



Kartlegging av matsvinn i sjømatnæringen

Ana Carvajal
SINTEF Ocean

Bakgrunn for prosjektet



- En tredjedel av all mat som produseres i verden blir ødelagt eller kastes.
- Norge har forpliktet seg til å følge opp FNs bærekraftsmål, herunder delmålet om å halvere matsvinnet innen 2030 (delmål 12.3).
- Matbransjen signerte 23.06.2017 en forpliktende bransjeavtale om reduksjon av matsvinn med KLD og 4 andre departement. Sjømat Norge, NSL og Norges Fiskarlag har signert på vegne av sjømatbransjen. Tilslutningserklæring 5 sjømatkonsern/bedrifter.
- Forebygging og reduksjon av matsvinn (kg pr innbygger)
 - 15% reduksjon innen 2020
 - 30% reduksjon innen 2025
 - 50% reduksjon innen 2030

Sjømat – Restråstoff - Matsvinn

- I bransjeavtalen er matsvinn definert som 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.
- Sjømatnæringen har god oversikt over mengdene og utnyttelsen av restråstoff til konsum- eller fôrprodukter
- Men kunnskap om hvor mye av restråstoffet som faller inn under *definisjonen av matsvinn* mangler - den spiselige, nyttbare delen av sjømat som ikke anvendes som mat etter slakting eller høsting

OC2017A-095 - Åpen

Rapport

Analyse marint restråstoff, 2016.

Tilgang og anvendelse av marint restråstoff i Norge

Forfatter(e)

Roger Richardsen, SINTEF Ocean

Ragnar Nystøyl, Gunn Strandheim og Anders Marthinussen, Kontali Analyse AS



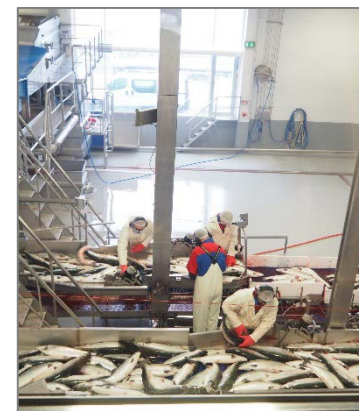
Matsvinn i Sjømatnæringen - Prosjekt mål

Innen 2020 skal sjømatnæringen kunne avgrense hvilke deler/fraksjoner av restråstoff som faller inn under definisjonen av matsvinn, samt kunne gi en første oversikt over reelle tall på matsvinn i sjømatnæringen



Hvordan jobber vi i prosjektet?

- Kartlegging gjøres fra mottak til pakking/lagring i produksjonslinjen (industriledet).
- Materialstrømsanalyse brukes som metodikk
 - Flytskjema
 - Bruk av massebalanser som grunnlag for beregning av ressurstap og kartlegging av reststrømmer fra prosessering av sjømat
- Innhenting av informasjon via bedriftsbesøk og intervju
- Datainnsamling
 - Bruk av eksisterende data hos pilotbedriftene
 - Innsamling av ny data via registreringskjema
- Utarbeide demo verktøy for registrering



Hva er spiselige deler av fisken?



Foto: Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket



Teknologi for et bedre samfunn