



HVORDAN REDUSERE MATSVINNET?

VEILEDER FOR MATINDUSTRIBEDRIFTER



Om veilederen

Næringsmiddelprodusentene, dagligvarehandelen og forbrukerne kaster mye mat som kunne vært spist, det vi kaller matsvinn. Både av hensyn til miljø, ressursutnyttelse og økonomi er det viktig å få redusert dette matsvinnet.

Matindustrien og dagligvarehandelen kaster 128 000 tonn mat hvert år. Dette representerer en salgsverdi på minst 6 mrd. kroner. Det er et viktig samfunnsansvar å ta vare på maten og ressursene, og denne veilederen, som ForMat har utviklet, presenterer hvordan små og store næringsmiddelindustribedrifter i Norge kan få bedre oversikt over eget matsvinn, og inneholder også noen eksempler på hvordan man kan gå frem for å redusere svinnet i egen bedrift og samtidig gjøre bedriften mer lønnsom.



Dagligvarehandelen og næringsmiddelindustrien har med ForMat-prosjektet som målsetting å bidra til å redusere matsvinnet med 25%. ForMat kartlegger mengden matsvinn i næringsmiddelindustrien, i dagligvarehandelen og hos forbruker, kommuniserer resultater, ideer og erfaringer knyttet til forebygging av matsvinnet, og bidrar til å sette i gang nettverk med forebyggingsstrategier og tiltak i verdikjeden som bidrar til reduksjon av matsvinn.

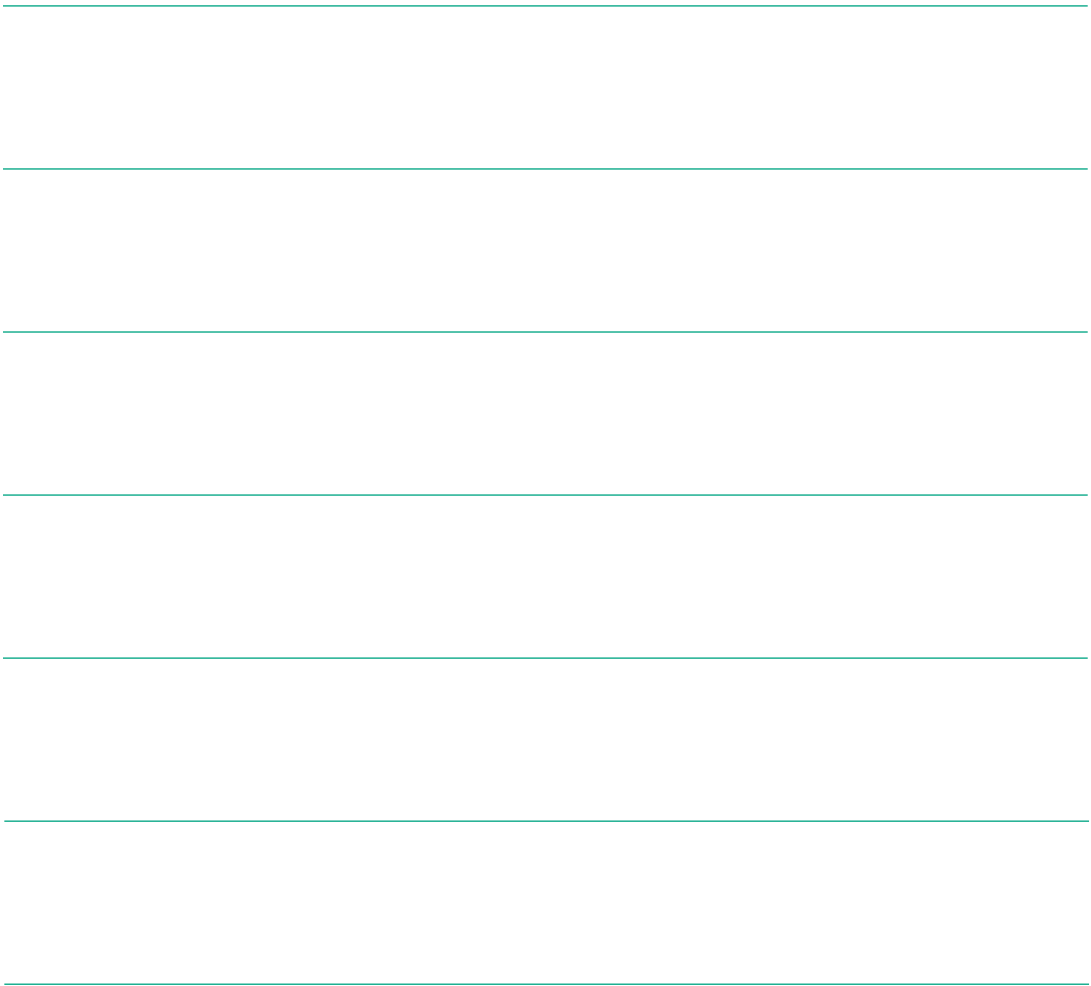
MATVETT AS, SOM DRIVER FORMAT-PROSJEKTET, EIES AV:

- NHO Mat og Drikke
- NHO Mat og Landbruk
- Dagligvarehandelens Miljøforum (DMF)
- Dagligvareleverandørenes forening (DLF)

SAMARBEIDSPARTNERE:

- Østfoldforskning (faglig ansvarlig for kartlegging)
- Nofima (mattrygghet)
- Næringslivets emballasjeoptimeringskomité (NOK)
- Myndighetene v/Klima- og miljøverndepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Barne-, likestillings- og inkluderingsdepartementet

Innhold



Hva er matsvinn?

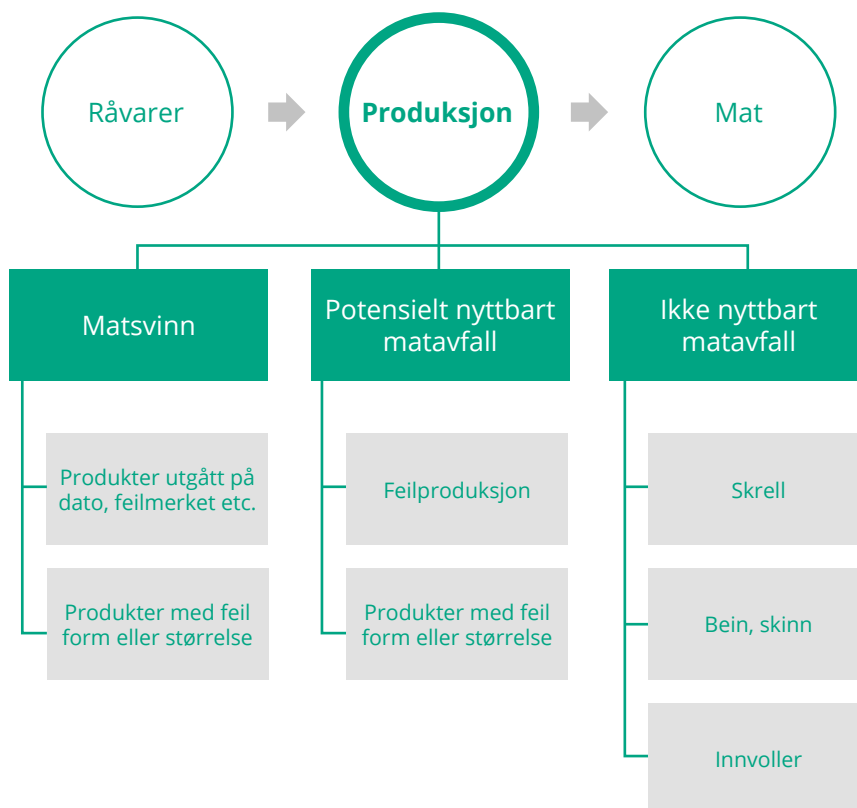
Totalt var matsvinnet i Norge på 361 000 tonn i 2013:

- 60 000 tonn matsvinn hos matindustrien
- 2 000 tonn matsvinn i grossistledet
- 68 000 tonn matsvinn i butikkleddet
- 231 000 tonn matsvinn hos forbrukerne

Dette matsvinnet representerer en verdi på ca. 18 mrd. kroner. I tillegg oppstår det matsvinn fra primærnærings og storhusholdning, noe det pr i dag ikke er oversikt over i Norge.

Matsvinn i mat- og drikkeindustrien er mat som ikke er ordinær salgsvare, men som i stedet må sendes til ulike former for alternativ utnyttelse eller avfallsbehandling.

En oversikt over de ulike typene matsvinn og matavfall i næringsmiddelindustrien er vist i figuren under.



Hvorfor er det viktig å redusere matsvinnet?

Matsvinn er et stort samfunnsproblem som det er mulig å gjøre noe med hvis alle ledd i verdikjeden bidrar med sitt.

Dette er et felt hvor alle som jobber med mat burde være interessert i å engasjere seg – det gir raske resultater, det er nært til alle og derfor enkelt å komme i dialog om, og det er positivt for omdømmet å bry seg om å ta vare på maten.

Gjennom å redusere mengden mat som kastes kan bedriften bidra til å redusere miljøkonsekvensene ved produksjon, transport og lagring av mat, og fra behandling av matavfall.

Det er naturlig at den enkelte virksomhet tar ansvar for å forebygge matsvinn i egen bedrift. Potensialet for å redusere mengden mat som kastes blir likevel større ved samarbeid gjennom hele verdikjeden.

Det finnes mange eksempler på matindustribedrifter som har jobbet med ulike prosjekter i egen bedrift og i nettverk med andre, for å redusere sitt matsvinn. Her presenterer vi et par eksempler, flere finner du på matsvinn.no under «Reduser matsvinn og spar penger»

Q-meieriene:

– Tverrfaglig samarbeid ga redusert ferdigvaresvinn

Q-meieriene startet i 2012 opp et svinnreduksjonsprosjekt ved å involvere ansatte fra alle deler av virksomheten.

– Målet var å redusere ferdigvaresvinnet fra 1,8 % til under 1 %, sier Bent Myrdahl. - Etter ca. ett års tverrfaglig arbeid hadde vi klart å redusere svinn ned til 0,6 %. Det betyr at vi nå unngår å kaste 1,3 millioner liter melk pr år.

SUKSESSEN BLE TIL UT FRA FØLGENDE FAKTORER:

- Tverrfaglig team som inkluderte alt fra marked, salg, logistikk og vareforsyning til TPM (Total Productive Maintenance) og HR
- Lean produksjon og organisasjonsutvikling som tilnæringsmåte har vært viktig for å oppnå et godt tverrfaglig engasjement og samarbeid
- Langsiktighet (12 personer har arbeidet systematisk i ett år gjennom 12 møter)
- Fortløpende oppfølging av 79 forbedringsforslag
- Samarbeid med kunde når det gjaldt ledetid, hentetider og pkt. for lagring av varer lengst mulig mot forbruker



«Q-meieriene bruker mye tid på svinnreducerende tiltak. Dette sparer bedriften for mye penger og er samtidig veldig samfunnsnyttig.»

Bent Myrdahl
Adm.dir. i Q-Meieriene

Nortura i samarbeid med NorgesGruppen:

– Gode prognoser og riktig planlegging av prosess og distribusjon

Med «Folkets Sommerfavoritter» ønsket NorgesGruppen å kjøre en skreddersydd kampanje med grillprodukter fra Gilde.

Produktene kunne ikke selges til andre kunder, og som med all annen ferskvarer måtte produktene prognoseproduseres.

– Å sette riktige prognoser er en utfordring, og spesielt vanskelig er det når produktene øremerkes én kunde og i tillegg er væravhengige, forteller Tarjei Bjørnhaug.

STAND001 fordeler den totale holdbarheten mellom produsent, grossist og butikk. «Folkets sommerfavoritter» skulle leveres direkte til butikk (Cross Dock). For å unngå «Utgått liggetid» måtte Nortura levere produktene innenfor datogrensen til butikk.

Produsentens- og handelens ønsker sprikte

Utfordringen var at NorgesGruppen, på den ene siden, ønsket å synliggjøre sommerens kampanje med høyt varetrykk og stor produktesponering, mens Nortura, som ansvarlig for prognosene og for et eventuelt tap hvis utgått liggetid skulle oppstå, ønsket å sikre seg at produktene ble solgt innenfor holdbarhetstiden.

– Vi ble derfor enige med NorgesGruppen om et høyt varetrykk gjennom sommeren, og hvis «Utgått liggetid» ble et problem

skulle vi “autoutsende” én D-pak til samtlige butikker i én profil, sier Tarjei.

Det som kunne blitt et stort problem med «utgått liggetid» hos en produsent, ble et lite problem fordelt på 200 butikker og fornøyde forbrukere som fikk mulighet til å kjøpe sine sommerfavoritter innenfor holdbarhetsdatoen. Hvis varen ikke ble solgt, tok Nortura ansvar og krediterte butikken for tapet. Eksempelet viser også hvor viktig denne avtalen var for å unngå matsvinn i verdikjeden.

OPPNÅDDE RESULTATER:

- 3 % av total varemengde «Sommerfavoritter» fra Nortura ble autoutsendt
- Prosentandelen autoutsendte varer tilsvarer 100 tonn varer eller 7,5 millioner kroner i verdi
- 1 % kreditering av autoutsendte varer tilsvarer en verdi på 75.000 kroner

– Uten dette tiltaket ville man trolig ha opplevd 8-10 % lavere salg av «Folkets Sommerfavoritter», tidvis tomme butikkhyller og trolig Utgått Liggetid hos Nortura, avslutter Tarjei.



«Norturas målsetting er å være en god leverandør med høyt salg og høy leveringsevne. For å bidra til mindre matsvinn i verdikjeden må vi sørge for å unngå «utgått liggetid» og realisere utgått liggetid til full verdi.»

Tarjei Bjørnhaug
Prosess- og analysesjef i Nortura



BAMAs temperaturovervåkningsprogram:

– Bedre kontroll på kjølekjeden

Bama har siden høsten 2009 overvåket temperaturen på importleveranser.

Ved hjelp av temperaturmålere utstyrt med RF teknologi blir data automatisk lastet opp til bedriftens database via mottakere plassert på Bamas terminaler.

– Overvåking av temperaturer under transport gir oss kunnskap om temperaturavviket som kan oppstå, og er et verktøy til å bedre kvalitet og holdbarhet på frukt- og grønnsaker, sier Jens Strøm.

Temperaturdata og produktkunnskap viktig for å avdekke avvik

Temperaturskader på frukt og grønnsaker kan ofte være vanskelige å avdekke ved ankomst. Kjølenskader i for eksempel tomater vil først fremtre etter noe tid og ofte ikke før produktet blir eksponert for normal romtemperatur.

– Kvalitetskontrollørens kunnskap om produktene sammen med temperaturdata, har gjort at vi har fanget opp tilfeller der produktets kvalitet og holdbarhet har blitt vesentlig forringet av feil transporttemperatur, forteller Jens.

Hyppige årsaker til temperaturavvik i kjølekjeden:

- Utilstrekkelig nedkjøling av produkt før opplasting
- Svakheter i rutiner for temperaturkontroll av gods og lasterom før lastning
- Mangelfulle rutiner for lastning
- Feil aggregatinnstillinger

OPPNÅDDE RESULTATER

- Færre temperaturskadde partier har endt på forbrukernes kjøkkenbenk
- Bedre forståelse og et sterkere fokus på kjølekjeden internt, hos leverandører og transportører
- Nye sjekklister for rutiner for nedkjøling, temperaturkontroll, aggregatinnstillinger og lastning i hele kjølekjeden
- Bedre kvalitet og holdbarhet på frukt og grønt
- Mindre svinn i alle ledd av verdikjeden



«Gjennom dette prosjektet har Bama unngått at mange temperaturskadde partier har endt på forbrukernes kjøkkenbenk»

Jens Strøm,
Direktør for kvalitet og forskning i Bama





«Vi nordmenn kaster mye mat. Hvert år kaster vi 361 000 tonn med mat i Norge. Det tilsvarer mer enn vekten av hele Norges befolkning.»



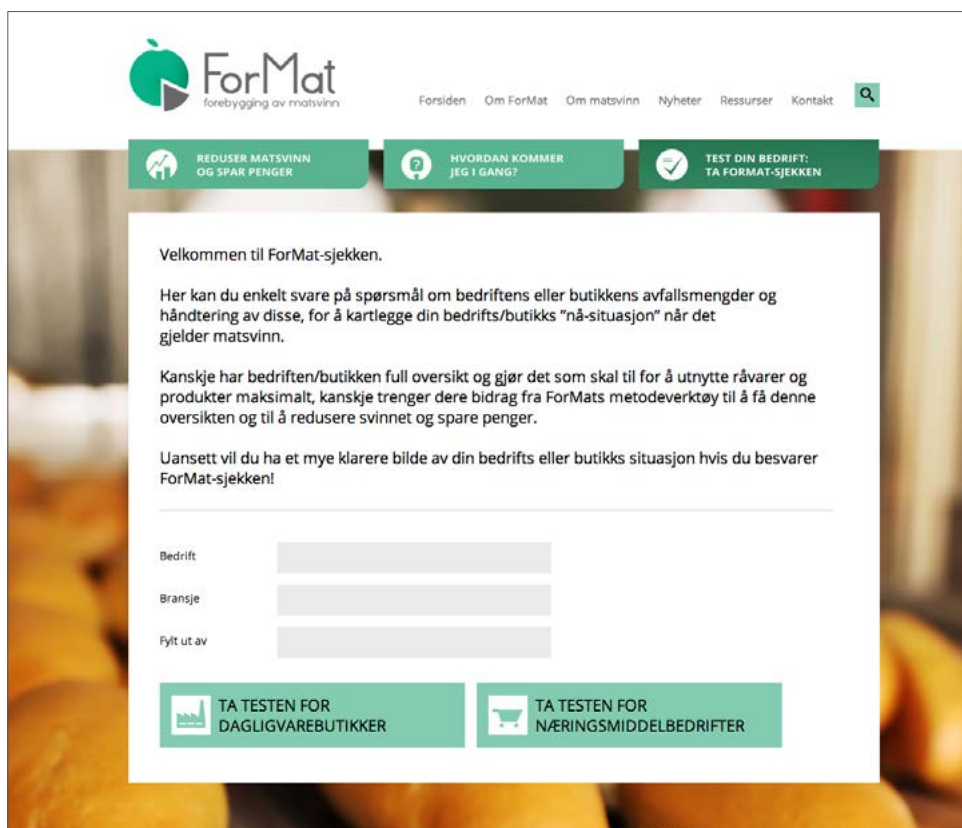
ForMat-sjekken

Få oversikt over mengden matsvinn i bedriften ved å ta ForMat-sjekken!

Ved å ta ForMat-sjekken på matsvinn.no får du et bilde av hvor din bedrift befinner seg i dag. Her kan du svare på enkle spørsmål om bedriftens eller butikkens avfallsmengder og håndtering av disse, for å kartlegge bedriftens eller butikkens "nå-situasjon" når det gjelder matsvinn.

Kanskje har bedriften full oversikt og gjør det som skal til for å utnytte råvarer og produkter maksimalt, eller kanskje trenger dere bidrag fra ForMats metodeverktøy til å få denne oversikten og til å redusere svinnet og spare penger. Uansett vil bedriften ha et mye klarere bilde av situasjonen med ForMat-sjekken.

www.matsvinn.no/sjekk



The screenshot shows the ForMat website interface. At the top, there is a navigation menu with links for 'Forsiden', 'Om ForMat', 'Om matsvinn', 'Nyheter', 'Ressurser', and 'Kontakt'. Below the navigation, there are three green buttons: 'REDUSER MATSVINN OG SPAR PENGER', 'HVORDAN KOMMER JEG I GANG?', and 'TEST DIN BEDRIFT: TA FORMAT-SJEKKEN'. The main content area features a white box with the following text:

Velkommen til ForMat-sjekken.

Her kan du enkelt svare på spørsmål om bedriftens eller butikkens avfallsmengder og håndtering av disse, for å kartlegge din bedrifts/butikks "nå-situasjon" når det gjelder matsvinn.

Kanskje har bedriften/butikken full oversikt og gjør det som skal til for å utnytte råvarer og produkter maksimalt, kanskje trenger dere bidrag fra ForMats metodeverktøy til å få denne oversikten og til å redusere svinnet og spare penger.

Uansett vil du ha et mye klarere bilde av din bedrifts eller butikks situasjon hvis du besvarer ForMat-sjekken!

Below the text, there are three input fields labeled 'Bedrift', 'Bransje', and 'Fyllt ut av'. At the bottom, there are two green buttons: 'TA TESTEN FOR DAGLIGVAREBUTIKKER' and 'TA TESTEN FOR NÆRINGSMIDDELBEDRIFTER'.



«To change you have to know, to know you have to measure, to measure you have to know what and how to measure.»

Hvordan bruke resultatene fra ForMat-sjekken?

Uansett resultat fra gjennomført ForMat-sjekk er det viktig å kvalitetssikre egne anslag.

Et startpunkt kan være å få tall fra den som henter avfall i bedriften eller den som tar imot avfall - hvor mange tonn ble hentet til behandling siste år? De fleste bedrifter sorterer i dag sitt avfall i ulike fraksjoner, som organisk avfall, papp og papir, glass og metall, plast, osv. og det er derfor mulig å få oversikt over mengden organisk avfall som er levert/mottatt fra bedriften.

For å skille mellom «vanlig organisk avfall» og matsvinn kan man ta noen stikkprøver i kontaineren for organisk avfall, og gjøre et overslag eller eventuelt måle andelen som tilhører gruppen som kunne/skulle vært spist (se definisjon på side 4). I første omgang er dette et godt utgangspunkt for å beregne årlig mengde matsvinn som oppstår, ved å multiplisere andelen matsvinn med total mengde organisk avfall siste år. Dersom man ikke har oversikt over mengden organisk avfall fordi denne type avfall ikke sorteres ut, må man gjøre et overslag over mengden matsvinn av avfallsmengden som blir veid opp ved henting/levering. Dersom noen typer matsvinn blir sortert ut til dyrefôr, som for eksempel bakervarer eller frukt- og grønnsaker, må denne mengden også innhentes fra de som tar imot avfallet.



For å vurdere hvor viktig matsvinnet er for bedriften kan det beregnes noen nøkkeltall som viser betydningen av matsvinnet opp mot produksjon og omsetning. For å beregne nøkkeltallene kan bedriften bruke kalkylearket i ForMat-sjekken.

EKSEMPLER PÅ HVORDAN MATSVINN KAN BEREGNES

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | Nøkkeltall 1 (produksjon): | Andelen matsvinn av produksjon i tonn =
mengde matsvinn per år i tonn / total
produksjon per år i tonn |
| 2 | Nøkkeltall 2 (kostnad): | Kostnad matsvinn i tonn = mengde
matsvinn i tonn x (salgsverdi pr tonn +
behandlingskostnad pr tonn) |
| 3 | Nøkkeltall 3 (andel omsetning): | Andel matsvinn av omsetning i NOK =
mengde matsvinn i tonn x (salgsverdi pr
tonn + behandlingskostnad pr tonn) /
omsetning per år i 1000 NOK |

Neste skritt vil være å starte en prosess for å forebygge og redusere matsvinnet. Da kan man følge «Firetrinnsmodellen» som er presentert i neste del av veilederen. Uansett om bedriften velger å fortsette arbeidet eller ikke, vil ForMat gjerne ha oversikten over hvor store mengder matsvinn som oppstår i bedriften. Dette kan meldes inn på et skjema som man finner på matsvinn.no - «Hvordan kommer jeg i gang».

Firetrinnsmodellen

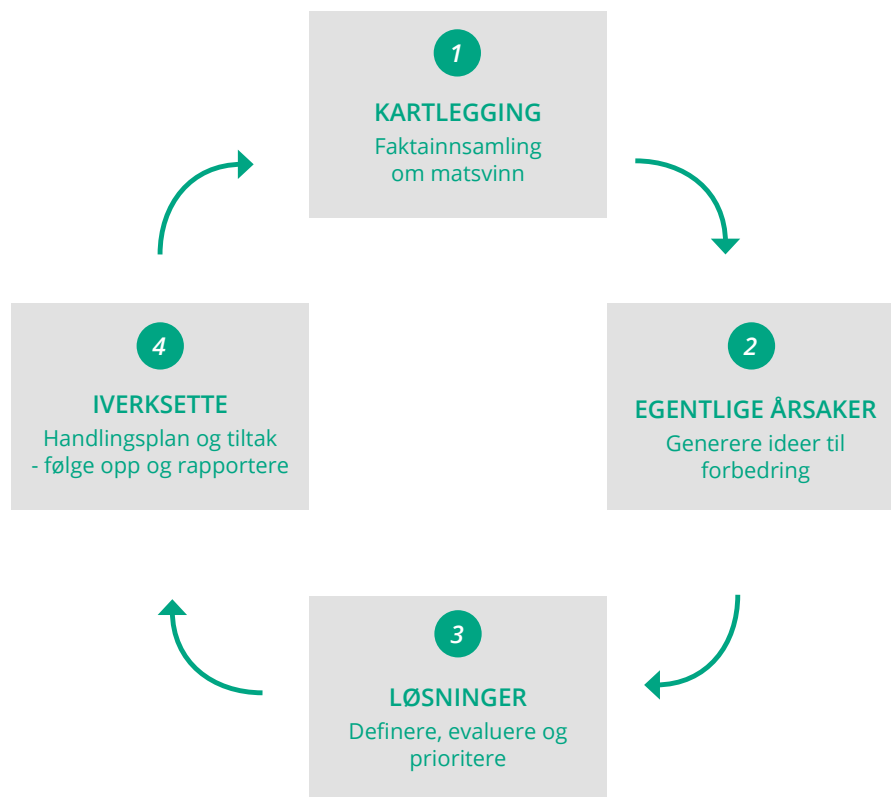
- Verktøy for kartlegging og reduksjon av matsvinnet i bedriften

Firetrinnsmodellen illustrerer hvordan bedriften best går frem for å finne ut hva som er de egentlige årsakene til at matsvinn oppstår, og hvordan gode tiltak kan iverksettes.

Tverrfaglig organisering av arbeidet er nøkkelen til suksess

Bedriften bør etablere et prosjektteam med deltakere som har god oversikt over ulike deler av virksomheten, med oppgave til å gjennomføre et prosjekt i bedriften basert på firetrinnsmodellen.

Prosjektet bør forankres godt i organisasjonen, både på ledelsesnivå og ved involvering av ansatte. Det bør også utpekes en ansvarlig prosjektleder som sørger for fremdrift og gjennomføring av prosjektet. Representanter for de ansatte bør ha en naturlig rolle i prosessen med å redusere matsvinnet.



1

Trinn 1. Kartlegging

Det er en forutsetning at bedriften har god oversikt over omfanget og hvor det kommer fra for å kunne arbeide målrettet med å forebygge matsvinn både i egen virksomhet og i resten av verdikjeden.

I denne fasen er det viktig å få oversikt over matsvinnet på et mer detaljert nivå og hvor i verdikjeden det oppstår:

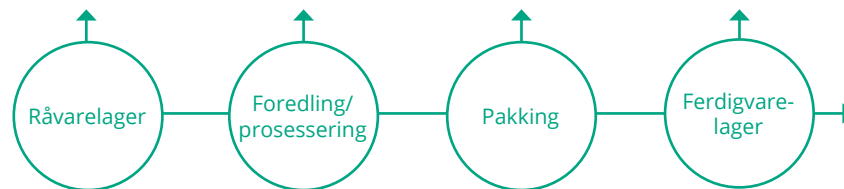
- Er det på råvarelageret, i foredlingsprosessen, i pakkingen eller på ferdigvarelageret? Se figuren nedenfor.
- Hvilke produkter gir mest matsvinn fra pakking og på ferdigvarelager?

MATSVINN FRA PRODUKSJONSANLEGG

Matsvinn (råvarer og produkter som burde vært utnyttet til mat)

Annet svinn (svinn som ikke er egnet som mat)

MATSVINN	MATSVINN	MATSVINN	MATSVINN
Råvarer som kunne vært utnyttet til mat	Prosessavfall som kunne vært utnyttet som produkt	Produkter som blir feilpakket eller ødelagt i pakkeprosessen	Produkter som går ut på dato eller blir ødelagt på lager



Bedriften bør sette opp et mer spesifikt flytskjema for prosessen i egen virksomhet. Tegn opp alle de viktigste trinnene i prosessen. I hvert trinn tegnes hvilke varestrømmer som går inn i prosessen og hvilke varestrømmer som går ut, og sammenhengen mellom de ulike prosessene.

Deretter bør man prøve å få oversikt over mengder i strømmene.

Hvordan finne mengde varestrømmer/råvarer inn:

- Registrere dem i bedriftens styringssystemer
- Fakturaer for innkjøpte råvarer
- Måling og veiing

Hvordan kvantifisere mengde varestrømmer ut:

- Registrere med skanner emballerte produkter som kastes
- Veiing og registrering av produktvekt
- Fakturaoversikt fra bedrifter som mottar denne type avfall for behandling, dvs. veiing og måling

For å kvalitetssikre resultatene bør bedriften foreta en mer detaljert kartlegging over en periode fra 1 til 4 uker, der alt matsvinnet fra de ulike prosessene blir registrert og veid.

2

Trinn 2. Definere egentlige årsaker

Når det totale matsvinnet i bedriften er kartlagt er neste utfordring å gå gjennom hvert av prosessavsnittene, og diskutere og bli enige om hva som er de egentlige årsakene til at svinnet oppstår.

Det er viktig å skille mellom det som er «symptomårsaker» til matsvinn og det som er «egentlige årsaker» eller «rotårsaker». Når vi skal forsøke å forebygge matsvinnet ved kilden, er det de egentlige årsakene vi må fokusere på. «Holdbarhetsdato passert – ikke ordinær salgsvare» er et typisk eksempel på en symptomårsak i næringsmiddelbedrifter. De egentlige årsakene til matsvinnet er at bedriften har produsert for mye varer ut fra hva som blir omsatt, noe som igjen kan ha sammenheng med manglende samarbeid i matkjeden omkring prognoser, planlegging av kampanjer osv.

SPØRSMÅL SOM PROSJEKTGRUPPEN KAN STILLE SEG I GJENNOMGANGEN AV DE EGENTLIGE ÅRSAKENE TIL AT MATSVINN OPPSTÅR KAN VÆRE:

- Skyldes det dårlig kvalitet på råvarene eller at man har kjøpt inn for mye råvarer?
- Oppstår svinnet regelmessig i prosessen eller mer tilfeldig og ved spesielle hendelser?
- Er det knyttet til maskiner som ikke fungerer eller emballasje som er vanskelig å fylle/sveise?
- Skyldes det omstilling av maskiner mellom ulike produksjonsserier?
- Skyldes det feilproduksjon, feil emballasje eller feilmerking?
- Skyldes det «overproduksjon» og at lagervare går utover akseptert holdbarhet fra kunder?

I denne fasen er det viktig å starte med og prioritere arbeidet ved å fokusere på de største strømmene av matsvinn ut fra mengde og økonomi.



«1/3 av matsvinnet oppstår hos matprodusenten eller i dagligvarehandelen. Det tilsvarer all frossenpizzaen som selges i Norge i løpet av fem år »



OPMANNEN

KJOP KJOP KJOP KJOP



3

Trinn 3. Finne løsninger og tiltak

Gode løsninger bør bidra til vesentlig reduksjon i matsvinnet, samtidig som bedriften tar hensyn til både teknisk og markedsmessig gjennomførbarhet. Forslag til løsninger på problemer med matsvinn kommer ofte som en direkte følge av fokuset på «de egentlige årsakene» i trinn 2, og det er fornuftig å notere ned forslagene mens det jobbes med å kartlegge årsaker.

I denne fasen bør tiltak defineres og prioriteres.

BEDRIFTEN BØR SE PÅ FORHOLD SOM:

- Potensiell effekt i form av redusert matsvinn
- Teknisk og eventuelt markedsmessig gjennomførbarhet
- Økonomiske konsekvenser, både positive i form av redusert svinn og kostnader i form av investeringer og økte driftskostnader

NOEN EKSEMPLER PÅ TILTAK KAN VÆRE:

4

Trinn 4. Iverksettelse

Når bedriften har funnet og vurdert tiltak i «Trinn 3», bør prosjektteamet lage utkast til en handlingsplan som diskuteres og forankres blant ledelse og ansatte. Handlingsplanen bør beskrive hvilke tiltak som skal gjennomføres, hvem som har ansvaret, hva det vil koste å gjennomføre tiltakene og definere hvor mye bedriften forventer at matsvinnet reduseres i form av volum og verdi.

Når tiltakene er gjennomført er det viktig å evaluere og kontrollere om effektene ble som planlagt og eventuelt starte på en ny runde med andre produkter/produktgrupper.

Videre arbeid med å forebygge matsvinn

Så langt har det vært fokus på årsaker til matsvinn i de prosessene som skjer innad i en næringsmiddelbedrift.

Noen utfordringer må imidlertid løses i samarbeid med andre ledd i verdikjeden.

Gjennom nettverk i ForMat har man etablert ulike samarbeidsprosjekter mellom næringsmiddelbedrifter og dagligvarehandel for å finne tiltak som reduserer matsvinnet. Se eksempel på dette fra Nortura og Norgesgruppens samarbeid om å unngå Utgått Liggetid på sesongvarer på s. 7.

ForMat-prosjektet vil fortsette å stimulere til samarbeid og nettverk langs verdikjeden. Det er viktig å fokusere på omfang og sammensetning av matsvinn hos kunder og sluttkunder/forbrukere, og se hva som kan gjøres i grensesnittet mot andre aktører.

EKSEMPLER PÅ HVORDAN DENNE TYPE SAMARBEID KAN FUNGERE:

- Samarbeide langs verdikjeder med andre bedrifter for å kartlegge omfanget av - og egentlige årsaker til matsvinn for produkter - utvikle tiltak og lage felles planer for reduksjon av matsvinnet
 - Gjennomgå egne produkter og vurdere hva som kan gjøres for å redusere matsvinn hos forbrukeren, for eksempel:
 - Rett merking av produkter i forhold til holdbarhet
 - Tydelig merking av produkter – «Best før» og selve datoen på samme sted for å bli lett synlig for forbruker
 - Riktig emballasjevalg – lette å tømme og god beskyttelse også etter åpning
 - Riktig emballasjestørrelse - F-pakk og D-pakk, og riktig prising av mindre enheter
 - Sørg for at mest mulig av matens holdbarhetstid blir i butikk/ hos forbruker
-

Hvordan kan riktig emballasje bidra til å redusere matsvinnet?

Eksempler på gode emballaseløsninger:



Mange forbrukere klarer ikke å skille mellom ulike datomerkingssystemer, og vet ikke hvordan maten skal oppbevares riktig i hjemmet.

Løsning: Tydelig merking med «Best før» eller «Siste forbruksdag» og informasjon om riktig oppbevaring for produktet.



Det blir stadig flere en-person husholdninger i Norge (ca. 1 mill.), og mange forbrukere klarer ikke å spise opp maten før den går ut på dato eller blir redusert i kvalitet.

Løsning: Mindre porsjonspakninger på produkter med kort holdbarhetstid som fisk, kylling og bearbejdede kjøttprodukter.



Produkter får ofte redusert holdbarhetstid som følge av lang oppbevaring i åpent tilstand.

Løsning: Bedre åpne/lukkemekanismer for produktene, slik at man kan oppbevare dem i den originale emballasjen og mindre porsjonspakninger som blir raskt spist opp.



Mange ferske matvarer er følsomme overfor omgivelsene og blir lett dårlige. Bruk av riktig pakkegass og tett emballasje kan øke holdbarheten.

Løsning: Emballasje med god gassbarriere og innebygget gassmitter.



Matemballasjen er ofte vanskelig å tømme pga. formen og forbrukerne får ikke utnyttet hele produktet.

Løsning: Bedre design og bedre slippegenskaper.



«Visste du at matsvinnet som oppstår hos matprodusenter og dagligvarehandelen tilsvarer en verdi på 6 milliarder kroner? Forebygging av matsvinn er både lønnsomt for bedriften og bidrar til mer optimal fordeling av ressursene i samfunnet.»



MATPRODUSEN AS

Veien videre på egenhånd og i samarbeid med Matvett

Hvis vi skal lykkes i arbeidet med å redusere matsvinnet i Norge, er det viktig å ha fokus på samarbeid gjennom hele verdikjeden.

Det er nødvendig at bedriftene i matindustrien engasjerer seg for å delta i dette samarbeidet. Ved å ta kontakt med ForMat vil din bedrift kunne bli del av et større nettverk med representanter fra andre bedrifter, fra dagligvarehandelen og fra fagmiljøer som har fokus på forebygging av matsvinn.



- **På matsvinn.no** kan man ta ForMat-sjekken for å kartlegge bedriftens eller butikkens "nå-situasjon" når det gjelder matsvinn. Her kan man enkelt svare på spørsmål om bedriftens eller butikkens avfallsmengder og håndtering av disse. Dette er et godt utgangspunkt for videre arbeid med matsvinn.
- **Etter å ha lest denne veilederen og gjennomført ForMat-sjekken** er bedriften bedre skikket til å starte arbeidet.
- **Du kan få råd og bistand til å bruke ForMats metode** for å redusere svinn i ulike deler av sortimentet og verdikjeden. Ta kontakt på format@matvett.no eller 982 36 945.
- **Standardiseringsutvalget for Norsk Dagligvarebransje (STAND)** er etablert med formål om å bidra til effektivisering og kostnadsreduksjoner i verdikjeden frem til forbruker. Dette gjelder alle forhold som berører vareflytens logistikk (data, databaser, informasjon, produkter/varer, merking med GS1 sine standarder, emballasje, paller, transport, sporing etc.). God og effektiv drift bidrar i seg selv til mindre svinn. ForMat har etablert en egen arbeidsgruppe som skal jobbe med flere problemstillinger i STAND, som blant annet er knyttet til størrelsen på pakningene (både F-pak og D-pak) og fordeling av holdbarheten mellom leverandør, grossist og butikk. Se stand.no for mer info om de ulike standardene.

Lenker

Nyttige lenker til sider som omhandler arbeidet med å redusere matsvinn i hele verden:

Forbrukernettsiden til Matvett AS

 matvett.no

Dansk forbrukerrettet initiativ mot matsvinn

 stopspildafmad.dk

EU-prosjekt om matsvinn hvor ForMat er medlem

 eu-fusions.org

EUs offisielle hjemmeside om matsvinn

 ec.europa.eu/food/food/sustainability

Storbritannias waste and resource program

 wrap.org.uk/content/preventing-food-and-drink-waste-0

Englands forbrukerkampanje mot matsvinn

 lovefoodhatewaste.com

FAO/UNEP kampanje mot matsvinn

 thinkeatsave.org


FAO/Verdens matvareprograms kampanje mot matsvinn

 save-food.org

Europeisk initiativ hvor bedrifter undertegner en bindende erklæring

 everycrumbcounts.eu

Verktøykasse for Europas mat- og drikkebedrifter

 fooddrinkeurope.eu/industry-in-focus/maximizing-food-resources

Blogg av Jonathan Bloom, forfatteren af boken «American Wasteland»

 wastedfood.com

En av verdens fremste forkjempere for å redusere matsvinnet

 tristramstuart.co.uk

Tristram Stuarts kampanje for en global innsats mot matsvinn

 feeding5k.org

Tysk, men engelsktalende dokumentar om matsvinn

 tastethewaste.com



www.matsvinn.no