



Mat- og drikkenæringen 2024
Folkehelsedebatt og konjunkturer



Forside foto: Ilja Hendel



Foto: Hans Fredrik Asbjørnsen

1. Forord

Mat- og drikkenæringen er den største fastlandsindustrien i Norge. Bare NHO Mat og Drikkes nærmere 2 000 medlemsbedrifter sysselsetter alene bortimot 40 000 årsverk. Spredt over hele landet bidrar små og store mat- og drikkeprodusenter til sysselsetting, verdiskaping og investeringer, men først og fremst til at norske forbrukere kan velge mellom et stort utvalg av produkter med høy kvalitet i butikkhyllene og på serveringssteder.

Som produsenter av mat og drikke, står næringen midt i kryssilden for en stadig mer intensiv samfunnsdebatt om kosthold og helse, og denne debatten er også tema for det innledende kapitlet i årets rapport.

Ulike synspunkter om hva som bør inngå i et sunt kosthold har alltid vært, og vil alltid være, en del av det offentlige ordskiftet. Mat skaper debatt og engasjement. Den senere tiden, og særlig i forbindelse med revisjon av de norske kostrådene, har imidlertid debatten tiltatt i styrke og temperatur. Det er flere alternative stemmer enn tidligere som får stor plass i forbrukernes bevissthet, og budskapene spres både i sosiale og redaktørstyrte medier. Forbrukernes krav og forventninger til hva som er sunne matvalg utfordrer myndighetenes råd og anbefalinger. Mat- og drikkeprodusentene blir stående i en spagat mellom arbeidet for å nå de avtalte målsetningene i folkehelsesamarbeidet i intensjonsavtalen

for et sunnere kosthold og markedets forventninger. Også på andre politikkområder kan det være vanskelig for industrien å navigere mellom til dels motstridende krav og målsetninger.

I tillegg til hovedtemaet om folkehelsedebatten tar rapporten for seg den økonomiske situasjonen i næringen. Her presenterer vi et overblikk over noen av de økonomiske utfordringene som næringen har møtt det siste året, samt aktuell statistikk som beskriver mat- og drikkenæringen.

Dette er en årlig publikasjon som, kombinert med NHO Mat og Drikkes kvartalsrapporter om situasjonen i mat- og drikkenæringen, har som mål å bidra til best mulig innsikt om en viktig, mangfoldig og sammensatt næring. Også derfor vil vi sette pris på tilbakemeldinger om hva vi kan gjøre bedre eller på en annen måte for å øke relevansen av rapporten.

God lesing!

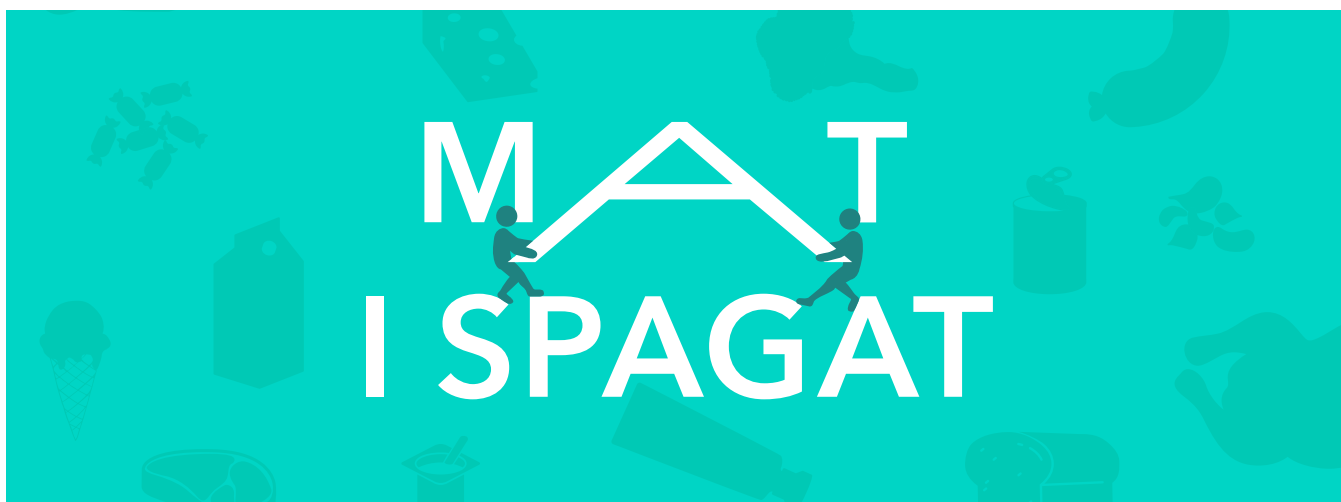
Petter Haas Brubakk,
Administrerende direktør

Innhold

| | |
|---|-----------|
| 1 Forord | 3 |
| 2 Innholdsfortegnelse | 4 |
| 3 Mat og helse skaper debatt | 6 |
| 4 Økonomisk overblikk | 20 |
| 5 Statistikk | 23 |
| 5.1 Hovedtall for næringen | 23 |
| 5.2 Ressurser | 29 |
| 5.3 Konkurranssevne | 31 |
| 5.4 Klima, miljø og areal | 36 |



Alle foto: Ilja Hendel



3. Mat og helse skaper debatt

Hva som er et sunt kosthold, og hvordan vi kan legge til rette for en bedre folkehelse, opptar både politikere, helsemyndigheter og aktørene i mat- og drikkenæringen. Maten skal ikke bare smake godt, holde oss friske og gjøre oss mette. Den skal også være bra for klimaet, støtte opp om den norske bonden og ha lang holdbarhet slik at matsvinn unngås.

Samfunnsdebatten om kosthold og helse har alltid hatt en plass i de redaktørstyrte mediene, men etter hvert har sosiale medier blitt en stadig viktigere arena også for disse temaene. Debatten har blitt mer intens og går ofte på tvers av myndighetenes kostråd. I tillegg er det tidvis en undertone der mat- og drikkenæringens hensikter og motiver mistenkeliggjøres.

Mange mener at produsentene befinner seg i en *spagat* mellom forbrukernes krav og forventninger på den ene siden og myndighetenes målsetninger på den andre. Denne spagaten påvirker konkurransesituasjonen og markedet for mat og drikke i Norge.

Hva handler debatten om maten om - før og nå

At det er ulike synspunkter om hva som bør inngå i et sunt kosthold er ikke et nytt fenomen. Innholdet i hva man debatterer er et resultat av den tiden man befinner seg i

og den kunnskapen man hadde, eller trodde man hadde, om matvarens påvirkning på helsen på det tidspunktet. Alkohol har for eksempel helt inn på 1900-tallet vært omtalt som en form for "universalmedisin" for både mennesker og dyr¹, og potetens plass i kostholdet i den norske matkulturen kan vi takke iherdig informasjonsarbeid under opplysningstiden for.

Mot slutten av 1800-tallet, i industrialismens tidsalder, blir man stadig mer opptatt av sammenhengen mellom kosthold og helse. Dette henger særlig sammen med kraftig tilflytting til de store byene og økt oppmerksomhet om sosiale utfordringer og sykdommer som følge av stor fattigdom og trangboddhet. Avholdsbevegelsen bidro til å sette spørsmåltegn ved alkohol, og leger tok til orde for at tilgangen til næringsrik kost måtte forbedres. Det var også i denne tiden at matlaging, eller husstell, ble et skolefag som en del av den allmenne dannelsen.² Dette var ikke minst viktig som et sosialt- og folkehelsepolitisk prosjekt for å forbedre matstellet i sunnere retning.

Ernæringsvitenskapen utviklet seg utover 1900-tallet. Kunnskapen knyttet til betydningen av vitaminer for å forebygge mangelsykdommer kom gradvis som følge av forskning og fremskritt innen ulike kjemiske analysemetoder. Melk som drikke fikk stadig viktigere betydning i kostholdet på tidlig 1900-tall og i enkelte miljøer stod vegetarkostholdet sterkt. Men det var under

¹ Hem, P.E., Hem, E., [Tidsskrift for den norske legeforening 2012, 132:2641](#)

² [Mat og helse i skolen](#)

velferdssamfunnets fremvekst etter krigen, på 1950-tallet, at ernæringsfaget for alvor ble satt på dagsorden. Etter de magre krigsårene endret kostholdet seg. Vi fikk økt tilgang på fet mat, margarin, fløte og smør. Som følge av det fetere kostholdet økte forekomsten av hjerte- og karsykdommer markant.³ Statens Ernæringsråds anbefalinger om kostens innhold av næringsstoffer kom i 1954 og den første stortingsmeldingen om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk kom i 1975.⁴

Vitenskapens grunnleggende metode er å utfordre og utforske ideer gjennom forsøk og observasjoner, og dermed bidra til ny kunnskap. Det er krevende for vanlige forbrukere å skille mellom hypoteser og etablerte kunnskapssammenhenger. I dette skjæringspunktet kan ulike aktører ta plass for å fremme sine synspunkter, som noen ganger går på tvers av helsemyndighetenes anbefalinger. Det kan være vanskelig å få oversikt over aktørenes faglige bakgrunn og eventuelle kommersielle interesser som kan påvirke budskapene.

Mange av oss har nok et forhold til NRK Fjernsynskjøkkenet, der Ingrid Espelid Hovig og Kåre Norum lærte nordmenn å blande helmelk og skummet melk, bake grovbrød og steke seibiff. Dette var målrettet opplysningsarbeid for å støtte opp om de nasjonale kostrådene. Vi har også fått med oss de ulike alternative stemmene som ville fremme et lavkarbokosthold, fokus på matvarenes glykemiske indeks, veganisme, paleo-diett, glutenfri mat og tomme kalorier, for å nevne noen eksempler. Vi skal heller ikke glemme de mange oppskriftsbøkene med varianter av såkalt "helsekost". Parallelt har det helt siden 70-tallets grønne bølge vært økende oppmerksomhet om mulige negative helseeffekter som følge av innhold av miljøgifter i maten og bruk av ulike tilsetningsstoffer.

I dag utfordres Helsedirektoratets kostråd særlig av aktører som ønsker at ultraprosessert mat skal unngås og som ønsker et konkret kostråd for dette. Et kosthold bestående av overveiende ubearbeidede råvarer og mest mulig hjemmelaget mat fremsnakkes til fordel for industrielt bearbeidede mat- og drikkeprodukter. Det er også aktører som stiller spørsmålsteget ved sammenhengen mellom inntak av mettet fett og hjerte- og karsykdommer, og som mener at det ikke er tilstrekkelig kunnskapsgrunnlag for å

anbefale redusert inntak av rødt kjøtt av hensyn til helsen. Uroen for om tilsetningsstoffer er trygt har også vært et gjentagende tema i mange år. Bekymring for visse fargestoffer og for bruk av kunstige søtstoffer har den senere tiden fått følge av ulike konsistensmidler. Tarmhelse er et relativt nytt begrep i vokabularet som har fått stor oppmerksomhet i det offentlige ordskiftet, og disse tilsetningsstoffenes mulige effekt på tarmhelsen debatteres. Ofte tas det til orde for "føre var"-hensyn og forventning om at matprodusentene fjerner disse stoffene, selv om myndighetene vurderer at det ikke er tilstrekkelig vitenskapelig bevis for en slik konklusjon.⁵

Hensynet til fordøyelsen er også bakgrunnen for at tidsbestemt faste er et hyppig omtalt begrep i samfunnsdebatten. Enkelte aktører tar til orde for at det gir helsegevinst å la tarmen hvile ved å faste deler av døgnet. I praksis innebærer dette for enkelte å unngå å spise etter et visst klokkeslett på kvelden og å hoppe over frokosten.

De siste årene har det også vært mye debatt om arbeidet med de nordiske næringsstoffanbefalingene (NNR2023) og den etterfølgende revisjonen av de norske kostrådene. Argumenter for og imot ultraprosessert mat har stått sentralt. I tillegg har det vært en betydelig debatt om klima- og miljømessig bærekraft i relasjon til kostrådene. Nordisk ministerråd ga oppdrag om å integrere klima- og miljømessig bærekraft i NNR2023. Det kom underveis i prosessen mye kritikk av den faglige kvaliteten for arbeidet med bakgrunnsrapportene. Flere forskere trakk seg og ville ikke ha sitt navn på rapporten. I media har særlig konsekvenser for norsk matberedskap, utnyttelse av naturressurser og konsekvenser for de jordbrukspolitiske målsetningene som følge av en omlegging til betydelig mer plantebasert kost, vært mye diskutert.

NHO Mat og Drikke har i denne prosessen vært tydelige på at det er en grunnleggende forutsetning for vurdering og gradering av bærekraft at det benyttes data og beregningsmetodikk som er relevante og balanserte ut fra det enkelte lands kontekst. For Norge må det benyttes data som ivaretar naturgitte forhold og produksjonsbetingelser for norske råvarer og landbruksprodukter.

³ Det norske medisinske Selskab, Tidsskriftet Michael - [Norsk ernæringspolitikk](#), utg. 3/2014

⁴ Landbruksdepartementet (1975), [St. meld. nr. 32 \(1975–76\) Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk](#)

⁵ Vitenskapskomiteen for mat og miljø (2023), [Konsistensmidler - kartlegging av forskning om effekter på fordøyelsiskanalen](#)

Regjeringen konkluderte med at de norske kostrådene som til slutt ble lagt frem kun skal omhandle helseutfall.⁶ Det er i tillegg utarbeidet en omtale av gode kostholdsvalg for klima og miljø, ført i pennen av Miljødirektoratet. Denne omtalen er lagt inn på Helsedirektoratets nettside.⁷

Samfunnsdebatten har i alle år foregått i ulike redaktørstyrte media, i tillegg til alle sosiale sammenhenger der mennesker møtes. Vi utveksler synspunkter med kolleger, i venninnejengen og på foreldremøtene på skolen. Det nye i vår tid er at debatten også foregår på sosiale medier der det er mulig å nå ut til mange flere mennesker og der det dannes egne sosiale forum, eller virtuelle fellesskap, for meningsfeller. Det er lett å havne i et ekkokammer og det er lav terskel for å bruke sterke emosjonelle og moraliserende uttrykk i kommentarfeltene. Vi har lagt bak oss tiden der det bare fantes én kanal med ett budskap som ble spredd til majoriteten av befolkningen.

Det er ikke bare på kostholdsområdet at det er temperatur i ordskiftet og der myndighetenes anbefalinger utfordres. Bruk av solkrem for å forebygge hudkreft, og helseeffekter som følge av bruk av hormonell prevensjon er gode eksempler. Det er også noen miljøer som mener at uassistert fødsel er det beste for mor og barn.

Det kan være grunn til å reflektere over hva det er som bringer frem så mye og sterke følelser i debatten om maten. Den svenske matetnologen Richard Tellström skriver at vår matkultur til enhver tid i historien er et resultat av tre faktorer – politikk, økonomi og menneskenes kulturelle og religiøse verdier.⁸ Vi velger den maten som er tilgjengelig for oss, som vi definerer som en del av vår kultur og som uttrykker de verdiene vi ønsker å representere. På verd siden er vi særlig opptatt av å bruke maten til å vise vår status og posisjon i samfunnet. Alle vil vi fremstå i best mulig lys, være en del av en gruppe og gjerne tilhøre en form for kulturell eller økonomisk elite. Dersom noen stiller spørsmål ved våre verdier opplever vi det raskt som et angrep på oss selv.

“...all matkultur genom historien skapas ur en kombination av tre faktorer: politik, ekonomi och människors värderingar.”

Richard Tellström, docent i måltidskunskap og etnolog ved Stockholms universitet

Tellströms synspunkter gir en mulig forklaring på vårt behov for å få anerkjennelse for å bake brødet selv, ha råd til å kjøpe kostbare råvarer av en viss kvalitet eller for å stille krav til hva mattilbudet i barnehagen skal bestå av. Disse valgene er først og fremst uttrykk for hvilke verdier vi verdsetter, og sterke identitetsmarkører, selv om argumentasjonen for valgene gjerne begrunnes i naturvitenskaplige termer. Behovet for å markere vår tilhørighet gjør også at vi gjerne ønsker å følge utvalgte opinionsledere eller “ekspert”, for eksempel på sosiale medier, fremfor statlige myndigheter.

Hvorfor er kostholdet viktig for folkehelsen?

Alle ser vi for oss en alderdom der vi kan bo hjemme, være aktive og nyte livets gleder over mange år. For å oppfylle denne ønskedrømmen så hjelper det selvfølgelig å ha trukket vinnerloddet i det genetiske lotteriet. Men det er også mye vi selv kan gjøre for å bidra og trekke antall friske leveår i riktig retning. Et sunt og balansert kosthold er blant de viktigste forebyggende faktorene.

*“Vi vil leve lenge vi
Men gammel vil vi aldri bli”*

Halfdan Sivertsen, visesanger

Folkehelseinstituttet (FHI) registrerer dødsårsaker i Norge. Deres tall peker på at majoriteten av oss dør av kreft og hjerte- og karsykdommer.⁹ Disse sykdommene inngår, sammen med diabetes og kroniske lungesykdommer, i samlebetegnelsen ikke-smittsomme sykdommer som i internasjonale publikasjoner ofte er referert til som NCD

⁶ Helsedirektoratet (2024), [Revisjon av de norske kostrådene](#)

⁷ Helsedirektoratet (2024), [Gode valg for klima og miljø innen kostrådene](#)

⁸ Tellström, R. (2024), Varje tugga är en tanke - Svensk matkultur under 800 år.

⁹ FHI (2024), [Dødsårsaker i Norge 2023](#)

(non-communicable diseases). Sykdommene kan ikke overføres fra person til person, utvikles gjerne over lang tid og kan føre til for tidlig død, tap av friske leveår og redusert livskvalitet. Sykdommene er ofte forårsaket av en kombinasjon av genetiske, fysiologiske, miljømessige og atferdsmessige faktorer. Kjente risikofaktorer er tobakk, skadelig bruk av alkohol, fysisk inaktivitet og et usunt kosthold.¹⁰

Helsemyndighetene mener derfor at det er mye å vinne på å få flest mulig til å ta de sunnere matvalgene i butikken. Hva hver og én av oss spiser påvirker ikke bare kroppsvekten, og dermed risiko for overvekt og fedme, men også risikoen for å utvikle metabolsk syndrom, en samlebetegnelse for blant annet høyt blodtrykk, høye blodlipider og høyt blodsukker.

“De potensielle samfunnsgevinstene av at den norske befolkningen følger de norske kostrådene er totalt 154 mrd. kr per år (anslag basert på data for 2013)”

[Helsedirektoratet \(2016\)](#)

Økende forekomst av overvekt og fedme bekymrer helsemyndigheter over hele verden. Verdens helseorganisasjon (WHO) anslår at én av åtte voksne i verden lever med fedme. Dette er en dobling fra 1990.¹¹ Også i Norge er den gjennomsnittlige kroppsvekten for voksne på vei oppover. Data fra Tromsøundersøkelsen og HUNT-undersøkelsen viser at majoriteten av voksne har overvekt eller fedme. Det er et mindretall i dag som har normal kroppsvekt.¹²

Nasjonalt råd for ernæring peker på at det også har stor betydning å ha et sunt kosthold allerede fra ung alder for å forebygge sykdomsutvikling senere i livet. Eksempelvis vil høyt nivå av LDL-kolesterol i blodet føre til kolesterolavleiringer i blodårene. Dette starter allerede i spe- og småbarnsalderen.¹³ Det er først senere i livet, når denne avleiringen blir så stor at den hemmer blodforsyningen til organene, at sykdommen blir merkbar. Da er det vanskeligere å reversere utviklingen.

For å forebygge mener helsemyndighetene at man bør søke å opprettholde en normal kroppsvekt gjennom å finne en god balanse mellom hvor mye energi man får i seg gjennom mat og drikke og hvor mye man forbruker gjennom aktivitet. Det er også viktig at man allerede som ung voksen kontrollerer kolesterolet sitt og gjør justeringer av kostholdet i sunnere retning om nødvendig. For barna er det foreldrene som har den fremste oppgaven med å legge til rette for sunne mat- og måltidsvaner i familien. Slik legger man et godt grunnlag for så mange leveår som mulig med god helse og livskvalitet.

Hva er et sunt kosthold?

I samfunnsdebatten om kosthold i dag er det mange som har meninger om hva som bør inngå i et sunt hverdagskosthold. Omfanget og kvaliteten knyttet til det faglige grunnlaget for meningsutvekslingene kan imidlertid variere.

NHO Mat og Drikke mener det er grunnleggende at råd og anbefalinger om hva vi bør spise og drikke må være basert på den beste vitenskapelig dokumentasjonen og kunnskapen om sammenhengen mellom kosthold og helse som til enhver tid er tilgjengelig. Helsemyndighetenes nasjonale kostråd legges til grunn for alt arbeidet på folkehelseområdet.

De norske kostrådene er nylig blitt oppdatert og revidert basert på kunnskapsgrunnlaget som ble tatt frem gjennom det felles nordiske arbeidet med de nordiske næringsstoffanbefalingene (NNR2023) fra 2023.¹⁴ De nye norske kostrådene ble lagt frem av Helsedirektoratet i august 2024.

Kostrådene gir konkrete anbefalinger om hva man bør spise for å holde seg sunn og frisk. Det samlede kostholdet må gi tilstrekkelig med næringsstoffer for å dekke kroppens behov og forebygge sykdom. Rådene retter seg til alle friske barn og voksne, fra to år og oppover.

Kort oppsummert sier Helsedirektoratet at kostholdet bør være variert og bestå av mest mat fra planteriket, som frukt, grønnsaker og grove kornprodukter. Det er også anbefalt å få i seg melk og meieriprodukter hver dag og velge fisk og sjømat, bønner og linser oftere enn rødt

¹⁰ FHI (2018), [Ti store folkehelseutfordringer i Norge. Hva sier analyse av sykdomsbyrde?](#)

¹¹ WHO (2024), [Obesity and overweight – Key facts](#)

¹² FHI (2024), [Folkehelse rapporten](#)

¹³ Nasjonalt råd for ernæring (2021), [Ekspertuttalelse om fett](#)

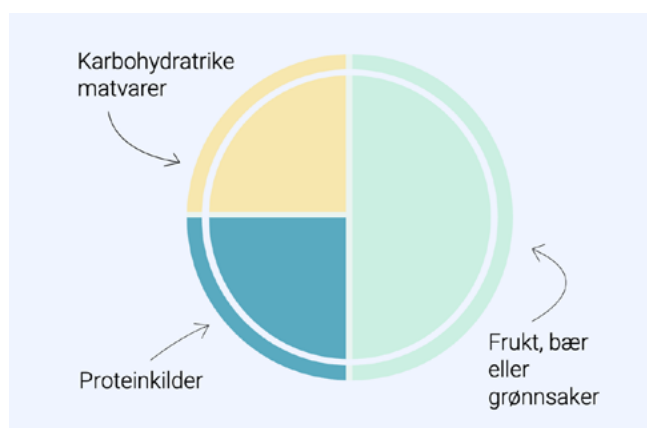
¹⁴ Nordic Councils of Ministers (2023), [Nordic Nutrition Recommendations 2023](#)

kjøtt. Dessuten er det anbefalt å begrense inntaket av godteri, snacks og søte bakervarer samt bearbejdede kjøttvarer. Det gis konkrete anbefalinger om hvilke matvarer man bør spise mye eller litt mindre av, men det er også noe rom for å sette sammen kostholdet på ulike måter etter egne preferanser, kulturer, tradisjoner og livssyn.

Anbefalinger om sunt kosthold har lang historie i det moderne Norge. Allerede i 1954 utarbeidet Statens Ernæringsråd anbefalinger om kostens innhold av næringsstoffer.¹⁵ Anbefalingene ble oppdatert i 1971 og deretter jevnlig frem til i dag, etter som nye forskningsresultater og kunnskap har kommet til. Sist gang kostrådene ble revidert var i 2011/2012.

Sammenlignet med de tidligere rådene er antallet råd fra 2024 redusert fra 12 til syv råd. Blant annet er rådene om minimum 30 minutter fysisk aktivitet hver dag og å ha en balanse mellom energiinntak og -forbruk tatt bort som eget råd, og isteden omtalt under hvert av de matvarebaserte rådene. De nye rådene gir råd om sammensetning av kostholdet, og som del av kostholdet gis det for første gang råd om alkohol. Hvert enkelt råd er omformulert, og tonen kan sies å være noe mer vennlig sammenlignet de tidligere rådene, som kunne oppfattes som noe mer insisterende.

Det nye hovedrådet reflekterer en økt vektlegging på plantebasert kosthold. Det er også tatt inn en oppfordring om å sette av tid til måltidet og nyte maten: Ha et variert kosthold, velg mest mat fra planteriket og spis med glede. De enkelte rådene omhandler inntak av ulike matvarer



fremfor inntak næringsstoffer. Det gis også praktisk veiledning om hva som er sunnere valg innen de ulike matvaregruppene og hvordan et sunt kosthold kan settes sammen på ulike måter, blant annet gjennom visualisering i en ny tallerkenmodell.¹⁶

Det er gjort en rekke konkrete endringer i mengdeanbefalinger for ulike matvaregrupper fra 2011/2012 til 2024:

Frukt, bær og grønnsaker

Økt mengdeanbefaling fra minst 500 g/dag til 500-800 gram per dag.

Fullkorn

Økt mengdeanbefaling fra minst 70-90 g/dag til minst 90 g/dag.

Belgfrukter

I 2011/2012 ble belgvekster (bønner, linser og erter) anbefalt som en del av et variert kosthold. I nye råd er det spesifisert at belgvekster gjerne bør velges til middag minst én gang i uken.

Rødt kjøtt og bearbejdede kjøttprodukter

Redusert mengdeanbefaling for tilberedt og spiseferdig rødt kjøtt fra inntil 500 g/uke til inntil 350 g/uke.

Inntaket av bearbejdede kjøttprodukter, dvs. produkter som er saltet, røkt eller konservert, er strammet inn fra å *begrense* i 2011/2012 til anbefaling om å ha et *minimalt* inntak i 2024.

Egg

Verken de tidligere kostrådene eller rådene i 2024 gir mengdeanbefaling om egg. I rådet fra 2024 står det at egg kan inngå i et sunt og variert kosthold.

Melk og meieriprodukter

Helsedirektoratet anbefaler fortsatt å la magre meieriprodukter være en del av det daglige kostholdet. Det er anbefalt å drikke eller spise tre porsjoner melk eller meieriprodukter hver dag, omtrent 5 dl totalt. To av porsjonene bør være melk, syrnet melk eller yoghurt.

¹⁵ Landbruksdepartementet (1975), [St. meld. nr. 32 \(1975–76\) Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk](#).

¹⁶ Helsedirektoratet (2024), [Slik setter du sammen et sunt kosthold](#)

Fisk og sjømat

Uendret mengdeanbefaling - 300-450 g fisk/uke, hvorav minst 200 gram bør være fet fisk som laks, ørret, makrell eller sild.

Salt, sukker og fett

I 2011/2012 var det eget kostråd om å velge matoljer, flytende margarin og myk margarin fremfor hard margarin og smør. Det var også eget råd om å velge matvarer med lite salt og begrense bruken av salt i matlaging og på maten. Dessuten ble det gitt råd om å unngå mat og drikke med mye sukker til hverdags.

I 2024 er det fortsatt anbefalt å velge fettkilder med mindre mettede fettsyrer, som planteoljer og magre meieri- og kjøttprodukter. Det er også fortsatt viktig å begrense inntak av matvarer med mye salt, sukker og

fett. Disse anbefalingene er i 2024 omtalt og inkludert i de utvidede beskrivelsene til samtlige kostråd, og da formulert som sunnere valg relevant for de enkelte matvaregruppene.

I tillegg har det kommet til et nytt og konkret matvarebasert råd som lyder: *Godteri, snacks og søte bakevarer* bør begrenses. Det er imidlertid lagt til i den utvidede beskrivelsen at det er rom for disse matvarene av og til, og i små mengder, i et ellers sunt og variert kosthold.

Vann som drikke

Både i tidligere råd og i 2024 anbefales det først å fremst å velge vann som tørstedrikk.

Alkohol

Det er nytt at alkohol er tatt inn i kostrådene. Anbefalingen lyder: *Drikk minst mulig alkohol for helsens skyld.*

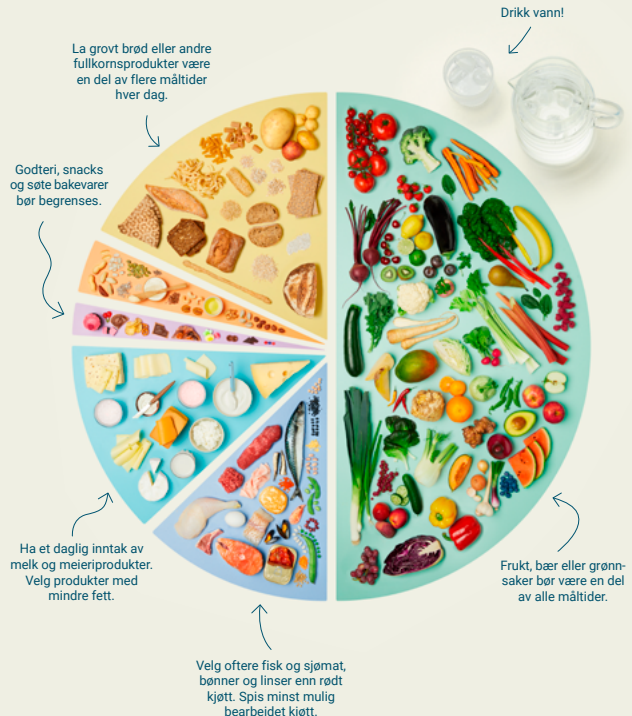
Helsedirektoratets kostråd

- Ha et variert kosthold, velg mest mat fra planteriket og spis med glede
- Frukt, bær eller grønnsaker bør være en del av alle måltider
- La grovt brød eller andre fullkornsprodukter være en del av flere måltider hver dag
- Velg oftere fisk og sjømat, bønner og linser enn rødt kjøtt. Spis minst mulig bearbeidet kjøtt
- Ha et daglig inntak av melk og meieri-produkter. Velg produkter med mindre fett
- Godteri, snacks og søte bakevarer bør begrenses
- Drikk vann!

Helsedirektoratet (2024)

For hvert av rådene finnes det også en utdypende beskrivelse med praktisk informasjon om hvordan rådet kan etterleves, samt en faglig begrunnelse.

Ha et variert kosthold, velg mest mat fra planteriket og spis med glede.



Kostrådene ligger til grunn for den nasjonale folkehelsepolitikken. De brukes for å fremme sunne matvaner i befolkningen, blant annet gjennom undervisning og informasjonskampanjer for å øke bevisstheten om viktigheten av et balansert kosthold. Det utarbeides også retningslinjer for hvordan mattilbudet i institusjoner skal settes sammen. Dette påvirker igjen de offentlige innkjøpene av mat og drikke til skoler, barnehager, sykehus, sykehjem, Forsvaret og fengsler. For mat- og drikkeindustrien er både kostråd og innkjøpskriterier med på å påvirke etterspørselen etter de mat- og drikkevarene som blir produsert.



[Faktaark om prosessert mat](#)

NHO Mat og Drikke

Hva med kostråd om ultraprosessert mat?

Begrepet ultraprosessert mat, og om denne type mat bør være en del av kostholdet eller ikke, er et stadig tilbakevendende tema i samfunnsdebatten, både i redaktørstyrte og sosiale medier. Under arbeidet med NNR2023, og i den påfølgende prosessen med å revidere de norske kostrådene, ble eget råd om inntak av ultraprosessert mat etterlyst fra ulike aktører i debatten. Det ble vist til et økende antall forskningsartikler der helseutfall som resultat av kosthold med høy andel ultraprosessert mat er studert, og der det ble vist til økt risiko for fedme og andre kroniske livsstilssykdommer.

Begrepet er opprinnelig introdusert som del av et rammeverk for forskning på sammenhengen mellom kosthold og helse av en forskergruppe i Brasil, kalt NOVA. I dette rammeverket er ultraprosessert mat matvarer som er satt sammen av ingredienser som ofte kun blir brukt i matindustrien og ofte laget ved å kombinere flere prosesstrinn som krever spesialisert utstyr og teknologi.

Både innholdsstoffene og prosesseringsmetodene vektlegges når man klassifiserer matvarer som ultraprosessert.¹⁷ Det er også enkelte som mener at et kjennetegn for ultraprosessert mat er at tilsetningsstoffer brukes med den hensikt å gjøre maten mer tiltalende, som for eksempel smaksforstærkere og fargestoffer, og at matvarene er formulert for å maksimere matindustriens profitt.¹⁸

Det eksisterer imidlertid ingen omforent vitenskapelig enighet om en definisjon av ultraprosessert mat, verken i Norge, EU eller resten av verden. NOVA-klassifiseringen er svært omdiskutert, blant annet fordi den ikke skiller mellom sunne og usunne matvarer. Kategorien inkluderer både sunne matvarer som har en naturlig plass i et daglig kosthold i tråd med de nasjonale kostrådene, og mindre sunne matvarer til fest og feiring, slik som sjokolade, brus og snacks med mye sukker, salt og fett.

Begrepet skaper stor forvirring, ikke bare hos forbrukere, men også hos ernæringsforskere og helsemyndigheter. Uttrykket i seg selv er også egnet til å skape uro hos folk flest, selv om man ikke helt vet hva slags mat det er snakk om i praksis.

I de nordiske næringsstoffanbefalingene er det vitenskapelige grunnlaget for sammenhengen mellom matens prosesseringsgrad og helseutfall vurdert. Det ble konkludert med at det ikke er vitenskapelig grunnlag til å gi noen anbefaling om inntak av ultraprosessert mat. Komitéen mente at klassifisering som ultraprosessert mat, og eventuelle råd om inntak av denne type matvarer, ikke gir merverdi ut over de anbefalingene som allerede gis i NNR2023. Det pekes på at kategorien er svært grov, ikke tar hensyn til matens næringsverdi og at den inkluderer en rekke matvarer som ikke har negative helseeffekter og som derfor kan inngå i et sunt kosthold.

De norske kostrådene bygger på kunnskapsgrunnlaget i NNR2023. De nye kostrådene gir ikke noe eget råd om inntak av ultraprosessert mat. Det gis isteden en rekke anbefalinger om å begrense matvarer med mye salt, tilsatt sukker og fett, samt å spise minst mulig bearbejdede kjøttvarer. Det anbefales også å spise mer fullkornsprodukter fremfor finere kornvarer.

¹⁷ Nofima (2024), [Verdt å vite om ultraprosessert mat](#)

¹⁸ Dankel S.N., Molin M., Bere E.T. (2023), [Ultraprosessert mat burde være et kostråd: JA](#), Norsk Tidsskrift for Ernæring, Vol. 21, Utg. 3,

“Det viktigste er matvarenes innhold av sukker, salt og mettet fett og ikke graden av bearbeiding i seg selv for å kunne avgjøre om en matvare er sunn eller ikke.”

[Helsedirektoratet, 2024](#)

Både Helsedirektoratet¹⁹ og Mattilsynet²⁰ har i forbindelse med de nye kostrådene publisert fylldig informasjon, spørsmål og svar, om bearbeidet og ultraprosessert mat på sine nettsider. Hovedbudskapet er at det først og fremst er matvarenes innhold av sukker, salt og mettet fett som avgjør om en matvare er sunn eller ikke, og ikke graden av bearbeiding i seg selv.

Hva er intensjonsavtalen for et sunnere kosthold?

Å bidra til god helse i befolkningen er en del av mat- og drikkenæringens samfunnsansvar. Det er også økende etterspørsel fra forbrukerne etter sunnere og mer bærekraftige mat- og drikkeprodukter. Næringen møter denne etterspørselen ved å utvikle nye produkter og måltidsløsninger, i tillegg til å forbedre de produktene som allerede finnes på markedet i en sunnere retning.



[Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold - Helsedirektoratet](#)

Siden 2016 har selve navet for folkehelsearbeidet vært samarbeidet gjennom intensjonsavtalen om tilrettelegging for et sunnere kosthold.²¹ Dette er et forpliktende samarbeid mellom helsemyndighetene, mat- og drikkeprodusenter, serveringsbransjen og dagligvarehandelen. Det var NHO Mat og Drikke som tok initiativ til å opprette intensjonsavtalen. Vi så at det ville kreve en systematisk tilnærming, et langsiktig perspektiv og samarbeid på tvers av samfunnssektorer for å oppnå

ønskede endringer og for å lykkes med folkehelsearbeidet.

Intensjonsavtalen har som mål å øke andelen av befolkningen som har et balansert kosthold i tråd med myndighetenes kostråd. Det er satt ambisiøse og konkrete måltall om reduksjon i inntaket av salt, tilsatt sukker og mettet fett, og økt forbruk av frukt, bær, grønnsaker, grove kornprodukter og sjømat. I tillegg skal forbrukeren påvirkes til et sunnere kosthold gjennom bevisste og ubevisste valg.

For å lykkes med de felles målene må mange aktører jobbe systematisk, i samme retning og over tid. Særlig for arbeidet med å redusere salt og tilsatt sukker må endringer i innholdet i mat og drikke gjøres i små trinn og i mange produkter og varegrupper samtidig, slik at forbrukeren gradvis tilvennes og aksepterer en endret smaksopplevelse.

“Det er ikke sunt før det er spist”

Linda Granlund, divisjonsdirektør for folkehelse og forebygging i Helsedirektoratet

Helsedirektoratet er sekretariat for intensjonsavtalen. NHO Mat og Drikke er ansvarlig for å koordinere samarbeidet i innsatsområdene for reduksjon av tilsatt sukker og mettet fett.

Nåværende avtaleperiode, jan. 2021- des. 2025, går mot slutten, men det er likevel fortsatt mulig å slutte seg til samarbeidet. En eventuell reforhandling av avtalen for en ny periode vil foregå i løpet av det neste året.

Avslutningsvis, og som historisk referanse, anbefales det å ta en kikk på stortingsmeldingen om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk fra 1975 (s. 69).²² Her står det at regjeringen ønsker et nært samarbeid med næringsmiddelindustrien for å gjennomføre målsettingene i ernæringspolitikken, og at industrien spiller en viktig rolle for å skaffe befolkningen et allsidig, variert og

¹⁹ Helsedirektoratet (2024), [Bearbeidet mat](#)

²⁰ Mattilsynet (2024), [Ultraprosessert mat](#)

²¹ Helsedirektoratet (2024), [Intensjonsavtalen om tilrettelegging for et sunnere kosthold](#)

²² Landbruksdepartementet (1975), [St. meld. nr. 32 \(1975–76\) Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk](#)

hensiktsmessig tilbud av mat og drikke. Den beskrivelsen passer like godt i dag.

Hva er forbrukerne opptatt av?

I den senere tiden har debatten om maten, både i redaktørstyrte og særlig i sosiale medier, fremstått som mer intens, til dels aggressiv og i noen grad også med en undertone av at andre aktørers hensikter og motiver mistenkeliggjøres. Medlemsvirksomheter i NHO Mat og Drikke melder om et økende antall forbrukerhenvendelser med kritiske spørsmål knyttet til produktporteføljer, og forventninger om at visse tilsetningsstoffer fjernes eller at produktene settes sammen på en annen måte, også når det ikke foreligger faglige begrunnelser for slike endringer.

I en spørreundersøkelse i september 2024 svarer medlemsvirksomheter i NHO Mat og Drikker at:

- Halvparten (49 prosent) har gjort endringer i sammensetning av sine produkter som en direkte følge av den pågående samfunnsdebatten om kosthold og folkehelse.
- Én av tre (31 prosent) har fått direkte henvendelser om noen av produktene deres er ultraprosesserte.

I samme undersøkelse mener også produsentene at forbrukerne i stor grad verdsetter velsmakende produkter med norske råvarer, og som gjerne er produsert lokalt. Den ernæringsmessige kvaliteten er også viktig, men kommer noe lenger ned på listen. Aller øverst troner pris i butikk. Dette er ikke overraskende ettersom det har vært betydelig økte bo- og levekostnader de siste årene. Prisnivået på dagligvarer omtales stadig i media.

- De seks viktigste kjøpsutløsende faktorer når forbrukeren skal handle mat og drikke, ifølge medlemsvirksomhetene er:
 - Pris i butikk - 74 prosent
 - Smak, lukt og konsistens - 47 prosent
 - Lokalprodusert - 35 prosent
 - Norsk opprinnelse - 34 prosent
 - Ernæringsmessig kvalitet (innhold av salt, tilsatt sukker og/eller mettet fett) - 20 prosent
 - Ferske råvarer - 18 prosent

²³ Ipsos (2024), Norske spisefakta

²⁴ Opinion (2022), Kunnskap og holdninger til Ultraprosessert mat

Norske Spisefakta 2024

Hvert annet år gjennomfører Ipsos en undersøkelse av mat- og drikkevaner i Norge.²³ Rapporten fra 2024 viser at viktige drivere for matvalg er at maten er fersk/frisk (70 prosent), laget av naturlige råvarer (47 prosent) og at den inneholder få eller ingen tilsetningsstoffer (30 prosent). Data viser også at etter sukker er folk flest mest opptatt av å begrense sitt forbruk av ultraprosessert mat.

Selv om mange har hørt om begrepet og sier at de er opptatt av å begrense sitt forbruk av ultraprosessert mat, så kan kunnskap om hva ultraprosessert mat konkret er være mangelfull. Samfunns- og markedsanalysebyrået Opinion fant i 2022 at informasjon om at et produkt er ultraprosessert oppfattes som negativt, men at kunnskap rundt de enkelte produktene er lav. *Ultraprosessert* korrelerer i stor grad med antatt usunne produkter.²⁴

Data i rapporten Norske Spisefakta 2024 viser i likhet med medlemsundersøkelsen i NHO Mat og Drikke at ferske/friske råvarer og lav pris nå er de aller viktigste driverne for kjøp av matvarer. Av disse har lav pris økt betydelig fra forrige rapport som kom i 2022. Blant drivere som har fått redusert betydning de siste to årene er miljøvennlig produksjon og emballasje, klima og dyrevelferd.

Det er også interessant å merke seg at antallet som velger å ikke spise frokost har økt kraftig. Fire av ti dropper nå frokosten minst to dager i uken og tre av ti nøyer seg med kun drikke til frokost. Kanskje har dette sammenheng med hyppigere omtale av mulig helseeffekt av såkalt tidsbestemt faste i samfunnsdebatten de siste årene?

Av hensyn til muligheten for å nå målsetningene i intensjonsavtalen for et sunnere kosthold om å få flere til å ha et kosthold i tråd med kostrådene kan noen av holdningene som det vises til i Norske Spisefakta 2024 være gjenstand for bekymring?

- Betydningen av lite sukker, lite salt, lite fett og at varen er merket med nøkkelhullet faller i betydning sammenlignet med forrige rapport i 2022.
- Forbruket av frukt, bær og grønnsaker faller, og andelen helmelk øker på bekostning av magrere melketyper.

FNs organisasjon for mat og landbruk definerer et bærekraftig kosthold som et kosthold som:

- har liten miljømessig påvirkning.
- bidrar til mat- og ernæringsikkerhet og til et sunt liv. beskytter og respekterer biologisk mangfold og økosystemer.
- er kulturelt akseptabelt, tilgjengelig, økonomisk rettferdig og rimelig.
- er ernæringsmessig adekvat, trygt og sunt.
- optimaliserer naturlige og menneskelige ressurser.

[Neste måltid – Veier for norsk mat- og drikkenæring, NHO Mat og Drikke](#)

Står matindustrien i en spagat?

En spagat er i denne sammenhengen en billedlig beskrivelse av de målkonfliktene, eller dilemmaene, som mat- og drikkenæringen står overfor når produktene de tilbyr skal være konkurransedyktige og markedstilpassede i tillegg til at de skal innfri politiske målsetninger.

Grunnleggende for alle produsenter er å tilby trygg mat og drikke. Som del av samfunnsansvaret er også det å tilby sunn mat i tråd med kostrådene svært viktig. Men samfunnsdebatten i kjølvannet av arbeidet med de nye kostrådene har synliggjort at sunn mat noen ganger kan være i konflikt med andre politikkområder. Dette kan eksempelvis være plantekost versus mat fra dyreriket, råvarer versus bearbeidet mat, import eller norsk produksjon av mat og drikke, med flere. For ytterligere utdyping gis det noen beskrivelser under, men listen er ikke uttømmende.

Klimautslipp og miljøbelastning

De nordiske næringsstoffanbefalingene har hatt som mandat å integrere klima- og miljømessig bærekraft i

anbefalingene. Denne bærekraftdimensjonen er svært kompleks, og det inngår mange faktorer. Debatten i forbindelse med fremleggelsen har vist at hva som er gode klima- og miljøvalg kan stå i motsetning til andre politiske mål. Sentralt i diskusjonen står matvarenes utslipp av klimagasser. Også vannforbruk, arealbruk og avrenning fra jordbruket er blant flere viktige indikatorer.

Anbefalingene om hva som bør inngå i et sunt kosthold legger vekt på å spise mindre av mat og drikke fra dyreriket og heller velge mer frukt, bær, grønnsaker og kornprodukter. Anbefalingene blir ytterligere forsterket dersom man også skal veie inn hensynet til å redusere utslipp av klimagasser fra landbruket. Her er metanutslipp fra egg-, melk- og kjøttproduserende dyr, og lystgass fra gjødselproduksjonen, vesentlige bidragsyttere.²⁵ Samtidig er både melk, egg og kjøtt gode kilder til viktige næringsstoffer som bør inngå i et variert og balansert kosthold.

I debatten om gode matvalg av hensyn til klima og miljø er det gjort tydelig at særlig vurdering og skåring av klimaavtrykk er komplisert. For riktige vurderinger må datagrunnlaget være representativt og sammenlignbart mellom ulike matvaregrupper. Det er blant annet en utfordring at det ikke finnes gode data og beregningsmetoder for å vurdere klimautslipp og miljøbelastning som ivaretar naturgitte forhold og produksjonsbetingelser for norske landbruksprodukter, sammenlignet med landbruksvarer fra andre deler av verden.

Det er også et relativt lavt klimaavtrykk i matproduksjonen i Norge sammenlignet med andre land. Dette skyldes delvis fortrinnene knyttet til muligheten for å utnytte fornybar energi, spesielt vannkraft, som gir lavutslipp av drivhusgasser i energiproduksjonen.

Landbrukspolitiske mål

De overordnede målsettingene for norsk landbrukspolitikk er:²⁶

- Matsikkerhet og beredskap
- Landbruk over hele landet
- Økt verdiskaping
- Bærekraftig landbruk med lavere utslipp av klimagasser

²⁵ Miljødirektoratet (2020), [Klimakur 2030 : Tiltak og virkemidler](#)

²⁶ Meld. St. 11 (2023-2024) [Strategi for auka sjølvforsyning av jordbruksvarer og plan for opptrapping av inntektsmogleighetene i jordbruket](#)

Disse målsettingene er viktige for å sikre at landbruket kan møte fremtidige utfordringer som klimaendringer og økt global konkurranse. Dette innebærer å opprettholde en stabil og trygg matproduksjon som kan dekke befolkningens behov og fremme miljøvennlige og bærekraftige praksiser i landbruket. Det fremheves at landbruket spiller en rolle i å opprettholde kulturlandskapet og bevare det biologiske mangfoldet. Dessuten er landbruket sentralt for sysselsetting og bosetting, også utenfor de store byene.

Norges klima og geografi påvirker hvilken produksjon av mat og drikke som er mest bærekraftig. Det er vesentlig, i en norsk kontekst, å vurdere arealbruk som kriterium. Norge har svært begrensede arealer for produksjon av frukt, bær, grønnsaker, belgvekster og matkorn, mens større arealer kan brukes til gressproduksjon og som beiteressurser til drøvtyggende dyr.

Ifølge FNs bærekraftsmål skal hvert enkelt land bruke egne naturressurser til å produsere mest mulig mat til egen befolkning. For Norge vil dette bety at produksjon av melk, egg og kjøtt vil være en bærebjelke også i fremtiden. Samtidig jobbes det målrettet for å øke konkurransekraft, etterspørsel og norskandel i grøntsektoren og å øke produksjonen og omsetningen av norsk korn og proteinvekster til mat.^{27 og 28}

Matsvinn

FN har estimert at en tredjedel av all mat som produseres i verden, aldri blir spist. Dette er ikke bærekraftig og et av FNs bærekraftsmål er at matsvinnet globalt skal halveres innen 2030. I Norge har myndigheter og næringsliv helt siden 2017 samarbeidet gjennom bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, som en oppfølging av FNs mål. Dette er et tverrdepartementalt samarbeid der partene har forpliktet seg til å samarbeide om «å fremme bedre utnyttelse av ressurser og råstoff gjennom forebygging og reduksjon av matsvinn i hele matkjeden».²⁹

Sett i relasjon til kostrådene er det ikke uten betydning hvordan disse formuleres for mulighetene til å nå matvinnssamarbeidets målsetninger. Blant annet er utnyttelse av hele dyret et viktig parameter. Det kan se ut som at det er en målkonflikt mellom rådene om å spise rene kjøttfileter og mindre bearbejdede kjøttprodukter

når det kommer til å benytte alle spiselige stykningsdeler på et slakt. Det er også en utfordring å finne alternativ bruk av det mettede fett fra kjøtt og melk når folkehelsemålet nettopper å redusere inntaket av mettet fett i befolkningen.

Kostnadsnivå og matpriser

I samfunnsdebatten om mat er en av påstandene at matindustrien søker å maksimere sin profitt på bekostning av hensynet til forbrukeren. Selvfølgelig skal industrien arbeide for en sunn økonomisk og bærekraftig utvikling. Det er selve grunnlaget for næringsutvikling, sysselsetting og samfunnsutvikling. I mange deler av landet er mat- og drikkeproduksjonen hjørnesteinen i lokalsamfunnet. Men industrien er ikke ute etter å gå på akkord med folkehelsen. Det vil være dårlig markedsføring.

Sluttsummen på kassalappen i matbutikken må imidlertid stå i forhold til hva det faktisk koster å produsere matvaren. Økte renter, energikostnader og forstyrrelser i de globale forsyningslinjene for viktige innsatsfaktorer har gitt økte matpriser. Også forbrukerne har fått en slankere lommebok de siste årene. For å møte behov og etterspørsel i markedet, samtidig som kvaliteten oppleves som akseptabel, er sammensetningen av matvaren ett av de parameterne som kanskje må justeres. Dette kan påvirke hvor sunt eller usunt sluttproduktet er, eller hvor mye og hvilke råvarer som kan inngå.

Utvikling og innovasjon

Utvikling av nye mat- og drikkeprodukter og måltidsløsninger, for å møte markedets behov, er helt grunnleggende for mat- og drikkeindustrien, slik det har vært i all tid. Det settes av mye ressurser for å forutse endringer i forbrukerpreferanser og finne frem til nye ingredienser, tilsetningsstoffer, emballasje og teknologi. Det finnes også en rekke forsknings- og utviklingsmiljøer, både i akademia og hos leverandører, som bidrar med ny kunnskap.

Det er imidlertid ikke alltid så lett å inkludere nye innovasjoner. Særlig om de er mer radikale. Det kan ta tid for forbrukeren å akseptere nye smaker, proteinkilder eller prosessteknologi. Noen ganger kan nyheten bli møtt med skepsis, selv om løsningen kan bidra både i sunnere og mer bærekraftig retning. Da kan innovasjonen bidra til at spagaten øker istedenfor å krympe.

²⁷ Landbruksdirektoratet (2020), [Grøntsektoren mot 2030](#)

²⁸ [Matkornpartnerskapet](#)

²⁹ [Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn](#)

Hvem er "sjefen"?

Selv om industrien daglig står i små og større spagater, gjør den sitt beste for å nå de ulike målsetningene. For å være konkurransedyktig, og overleve, er til syvende og sist forbrukeren den som bestemmer. Det er forbrukeren som gjennom å akseptere eller forkaste de matvarene som tilbys som bestemmer om det er liv laga.

Det er likevel ikke umulig å påvirke forbrukeren til å endre adferd i en ønsket retning, både med hensyn til sunnhet, bærekraft, ny teknologi, nye ingredienser eller nye måltidsløsninger.

Det er i denne sammenheng viktig at myndighetene er synlige i samfunnsdebatten, veileder industrien og bidrar med vitenskapelig baserte vurderinger. Forbrukeren har behov for å bli forsikret om at den nye maten er sunn og trygg. For å nå igjennom med faglige argumenter i et broket medielandskap mener NHO Mat og Drikke at myndighetene må få betydelig økte ressurser til informasjonstiltak og veiledning.

I intensjonsavtalen om et sunnere kosthold er det fra 2021 lagt vekt på økt innsats på påvirkning av forbrukeratferd for å bidra til sunnere kosthold gjennom bevisste og ubevisste valg. Mat- og drikkeprodusentene har etterlyst flere kunnskapsbyggende aktiviteter på dette området. Kanskje kan forskning innen psykologi, markedsføring og etnologi bidra til bedre å forstå hvordan forbrukeren tenker og handler?

NHO Mat og Drikke etterspør også en tydeliggjøring fra politisk hold om at kriteriene for offentlige innkjøp av mat og drikke i barnehage, skole og annen statlig og kommunal matomsorg skal være i tråd med de nasjonale kostrådene og retningslinjene. Alternative kommunale eller lokale vedtak om hva som skal inngå i kostholdet som tilbys i kommunens virksomheter er i stor grad med på å undergrave kostrådernes legitimitet. Det er ikke til hjelp for folkehelsen.

Hvordan ser fremtiden ut?

Ingen kan med sikkerhet si hvilke temaer samfunnsdebatten om kosthold vil handle om i årene fremover. Ganske sikkert vil imidlertid kostråd, folkehelse, tilsetningsstoffer, industriell matproduksjon, bærekraft og landbruk være noen av ingrediensene. I kompotten inngår også ulike bestanddeler av trenddietter og andre livsstilsretninger. Merkelapper som opinionsleder vil deles ut og trekkes tilbake. Dessuten er det en urolig verden med kriger i Europa og Midtøsten, politisk uro, svekket kronkurs, prisvekst, høye renter og en nylig gjennomlevd pandemi.

Mat- og drikkenæringen vil fortsatt stå i forskjellige spagater. Det kreves god kunnskap og vurderingsevne når hensynene til forbrukerens krav og forventninger skal balanseres opp mot ulike politiske målsetninger, samtidig som næringen skal være konkurransedyktig. Dette vil påvirke tilbud og etterspørsel av mat og drikke.



Alle foto: Ilja Hendel

4. Økonomisk overblikk

Norsk økonomi har de siste årene vært preget av høy inflasjon og dyrtid. Veksten i bruttonasjonalproduktet (BNP) for fastlands-Norge har vært lav i år. Aktiviteten har tatt seg opp i industrien samlet sett, men først etter en lengre periode med til dels uendret vekst i aktiviteten (BNP). Det er også store forskjeller mellom ulike næringer og bransjer i norsk næringsliv. Mens det har vært forholdvis lav vekst i den landbaserte industrien, har olje- og gassnæringen gått bra. Oljeinvesteringene har økt og eksport av olje og gass er ekstra lønnsomt med en historisk svak norsk kronekurs. Innenfor byggenæringen er det store utfordringer med å få satt i gang nye boligprosjekter og liten tro på hurtige løsninger. Dette viser at det er stort strekk i laget mellom ulike industrigrupper i norsk økonomi.³⁰

Mat- og drikkenæringen står fortsatt overfor mange av de samme utfordringene som tidligere. Det er lite som har bedret seg det siste året, og bedriftene opplever fremdeles krevende tider. Det har vært kostnadsøkninger på sentrale innsatsfaktorer som råvarer fra verdensmarkedet, energi og ikke minst kapital, kombinert med en svært svak norsk kronekurs. Store variasjoner i energiprisene mellom landsdelene har også ført til sterk konkurransevridning. Alle disse elementene har bidratt til å bygge opp under en "perfekt storm" som har inkludert både pandemi, krig, energikrise og kraftig inflasjonsvekst.

Disse utfordringene gjenspeiles i bedriftenes egen opplevelse av nåværende markedssituasjon. Tall fra NHO viser at mange av medlemsbedriftene i NHO Mat og Drikke opplever nåsituasjonen og fremtidsutsiktene som krevende. I et historisk perspektiv ligger andelen av bedriftene som opplever krevende tider nå på et forholdsvis høyt nivå, det er altså flere bedrifter enn vanlig som gir signaler om at markedssituasjonen er utfordrende. Det har vært en liten bedring å spore gjennom året, men optimismen knyttet til bedre tider framover er lav blant bedriftene. I andre kvartal forventet fortsatt flere av medlemsbedriftene en forverret markedssituasjon de kommende seks månedene enn de som ventet bedring.

Etter at inflasjonen begynte å stige raskt mot slutten av 2022 og gjennom 2023, har prisveksten gradvis avtatt gjennom året. Dette kommer blant annet som følge av den raske renteoppgangen gjennom fjoråret, hvor styringsrenten fra Norges Bank nådde en topp på 4,5 prosent i desember i fjor. Her har renten enn så lenge blitt liggende gjennom året, og ifølge sentralbankens prognoser tyder mye på at første rentekutt først vil komme i starten på neste år.

Høyt rentenivå får stor innvirkning på økonomien, både for private husholdninger og for bedrifter, inkludert bedriftene i mat- og drikkenæringen. Husholdningene blir tvunget til å redusere sitt forbruk som følge av at en større andel av inntekten går til å betjene høyere lånekostnader. Dette påvirker etterspørselen etter varer og tjenester i økonomien. Mange forbrukere vil først og fremst kutte ned på de varer og tjenester som ikke er høyst nødvendige, slik som f.eks. "luksusgoder" og ferieturer. Mat- og drikkenæringen er til dels skjermet mot de største svingningene ettersom mat og drikke er et noe alle trenger. Dette betyr at næringen ofte vil unngå de største etterspørselsfallene fra husholdningene. Mange forbrukere vil likevel kunne velge å vri konsumet sitt mot billigere alternativer eller redusere forbruket til et minimum.

I tillegg til redusert etterspørsel fra husholdningene påvirkes også bedriftene direkte av det høye rentenivået. Høy rente øker kostnaden på kapital gjennom økte lånekostnader på eksisterende og ikke minst nye lån. For mange bedrifter kan dette, i kombinasjon med generelt økte kostnader bety utsatte eller avlyste investeringer. Under pandemien kunne bedrifter og husholdninger låne penger til investeringer for en vesentlig lavere kostnad. Kombinasjonen av dyrtiden, hvor det meste har blitt dyrere, og et høyt rentenivå, har helt tydelig påvirket både bedrifter og husholdninger kraftig. Utsiktene med lavere prisvekst og en gradvis reduksjon i rentenivået vil kunne bidra til å styrke husholdningenes kjøpekraft og øke etterspørselen etter varer og tjenester. Flere mulige rentekutt gjennom neste år vil også kunne bidra til å øke investeringene på bedriftsnivå.

³⁰ For mer detaljert info om norsk økonomi og andre næringer se [NHOs kvartalsrapport](#):

Varekostnader utgjør en stor andel av bedriftenes kostnader i mat- og drikkenæringen. Når råvareprisene på verdensmarkedet øker kraftig, treffer dette mat- og drikkeprodusentene i Norge direkte gjennom økte kostnader knyttet til produksjon. Norske mat- og drikkeprodusenter er helt avhengige av å kunne importere

både råvarer og ingredienser til foredling for å kunne levere de produktene som norske husholdninger etterspør. Det er dermed viktig med en stabil tilgang på råvarer og andre innsatsfaktorer for at norske produsenter skal kunne levere forventningene i markedet.

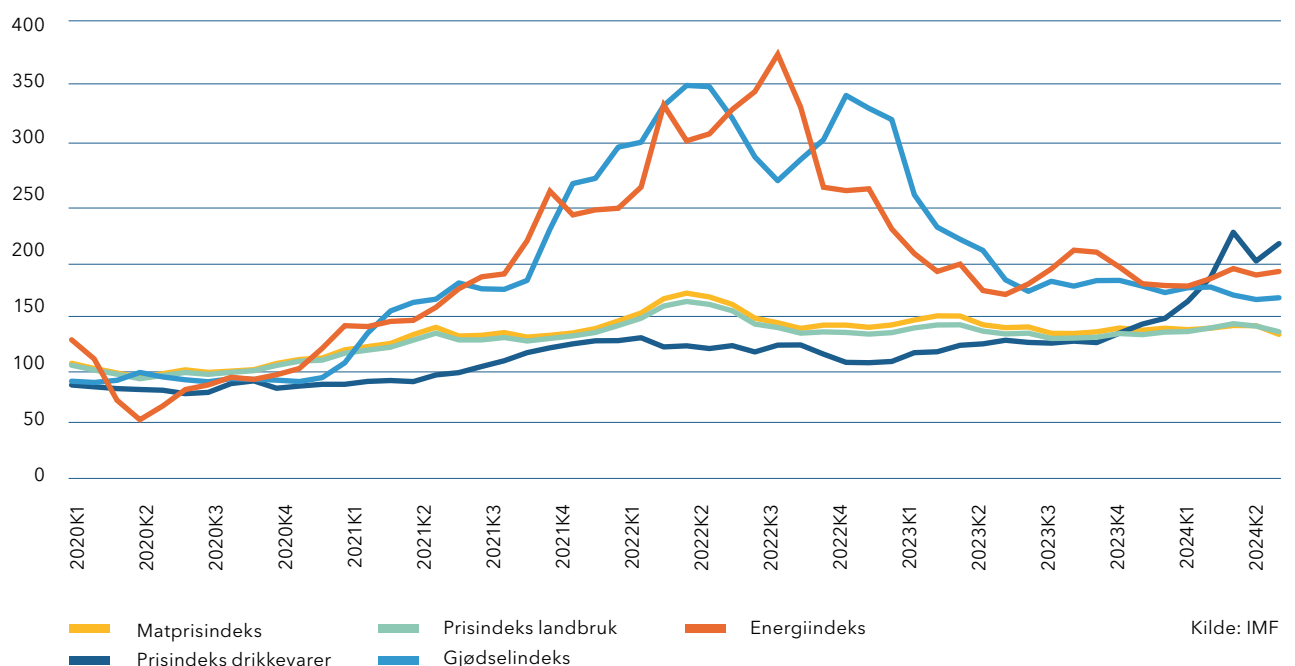
Norske mat- og drikkeprodusenter er avhengige av import fra verdensmarkedet



De siste årene har prisveksten på sentrale råvarer økt mye. Dette gjelder spesielt energi og gjødsel som økte særsilt mye etter krigsutbruddet i Ukraina. De fleste prisene har falt noe fra de høyeste toppene, men mange av råvareprisindeksene viser i dag at det meste har blitt stabilt dyrere. Prisene har festet seg på et høyere nivå enn det som var tilfellet før dyrtiden skjøt fart, dette påvirker bedriftene i mat- og drikkenæringen vesentlig. De ulike indeksene

i figur 4.1 viser denne utviklingen. Som det fremgår av figuren er det prisindeksen for drikkevarer (kaffe, te og kakao etc.) som har økt mest den siste tiden. Felles for disse produktene er at det er innsatsfaktorer som ikke kan produseres i Norge, som bedriftene er helt avhengige av å importere fra verdensmarkedet. Da må også norske bedrifter forholde seg til markedsprisen, noe som påvirker kostnadsnivået direkte når prisene stiger.

Figur 4.1 Råvareprisindekser



Månedlig indeks med referanseår 2016=100. Indeksene er hentet fra International Monetary Fund (IMF) sin database om "Primary Commodity Prices".

De ulike indeksene er utarbeidet av IMF og inkluderer blant annet følgende:
Matprisindeksen: korn, vegetabiliske oljer, kjøtt, sjømat, sukker, frukt, belgfrukter, melk og tomat.
Prisindeks for drikkevarer: kaffe, te og kakao.
Prisindeks for landbruket: prisindekser for mat og drikke, samt landbruksråvarer
Gjødselindeks: DAP, Potash og UREA, som er ulike gjødseltyper.
Energiindeks: råolje, naturgass, pris på kull, og propan.

De siste to årene har den norske kronen svekket seg mye mot store valutaer som euro og dollar. Med unntak av enkelte tidspunkt under pandemien har euroen aldri vært så kostbar som den nå er. Bare i år (medio oktober) har den norske kronen svekket seg med omtrent 5,3 prosent mot euroen og rundt 6,7 prosent mot dollar. Dette bidrar til å gi en enda større kostnadsøkning på importerte varer og innsatsfaktorer for norske produsenter i mat- og drikkenæringen.

Flere undersøkelser fra NHO viser at et stort flertall av medlemsbedriftene i NHO Mat og Drikke anser en svak kronekurs som en ulempe for deres bedrift. En svekket krone påvirker driftsresultatet negativt gjennom høyere importkostnader og dermed økte produksjonskostnader for bedriftene. Når de fleste bedriftene også selger varene sine i Norge, er det få bedrifter som tar del i lønnsomheten av å eksportere når den norske kronen er svak. Mens enkelte bransjer som oljenæringen og fiskerinæringen har stor glede av en svak kronekurs, er det motsatt for produsentene i mat- og drikkenæringen.

En annen innsatsfaktor som utgjør en stor del av de totale kostnadene til bedriftene i mat- og drikkenæringen er energi, og da spesielt strømkostnader. De fleste bedriftene i næringen har avtaler som er knyttet til spotprisen på strøm. Et mindretall av bedriftene har en form for fastprisavtaler eller andre sikringer på børs som skal kunne sikre bedriftene mot de høyeste pristoppene. Til tross for at regjeringen forsøkte å fremstille fastprisavtaler som et godt alternativ til å sikre seg mot de høyeste strømkostandene, virker bedriftene å være lite interessert i å tegne disse avtalene. Dette skyldes trolig at avtalene ikke er gunstige nok og at de krever lang bindingstid, helt opp til syv år på de beste avtalene.

Som en følge av de siste års høye strømkostnader har mange bedrifter fått tilvarende økte produksjonskostnader. I tillegg har ulik strømpris i de forskjellige prisområdene ført til en konkurransevridding som er svært uheldig for mange bedrifter. Dette er svært krevende for mange av bedriftene som holder til i de prisområdene som har hatt høyest strømpris. Disse bedriftene har på kort tid fått endret rammevilkårene knyttet til produksjon og må drive konkurranse på andre vilkår enn tilsvarende bedrifter i andre deler av landet. Ettersom bedriftene i mat- og drikkenæringen i hovedsak produserer for det samme innenlandske markedet, må de være konkurransedyktige på pris. Bedriftene konkurrerer om de samme kundene og må dermed tilpasse seg markedsprisene til tross for økte kostnader som enkelte konkurrenter ikke har fått.

Selv om strømprisene har falt mye siden toppen i 2022 er de fortsatt på et høyere nivå enn det som har vært normalen de siste tiårene. Så langt i år (medio oktober) er den gjennomsnittlige strømprisen på omtrent 56 øre/kWh (eks. mva.) for strømsone NO2 (Sør-Norge), som er det området som har hatt de høyeste strømprisene den siste tiden. Dette er mye lavere enn tidligere, men fortsatt om lag dobbelt så høyt som den gamle "normalen" før energikrisen. Dermed holdes kostnadsnivået oppe for mange av bedriftene, og er noe som kommer på toppen av de øvrige kostnadsøkningene. Ser man på prisforskjellene mellom strømsonene er det fortsatt slik at forskjellene er av betydning. Så langt i år har prisene i Sør-Norge (NO2) vært omtrent 20 prosent høyere enn prisene i Øst-Norge (NO1). Dette er kostnadsøkninger som er svært krevende å håndtere i markedet for bedriftene som er lokalisert i prissonene med de høyeste strømprisene.

5. Statistikk

5.1 Hovedtall for næringsen



Omsetning

217
mrd. kr



Verdiskaping

38
mrd. kr



Brutto driftsresultat

14
mrd. kr



Lønnskostnader

25
mrd. kr

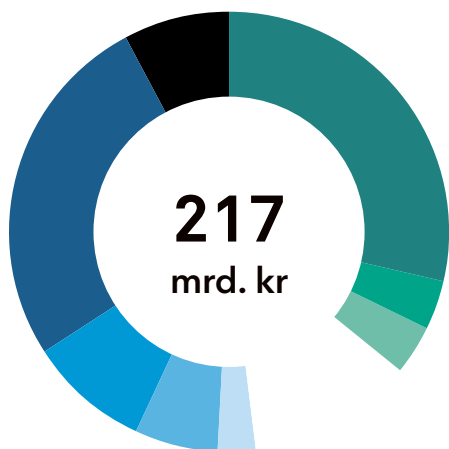
Nyeste tilgjengelige tall for 2022

Kilde: SSB

| Bransje | Omsetning | Bearbeidingsverdi | Brutto driftsresultat | Lønnskostnader | Bruttoinvesteringer |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|----------------|---------------------|
| Produksjon, bearbeiding og konservering av kjøtt og kjøttvarer | 62 450 | 8 034 | 1 569 | 6 464 | 1 041 |
| Bearbeiding og konservering av frukt og grønnsaker | 7 770 | 1 892 | 644 | 1 249 | 423 |
| Produksjon av vegetabiliske og animalske oljer og fettstoffer | 7 598 | 1 584 | 932 | 652 | 252 |
| Produksjon av meierivarer og iskrem | 26 488 | 7 338 | 2 699 | 4 640 | 1 143 |
| Produksjon av kornvarer, stivelse og stivelsesprodukter | 6 296 | 757 | 246 | 511 | 128 |
| Produksjon av bakeri- og pastavarer | 12 970 | 4 523 | 686 | 3 837 | 531 |
| Produksjon av andre næringsmidler | 19 492 | 5 446 | 2 385 | 3 061 | 677 |
| Produksjon av fôrvarer | 57 053 | 4 479 | 2 426 | 2 053 | 714 |
| Produksjon av drikkevarer | 16 801 | 4 424 | 1 967 | 2 458 | 543 |
| Mat- og drikkenæringen samlet | 216 918 | 38 477 | 13 553 | 24 924 | 5 453 |

Alle tall i mill. kr

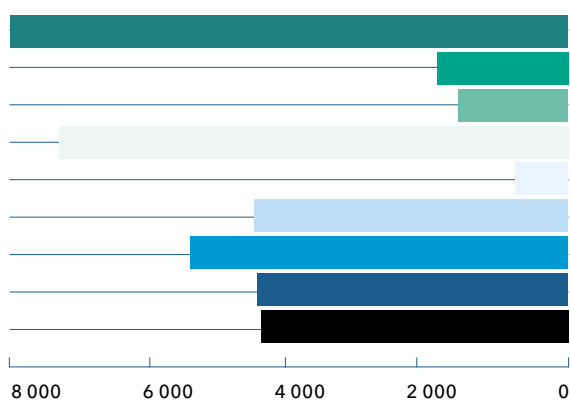
Kilde: SSB



5.1.1. Omsetning*

| | |
|----------------|--|
| 62 450 | Produksjon, bearbeiding og konservering av kjøtt og kjøttvarer |
| 7 770 | Bearbeiding og konservering av frukt og grønnsaker |
| 7 598 | Produksjon av vegetabiliske og animalske oljer og fettstoffer |
| 26 488 | Produksjon av meierivarer og iskrem |
| 6 296 | Produksjon av kornvarer, stivelse og stivelsesprodukter |
| 12 970 | Produksjon av bakeri- og pastavarer |
| 19 492 | Produksjon av andre næringsmidler |
| 57 053 | Produksjon av fôrvarer |
| 16 801 | Produksjon av drikkevarer |
| 216 918 | Samlet omsetning |

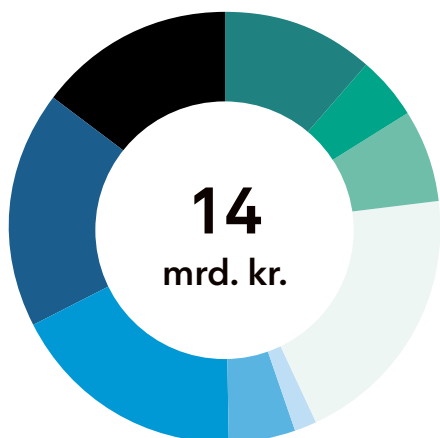
*Tall i mill. kr
Kilde: SSB



5.1.2. Bearbeidingsverdi*

| | |
|---------------|--|
| 8 034 | Produksjon, bearbeiding og konservering av kjøtt og kjøttvarer |
| 1 892 | Bearbeiding og konservering av frukt og grønnsaker |
| 1 584 | Produksjon av vegetabiliske og animalske oljer og fettstoffer |
| 7 338 | Produksjon av meierivarer og iskrem |
| 757 | Produksjon av kornvarer, stivelse og stivelsesprodukter |
| 4 523 | Produksjon av bakeri- og pastavarer |
| 5 446 | Produksjon av andre næringsmidler |
| 4 479 | Produksjon av fôrvarer |
| 4 424 | Produksjon av drikkevarer |
| 38 477 | Samlet bearbeidingsverdi |

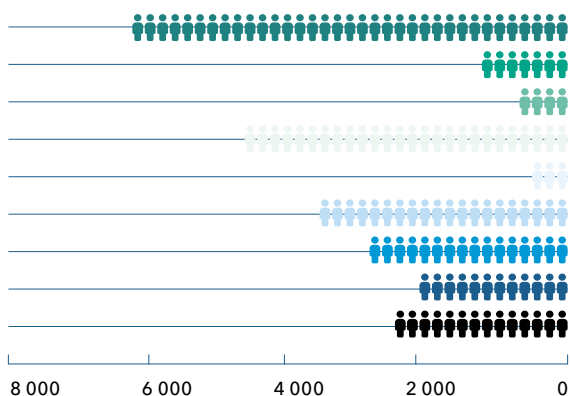
*Tall i mill. kr
Kilde: SSB



5.1.3. Brutto driftsresultat*

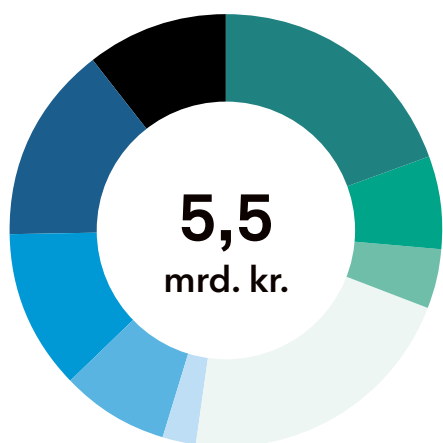
| | |
|---------------|--|
| 1 569 | Produksjon, bearbeiding og konservering av kjøtt og kjøttvarer |
| 644 | Bearbeiding og konservering av frukt og grønnsaker |
| 932 | Produksjon av vegetabiliske og animalske oljer og fettstoffer |
| 2 699 | Produksjon av meierivarer og iskrem |
| 246 | Produksjon av kornvarer, stivelse og stivelsesprodukter |
| 686 | Produksjon av bakeri- og pastavarer |
| 2 385 | Produksjon av andre næringsmidler |
| 2 426 | Produksjon av fôrvarer |
| 1 967 | Produksjon av drikkevarer |
| 13 553 | Samlet brutto driftsresultat |

*Tall i mill. kr
Kilde: SSB

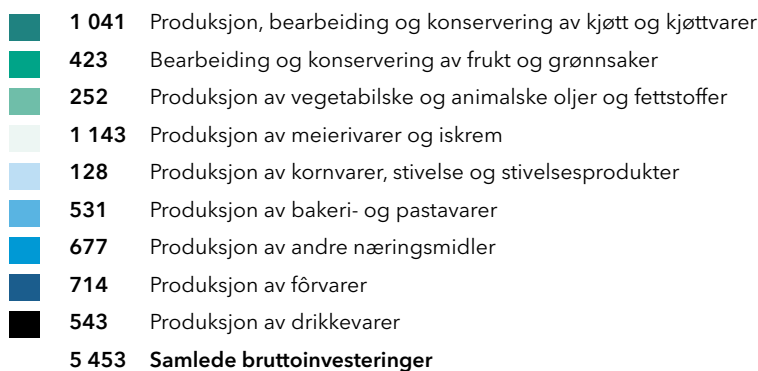


5.1.4. Ønnskostnader*

*Tall i mill. kr
Kilde: SSB

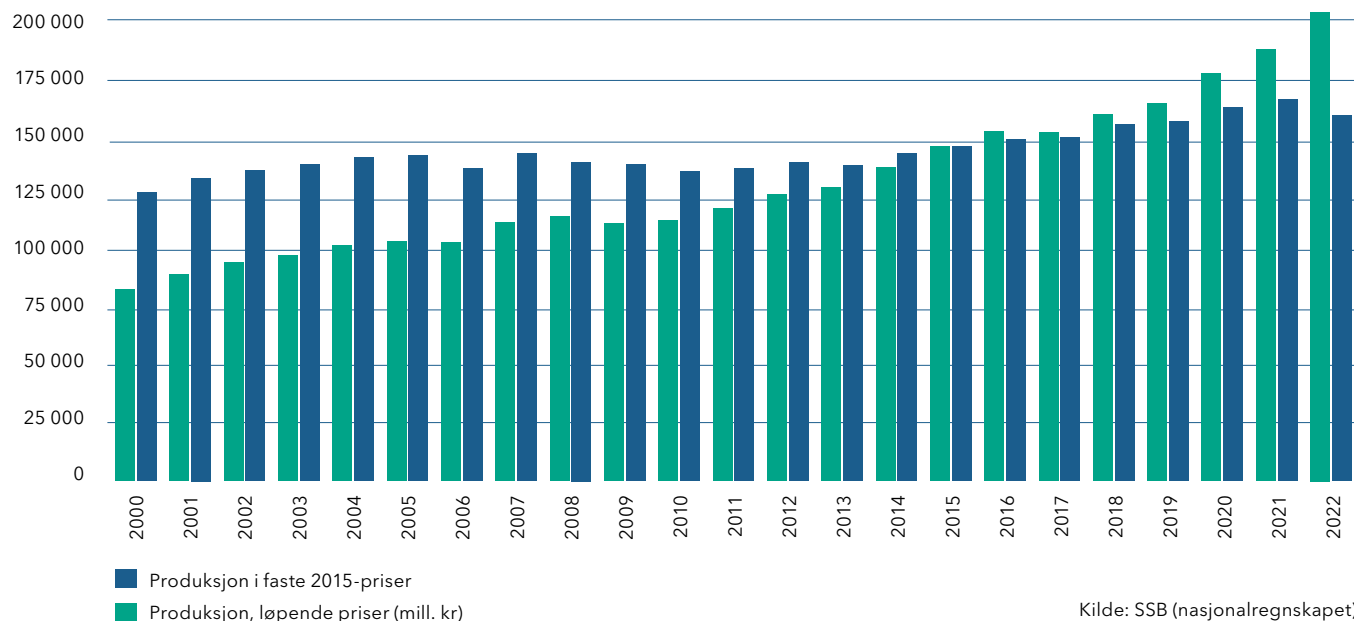


5.1.5. Bruttoinvesteringer*



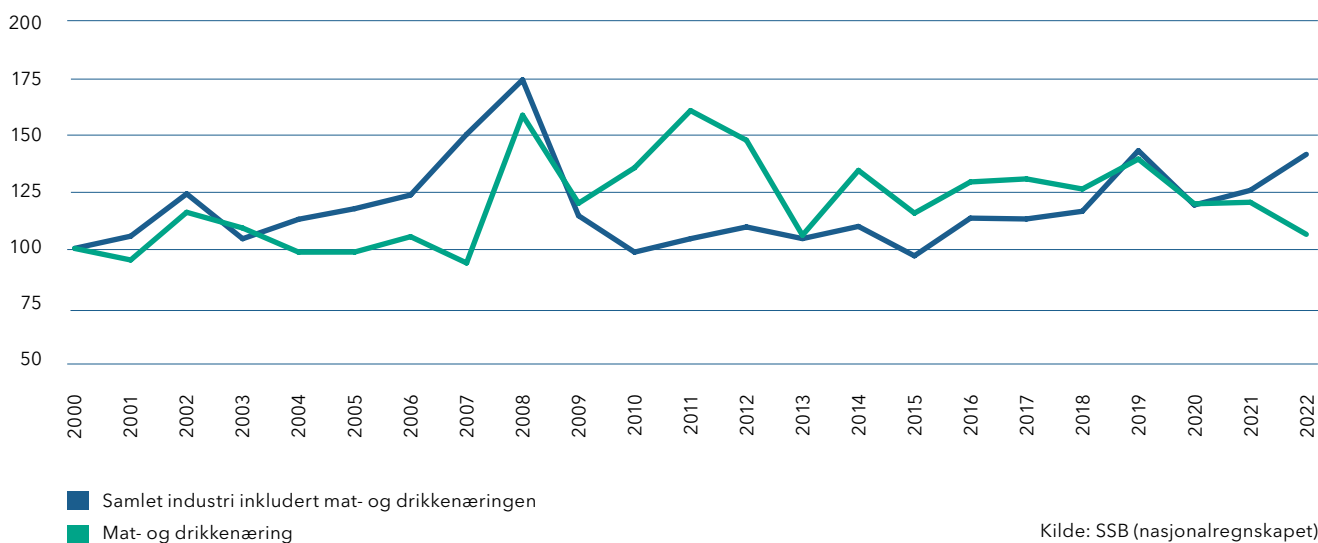
*Tall i mill. kr
Kilde: SSB

5.1.6. Produksjonsverdi, mat- og drikkenæringen



Kilde: SSB (nasjonalregnskapet)

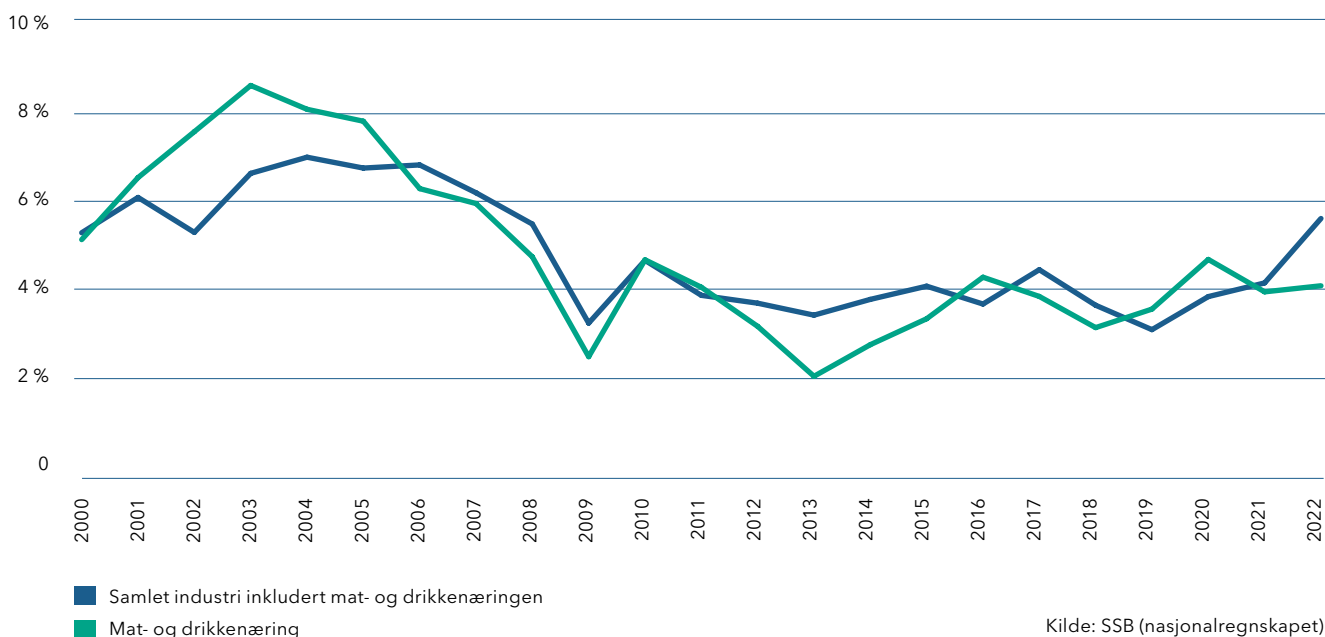
5.1.7. Investeringsindeks mat- og drikkenæringen og samlet industri, faste priser.



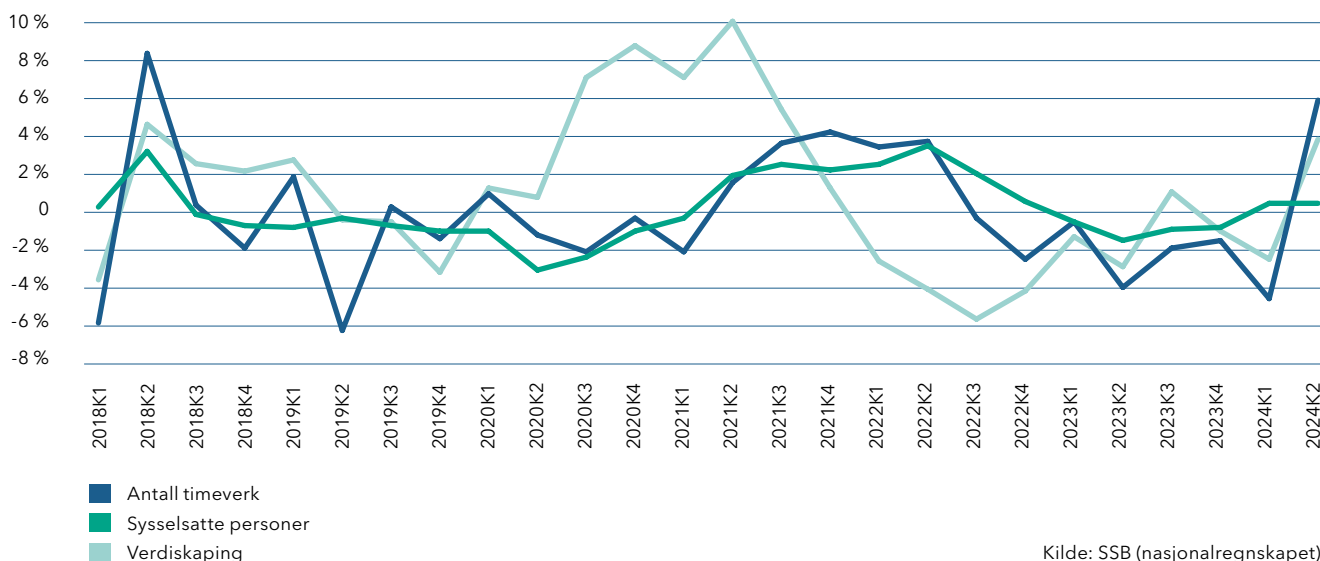
Investeringsnivået for fast realkapital i mat- og drikkenæringen har variert noe fra år til år de siste 20 årene og har vært på mellom 4,5 mrd og 7,5 mrd kroner årlig. For å unngå at kapitalslitet overgår investeringsnivået er det viktig at det over tid satses på investeringer i næringen. Investeringsnivået sammenlignet med industrien totalt sett viser en mindre sårbarhet for internasjonale hendelser. Ut fra indeksens utvikling er det tydelig at investeringsnivåene i industrien

samlet falt kraftig som følge av finanskrisen i 2008. Mat- og drikkenæringen hadde derimot et langt mindre fall, og holdt seg på et høyere investeringsnivå i flere år. I 2022 har investeringsnivået falt noe for mat- og drikkenæringen, dette kan henge sammen med et vesentlig økt kostnadsnivå på generelt nivå og spesielt høyere kostnad på kapital og energi.

5.1.8. Driftsresultat som andel av produksjon i basisverdi, mat- og drikkenæring og samlet industri.



5.1.9. Vekst fra samme kvartal året før, i prosent (sysselsatte, timeverk og verdiskaping).

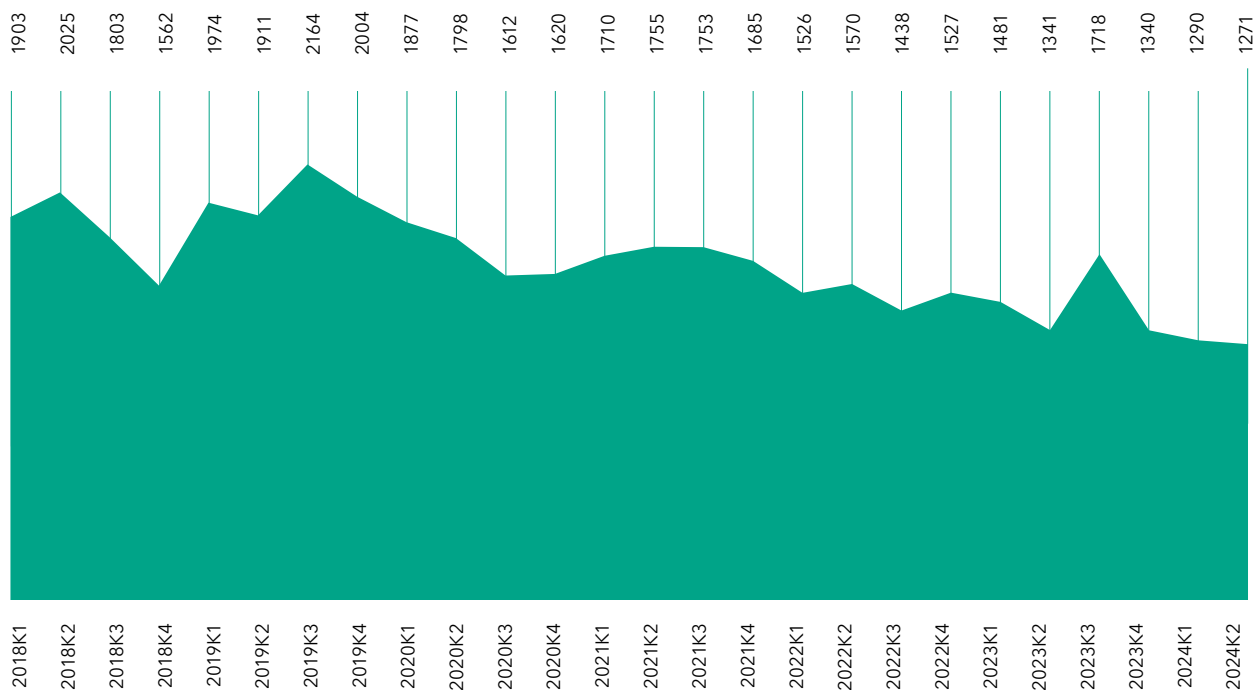


Kilde: SSB (nasjonalregnskapet)

Effektene fra koronapandemien vises tydelig gjennom en kraftig vekst i verdiskaping etter pandemiens utbrudd. Dette skyldes økt etterspørsel etter mat og drikke som en følge av redusert grensehandel, stengte restauranter og generelt et behov for mer mat i hjemmet. Samtidig ble det vanskeligere for bedriftene å skaffe nødvendig arbeidskraft, særlig fra utlandet. For næringen som helhet resulterte dette i en periode med høyere produksjon og verdiskaping uten at antall sysselsatte har økt av betydning.

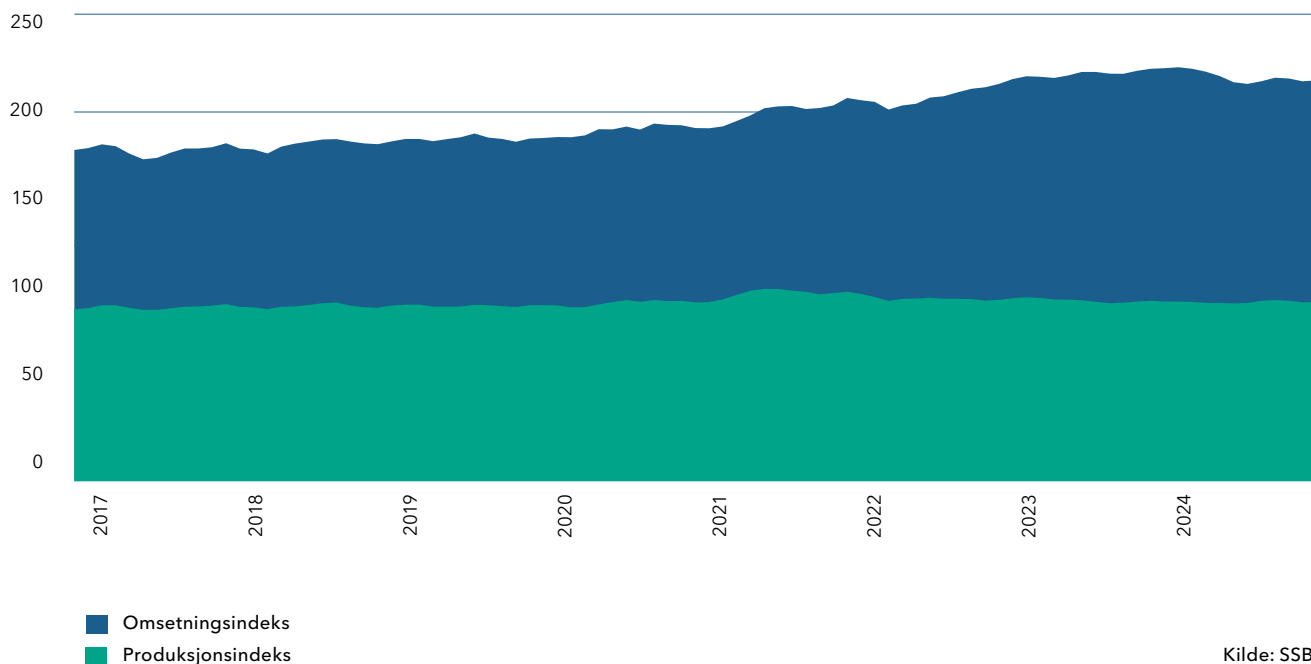
Løsningen under pandemien var for mange bedrifter å øke antall timer de ansatte jobbet. Denne effekten kan delvis sees i figuren hvor antall timeverk vokste noe mer enn antall sysselsatte. En slik produksjonsvekst på kort sikt var mulig blant annet på grunn av omdisponering av ressurser til produksjon, heller enn til investeringer. Nedsiden ved en slik nødvendig prioritering er at investeringer blir satt på vent, noe som i det lengre løp kan påvirke fast realkapital negativt.

5.1.10. Investeringsnivå, faste 2021-priser, mill. kr.

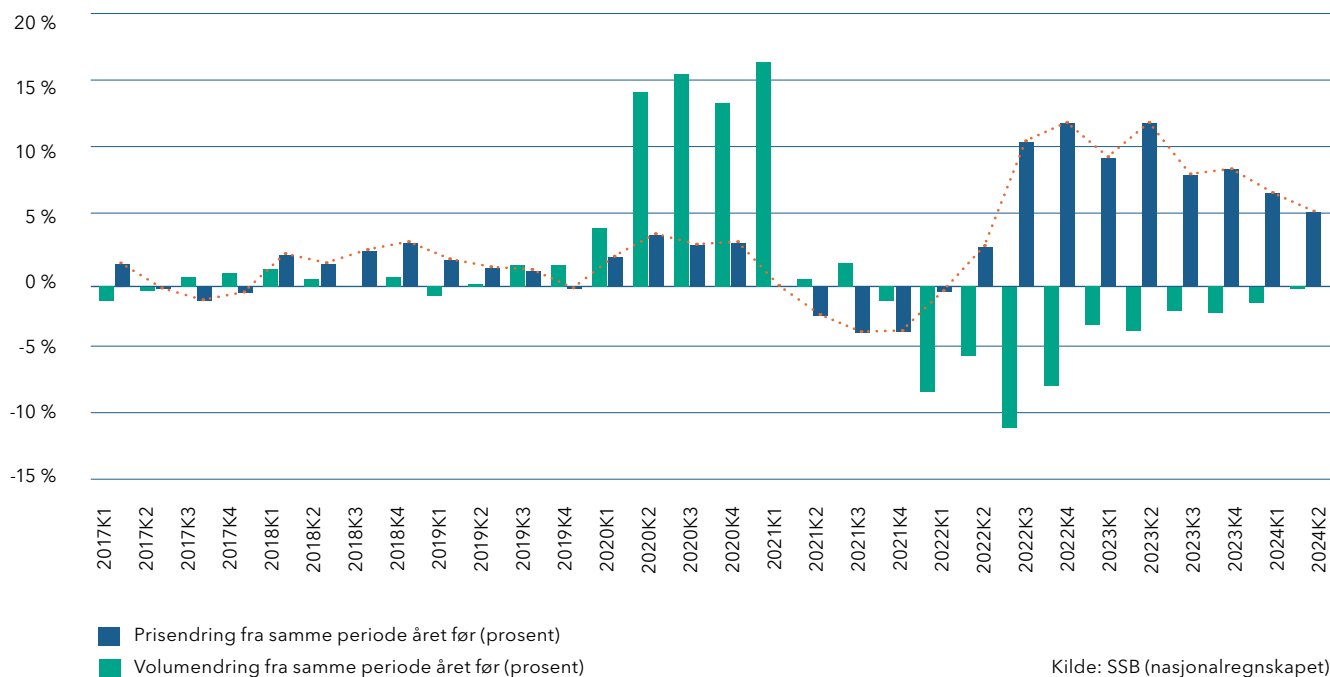


Kilde: SSB (nasjonalregnskapet)

5.1.11. Produksjons- og omsetningsindeks for mat- og drikkenæringen.

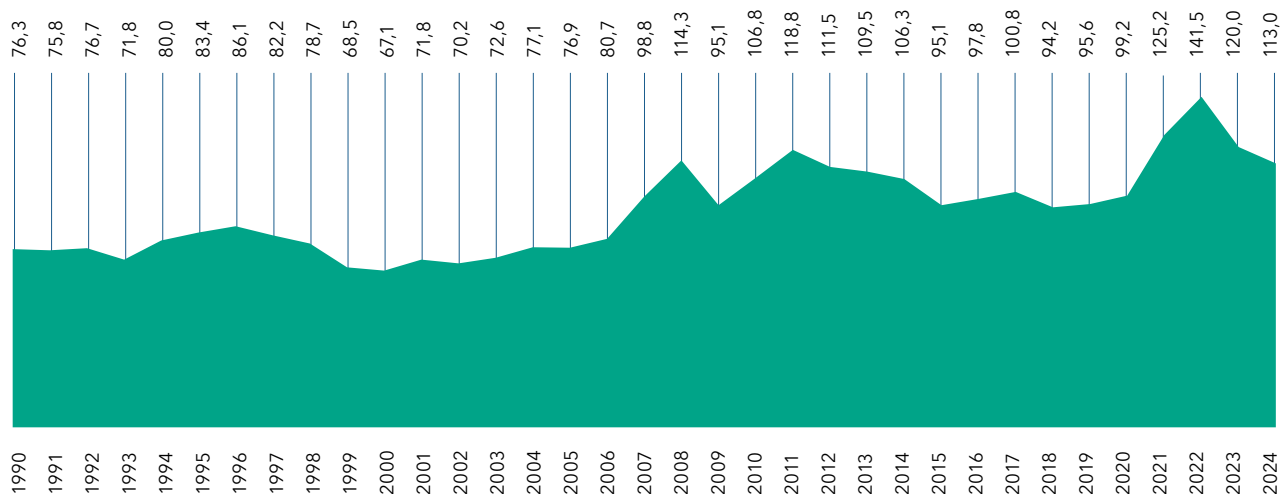


5.1.12. Årsutvikling husholdningenes konsum av matvarer og alkoholfrie drikkevarer.



5.2 Ressurser

5.2.1. Matprisindeks, realverdi.

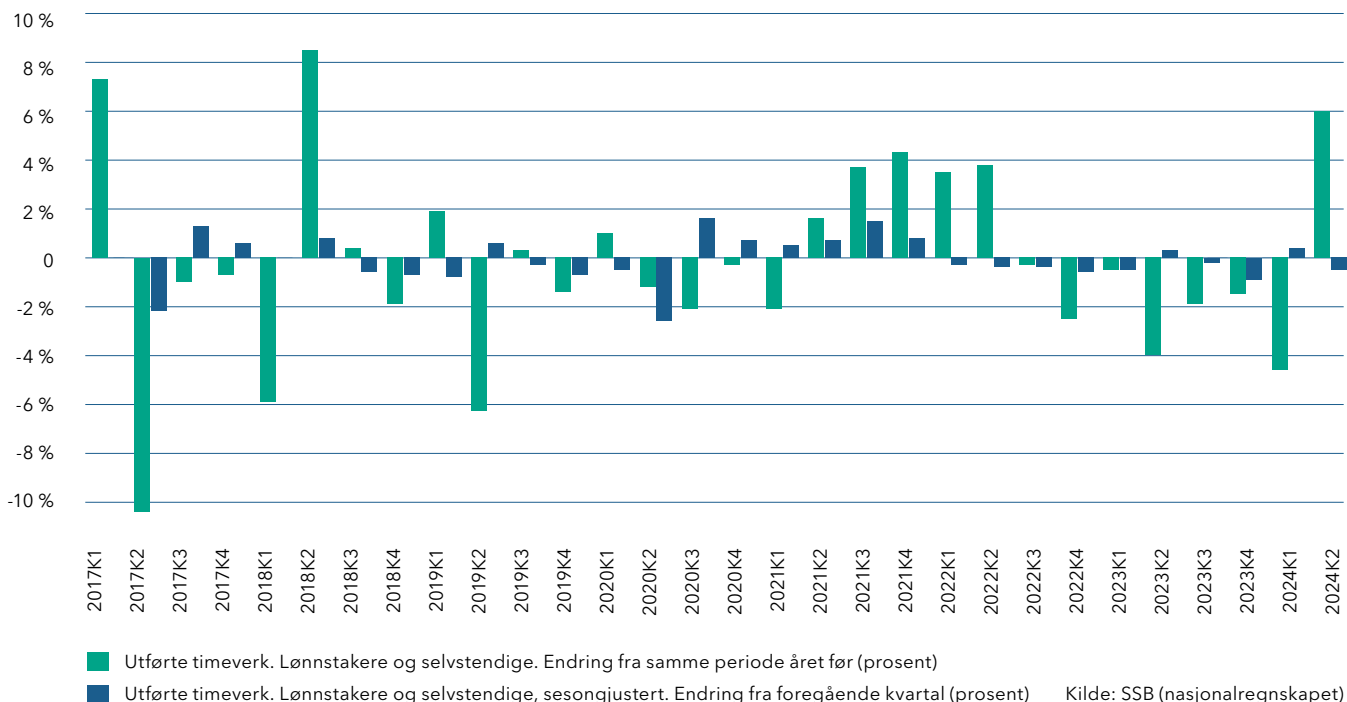


Kilde: Food and Agriculture Organization (FAO)

Mat- og drikkenæringen er avhengig av et stort tilfang av høykvalitets råvarer som den kan foredle, og henter disse fra både inn- og utland. En del viktige innsatsfaktorer finnes ikke i Norge. Dette gjør at den globale handelen med råvarer også er viktig for mat- og drikkenæringen i Norge. Dette påvirker produksjon og sysselsetting her hjemme. Globale råvaremarkeder har opplevd en periode med høy prisvekst de siste årene, noe som reflekteres i råvareprisindeksen fra

FNs Food and Agriculture Organization (FAO). Indeksen for 2022 totalt sett er rekordhøy, men skjuler også stor variasjon innenfor et år. Råvarekostnaden for varer som påvirkes av krigen i Ukraina har vokst kraftig etter invasjonen i februar 2022, mens andre råvarer har hatt en mer moderat realprisutvikling. De reelle prisene ligger likevel på et nivå over normalt, noe som påvirker lønnsomheten i mat- og drikkenæringen.

5.2.2. Utførte timeverk mat- og drikkenæringen.

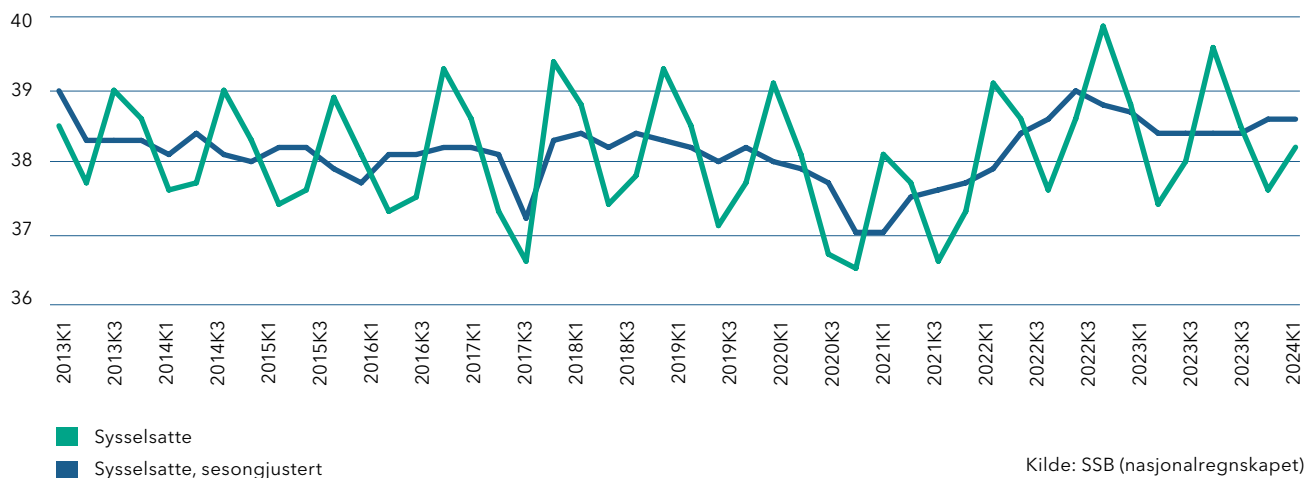


■ Utførte timeverk. Lønnstakere og selvstendige. Endring fra samme periode året før (prosent)

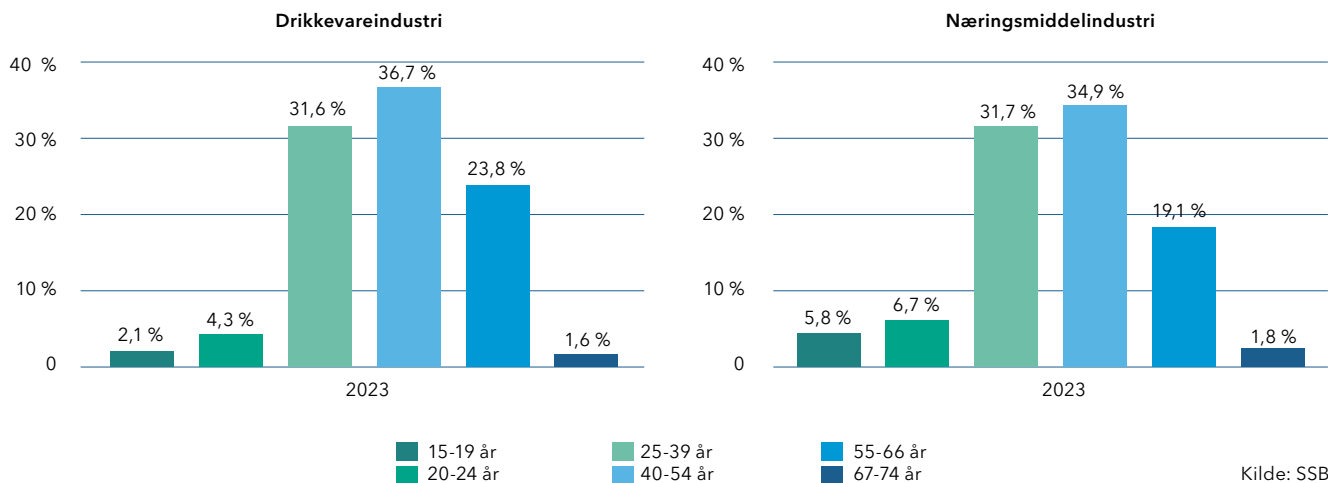
■ Utførte timeverk. Lønnstakere og selvstendige, sesongjustert. Endring fra foregående kvartal (prosent)

Kilde: SSB (nasjonalregnskapet)

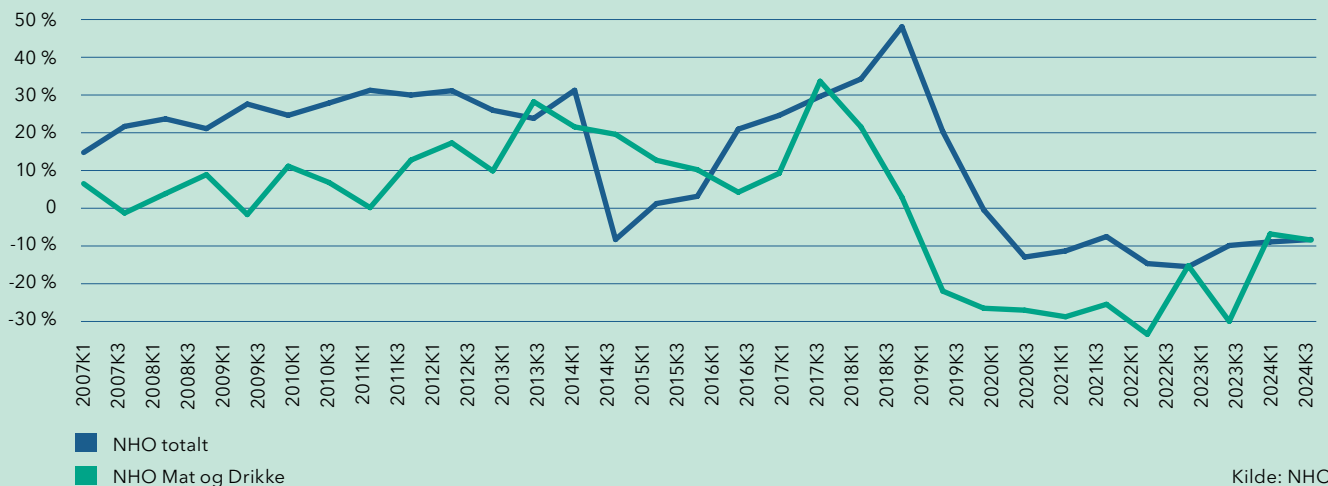
5.2.3. Antall sysselsatte, lønntakere og selvstendige (tall i 1000).



5.2.4. Aldersfordeling av sysselsatte, 2023.

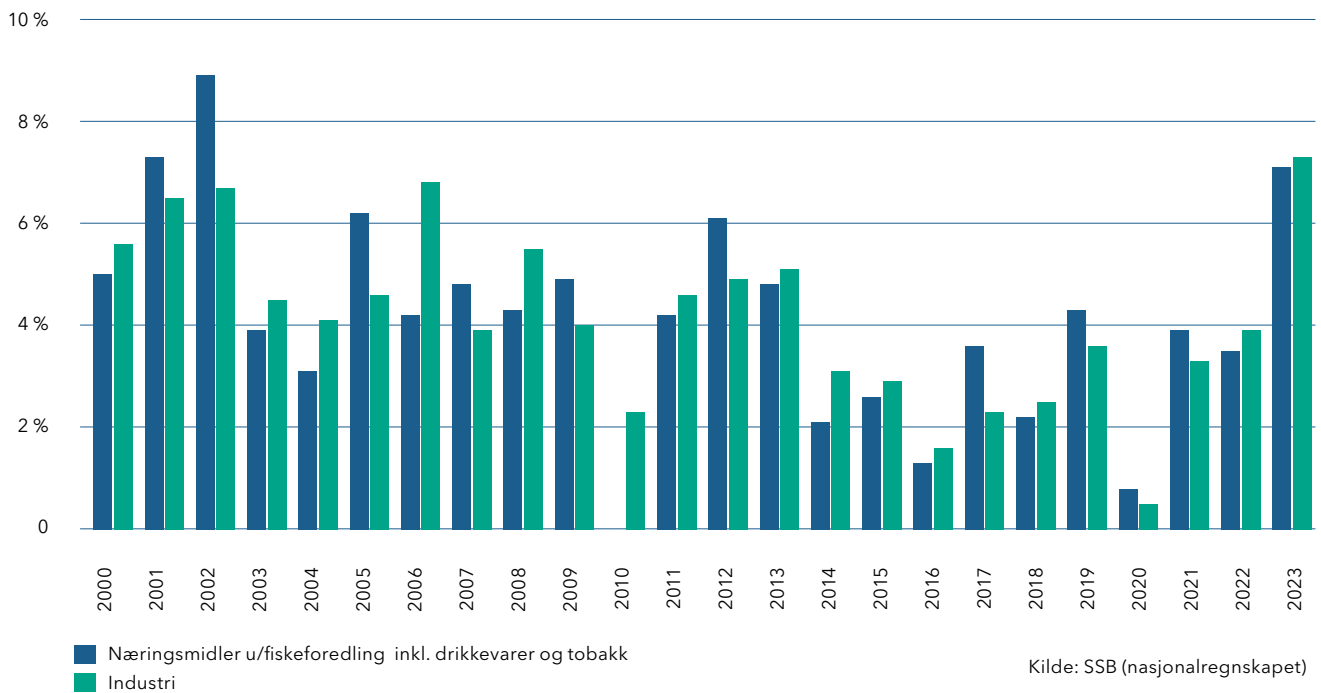


5.2.5. Markedsutsikter sysselsetting.



5.3 Konkurranssevne

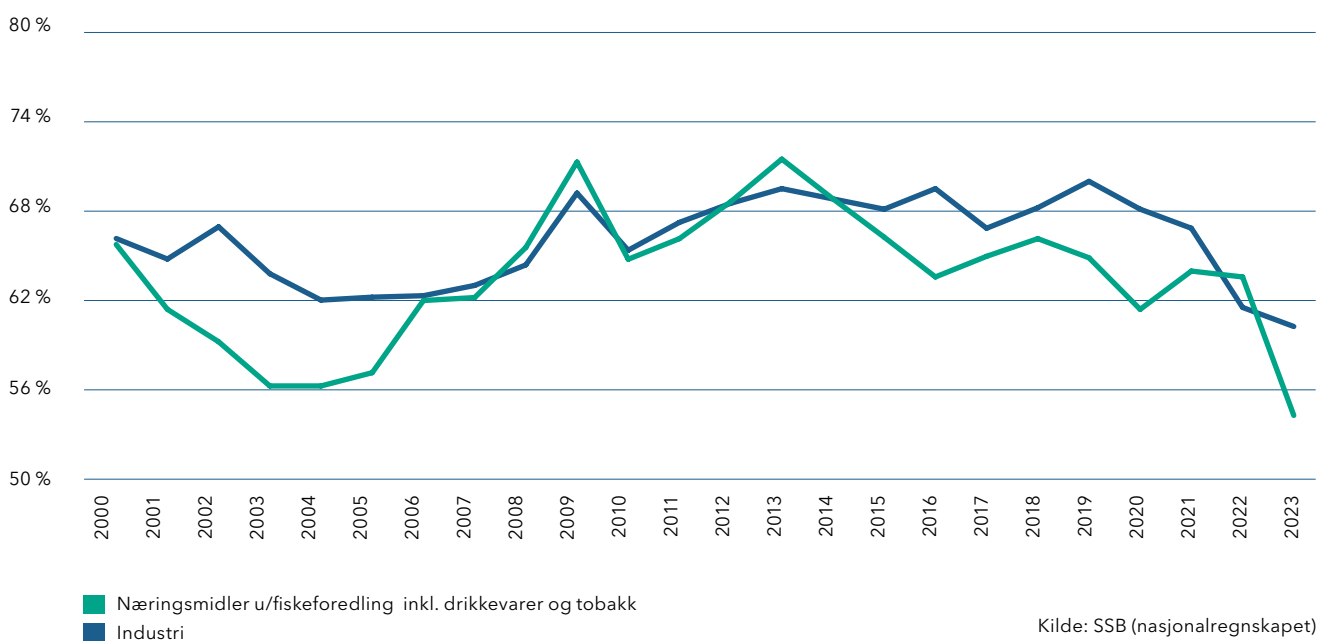
5.3.1. Vekst fra året før, lønnskostnader per timeverk, mat- og drikkenæring og industrien som helhet.



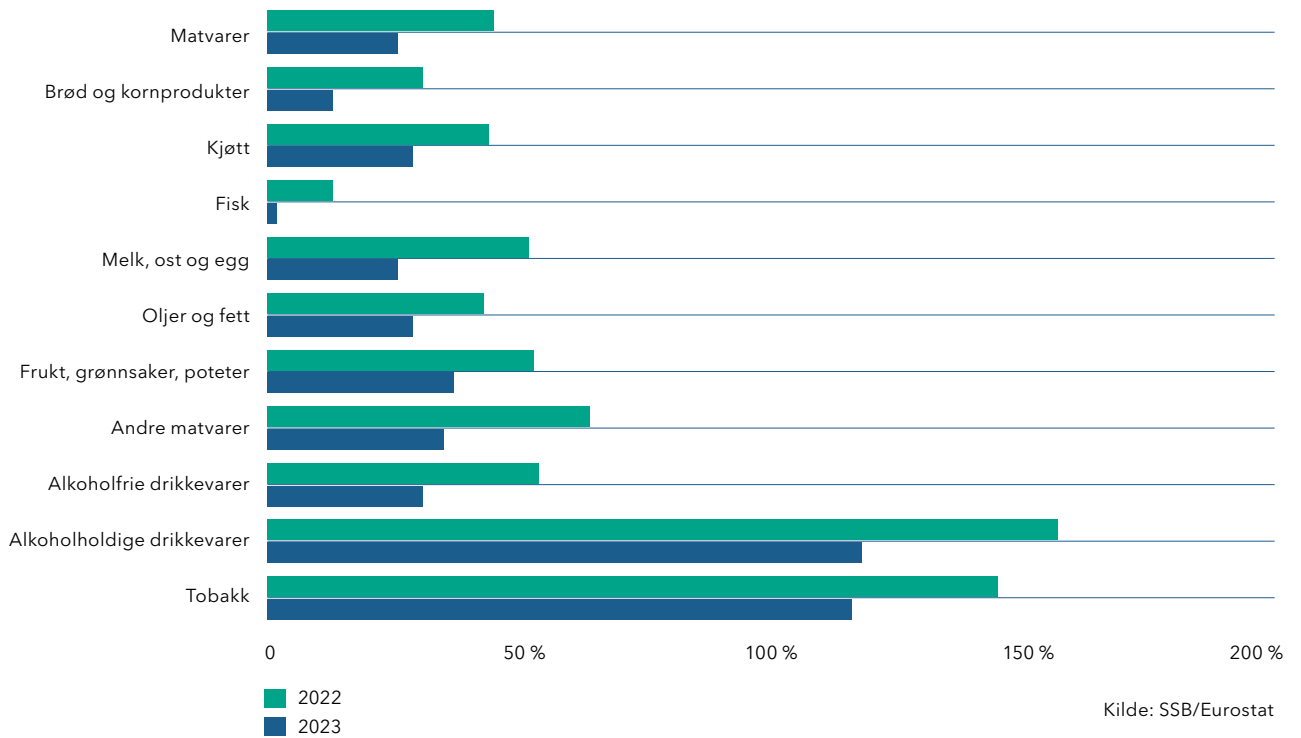
Mat- og drikkenæringens lønnskostnader er sammenlignbare med øvrige industrigrener når det gjelder andelen av verdiskapingen som går til lønnskostnader. Dette

reflekteres også i utviklingen av lønnskostnadene, der årlig vekst i lønnskostnadene ligger nær den generelle lønnsveksten i industrien og samfunnet totalt.

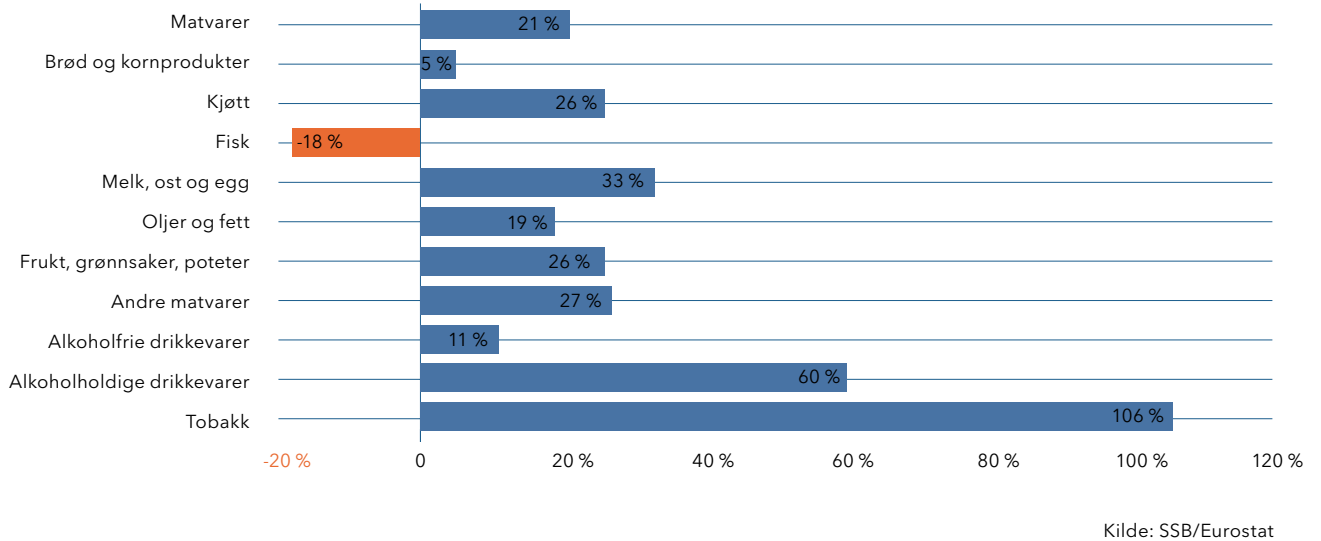
5.3.2. Lønnskostnader som andel av bruttoprodukt, mat- og drikkenæring og industri. SSB/nasjonalregnskap



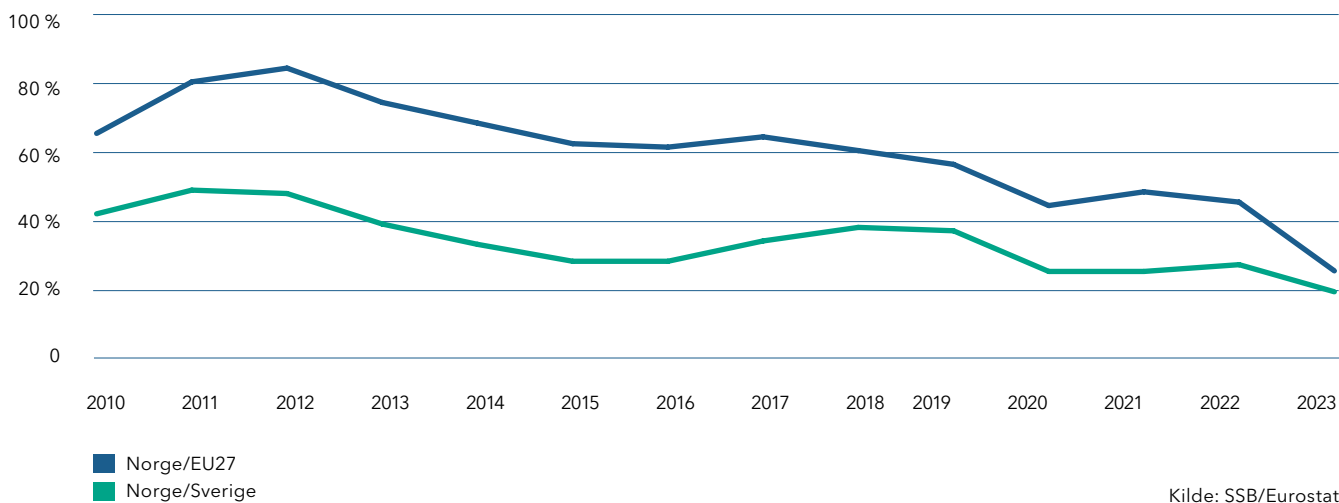
5.3.3. Prisforskjell mellom Norge og EU27 i prosent.



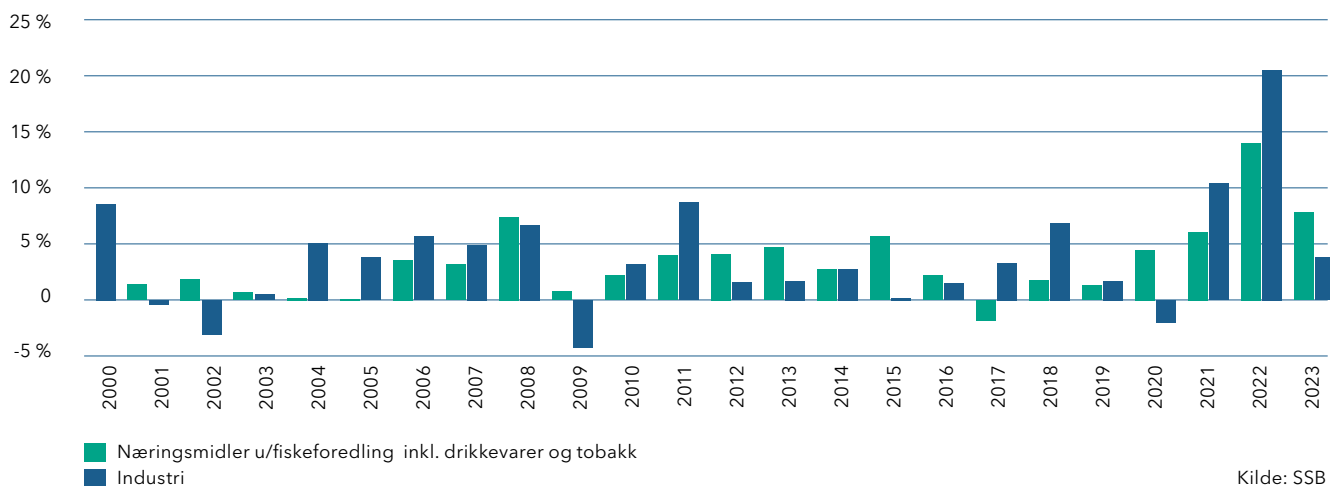
5.3.4. Prisforskjell mellom Norge og Sverige i prosent, 2023.



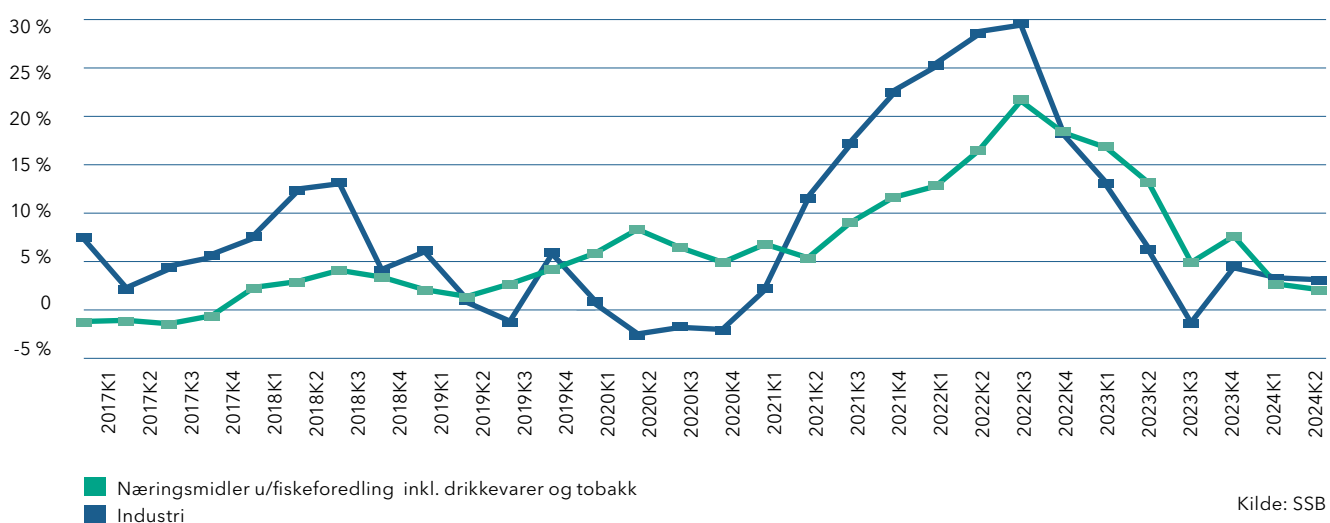
5.3.5. Utvikling i prisforskjell sammenlignet med Sverige og EU27, matvarer og alkoholfrie drikkevarer.



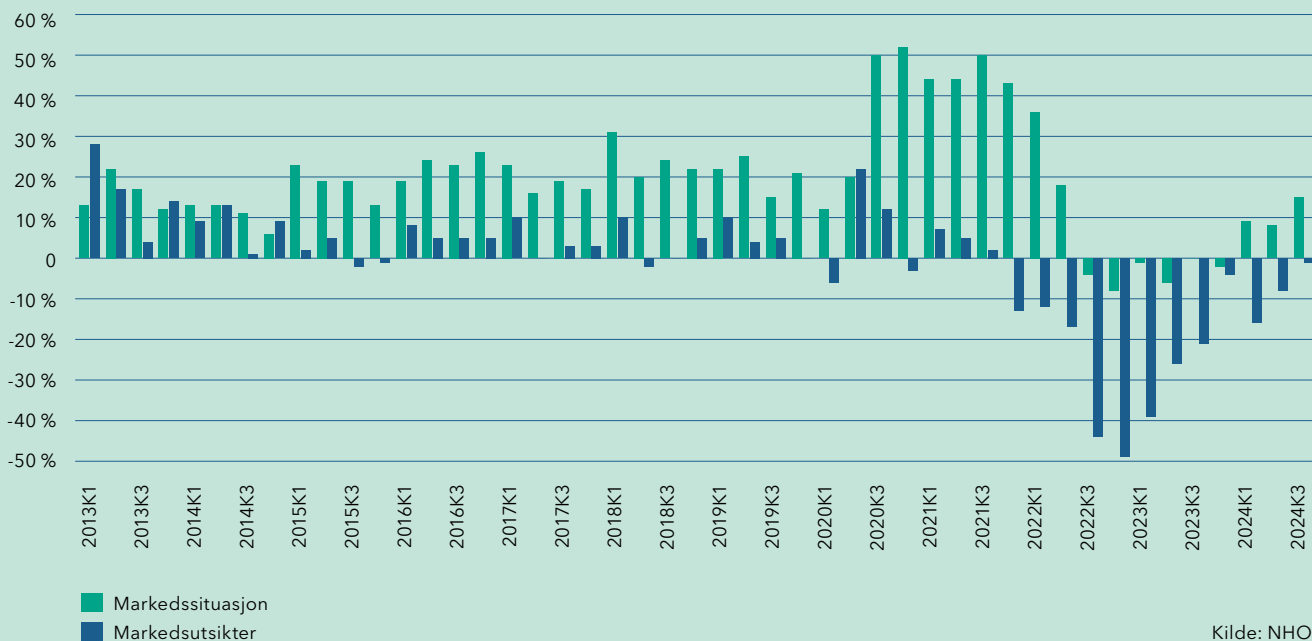
5.3.6. Prisvekst på produktinnsats, årlig.



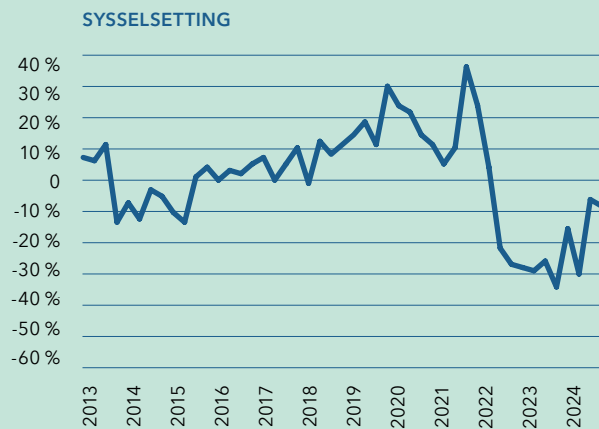
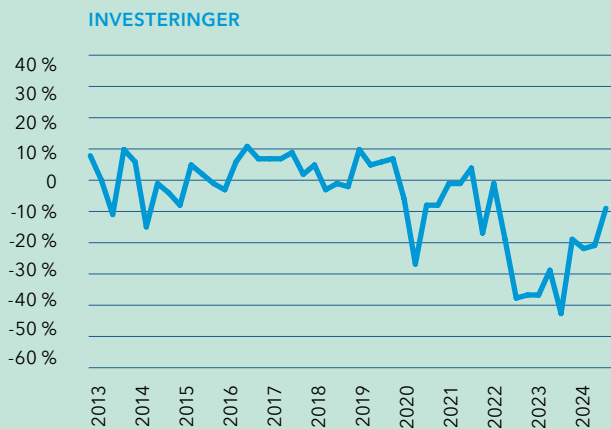
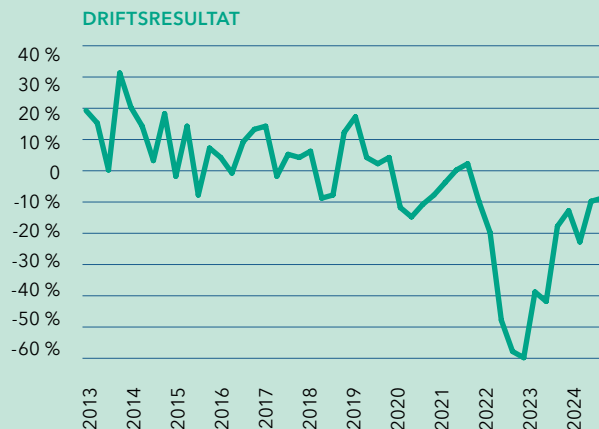
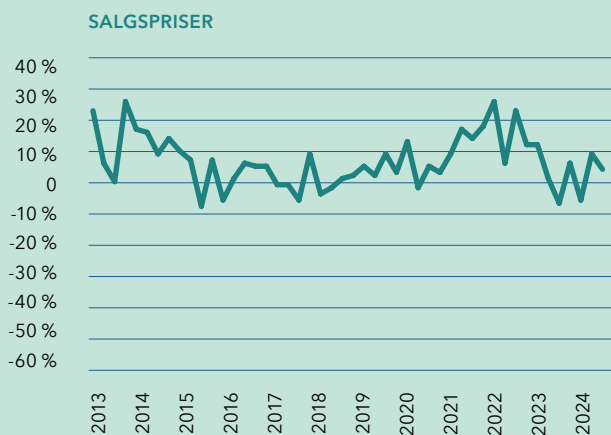
5.3.7. Prisvekst på produktinnsats, vekst sammenlignet med samme kvartal året før.



5.3.8. Markedssituasjon og markedsutvikling, NHO Mat og Drikke, netttotal.

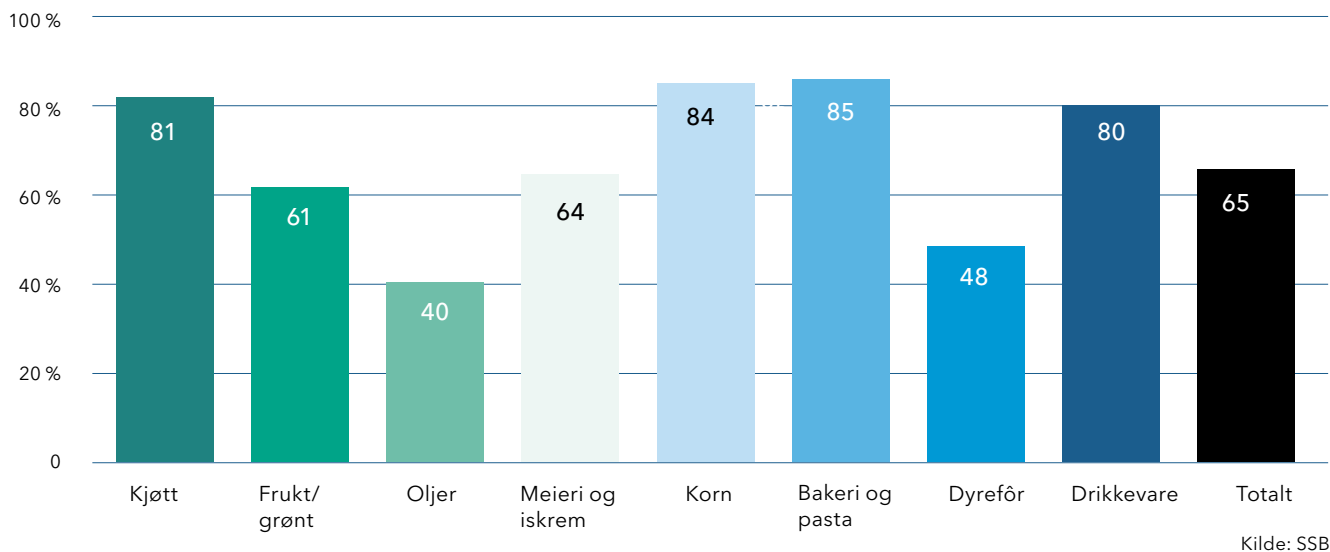


5.3.9. Forventninger til de neste seks månedene, NHO Mat og Drikke, netttotal.

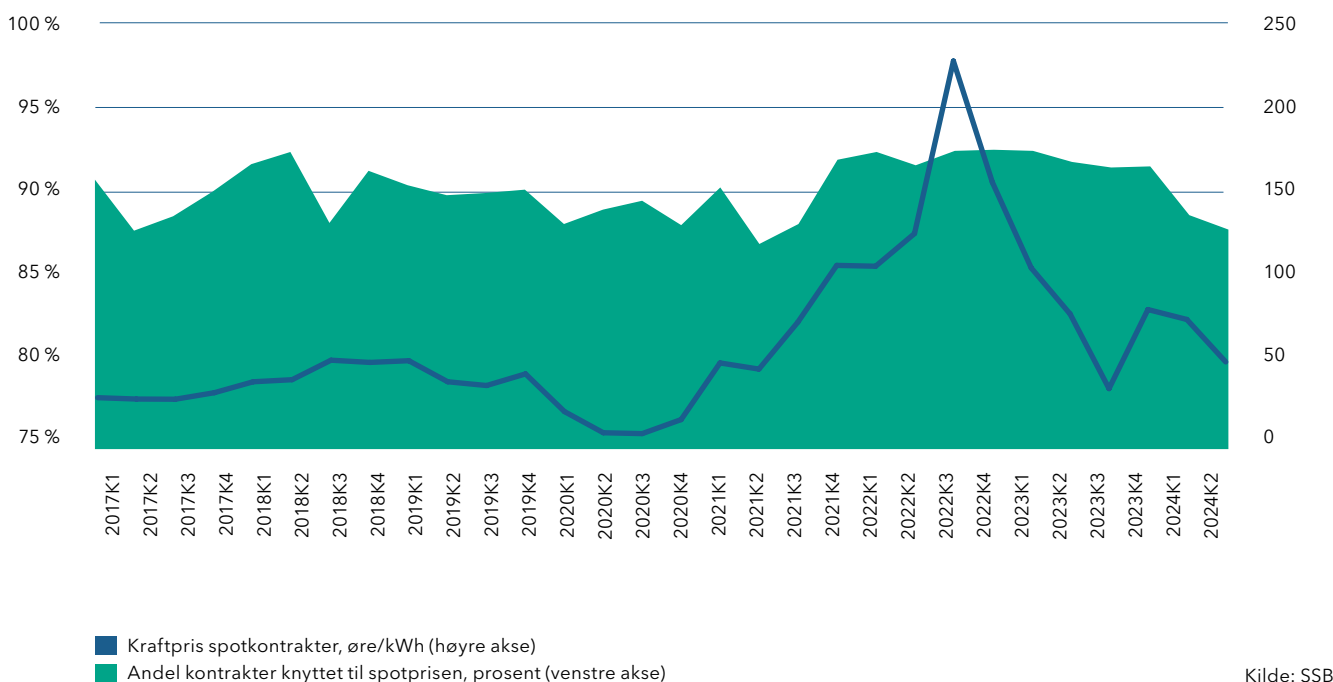


Kilde: NHO

5.3.10. Strømandel i energimiksen, mat- og drikkenæringen, 2023.



5.3.11. Andel på spotkontrakter og kraftpris uten avgifter, industri utenom kraftkrevende industri.

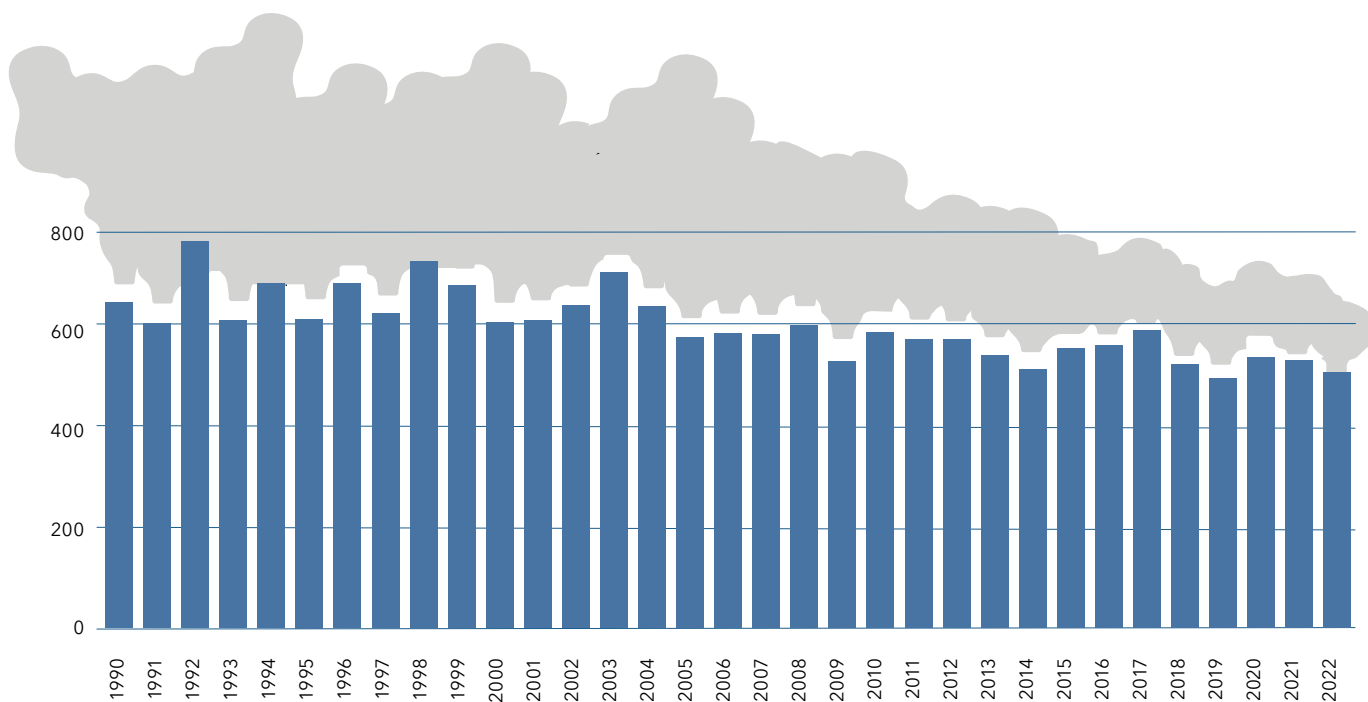


Mat- og drikkenæringen er uten tvil en energikrevende næring, hvor elektrisitet er svært dominerende i de fleste av bransjene. Energikostnadene i mat- og drikkenæringen er dermed svært eksponert for svingninger i strømprisen. Eksponeringen blir ytterligere forverret av at de fleste bedrifter tradisjonelt har hatt spotprisavtaler på hele eller store deler av sitt strømforbruk.

Selv med de høye strømprisene i 2021 og 2022 var over 90 prosent av kontraktene tilknyttet vanlige industribedrifter, herunder mat- og drikkeindustri, basert på spotprisen i strømmarkedet. Figuren viser andel av kontrakter som er knyttet til spotprisen på strøm (venstre akse) og kraftprisen på disse spotkontraktene (høyre akse).

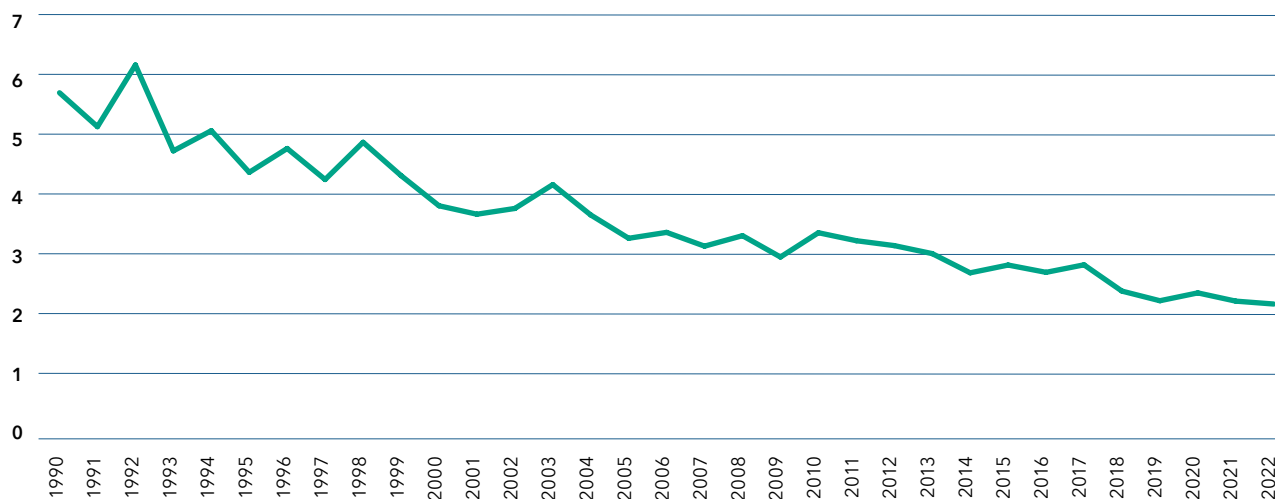
5.4 Klima, miljø og areal

5.4.1. Utslipp til luft i 1000 tonn CO₂-ekvivalenter, næringsmiddel-, drikkevare- og tobakksindustri.



Kilde: SSB

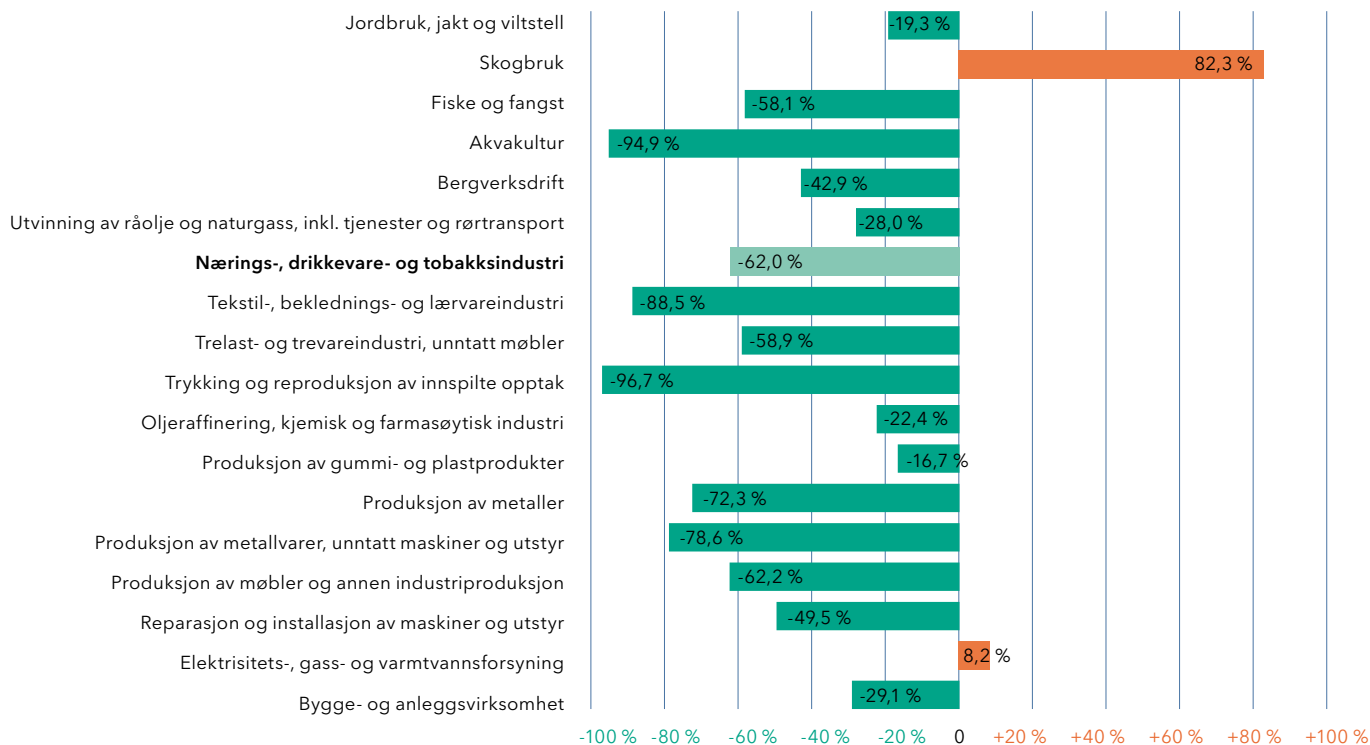
5.4.2. Utslippetsintensitet for mat- og drikkenæringen, målt mot produksjonsverdi. Tonn CO₂-ekvivalenter/mill kr. Faste 2015-priser.



■ Utslipp per mill. kr. produksjon (faste 2015-priser)

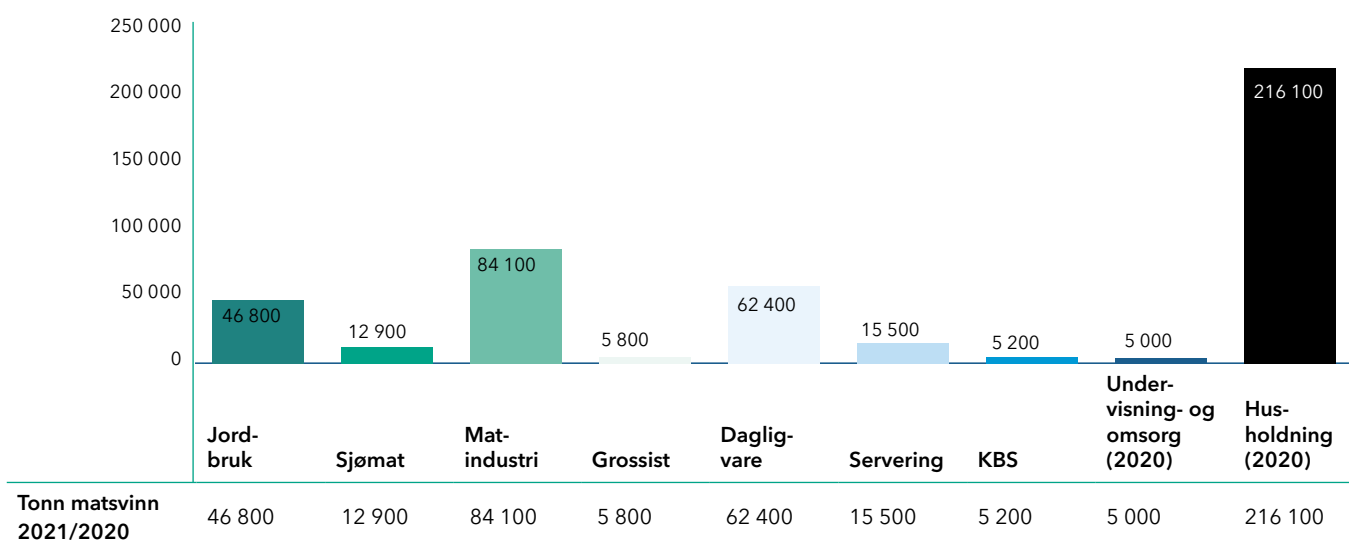
Kilde: SSB

5.4.3. Utvikling i utslippsintensitet per million kroner produksjon fra 1990 til 2022.



Kilde: SSB

5.4.4. Matsvinn fordelt på verdikjedeledd.



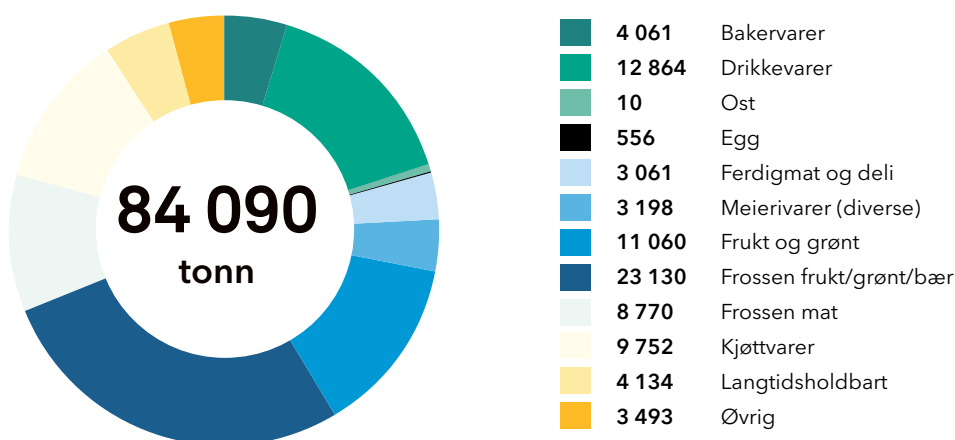
Kilde: Norsus

5.4.5. Tonn matsvinn og kg per innbygger i matindustrien

| Bransje | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|---------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Tonn matsvinn | 85 900 | 87 700 | 85 600 | 83 000 | 80 200 | 86 400 | 84 100 |
| Kg matsvinn per innbygger | 16,6 | 16,8 | 16,3 | 15,7 | 15,0 | 16,1 | 15,6 |

Kilde: Norsus

5.4.6. Antall tonn matsvinn i matindustrien 2021, fordelt på varegruppe.



Kilde: Norsus

5.4.7. Jordbruksareal i drift, dekar.

| År | Jordbruksareal i drift (dekar) | Prosentvis endring fra foregående år | Endring | |
|------|--------------------------------|--------------------------------------|---------|----|
| | | | -% | +% |
| 2015 | 9 837 005 | | | |
| 2016 | 9 824 526 | -0,13 % | | |
| 2017 | 9 840 958 | 0,17 % | | |
| 2018 | 9 849 909 | 0,09 % | | |
| 2019 | Tallgrunnlag mangler | | | |
| 2020 | 9 863 395 | 0,14 % | | |
| 2021 | 9 854 914 | -0,09 % | | |
| 2022 | 9 845 062 | -0,10 % | | |
| 2023 | 9 847 185 | 0,02 % | | |

Kilde: SSB

5.4.8. Produktivt skogareal, dekar.

| | Produktivt skogareal (dekar) | Prosentvis endring fra foregående år | -% | +% |
|------|------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|
| 2015 | 70 296 092 | | | |
| 2016 | 69 861 963 | -0,62 % | ←←←←← | |
| 2017 | 69 563 625 | -0,43 % | ←←← | |
| 2018 | 70 020 711 | 0,66 % | | →→→→→ |
| 2019 | Tallgrunnlag mangler | | | |
| 2020 | 69 922 932 | -0,14 % | ← | |
| 2021 | 69 722 757 | -0,29 % | ←← | |
| 2022 | 69 937 616 | 0,31 % | | → |
| 2023 | 69 937 616 | 0,00 % | | |

Kilde: SSB

5.4.9. Jordbruksareal etter bruk, dekar.

| Bransje | Jordbruksareal 2023, dekar |
|---------------------------------|----------------------------|
| Jordbruksareal i drift | 9 847 185 |
| Fulldyrka jord | 8 077 527 |
| Åker og hage | 3 300 765 |
| Korn og oljevekstar til mogning | 2 858 083 |
| Potet | 115 052 |
| Grønfor- og silovekstar | 82 082 |
| Grønsaker på friland | 81 227 |
| Jordbær | 9 077 |
| Andre vekstar på åker og i hage | 146 003 |
| Brakk | 7 417 |
| Eng til slått og beite | 6 546 420 |
| Fulldyrka eng | 4 778 586 |
| Anna eng og beite | 1 767 834 |

Kilde: SSB

