

MATSVINN

Fakta

fra NorgesGruppen / juni 2020



FOTO: NorgesGruppen

NorgesGruppen mener det er økonomisk, miljømessig og samfunnsmessig problematisk å kaste mat, og har derfor jobbet i flere år med å motvirke matsvinn i sin egen virksomhet og verdikjede. Siden 2015 har vi kuttet 24 prosent av matsvinnet vårt, på god vei mot halvering av matsvinnet innen 2025.

Det kartlagte matsvinnet i Norge er omtrent 390.000 tonn. Å kaste mat er ikke bare etisk og miljømessig problematisk, det innebærer også en stor kostnad for butikkene. Allerede i 2007 kartla vi i NorgesGruppen matsvinn i egen virksomhet, for å sette gang rutiner og løsninger, og redusere matsvinn i hele organisasjonen. Videre utfordret vi myndighetene og bransjen til å øke innsatsen mot matsvinn, samt at vi initierte etableringen av Matvett og Matsentralen.

I januar 2017 var NorgesGruppen og Matvett initiativtakere for «KuttMatsvinn 2020», en bransjeavtale for serveringsbransjen der målet var å kutte matsvinn med 20 prosent innen 2020. Per 2020 er det over 2000 bedrifter som har sluttet seg til avtalen.

I juni 2017 inngikk NorgesGruppen en samarbeidsavtale med myndighetene og en rekke andre matvareaktører fra primærnæringen til servering og dagligvare, om å halvere sitt matsvinn innen 2030.

NorgesGruppen har valgt å sette et høyere mål, og skal halvere sitt matsvinn innen 2025. Per 2019 er vi på god vei til å nå det målet. Ved hjelp av en rekke tiltak er matsvinnet redusert med 24 prosent

Nedprising og datovarsling

Det mest effektive tiltaket for å redusere matsvinn har så langt vært å prise ned varer som nærmer

seg utgått på dato i butikkene. Fram til nylig har dette vært en manuell jobb i butikk, der ansatte har måttet følge med på hver enkelt vare. Det er tidkrevende og vanskelig å få presist. Derfor har NorgesGruppen utviklet et datovarslingssystem som beregner beholdning i butikk. Planen videre er å integrere holdbarhetsdato i strekkoden som gjør det enda lettere for butikker å forhindre matsvinn.

MENY samarbeider med overskuddsmat – appen *Too Good To go*, og Joker samarbeider med overskuddsmat – appen *Throw No More*.

Smarte bestillingsrutiner

For å forhindre matsvinn er det viktig at varer får lengst mulig tid hos forbruker og minst mulig tid på våre lager. I 2017 åpnet ASKOs nye sentrallager i Vestby med roboter, kraner, baner, totalt 9.000 motorer og utstyr tilsvarende 400 lastebiler med reoler. Det bidrar til en mer effektiv håndtering av ferske varer som gir raskere rullering i verdikjeden og bedre holdbarhet til kunden. Det nye lageret har så langt forbedret holdbarheten til ferske kjølevarer med opp til en hel dag.

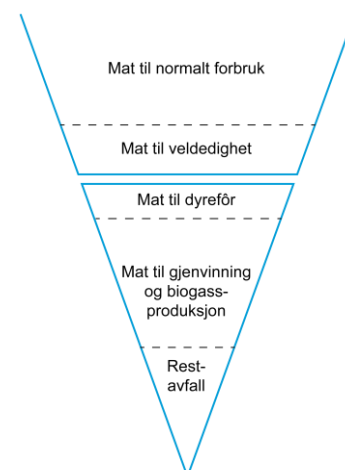
Vårt automatiske varebestillingssystem, NG Flyt, bidrar med å skape en optimal vareflyt. Systemet bidrar til mindre overproduksjon, riktige volum til butikk og mindre i retur. Dette har derfor vært et viktig grep for å redusere matsvinn.

AVFALLSHIERARKIET

Målsetning

NorgesGruppen skal arbeide for at mat utnyttes høyst mulig i «matavfallshierarkiet» gjennom:

- at mengdene mat som ender opp som avfall reduseres og
- en god miljømessig håndtering av det matavfallet som oppstår



NorgesGruppen har kuttet matsvinn med 24 prosent siden 2015



NorgesGruppen

Tilleggsmerking av holdbarhetsdato

Nærmere 60 prosent av det kartlagte matsvinnet i Norge kommer fra husholdninger. Vi ser det som en viktig oppgave å tilrettelegge for at våre kunder kan kaste mindre mat.

Et tiltak har vært å innføre tilleggsmerking av holdbarhetsdato på produkter. Selv om en vare er forbi «best før»-datoen, betyr det ikke at man ikke kan spise den. I 2017 etablerte vi et «Se, lukt, smak»-merke for å oppfordre flere til å bruke sansene sine før de kaster mat som er over «best før»-dato, og i 2018 samlet store deler av bransjen seg rundt den frivillige tilleggsmerkingen «ofte god etter»

UNIL, som leverer NorgesGruppens egne merkevarer som Jacobs Utvalgte, Eldorado og FirstPrice er den første i bransjen som systematisk har innført «se, lukt, smak» - merket på sine produkter.

Produktutvikling

Mange av dagens produkter er tilpasset større husholdninger som fører til at mindre husholdninger kaster mer mat enn nødvendig.

Ved å utvikle produkter som passer flere av våre kundesegmenter ønsker NorgesGruppen å hjelpe kundene våre med å redusere sitt matsvinn. Eksempler er mindre og mer fleksible middagsløsninger, og Bakehusets «Våre minste brød» som er en tredjedel mindre enn vanlige brød.

Kjedene har også gjort om på sine kampanjer. KIWI har kjørt «1 for 1»-kampanjer, og MENY og Spar har valgt å slutte med «3 for 2»- kampanjer på korttidsholdbare varer.

Økt bevissthet blant kunder

I 2018 gjennomførte Østfoldforskning og NorgesGruppen «Matsvinnekspériment». Fire familier kartla matsvinn i egen husholdning og sammen med kjøpmenn fra MENY, KIWI, Joker og Spar fant de tiltak for kutte matsvinn. Eksperimentet viste at med enkle grep klarte familiene å redusere sitt matsvinn med opptil 70 prosent på fire uker.

Donasjon av mat

Veldig mange av NorgesGruppen butikker donerer mat til veldedige formål. Omfanget av dette er blitt noe mindre etter at nedprising ble innført som løsning. Det er likevel flere butikker som fortsatt

har direkte avtale om donasjon, til for eksempel Kirkens Bymisjon.

NorgesGruppen var en av initiativtakerne til etableringen av Matsentralen i Oslo 2010, og støtter Norges 7 matsentraler både med mat og finansiering.

Dyrefôr og biodrivstoff

NorgesGruppens mål er at maten vi selger skal presses oppover i avfallshierarkiet. Det betyr at mest mulig mat skal gå til mennesker. Brød, frukt og grønt er de varene det blir mest svinn av. Når vi ikke klarer å selge eller donere denne overskuddsmaten, ønsker vi at det går til dyrefôr og produksjon av biodrivstoff. NorgesGruppen har gjennom sine renovatøravtaler sikret at matavfallet fra majoriteten av butikkene utnyttes til biogassproduksjon. Videre sorterer de fleste av våre butikker ut brød og bakevarer og sender dette i retur med bakebilen slik at det kan utnyttes som dyrefôr.



«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.»

Kilde Matvett