



Kartlegging av matsvinn i sjømatnæringen

Ana Carvajal

Forskningsleder Sirkulær bioøkonomi

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.

'Mangler statistikkgrunnlag for sjømatnæringen – anbefaler å etablere et pilotprosjekt'

Hva er spiselige deler av fisken?

Foto: Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket

Matsvinn i Sjømatnæringen – kartlegge og avgrense

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?

- 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 registreringsskjema
- Utvikling av rapporteringsverktøy for matsvinn



Erfaringer fra bedriftsbesøkene

- Mulig matsvinn:
 - o Golvfisk
 - o Skadet fisk, fisk med nedgradert kvalitet
 - o Kutt
 - o Resterende kjøtt på rygger og skinn
- Årsaker til matsvinn
 - o Menneskelige feil
 - o Maskinelle feil (instillinger)
 - o Brekkasje på forsendelser
 - o Lagerrydding
 - o Reklamasjon
- Datainnhenting:
 - o Variasjon i tilgjengelig data hos de ulike verdikjedene





Teknologi for et bedre samfunn