

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'

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 (industrileddet)



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 registrerings skjema
- Utvikling av rapporteringsverktøy for matsvinn



Erfaringer fra bedriftsbesøkene

Mulig matsvinn

- Golvfisk
- Skadet fisk, fisk med nedgradert kvalitet
- Kutt
- Resterende kjøtt på rygger og skinn

Årsaker til matsvinn

- Menneskelige feil
- Maskinelle feil (instillinger)
- Brekkasje på forsendelser
- Lagerrydding
- Reklamasjon

Datainnhenting:

- Variasjon i tilgjengelig data hos de ulike verdikjedene

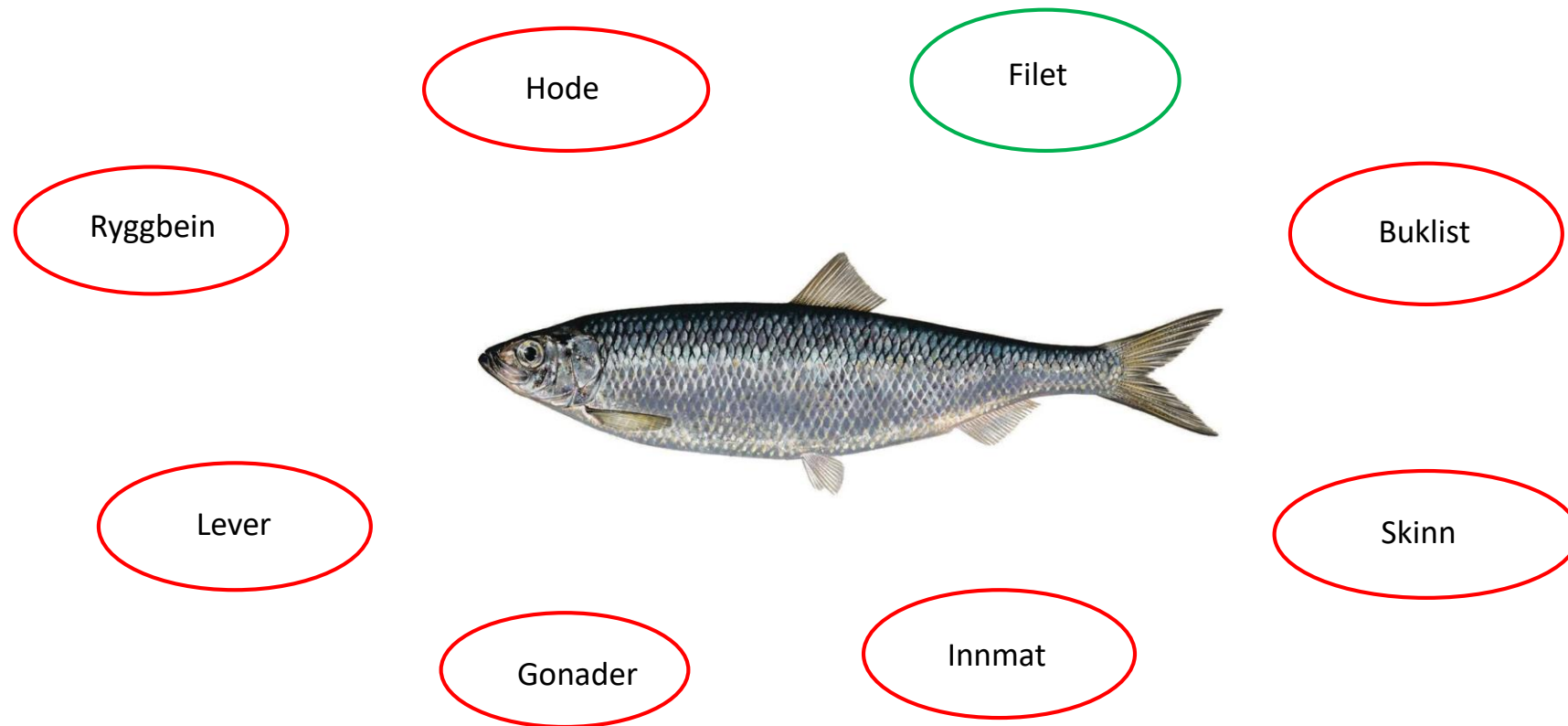


Hva er spiselige deler av fisken?



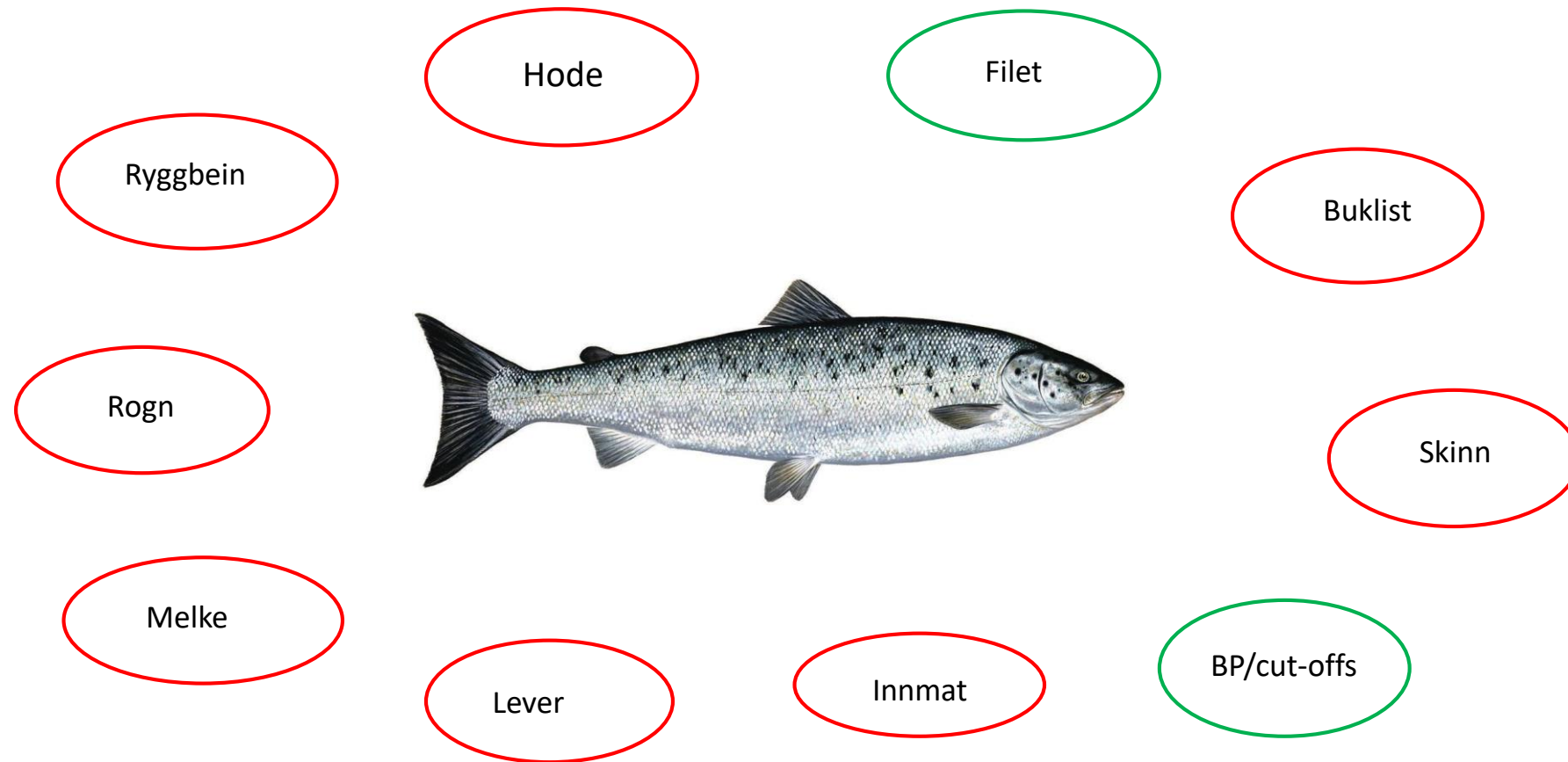
Foto: Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket

Hva produseres som mat av fisken i Norge? - Pelagisk



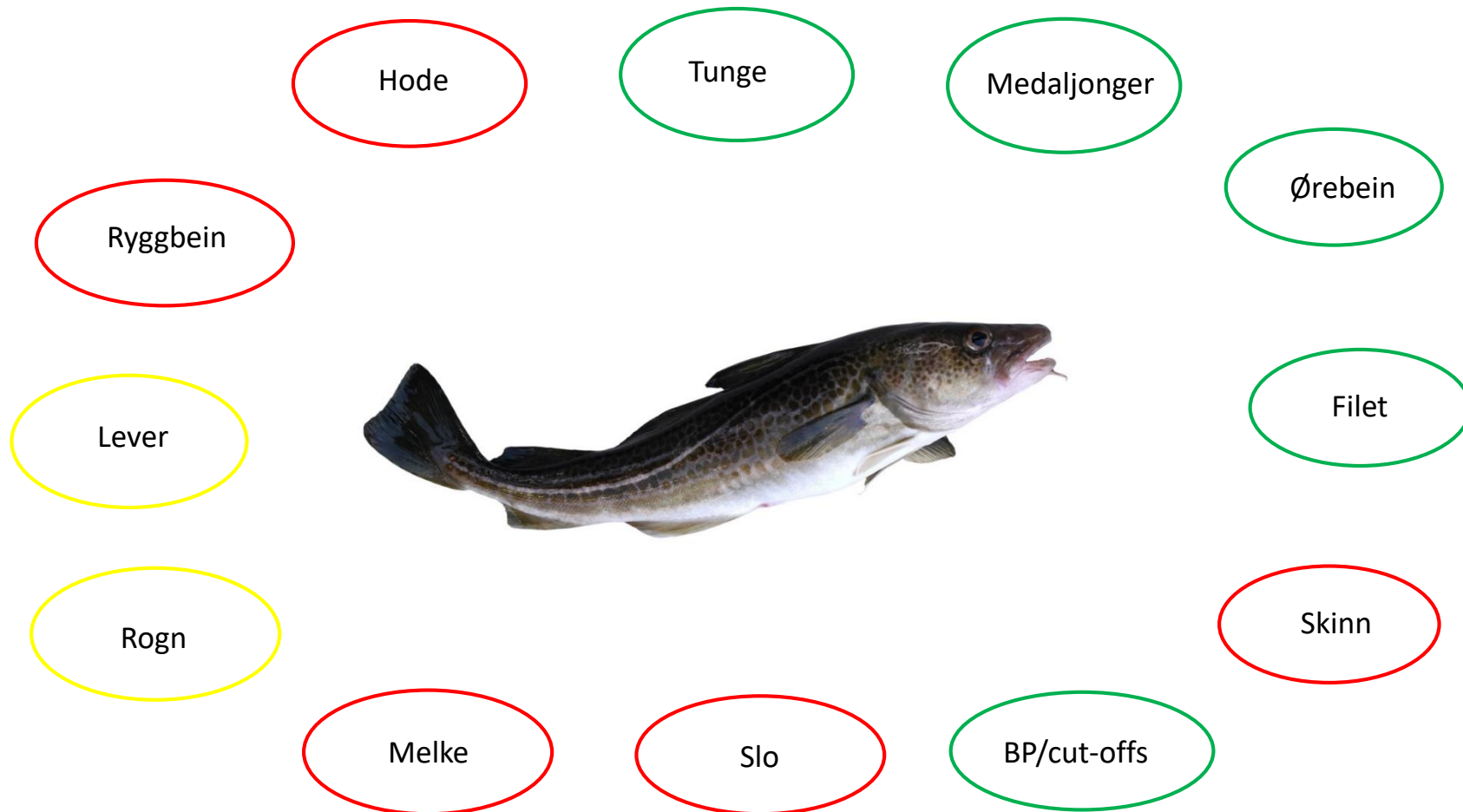
- Spiselig del
- Restråstoff
- Kun spiselig i sesong

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