



MATSVINN

I SJØMATINDUSTRIEN – 2024

BAKGRUNN

En tredjedel av all mat som produseres i verden blir enten ødelagt eller kastet. Dette tilsvarer 1,3 milliarder tonn mat hvert år. Dette er både et miljøproblem og en utfordring for klimaet. Innen 2050 må verdens matproduksjon øke med 60 % for å dekke verdens matbehov. Samtidig er et av hovedfokusområdene for bærekraft både globalt og i EU å redusere matsvinn.

I Norge kaster den gjennomsnittlige forbruker 40 kg mat hvert år, noe som utgjør rundt 85 kg matsvinn per innbygger gjennom hele matkjeden. I 2017 signerte matbransjen en bransjeavtale om reduksjon av matsvinn med Klima- og miljødepartementet og fire andre departement. 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.

Prosjektgruppe

SINTEF Ocean
Kontali Analyse AS
SINTEF Nord
Sjømat Norge
Sjømatbedriftene
Lerøy Seafood Group ASA
Insula AS
Pelagia AS
Bremnes Seashore AS
Gunnar Klo
Nordlaks AS
Salmar ASA

Finansiert av:



HVA ER MATSVINN?

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. (Dvs. at nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men ender som dyrefôr, regnes som matsvinn.)



Spiselig del

- 1 Filet, trimmings, cut-offs, bits&pieces (BP)

Spiselig del i sesong

- 2 Lever
- 3 Rogn

Restråstoff

- 4 Slo
- 5 Hode
- 6 Rygg
- 7 Skinn

AVGRENSING

TORSK



Spiselig del

- Filet, trimmings, bits&pieces, cut-offs

Spiselig del i sesong

- Lever, rogn, tunger, medaljonger

Restråstoff

- Hode, ryggbein, melke, slo, skinn

LAKS



Spiselig del

- Filet, buklist, trimmings, bits&pieces/cut-offs

Restråstoff

- Hode, skinn, ryggbein, rogn, melke, lever, innmat

PELAGISK



Spiselig del

- Filet

Spiselig del i sesong

- Silderogn

Restråstoff

- Hode, ryggbein, lever, rogn, melke, slo, skinn, buklist

RESULTATER

(2018–2024)

Mengde matsvinn for samlet sjømatindustri:

Totalt matsvinn (tonn), og prosentvis andel av produsert spiselig del



* Grunnet delvis manglende rapportering for hvitfisksektoren har prosjektgruppen skalert 2023- og 2024-data hvor nødvendig basert på tidligere rapportert data og utvikling i landiger og foredlingsgrad.

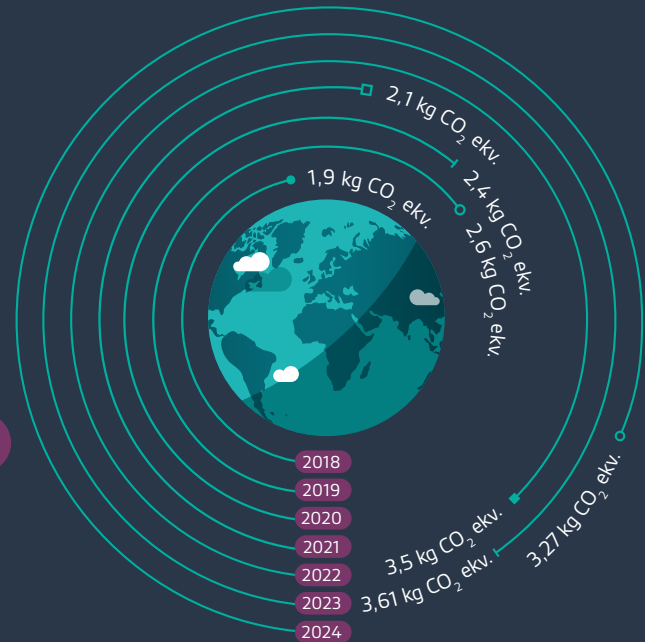
Økonomisk tap knyttet til matsvinn ble beregnet til:

Kroner



Klimagassutslipp knyttet til matsvinn:

Klimagassutslipp per kilo matsvinn i norsk sjømatnæring ved svinntidspunktet:



inkl. utslipp fra innsatsfaktorer ved fangst/ oppdrett, foredling og pakking av sjømat.



ÅRSAKER

De vanligste årsakene til matsvinn i sjømatindustrien er råstoff og kvalitet, tekniske årsaker, organisering, operasjon og design, og transport og marked.

Eksempler på dette er:

- Oppfølging av maskiner og prosesser
- Gulvfisk
- Opphoping av fisk i filetmaskinen
- Design/utforming av prosesslinjen
- Opplæring/erfaring personell
- Holdbarhet



TILTAK

Bedriftene i sjømatnæringen har de siste årene gjennomført ulike tiltak internt for å redusere matsvinnet i produksjonen.

Eksempler på dette er:

- Intodusert matsvinn som KPI
- Investering i ny filetlinje
- Kontinuerlig justering av maskiner i produksjon
- Økt fokus på bruk av avskjær til matproduksjon
- Økt fokus på holdbarhet gjennom hele verdikjeden
- Forbedret lagerhåndtering
- Økt fokus på områder i produksjonen med mye gulvfisk

VEIEN VIDERE

For at vi skal forstå årsakene til matsvinn og for at vi skal kunne forebygge og redusere matsvinnet i sjømatindustrien trenger vi flere sjømatbedrifter med på laget for å styrke datagrunnlaget. Arbeidet med å redusere matsvinn har bare så vidt begynt. Dette arbeidet er viktig for å redusere klimaavtrykket i sjømatindustrien, og for å sikre en bærekraftig utvikling i næringen.

Det skal rapporteres igjen i 2025 og 2030.

Det er ikke for sent å bli med. Meld på din bedrift i dag.

Kontakt

ana.k.carvajal@sintef.no



Finansiert av:



Les mer om prosjektet:

