



SINTEF

KONTALI



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS
FORSKNINGSFINANSIERING

Matsvinn i sjømatindustrien 2020

Ana Carvajal, SINTEF Ocean
FHF Hvitfisksamling 21.10.21





50 % reduksjon i matsvinnet innen 2030

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.



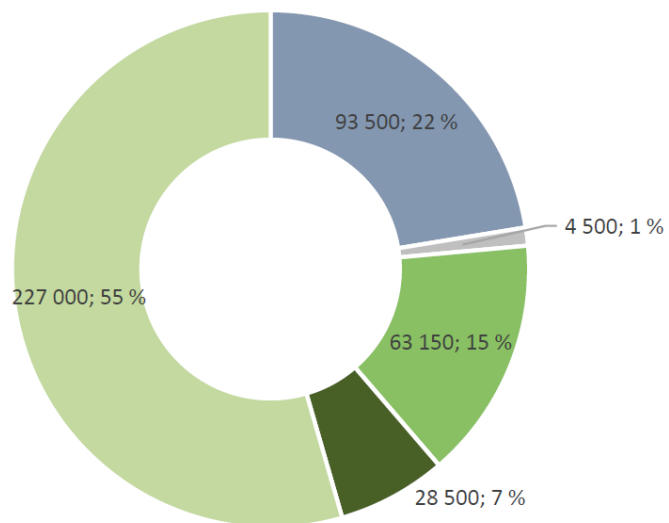
- Norge har forpliktet seg til å følge opp FNs bærekraftsmål om reduksjon i matsvinn
- Sjømat Norge, NSL og Norges Fiskarlag har signert på vegne av sjømatbransjen
- Flere bedrifter har tilsluttet seg avtalen



SINTEF

Status Matsvinn i Norge i 2019

450 000 tonn matsvinn i 2019



■ Matindustri ■ Grossist ■ Dagligvarehandel ■ Hotell, kantiner, restaurant, offentlig og KBS ■ Husholdninger

- Sjømatindustri: 15 000 tonn
- Primærproduksjon landbruk (uten grøntsektoren): 12 574 tonn

Kilde: Matsvinn i Norge – Rapportering av nøkkeltall 2015-2019, Norsus på oppdrag frå Matvett.



SINTEF

Pilotprosjektet (2017 – 2020)



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS
FORSKNINGSFINANSIERING

- Første tall på matsvinn i sjømatindustrien
- Avgrensning mellom spiselig del og restråstoff
- Utviklet metodikk og demorapporteringsverktøy



[Animasjon matsvinn i sjømatindustrien](#)



SINTEF

“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,,



©Jannicke F. Remme, SINTEF Ocean

Hva er spiselige deler av fisken?



Foto: Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket



SINTEF

Avgrensing

- ALT på torsken spises
 - Prosjektet avgrensner "spiselig del" til å gjelde gjennomsnittlige norske forbrukere
- Kategorier
 - Spiselig del
 - Spiselig del i sesong
 - Restråstoff





SINTEF

Hvitfisk - Torsk

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



©Jannicke F. Remme, SINTEF Ocean



SINTEF

Laks/Ørret

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



©Jannicke F. Remme, SINTEF Ocean



SINTEF

Pelagisk

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



©Jannicke F. Remme, SINTEF Ocean



SINTEF

Matsvinn 2020

- Kartlegge volum og årsaker til matsvinn i sjømatindustrien for 2020 – bidrag inn i hovedrapporteringen i bransjeavtalen
- Rapportere tiltak som er igangsatt av sjømatindustrien for å redusere matsvinn
- Beregne økonomisk tap forbundet med matsvinn
- Beregne klimagassutslippet (i CO₂-ekvivalenter) knyttet til matsvinn
- Synliggjøre hva matsvinnet benyttes til – blir det dyrefôr eller avfall?



©Jannicke F. Remme, SINTEF Ocean

- Intervjuer (og industribesøk)
- Innhenting av tall ved bruk av rapporteringsverktøy
- Varestrømsanalyse som metodikk – utgangspunkt i råvarestrømmer prosessert og produsert, samt omregningsfaktorer fra Fiskeridirektoratet
- kg matsvinn/tonn produsert mat beregnes for hvert av anleggene – benyttes som et forholdstall for oppskalering til nasjonale tall

Sektor	Bedrift/Anlegg
Laks og ørret	Lerøy Midt, Lerøy Fossen, Bremnes Seashore, Salmar
Hvitfisk	Båtsfjordbruket, Lerøy Norway Seafoods Båtsfjord, Gunnar Klo, Sigurd Folland
Pelagisk	Pelagia
Fiskematprodusenter	Lerøy Sjømathuset, Lofoten – Insula produksjon
Konvensjonell	Sigurd Folland, Gunnar Klo



KONTALI



Takk for oppmerksomheten!



Takk for oppmerksomheten!