



# Matsvinn i sjømatnæringen

Webinar 27. oktober



## Matsvinn i sjømatnæringen

### Kjøreregler for møtet:

Alle må dempe mikrofonene

Video brukes fortrinnsvis kun når dere snakker

Det åpnes for spørsmål etter at innleggene er ferdige.

Bruk chat:

Skriv inn spørsmålet, så leser vi det opp.

Eller skriv at du har spørsmål, så får du ordet .



|   |   |
|---|---|
| <b>Velkommen</b>  | <b>Gunn H. Knutsen</b><br><b>Sjømat Norge</b>       |
| <b>Matsvinn i sjømatnæringen</b><br><b>Resultater for 2018 og 2019</b>    | Jannicke Fugledal Remme<br>Sintef Ocean             |
| <b>Visuell profilering av matsvinnarbeidet i sjømatsektoren</b>           | Kristin Langeland<br>Sjømat Norge                   |
| <b>Lerøys metode for å redusere matsvinnet</b>                            | Rudi Jakobsen<br>Lerøy Seafood Group                |
| <b>Matsentralen - vi hjelper deg å redusere matsvinnet</b>                | Cristiano Aubert<br>Matsentralen                    |
| <b>Videreføring av matsvinnprosjekt</b><br><b>Planer for 2021 og 2022</b> | Jannicke Fugledal Remme<br>Sintef Ocean             |
| <b>Holdbarhetsdato</b><br><b>versus fangst- og slaktedato</b>             | Sylvi Anita Olsen<br>Mattilsynet                    |
| <b>Prioriteringer 2021</b>  | Gunn H. Knutsen og<br>Lone Flyvholm<br>Sjømat Norge |

## Matsvinn

Kasting av mat er både ulønnsomt og et miljøproblem.

Både regjeringen og FN har satt mål om å halvere matsvinnet innen 2030.

Mindre matsvinn = bedre miljøfotavtrykk

Bli med – få oversikt over mengde og årsaker  
dokumenter bedriftens bærekraftsarbeid

### Risikerer at fersk fisk blir dyrefôr når hurtigruta ikke kommer

Fiskeindustrien får trøbbel når Hurtigruten har kuttet ut de aller fleste avgangene. Bedriftsleder i Berlevåg krever at pengene som Hurtigruten får i støtte, nå må brukes på andre tiltak for kysten.



Fisk som kommer i land i havna i Berlevåg blir sendt videre med Hurtigruten til blant annet Lofoten.

FOTO: ESKIL WIEFURUNES / NRK



## Definisjon:

”

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.

## Matsvinnsavtalen - 2017

### Mål: Halvere matsvinnet innen 2030

Utgangspunktet er 2015

Delmål: 15% innen 2020 og 30% innen 2030

### Forpliktelsen for bedriftene

Kartlegge og rapportere matsvinn i egen bedrift

Tiltak for å redusere eget matsvinn

Samarbeide om tiltak på tvers av verdikjeden



## Holdbarhetsmerking

”

”Siste forbruksdag” handler om å sikre mattryggheten, mens ”best før” relaterer seg til kvaliteten på maten.

### Økt bruk av best før- også for fersk fisk

Stadig flere produkter merkes med "ofte god etter". Det kan bidra til at forbrukerne forstår at disse produktene ofte er gode etter "best før"-datoen.

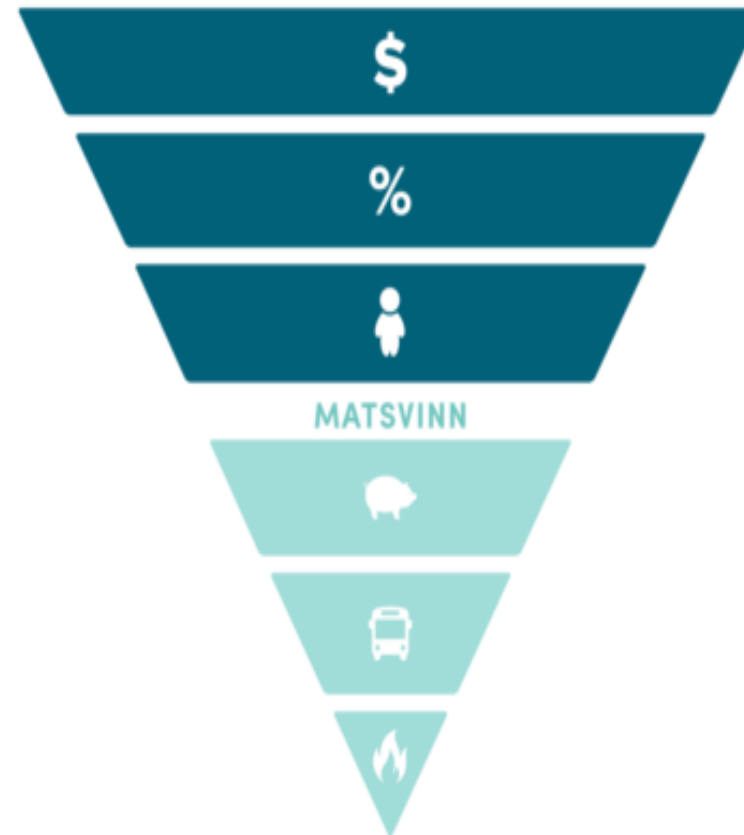
## Ressurspyramiden

### Unngå matsvinn

Nedprising

og

Donasjon



### MATVETTS RESSURSPYRAMIDE

- \$ Full pris
- % Redusert pris/bearbeidet
- Person Donasjon
- Pig Dyrefôr
- Bus Kompost + biogass
- Flame Forbrenning

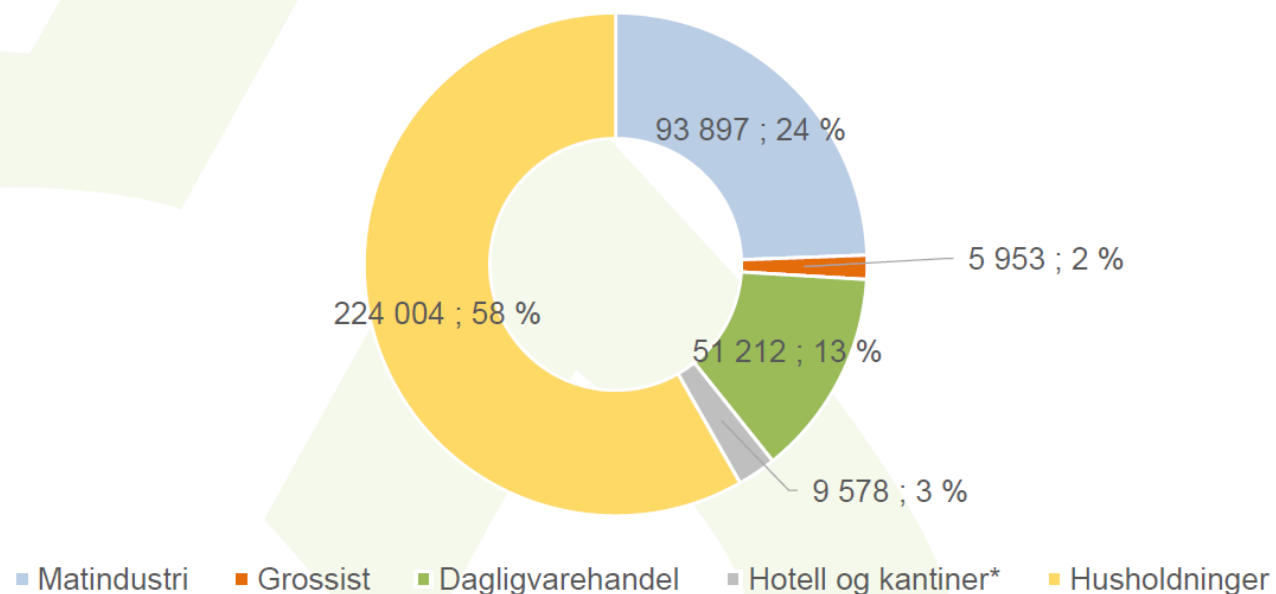


# Resultater siste kartleggingsrapport



≈ 385 000 tonn matsvinn i Norge

Matbransjen står for 42 %





|   |   |
|---|---|
| <b>Velkommen</b>  | <b>Gunn H. Knutsen</b><br><b>Sjømat Norge</b>       |
| <b>Matsvinn i sjømatnæringen</b><br><b>Resultater for 2018 og 2019</b>  | Jannicke Fugledal Remme<br>Sintef Ocean             |
| <b>Visuell profilering av matsvinnsarbeidet i sjømatsektoren</b>        | Kristin Langeland<br>Sjømat Norge                   |
| <b>Lerøys metode for å redusere matsvinnet</b>                          | Rudi Jakobsen<br>Lerøy Seafood Group                |
| <b>Matsentralen - vi hjelper deg å redusere matsvinnet</b>              | Cristiano Aubert<br>Matsentralen                    |
| <b>Videreføring av matsvinnsprosjekt</b><br><b>Planer for 2021</b>      | Jannicke Fugledal Remme<br>Sintef Ocean             |
| <b>Holdbarhetsdato</b><br><b>versus</b><br><b>fangst- og slaktedato</b> | Sylvi Anita Olsen<br>Mattilsynet                    |
| <b>Prioriteringer 2021</b>  | Gunn H. Knutsen og<br>Lone Flyvholm<br>Sjømat Norge |