, med ett forbruker- og ett bransjeløp. De nye nettsidene vil mot forbruker inneholde en utvidet oppskriftsbasis på restemat som er søkbar på ingrediens og et "Bruk opp-leksikon" for over 70 råvarer, der både holdbarhet, riktig oppbevaring og tips til bruk blir tema. Innhold rettet mot barn og unge vil få et eget område på matvett.no, for å bidra til at det blir enklere for lærere i grunnskolen å ha matvett på dagsorden i undervisningen. Svinnkalkulatoren, som beregner kostnad og miljøeffekt for virksomhetens og forbrukernes matsvinn, vil også implementeres på de nye nettsidene. Beste praksis-eksempler på hvordan ulike aktører jobber med å redusere matsvinn og hvilke tiltak som er mest effektive, vil bli løpende prioritert for bransjedelen av nettsidene.

Matvett vil bidra med innspill og kunnskapsbasert innhold til ulike løpende mediasaker og til å dele resultater og beste praksis-eksempler på hvordan matbransjen jobber med å redusere matsvinn. Det legges også opp til fast samarbeid eller spalter i 2018, i Matmagasinet NORD, med NRK og flere andre nasjonale og lokale aktører.

Matsentraler i hele Norge

Det forventes at det åpnes matsentraler både i Stavanger, på Sørlandet, i Vestfold og i Trondheim i løpet av 2018 samt oppstart av Matsentralen Direkte, som skal bidra til enkel og trygg redistribusjon av overskuddsmat fra butikk direkte til veldedige formål i hele landet.

Vedlegg 3 - Regnskap per 31.12.2017

MATVETT AS

Resultatregnskap 01.01. - 31.12.

Alle tall i NOK	Noter	Regnskap 2017	Regnskap 2016
Inntekter			
Vederlag bedrifter og serveringsbransje	1	3 445 221	2 064 123
Tilskudd myndigheter	2	1 660 000	2 053 000
Tilskudd fra organisasjonene	3	600 000	700 000
Andre inntekter	4	50 280	124 175
Sum inntekter		5 755 501	4 941 298
Lønn, arbeidsgiveravgift og sosiale kostnader			
Lønn og personalkostnader	5	2 221 995	2 123 840
Sum lønn, arbeidsgiveravgift og sosiale kostnader		2 221 995	2 123 840
Andre administrasjonskostnader			
Kontorleie		228 898	207 311
Administrasjonskostnader	6	1 352 220	776 775
Revisjon	7	74 622	16 463
Reise- og møteutgifter		154 804	98 519
Representasjon, gaver og kontingenter		17 893	1 508
Vederlagsordning Grøntpunkt Norge		50 000	100 001
Sum andre administrasjonskostnader		1 878 437	1 200 575
Aktiviteter			
Innsikt	8		
Kartlegging		439 188	486 407
Samfunn	9		
Utvikling av materiell		100 501	181 709
Nettsider		257 335	201 582
Formidling		50 000	211 681
Næring	10		
Utvikling av verktøy		194 501	313 095
Nettverksarbeid		-	63 125
Arrangementer		39 470	165 591
Utvikling av impleteringspakke		813 180	
Sum aktiviteter		1 894 175	1 623 190
Sum kostnader		5 994 607	4 947 605
Driftsresultat		-239 106	-6 306
Finans		8 973	13 826
Sum Finans		8 973	13 826
Ordinært resultat før skattekostnad		-230 133	7 520
Årsresultat	12	(230 133)	7 520

Matvett AS

Balanse pr. 31.12.

Alle tall i NOK	Noter	2017	2016
EIENDELER			
Omløpsmidler			
Fordringer			
Tilgode bevilgede tilskudd		-	100 000
Tilgode avgiftspliktig vederlag		674 651	350 214
Kundefordringer		168 596	12 788
Sum fordringer		843 247	463 002
Bankinnskudd	11	1 833 435	2 372 648
Sum omløpsmidler		1 833 435	2 372 648
SUM EIENDELER		2 676 682	2 835 650
EGENKAPITAL OG GJELD			
Egenkapital			
Innskutt egenkapital			
Aksjekapital	13	50 000	40 000
Sum innskutt egenkapital		50 000	40 000
Opptjent egenkapital			
Annen egenkapital	13	1 280 971	1 511 104
Sum opptjent egenkapital		1 280 971	1 511 104
Sum egenkapital		1 330 971	1 551 104
Gjeld			
Kortsiktig gjeld			
Avsetninger til KuttMatsvinn 2020		-	350 000
Annen kortsiktig gjeld	12	291 500	-
Leverandørgjeld		600 479	513 988
Skyldig offentlige avgifter		243 258	216 592
Skyldig feriepenger og aga		210 474	203 967
Sum kortsiktig gjeld		1 345 711	1 284 546
SUM EGENKAPITAL OG GJELD		2 676 682	2 835 650