

Artikler

Bærekraftig emballasje



Emballasjen rundt våre produkter er viktig for å opprettholde den gode kvaliteten på maten, beskytte råvarene mot forurensing og bevare holdbarheten. At emballasjen ikke blir ødelagt er kritisk for å unngå matsvinn.

Vi i Gilde jobber systematisk med overgang til mer miljøvennlig emballasje for å spare miljøet for CO2-utslipp og for at emballasjen kan gå tilbake i kretsløpet og bli til nye produkter.

Vårt mål er at all vår emballasje skal være designet for materialgjenvinning innen 2030.



Hva er bærekraftig emballasje for Gilde?

- At emballasjen ivaretar mattrygghet, kvalitet og holdbarhet
- At emballasjen kommer fra resirkulerte eller fornybare råvarer der det er mulig
- At vi ikke skal bruke mer emballasje enn nødvendig, vi ser hele tiden på løsninger for å redusere størrelsen eller tykkelsen på eksisterende emballasje
- At emballasjen er designet for materialgjenvinning, hvilket betyr at den skal kunne samles inn og gå tilbake som resirkulert råvare til nye produkter
- Tydelig merking på produkt for å hjelpe forbruker til riktig avfallshåndtering
- At emballasjen tåler transport og håndtering
- At emballasjen er funksjonell og bidrar til å redusere matsvinn – eksempel åpne/lukke funksjon for å bevare holdbarhet etter åpning
- Bærekraftig emballasje skal ikke gå på bekostning av matsvinn, [les mer om vårt arbeid med matsvinn her](#)

Hvorfor kutter vi ikke bare ut all plasten med en gang?

Ulike produkter trenger ulik emballasje. Oppsummert består emballasjen til våre kjøttprodukter i dag i hovedsak av plast, men også fiber (papp og kartong) og metall (aluminium og blikk). På mange av våre produkter er det plastemballasje som i dag ivaretar råvarene på best mulig måte.

Det finnes rett og slett ikke så mange andre fullgode alternativer til emballasje av ferske kjøttprodukter i dag. Det er strenge krav til emballasje og mattrygghet, den må for eksempel ivareta krav til kvalitet og holdbarhet. Men heldigvis skjer det veldig mye utvikling på dette området! Vi jobber tett mot store internasjonale produsenter og våre leverandører for å finne nye og mer bærekraftige alternativer til emballasjen vår. Samtidig må vi også investere i nytt utstyr på våre anlegg slik at vi kan ta mer bærekraftige alternativer i bruk etter hvert som nye materialer og teknologi utvikles.

Noe av det vi har gjort de siste årene..

Vi har allerede startet på arbeidet med å nå våre mål om at vår emballasje skal være designet for materialgjenvinning innen 2030.

Gilde Langtidsholdbart – fra metall til resirkulerbar papp

Den nye bærekraftige pappemballasjen reduserer CO2-utslippene med inntil 80 prosent!

I og med at papp er både lettere og mer plasseffektiv enn hermetikk, fører det til færre biler på veiene. Bare inntransport av emballasje vil spare ni av ti lastebiler sammenlignet med i dag.

Ny mer bærekraftig pakning

Gammel pakning

Gilde Pølsemakerens beste – Papp gir økt bruk av fornybare ressurser og reduksjon i plastforbruk

Pølsene pakkes på et resirkulerbart pappbrett. Denne emballasjen gir en plastbesparelse på hele 65 % mot en ordinær emballasje på grove smakspølser. Pappbrettet kildesorteres enkelt som papp og kartong

Redusert plastforbruk

Gilde Karbonader, Svenske kjøttboller og Kjøttkaker

Ny emballasje der posen består av monoplast. Monoplast betyr at posen består av én type plast, som gjør at emballasjen kan gjenvinnes og bli til nye produkter.

Vi er ikke i mål og det gjenstår fremdeles en del utfordringer.



Vi har tatt Plastløftet fra Grønt Punkt Norge

Vi bruker store mengder emballasje av ulike materialer, og det er åpenbart en stor belastning for miljøet. Gilde har tatt Plastløftet fra Grønt Punkt Norge. Dette løftet skal bidra til en mer sirkulær plastøkonomi gjennom å øke bruken av resirkulert plast, unngå unødvendig bruk av plast og designet for gjenvinning.

Les mer om



Artikkel

Visste du at drøvtyggere kan lage gull av gråstein?

Du vet kanskje at drøvtyggere spiser gress, eng, korn av lav kvalitet og andre planter som vi mennesker ikke kan eller vil spise?

Image not found or type unknown

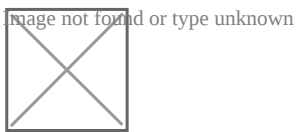
[Les mer](#)



Artikkel

Hvorfor er jern viktig?

Visste du at rødt kjøtt er en av de viktigste kildene til jern?



[Les mer](#)



Artikkel

Hva er vitamin B12, Kobalamin?

Hørt om kobalamin? Det er også kjent som vitamin B12. Vitamin B12 finnes kun i animalske matvarer, og rødt kjøtt og egg er gode kilder. Kroppen klarer ikke å lage vitamin B12 selv, og trenger derfor...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Landbrukets klimakalkulator

Klimakalkulatoren er et digitalt verktøy som er spesielt utviklet for landbruksnæringa og den norske bonden. Gilde med Nortura er helt sentral i landbrukets klimakalkulator, som er spesielt utviklet...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)