

Emballasje,
matsvinn og
klima

Jakten på den optimale emballasjen

En optimal emballasje sikrer trygg distribusjon av maten, reduserer matsvinn, er miljøvennlig, gjenvinnbar og utnytter plassen maksimalt i transporten. Det er ikke lett å få til alt, men møt en som har klart det – Juanita-tomater fra Lauvsnes Gartneri.

Emballasje, og kanskje spesielt plast, er blant de mest effektive virkemidlene for å hindre matsvinn, ettersom det øker holdbarheten på matvaren. Samtidig har både matbransjen og forbrukerne et ønske om å kutte unødvendig plastemballasje og avfall. Derfor jobbes det med å finne optimale emballaseløsninger for det enkelte produkt. I denne balansegangen er det mye som skal gå opp, og ikke alltid lett å finne en god match. Men for Juanita-tomatene fra Lauvsnes Gartneri ble det en skikkelig fulltreffer.

Et miljøriktig og rasjonelt valg

Hvert år leverte Lauvsnes Gartneri millioner av beger med tomater heldekket med plastfolie til markedet. Det ville de gjøre noe med. Sammen med Moltzau Packaging, og med støtte fra Grofondet, har de laget en ny emballasje til cherrytomaten Juanita som dramatisk reduserer mengden av plast og som gjør at begeret nå i sin helhet gjenvinnes som kartong eller papir.

– Vi har fått til en gjennomtenkt løsning som fungerer i praksis, og som ikke gjør det vanskelig å bytte til en mer miljøvennlig embal-



Full klaff for Juanita:

Med de nye begrene har Lauvsnes Gartneri og Moltzau Packaging lyktes med en miljøriktig og rasjonell emballasjeinnovasjon fordi hele begeret sorteres som papp. I tillegg gir det god holdbarhet for tomatene slik at matsvinnet reduseres, og utformingen gjør det mulig å laste 20 prosent mer tomater på traileren.

lasje, sier Jan Terje Vignes, prosjektleder for emballasjeprosjektet fra Lauvsnes Gartneri.

Reduserer transporten

Utformingen av tomatbegrene gjør også at Lauvsnes Gartneri øker fyllingsgraden

på bilene, det vil si at flere tomater får plass i én transport, og dermed reduseres CO₂-utslippet. De har også investert i pakke-maskiner som gjør at gartneriet mottar emballasjen flatpakket.

– Det sparer 30 prosent av transporten inn til oss og 20 prosent av uttransporten, sier Vignes.

Ikke gjort over natta

Vi ønsker oss mindre plast og matsvinn, men det er ikke alltid emballasjeinnovasjoner får den oppmerksomheten de fortjener. En utfordring er at man ikke legger merke til kjente produkter som har fått ny emballasje. En annen utfordring er at man ikke sorterer den nye emballasjen riktig, og for eksempel kaster vinduet i plastavfallet.

– Det er veldig viktig at bransjen går fremover på dette punktet, både av miljøhensyn og fordi forbruker er opptatt av det. Men å endre emballasje er ikke gjort over natta, det kan være en krevende prosess. Utover å redusere bruken av plast handler det også om å få ned matsvinnet, og emballasjen må derfor sikre holdbarheten på varen, sier Inger Longva Birkevold, leder for Grofondet. ● >

Søte inni og utenpå
De norskproduserte cherrytomatene synes godt i den nye pakken.

Holdbarhet
Emballasjen sikrer tomatenes holdbarhet og bidrar til å hindre matsvinn.



Cherry on top
Det er lett å sortere rett når alt skal i papir-, papp- og kartong-avfallet.

Gjenvinnbar
Emballasjen kan i sin helhet gjenvinnes og brukes i ny papirproduksjon.

Funksjonell
15 luftehull gjør at tomatene får nok luft og holder seg friske lenger.



Optimal
Det går flere tomater i trailerne enn før, noe som optimaliserer transporten med 20 prosent og dermed sparer CO₂-utslipp.

Grofondet

- Etablert av NorgesGruppen, Gartnerhallen og BAMA.
- Skal øke verdiskaping og forbruk av norske frukter, bær, grønnsaker og poteter frem mot 2030.
- Fondet er på 100 mill. kroner
- Årlig prosjektfinansiering er på ca. 10 mill. kroner

Emballasje-optimalisering

vil si forbedringer av emballasjen i hele verdikjeden slik at den totale ressurs- og avfallsmengden for et produkt blir lavest mulig.

Kilde: Emballasjeforeningen.

Emballasje, matsvinn og klima

Andre grønne emballasjeinnovasjoner



Matavfall Glass- og metall-emballasje Restavfall Papir

Hvor kaster jeg hva?

Fordi det er ulik sorteringspraksis på gjenvinningsanleggene i landets kommuner kan ikke søppelet alltid sorteres på samme måte. Noen emballasjer kastes som både papir-, rest- og matavfall, avhengig av hvor i landet du bor. Dersom emballasje som ikke egner seg for materialgjenvinning blandes med sortert avfall, kan det forurense gjenvinningsprosessen. Sjekk derfor med kommunen din om hva som er rett sorteringspraksis der du bor eller har hytte.

Vil du vite mer?

→ sortere.no

Rømme i papp

Frem til desember vil TINE teste rømme i pappbeger i KIWI-butikker over hele landet. Det nye rømmebegeret vil bidra til å redusere plastforbruket med 500 tonn hvert år, og innebærer nesten 40 prosent lavere CO₂-utslipp per beger. Hvis testen er vellykket, ønsker TINE å gå fra plast til papp på over 50 millioner beger. Dersom det skjer vil over 80 prosent av TINEs emballasje være laget av fornybar papp.

Oblatet under lokket på pappbegeret er fortsatt av resirkulerbar plast, for å bevare kvaliteten på rømmen. Det nye rømmebegeret er solid og skal gi like god holdbarhet som et plastbeger. ●

Grønnere beger

BAMAs nye blåbærbegre bidrar til å redusere plastbruken med nesten 170 tonn i året. I tillegg reduseres den totale emballasjebruken med 30 prosent og fyllingsgraden på bilene øker. Ifølge BAMAs beregninger gir det en nedgang i CO₂-utslipp på hele 48 prosent. ●

- Utover å redusere bruken av plast handler det også om å få ned matsvinnet, og emballasjen må derfor sikre holdbarheten på varen.

Inger Longva Birkevold / Leder for Grofondet

Grønn emballasjeoptimalisering

- Optimaliseringen av emballasje for frukt og grønt i NorgesGruppen skal kutte CO₂-utslipp, øke fyllingsgraden på trailerne og redusere transportbehovet.
- For å kunne påvirke dette startet NorgesGruppen med egne merker på frukt og grønt: Gartner (norsk frukt og grønt), Cevita (premium importfrukt) og Season (importpoteter og andre importerte grønnsaker).
- Rundt 2012 ble arbeidet intensivert for å få enda bedre kontroll på innholdet i frukt- og grøntkassene, og på distribusjons- og forbrukerpakninger.
- I januar 2018 ble det bestemt å redusere plast i forbrukerpakningene med 20 prosent innen 2020. Sommeren 2019 ble målet innfridd, med en årlig besparelse på 529 tonn. Arbeidet fortsetter, og nærmer seg nå en årlig reduksjon på 600 tonn plast.
- Det er laget flere transporteffektive forbrukerpakninger i papp. Nå kommer avokado og jordbær i pappbeger, og platen rundt norske epler og Jacob's Utvalgte mandelpoteter er erstattet med papp, slik som med Juanita fra Lauvsnes Gartneri.
- Endringen i emballasje på importerte blåbær (se egen rammesak) betyr at det nå kommer 32 færre vogntog inn til Norge i året. ●



Å utvikle helt ny emballasje krever testing og feiling underveis, og det har både tatt tid og ressurser å finne frem til sluttresultatet.

Aluminiumfri potetgullpose

Fordi potetgull må holdes sprøtt har den beste emballasjen lenge vært en pose av plast med aluminiumbelegg inni, som gjør det vanskelig å gjenvinne. Dette har Sørlandschips gjort noe med. I 2019 kom Verdens Tynneste Sørlandschips i den første chipspesen i Norge som kan sorteres som ren plast. Endringen gjør at 2,5 millioner chipsposer nå kan materialgjenvinnes til nye plastprodukter.

I utviklingen av den nye chipspesen har Sørlandschips jobbet tett med

folieleverandører, teknikere på fabrikk og Grønt Punkt Norge, samt vært på sorteringsanlegg for å sikre at de nye chipspesene blir sortert ut. Med tanke på fyllingsgrad og transport ble det gjort flere tester under utviklingen for å lage et optimalt format, og den nye posen effektiviserer plassen på pallen. Sørlandschips jobber også med forbedringer i produksjon for å redusere klimaavtrykket. Det at de lager chips med skallet på reduserer matsvinnet med omtrent 7 prosent. ●



Få ned matsvinnet på hjemmebane

- 1 **Ha en resteboks.** Ha alle restene på ett sted slik at ingenting blir glemt lengst bak i kjøleskapet. Det gjør det enda enklere å følge opp tips nr. 2:
- 2 **Innfør restedag.** Bestem deg for én dag i uken der du bruker opp mat- og middagsrestene fra resten av uka. Du sparer både penger og er miljøvennlig!
- 3 **Frys ned porsjonspakker med middag.** Det går raskt å tine opp, og gjør det enklere å bruke akkurat det du trenger. Ideelt hvis familien spiser på ulike tider.
- 4 **Skjær opp ferskt brød og frys ned i skiver.** Tin opp de skivene du trenger i brødristeren, eller smør frosne skiver i matpakken, så tiner de til lunsj. Resultatet er alltid ferskt brød, og du slipper å kaste. Tilleggstips: Bruk brødskjæremaskinen i butikken, så får du fine og jevne skiver og slipper å skjære opp selv når du kommer hjem.
- 5 **Bruk sansene dine!** Husk at best før-datoen bare er veiledende. Stol mer på dine egne sanser: Se, lukt og smak, så slipper du kanskje å kaste?