



50/50-5 Matsvinn

KVALITET & BÆREKRAFT

RUDI JAKOBSEN

LERØY SEAFOOD GROUP





Kartlegging av mengder og årsaker til matsvinn i sjømatnæringen

- FHF prosjekt
- FN delmål 12.3 Halvere matsvinnet innen 2030

Årsaker til matsvinn: teknisk



		Matsvinn i 2018 i kg/tonn mat produsert	Matsvinn i 2018 (%)	Matsvinn i 2019 kg/tonn mat produsert	Matsvinn i 2019 (%)
Havbruk – slakteri og produksjon	Slakteri	9 kg	0,9 %	4,4 kg	0,4 %
	Bearbeiding	2 kg	2 %	12,5 kg	1,3 %
Pelagisk	Mottak og bearbeiding	3 kg	3%	1,3 kg	1,3%
Hvitfisk	Bearbeiding	20-40 kg	2-4 %	20-40 kg	2-4 %
Fiskematprodusenter (inkl. røykeri)	Primærproduksjon	20-30 kg	2-3 %	20-30 kg	2-3 %
	Sekundærproduksjon	10-20 kg	1-2 %	10-20 kg	1-2 %



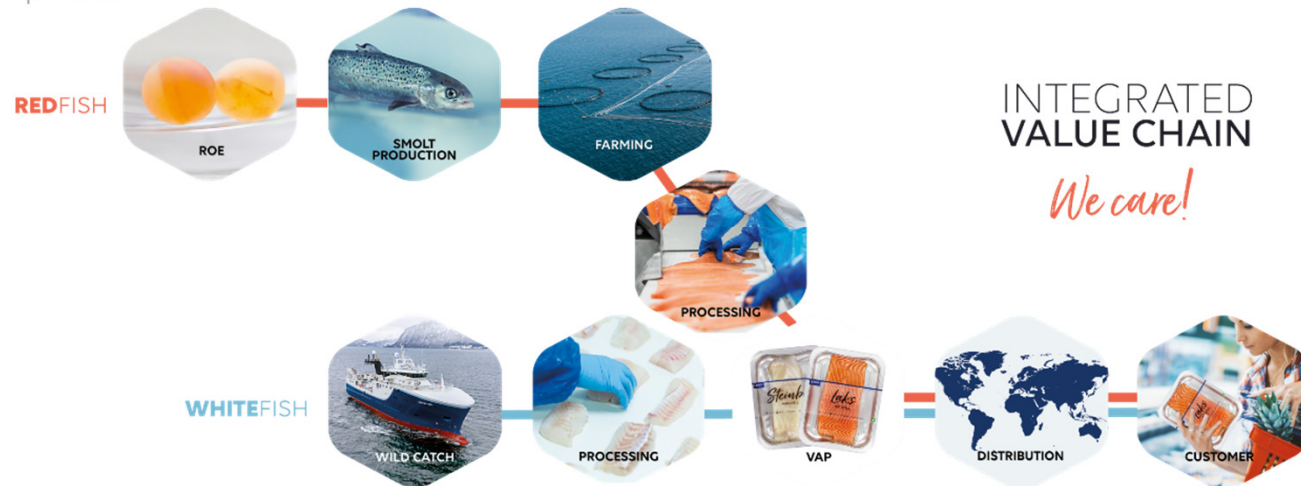
"Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet"



50/50-5 2019-2024

Øke den spiselige andelen av dagens matsvinn med 50%
- Herunder dødelighet (Havbruk) og restråstoff(Lerøy Havfisk)

Redusere forbruket av ikke gjenvinnbar plast med 50%
-Herunder redusere forbruket av plast





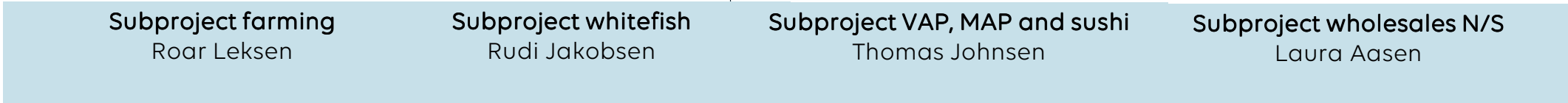
Project organisation

Steering committee
Konsernledergruppe

Group management
Anne Hilde Midttveit

Project manager
Rudi Jakobsen

Project Group
Rudi Jakobsen
Roar Leksen
Thomas Johnsen



Locale project groups





RØDFISK



ROGN



SMOLTPRODUKSJON



HAVBRUK

Matsvinn: Redusere dødelighet Sjø

Plast: Redusere plast slanger og tau



HVITFISK



VILLFANGET

Matsvinn: Øke andel Fiskemel, Fiskeolje og Ensilasje

Plast: Redusere innkjøpt plast: Film, poser, engangsutstyr



INDUSTRI

Matsvinn: Redusere gulvfisk og usolgt vare

Plast: Redusere innkjøpt plast: Film, poser, engangsutstyr



INDUSTRI



VAP



DISTRIBUSJON



KUNDE

Matsvinn: Redusere usolgt vare

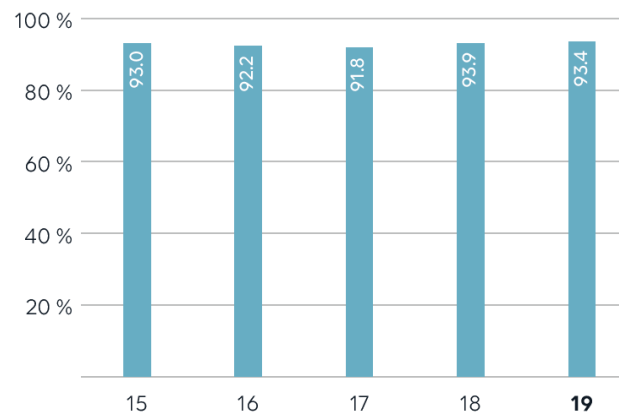
Plast: Redusere emballasje per kg produkt



Redusere dødelighet i Sjø - Havbruk

- Bløggebåt
- Høyere andel omega 3 i føret

Survival, rolling 12 month (GSI)%





Øke andel fiskemel, fiskeolje og ensilasje - Villfanget

- Ta vare på restråstoffet
- Produsere Mel, Olje og Ensilasje

- 2019 6 643 tonn
- 2020 9630 tonn (e)
- 2024 12 000 tonn (e)



Lerøy Feed





Redusere gulvfisk og usolgt vare - Industri og marked

- Utnytte hele fisken
- Øke holdbarhet –teknologi
- Redusere gulvfisk
- Optimalisere lagerstyring



WHITEFISH
We use it all

SPECIES

COD (GADUS MORHUA)
HADDOCK (MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS)
SAITHE (POLLACHIUS VIRENS)



HEADS

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 20 kg carton or unpackaged
40 kg paperbags or unpackaged
Available: All year
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 13 days

TONGUES

Conservation: Fresh, frozen (IQF, vac.)
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: customer's specification
Available: all year
Peak season: Nov - Apr
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 10 days

MEDALLIONS

Conservation: Fresh, frozen (IQF, vac.)
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: customer's specification
Available: all year
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 12 days

COLLARBONES

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 10 kg carton
20 kg carton or unpackaged
Available: All year
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 12 days

BACKBONES - from filleting

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 20 kg carton or unpackaged
40 kg paperbags or unpackaged
Available: All year
Peak season: Nov - Apr
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 10 days



BACKBONES - from splitting/salting

Conservation: frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 20 kg carton or unpackaged
40 kg paperbags or unpackaged
Available: Feb - May
Shelf life frozen: 24 months

SKIN

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 20 kg unpackaged
40 kg unpackaged
Available: All year
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 13 days

LIVER

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 10 kg carton
20 kg carton or unpackaged
Available: Jan - Apr
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 5 days

STOMACH

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 10 kg carton
20 kg carton or unpackaged
Available: All year
Peak season: Jan - May
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 12 days

MILT

Conservation: Fresh, frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 10 kg carton
20 kg carton or unpackaged
Available: Jan - Apr
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 5 days

ROE

Conservation: Fresh (raw/boiled in vac.), frozen
Origin: North Atlantic: FAO 27, sub-area I & II
Packaging of fresh: 3, 5, 12, 20 kg styrofoam, 250 kg tubs
Packaging of frozen: 10 kg carton
20 kg carton or unpackaged
Available: Jan - Apr
Shelf life frozen: 24 months
Shelf life fresh: 8 days

Reduksjon av gulvfisk med 70 % vil redusere årlig matsvinn med 12 tonn, samt gi en årlig besparelse på 1 000 TNOK

Nåsituasjon

- I snitt faller 75 kg bearbeidet fisk på gulvet hver dag
 - Fordelt på avdeling:
 - IQF-avdeling: 25 kg
 - Filet-avdeling: 50 kg
- Dette tilsvarer tapt salgssinntekt på 1 440 000 NOK



Eksempel fra IQF-avdeling



Eksempel fra filet-avdeling

Tiltak

- Gjennomføre rotårsaksanalyser
- Gulvfisk er som regel et lavhengende potensial f.eks. ved å sette opp stålplater langs linjen på utsatte steder
- Synliggjøre kostnaden visuelt for operatører på morgenmøte (luksusfelle-varianten)



Potensial

- Målsetter reduksjon i gulvfisk med 70 %
- Dette gir en årlig reduksjon i matsvinn med 12 tonn, samt en årlig besparelse på:

+1 000 000

LERØY

*The Norwegian
Seafood Pioneer*

SINCE 1899