



Kartlegging av mengder og årsaker til matsvinn i sjømatnæringen

Ana Carvajal
SINTEF Ocean

ana.k.carvajal@sintef.no



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'

“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,,



Sjømat – Restråstoff – Matsvinn

- 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 – 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 (industriledet)



Representanter for sjømatnæringen

Anlegg/Selskap	Type	Sted
Lerøy Norway Seafoods Båtsfjord	Hvitfisk - foredling	Båtsfjord
Båtsfjordbruket - Insula	Hvitfisk - foredling	Båtsfjord
Innovamar - Salmar	Laks - slakteri og videreforedling	Frøya
Lerøy Midt	Laks - slakteri og videreforedling	Hitra
Lerøy Fossen	Laks – slakteri, videreforedling og røykeri	Osterøy
Pelagia Egersund Seafood	Pelagisk - foredling	Egersund
Insula ProduksjonAS	Sjømatprodukter, røykeri	Leknes
Sjømathuset - Lerøy Seafood Group	Sjømatprodukter	Oslo

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:

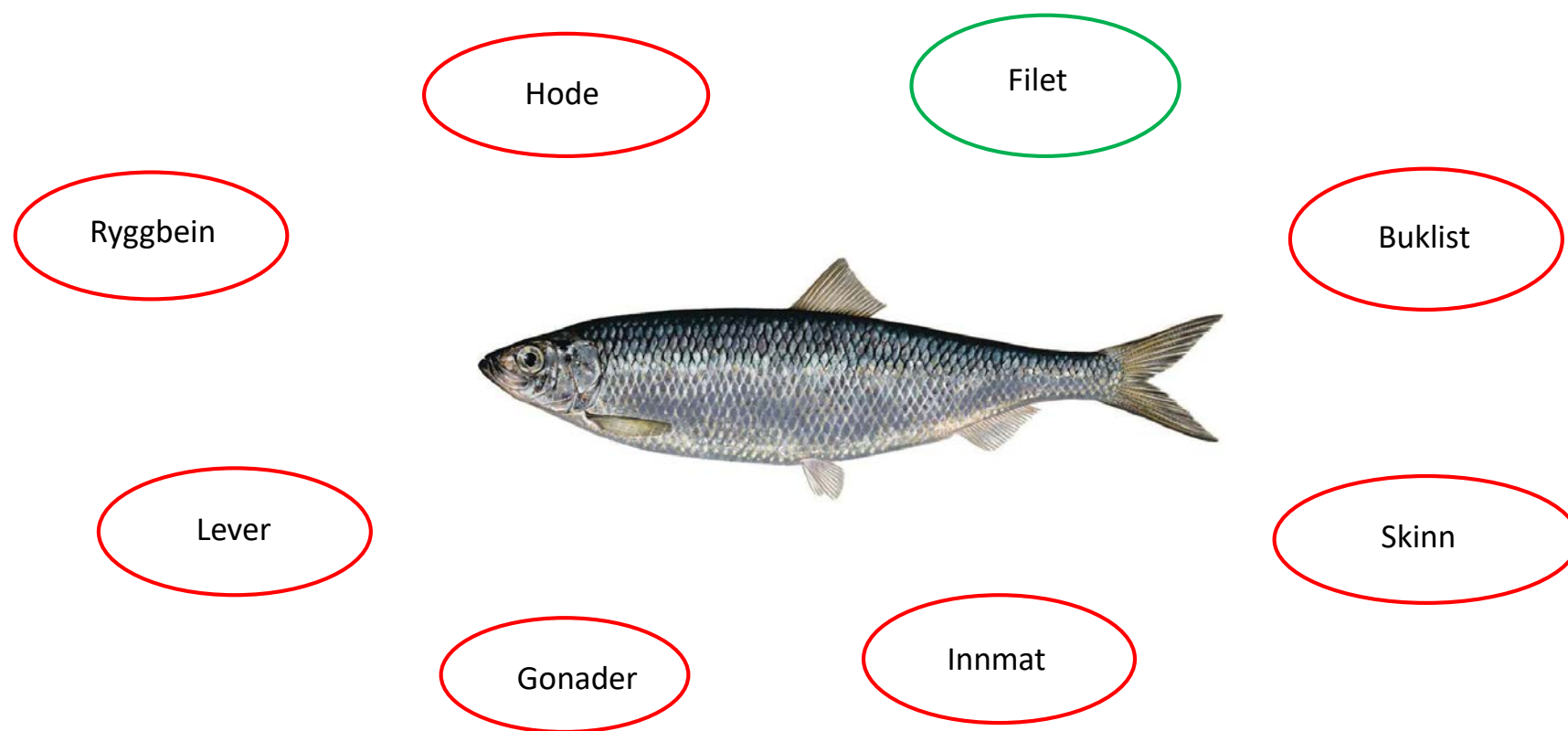
- o Variasjon i tilgjengelig data hos de ulike verdikjedene



Hva er spiselige deler av fisken?

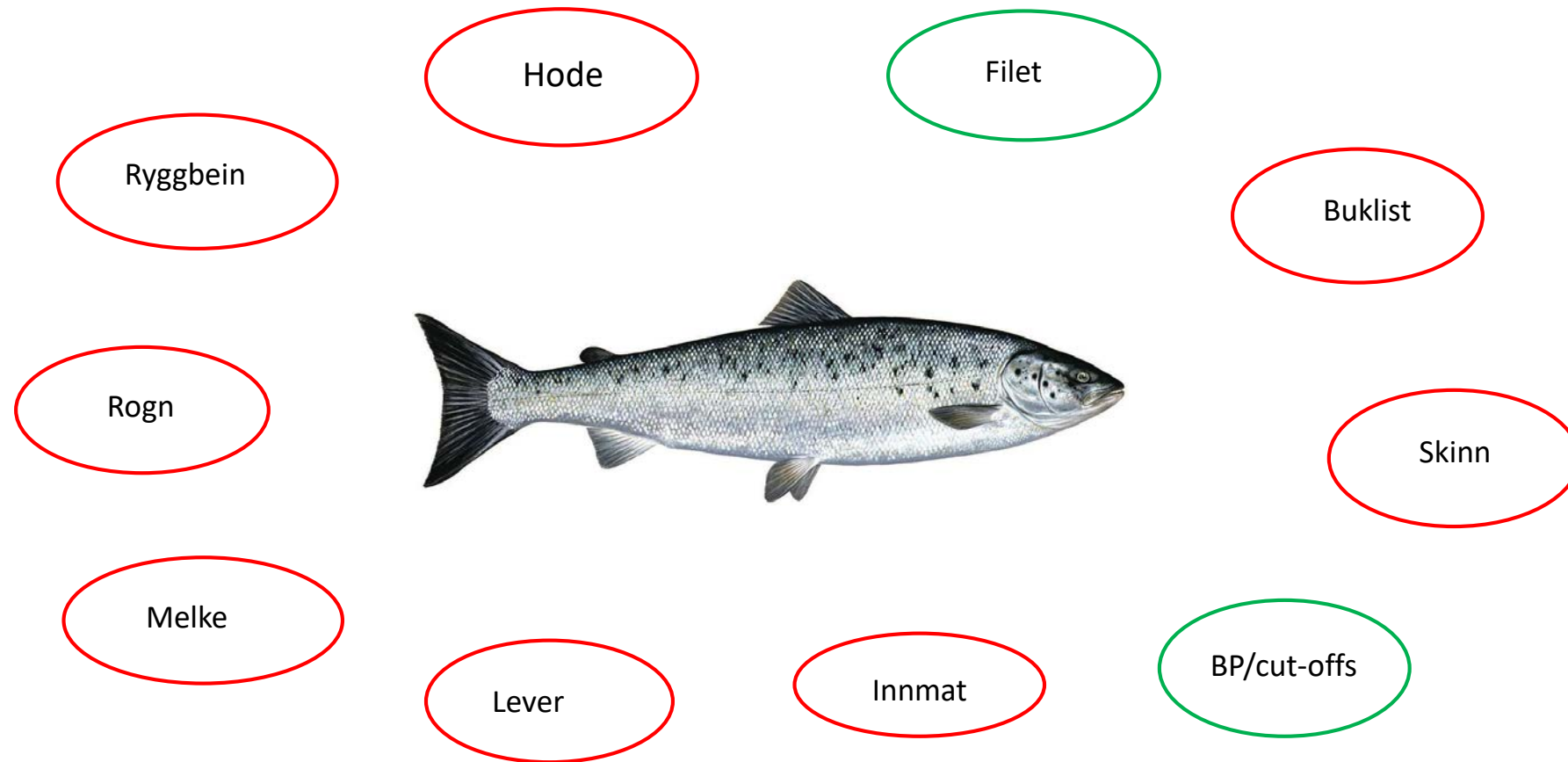
Foto: Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket

Hva produseres som mat av fisken i Norge? - Pelagisk



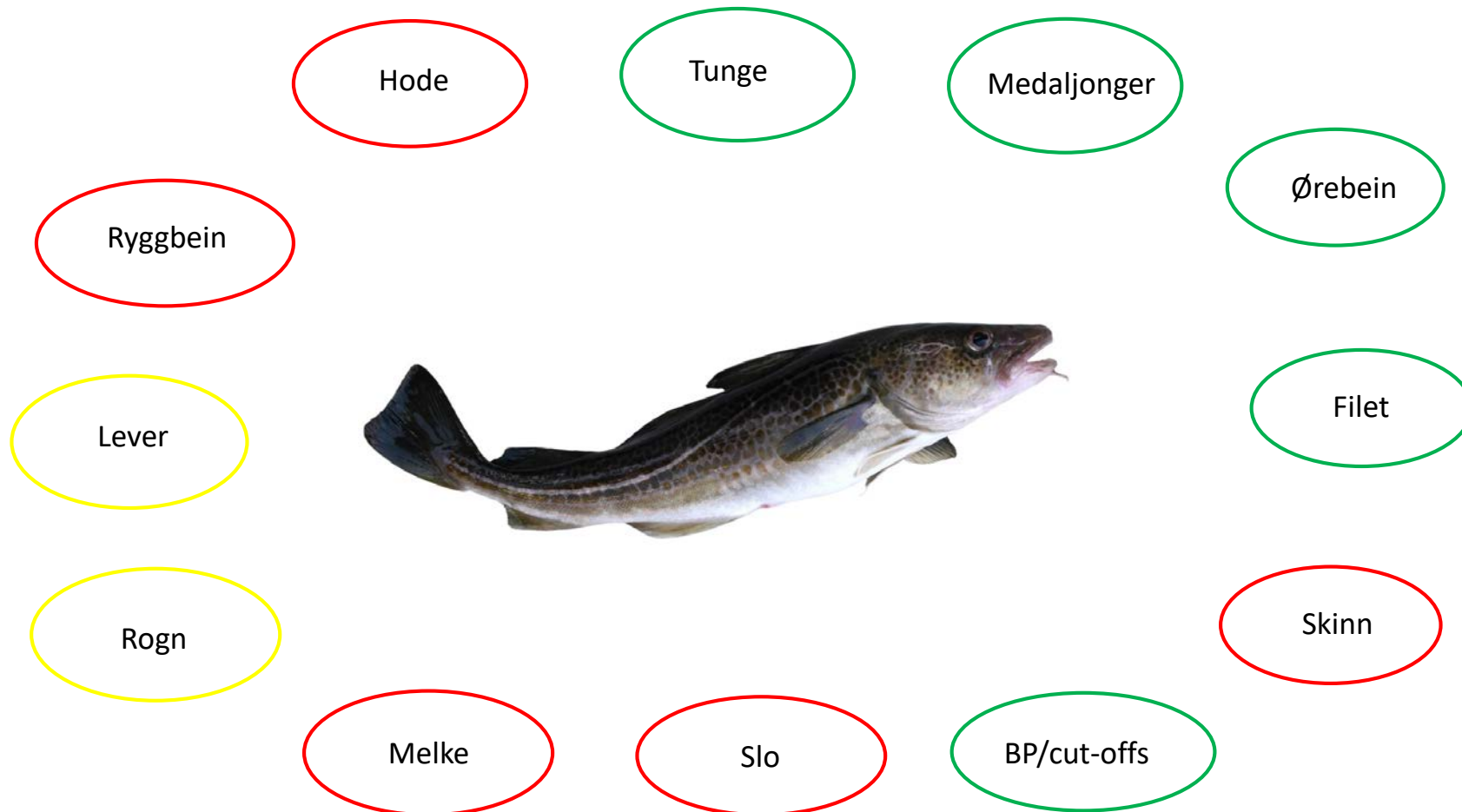
- Spiselig del
- Restråstoff
- Kun spiselig i sesong

Hva produseres som mat av fisken i Norge? - Laks



- Spiselig del
- Restråstoff
- Kun spiselig i sesong

Hva produseres som mat av fisken i Norge? - Torsk



- Spiselig del
- Restråstoff
- Kun spiselig i sesong



Takk for oppmerksomheten!



Teknologi for et bedre samfunn