

MATSVINN I SJØMATNÆRINGEN 2018-2019

Jannicke F. Remme

Shraddha Mehta, Magnus Myhre, Jonatan Dyrstad og Ana Carvajal

27.10.2020



Av all produsert mat utgår en tredjedel!

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



Avtale om å redusere matsvinn

Nyhet | Dato: 23.06.2017

Regjeringen og den norske matbransjen har undertegnet en avtale om å redusere matsvinnet i Norge med 50 prosent innen 2030.

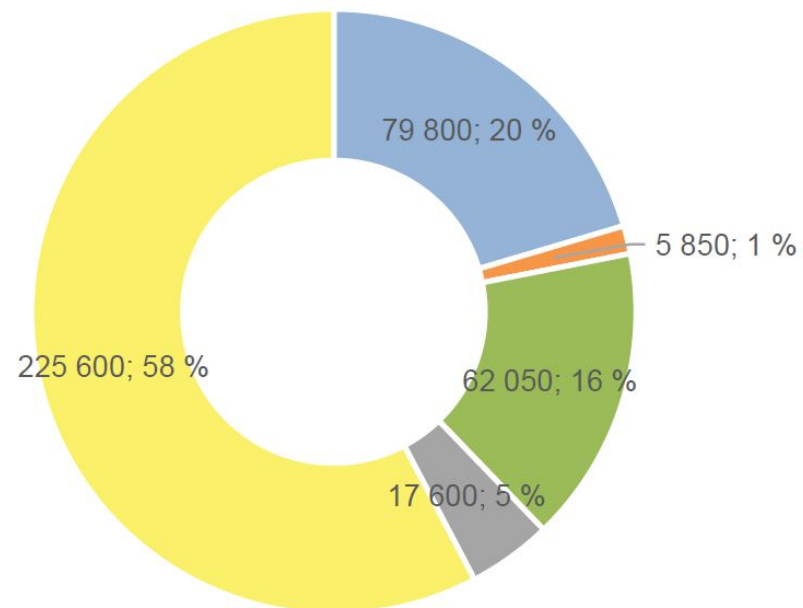


- Norge har forpliktet seg til å følge opp FNs bærekraftsmål, herunder delmålet om å halvere matsvinnet innen 2030 (delmål 12.3).



Matsvinn i Norge

≈ 390 000 tonn matsvinn i Norge



■ Matindustri ■ Grossist ■ Dagligvarehandel ■ Hotell, kantiner og KBS* ■ Husholdninger

Østfoldforskning, 2018

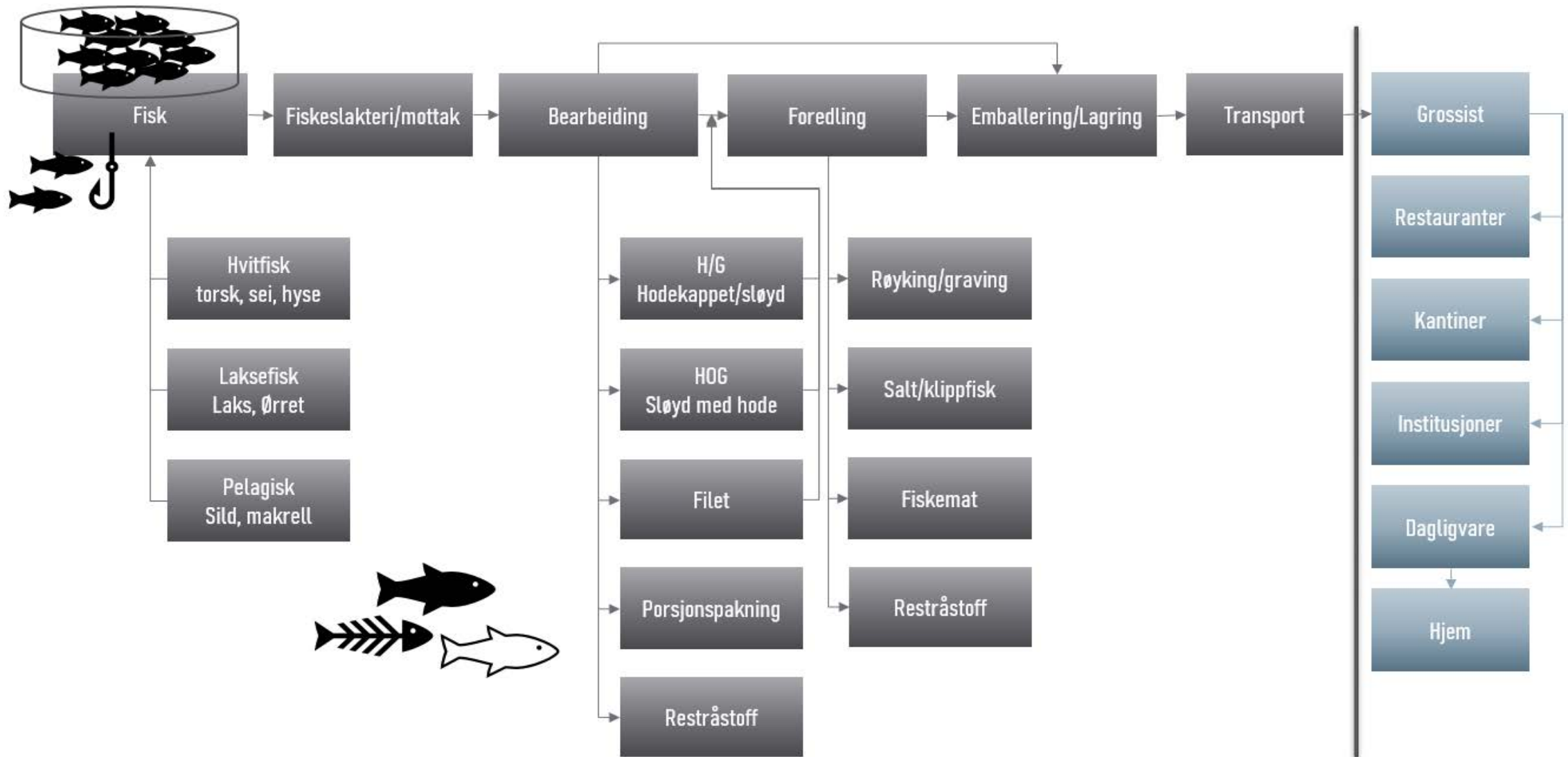


Kartlegging av matsvinn i sjømatnæringen

Innen 2020 skal sjømatnæringen gi en første oversikt over tall på matsvinn

1. Kartlegge type, mengder og årsaker til matsvinn gjennom industribesøk, intervjuer og workshops med 8 - 10 utvalgte bedrifter i industriledet
2. Avgrense hvilke fraksjoner som kan betegnes som matsvinn og hva som betegnes som restråstoff
3. Utvikle og teste en demo for rapportering av matsvinn i sjømatindustrien







Gjennomføring



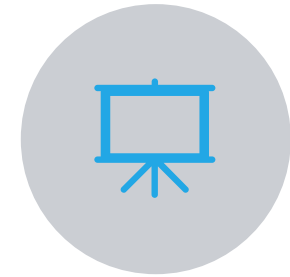
Intervjuer
og industribesøk



Innhenting av
tall



Varestrømsanalyse
og databearbeiding



Uttesting av
demo-
rapporteringsverktøy



“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,,



NYTTBAR DEL

Utfordring

- ALT på torskens spises
- Prosjektet avgrenser "spiselig del" til å gjelde gjennomsnittlige norske forbrukere
- Restråstoff (ikke matsvinn)
 - Hode
 - Ryggbein
 - Melke
 - Slo
 - Skinn





Torsk / hvitfisk

- Spiselig del
 - Filet
 - Trimmings
 - Bits&pieces
 - Cut-offs
- Sesong
 - Lever
 - Rogn
 - Tunger
 - Medaljonger



Laks / Ørret

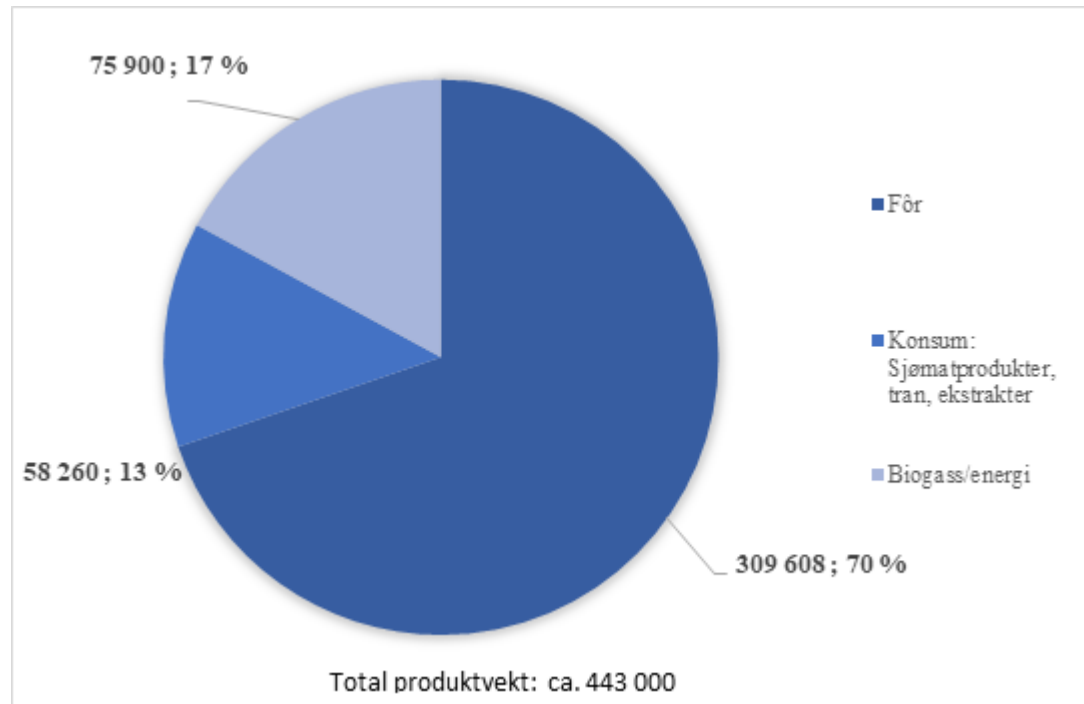
- Spiselig del
 - Filet
 - Buklist
 - Trimmings
 - BP/cut-offs
- Restråstoff
 - Hode
 - Skinn
 - Ryggbein
 - Rogn
 - Melke
 - Lever
 - Innmat

Pelagisk

- Spiselig del
 - Filet
- Restråstoff
 - hode, ryggbein, lever, rogn, melke, slo, skinn, buklist
- Sesong
 - Silderogn



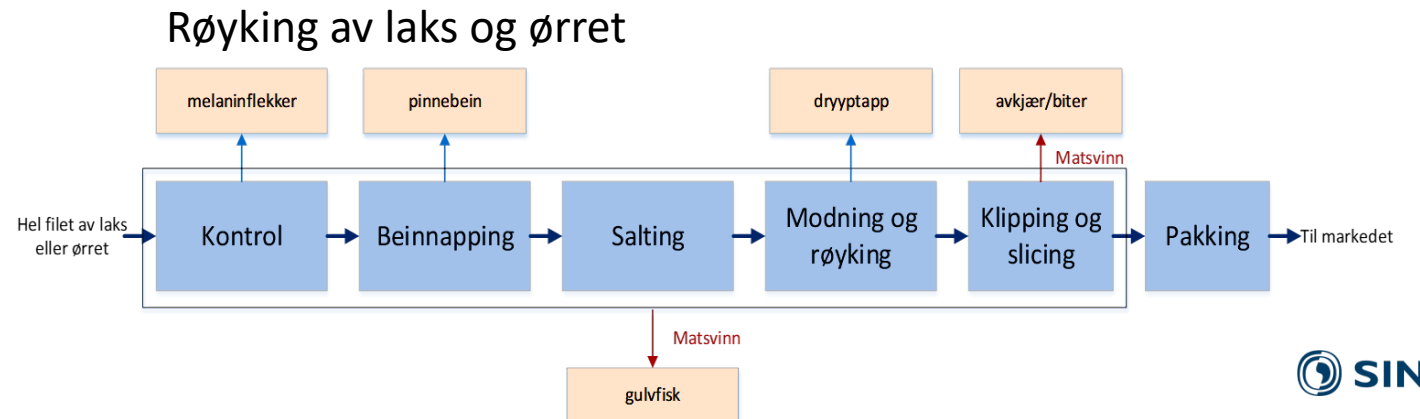
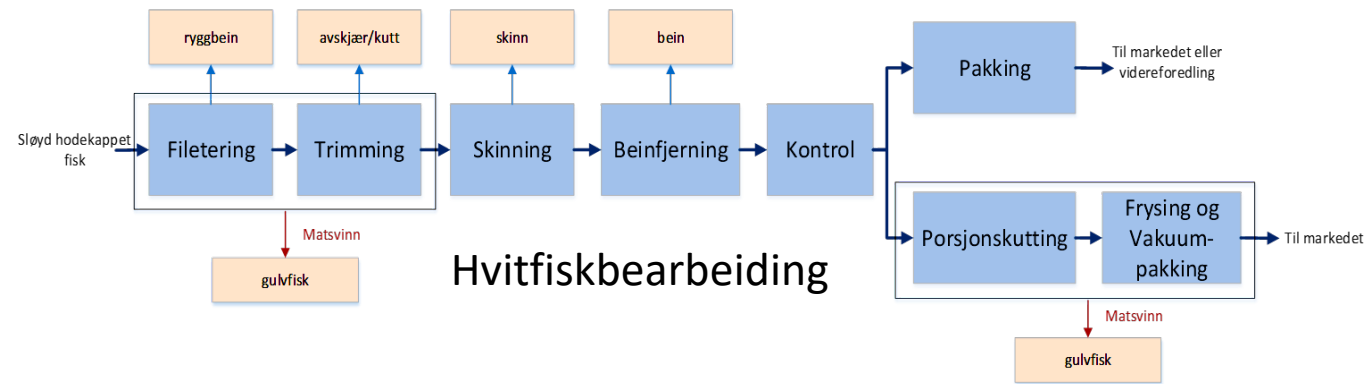
84 % restråstoff utnyttet



TALL OG ÅRSAKER



Varestrømsanalyser



Type matsvinn

Råstoff	Type matsvinn
Laksefisk – slakteri og bearbeiding	Gulvfisk hel, sløyd eller filet, fisk med nedgradert kvalitet (melanin flekker, skadet fisk), trimmings, bits and pieces
Pelagisk – mottak og bearbeiding	Innblanding av andre arter, bifangst, småfisk, utkast
Hvitfisk – mottak og bearbeiding	Gulvfisk filet, rogn og lever (i sesong), avskjær
Fiskematprodusenter	Gulvfisk, utgåtte ingredienser, feilblandet produkter, rester i blandemaskiner

Feilkilder



- Pilotprosjekt med få bedrifter
- Ny kartlegging i bedriftene
- Ukjente faktorer

Matsvinn pr. sektor for pilotbedriftene

Råstoff		Matsvinn 2018	Matsvinn 2019
Laksefisk	Slakteri	0,9 %	0,5 %
	Bearbeiding	2,0 %	1,3 %
Hvitfisk	Mottak	0-1 %	0-1 %
	Bearbeiding	2-4 %	2-4 %
Pelagisk	Mottak og bearbeiding	3 %	1,3 %
Fiskematprodusenter	Bearbeiding	2-3 %	2-3 %
	Foredling	1-2 %	1-2 %

Prosent per tonn mat produsert.

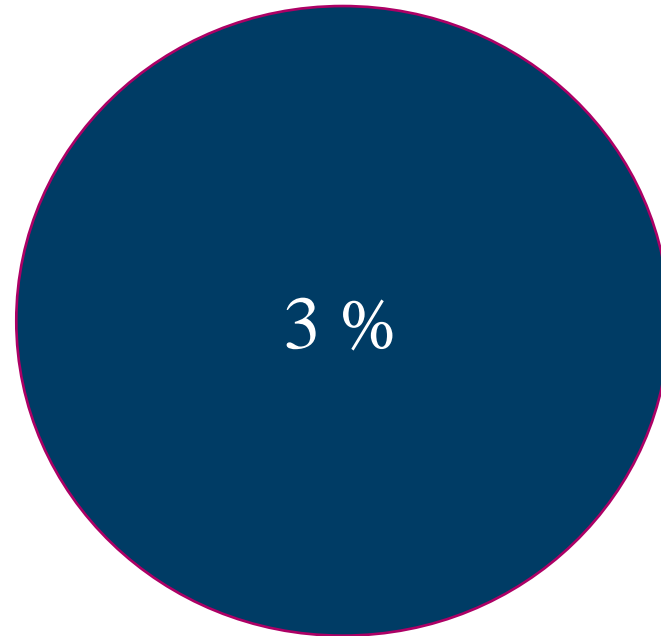
Nasjonale matsvinntall 2018-2019

	Matsvinn i 2018 (%)	Tonn matsvinn 2018	Matsvinn i 2019 (%)	Tonn matsvinn 2019
Laksefisk – slakteri og bearbeiding*	<2 %	11717tonn	<1,3 %	6318 tonn
Pelagisk – mottak og bearbeiding	3 %	10139 tonn	1,3 %	3942 tonn
Hvitfisk – mottak og bearbeiding	2 %	3892 tonn	2 %	3215 tonn
Fiskematprodusenter **	2 %	2000 tonn	2 %	1105 tonn

*Antagelse at kun 20% av total årlig produksjon er bearbeidet i Norge.

**Kun foredlede fiskematprodukter solgt i Norge

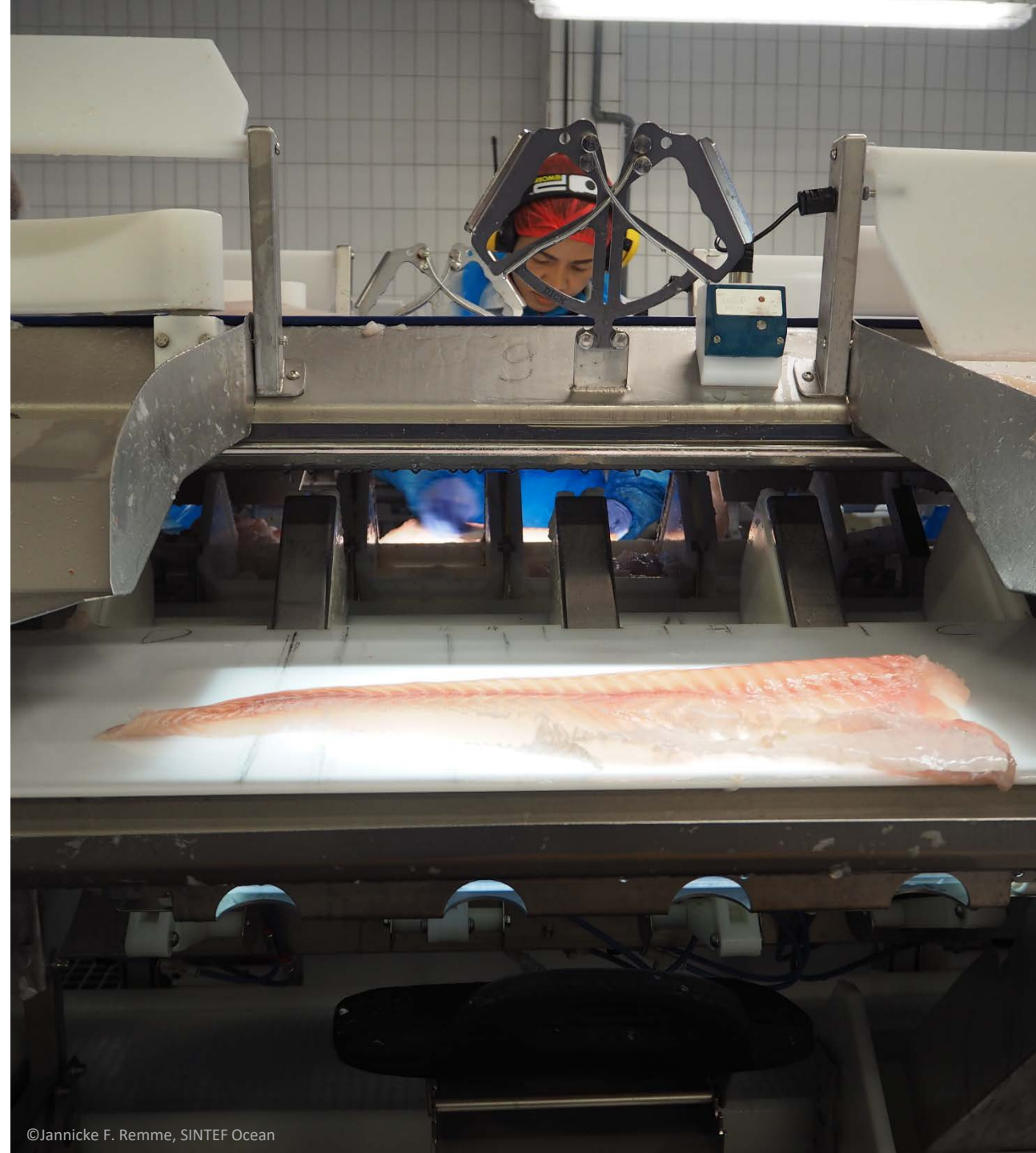
Rapporteringsverktøy



Matsvinn i sjømatnæringen er
3 % pr. tonn mat produsert

Takk

- Sjømat Norge
- FHF
- Pilotbedriftene





Teknologi for et bedre samfunn