

Matsvinn



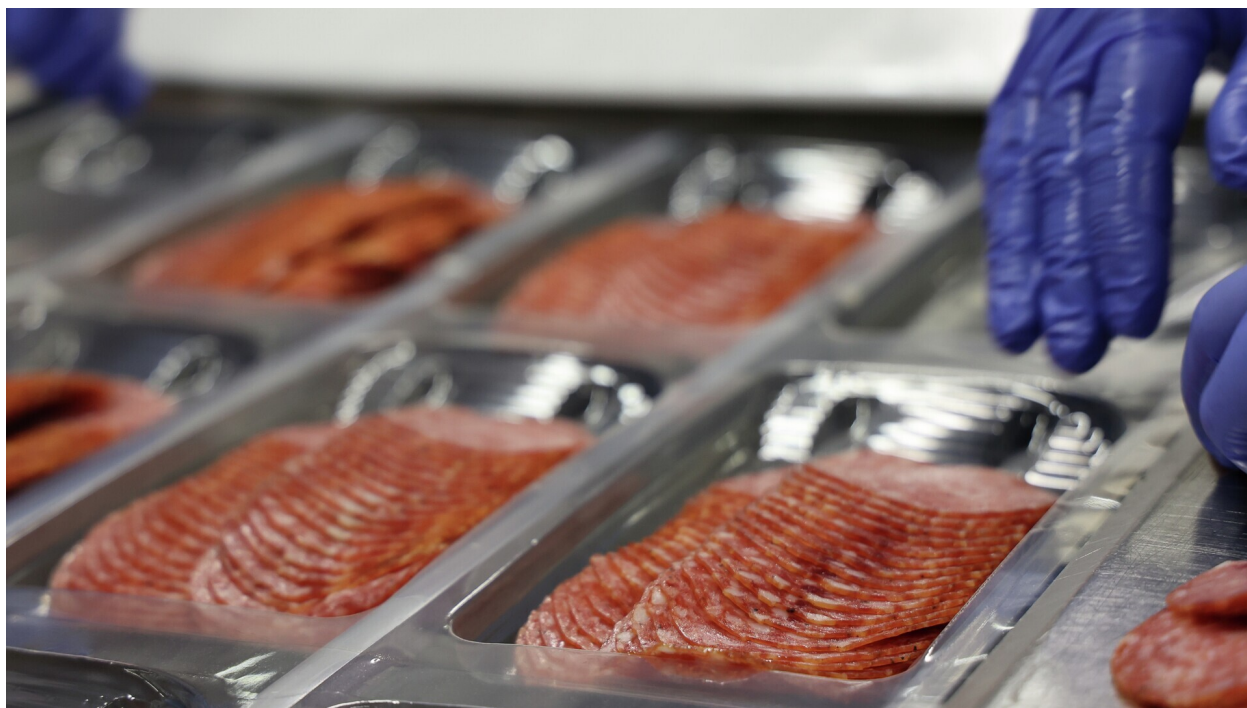
Gilde med Nortura har alltid jobbet for å redusere matsvinn, men med signering av tilslutningserklæringen mot matsvinn, har vi intensivert arbeidet for å måle og redusere vårt eget matsvinn.

Matsvinn er verdier og ressurser på avveie

Hvert år kastes det store mengder fullt brukbar mat her i Norge, og dette utgjør et stort problem, både miljømessig, samfunnsmessig og økonomisk. For det er det ikke bare maten i seg selv som blir kastet bort, det er også alle de ressurser som går med på å produsere maten, - land, vann, energi og arbeidskraft.

Gilde med Nortura har derfor jobbet i flere år med å redusere matsvinn i egen virksomhet, og fra 2017 til 2022 reduserte vi matsvinnet med rundt 40 prosent. I 2017 signerte Gilde med Nortura, sammen med en samlet matbransje, myndighetenes tilslutningserklæring for matsvinn. Dermed har vi forpliktet oss til å halvere matsvinnet i virksomheten vår med 50 % innen 2030, noe som er i tråd med både FNs bærekraftsmål og EUs handlingsplan for sirkulærøkonomi. I tillegg har vi valgt å gå enda lenger enn denne forpliktelsen. Målet vårt er å redusere matsvinnet fra fabrikkene våre med hele 80 prosent innen 2030. Oppnår vi målet, vil det ikke bare ha en stor effekt på klimaet – men også kunne bety totalt 500 millioner kroner i sparte kostnader.

Gilde som en av Norges største matprodusenter, jobber langs hele verdikjeden for å redusere matsvinn – både i egen virksomhet og i butikk og hjemme hos husholdningene. Derfor har vi også som mål å bidra til å redusere matsvinn i butikk og hos forbruker med 50% innen 2030, i tråd med FNs bærekraftsmål på matsvinn.



Reduksjon av matsvinn på våre fabrikker

På våre fabrikker er det tre hovedkilder til matsvinn. Råvarer som må kastes utgjør 40 prosent av svinnet vårt. Dette kalles prosess svinn, og inkluderer dyr med skader eller sykdom og svinn i kjøttkvernene eller råvarer som faller på gulvet. Feilproduksjoner står også for 40 prosent av svinnet vårt, og kan for eksempel dreie seg om produkter med feil etikett, vakuumslipp eller spekemat med saltkrystallisering. De resterende 20 prosentene skyldes planleggingsfeil. Alle produktene våre lages basert på prognoser. Markedet krever et bredt produktsortiment, og noen sesongprodukter selges bare i visse perioder. Dette kan gjøre det utfordrende å planlegge riktig.

Hvordan vi jobber med å redusere matsvinn?

Vi jobber kontinuerlig med å redusere matsvinn på fabrikkene våre. Matsvinn er et av de faste temaene på produksjonsanleggenes ukentlige forbedringsmøter. Alle de største produksjonsanleggene har også egne matsvinnansvarlige, som følger opp utviklingen.

Kontinuerlig arbeid med hvordan vi kan bruke hele dyret, og utnytte alle ressursene våre til bærekraftig matproduksjon.

- **Tett samarbeid med kundene/butikkene**, og større forpliktelser hos kjedene, gjør at vi kan planlegge produksjonen mer nøyaktig
- **Fallarmer ved transportbåndene** gjør at færre produkter faller på gulvet
- **Større grundighet** når kjøttet tas ut av kvernene, gjør at mindre går til spille
- **Avskjær** som tidligere er blitt kastet, brukes i andre ferdigmatprodukter
- **Kjøleteknikker** gjør at kjøttet holder seg ferskt lenger, og dermed kan sendes ut i markedet når det er størst behov
- **Overskudd av mat til vanskeligstilte**, gjennom tett samarbeid med [Matsentralen Norge](#)
- **Samarbeid med [TooGoodToGo](#)**
- **Satsning på ny teknologi** for å forbedre produkters holdbarhet
- **Funksjonell emballasje** optimalisert for å redusere matsvinn
- Emballasje som sikrer lengst mulig holdbarhet
- Emballasje med åpne/lukke funksjon som øker holdbarhet etter åpning
- Kontinuerlig arbeid med optimale størrelser på produkter
- Pakninger er tydelig merket med siste forbruksdag, og «best før» der mulig, les mer om vårt arbeid med dette her: <https://www.gilde.no/artikkel/kan-jeg-spise-produktet-etter-holdbarhetsdato>.

Åpne/lukke funksjon som øker holdbarhet etter åpning

Les mer om

Landbrukets klimakalkulator

Artikkel

Sirkulærøkonomi

Konsept

Fabrikker, transport og fornybare ressurser

Artikkel

Ku, klima og det større bærekraftperspektivet

Artikkel