

Oppsummeringsrapport

Seminar for «lønnsom holdbarhet og matsvinn»



Innhold

1.	Innledning	s. 3
2.	Myter og fakta om lønnsom holdbarhet og matsvinn	s. 3
3.	Fastsetting av holdbarhet i Norge og Norden	s. 4
4.	Hvordan sikre at lang holdbarhet ikke går på akkord med trygg mat?	s. 5
5.	Rett pakking gir bedre lagringsevne og mindre matsvinn	s. 5
6.	Hvordan kan riktig veiledning bidra til mindre matsvinn?	s. 6
7.	Hvorfor har matbransjen engasjert seg og hvilke utfordringer finnes?	s. 6
8.	Kan overgang fra "siste forbruksdag" til "best før" gi mindre matsvinn?	s. 7
9.	Lang holdbarhet på frukt og grønt i verdikjeden?	s. 7
10.	Er lenger holdbarhet = mindre svinn i butikk?	s. 8
11.	Erfaring fra systematisk nedprising av varer med kort holdbarhet	s. 8
12.	Erfaring fra systematisk nedprising av varer med kort holdbarhet	s. 8

1. Innledning

Onsdag 11. mars inviterte Matvett/ForMat til heldagsseminar om lønnsom holdbarhet og matsvinn i Næringslivets hus i Oslo. Riktig holdbarhetsmerking på mat har stor betydning for matsvinn som oppstår i hele verdikjeden. Et forskningsprosjekt i regi av Nordisk Råd har bidratt til ny kunnskap om hvordan produsentene fastsetter holdbarhet på matvarer i Norden og hvilke forskjeller som praktiseres selv om regelverket er det samme i hele EU/EØS.

Kunnskapsutveksling, nettverksbygging og tettere samarbeid mellom aktørene om regelverk og «best practice» kan bidra til å forebygge og redusere matsvinn – også når det gjelder holdbarhetsmerking. Derfor samlet Matvett sentrale aktører i matbransjen, forskningsmiljøer og myndigheter til seminar med fokus på kunnskapsdeling og erfaringsutveksling fra matindustri og dagligvarehandel på hvordan det jobbes med problematikken.

På de neste sidene følger en oppsummering av innleggene som ble holdt på seminaret. Alle presentasjonene finnes på matsvinn.no.

2. Myter og fakta om lønnsom holdbarhet og matsvinn

Ole Jørgen Hanssen, PhD og seniorforsker i Østfoldforskning

Utgått på dato er en viktig årsak til at mat blir kastet gjennom hele verdikjeden. 90 % av alt som kastes i dagligvarebutikker skyldes at produktet har gått ut på dato, og 35% av alle forbrukere sa i 2011 at de kastet mat utelukkende på grunnlag av at datomerkingen var overskredet.

Dette er imidlertid kun en symptomårsak til kasting av mat. For alle ledd i verdikjeden ligger det mer grunnleggende årsaker bak som:

- Mangelfull eller for dårlig planlegging av innkjøp/prognoser
- For store enheter emballasje, enten som D-pakk i butikk eller som F-pakk hos forbruker
- Liten oversikt som gjør at man kjøper inn nytt i stedet for å bruke opp det «gamle» først
- Overproduksjon, dvs. kampanjer for økt omsetning eller at man lager for store porsjoner

Utgått på dato har trolig størst betydning for produkter med lav omsetning/rullering og kort holdbarhet, der det kan være utfordringer for både produsenter og butikker å få disse omsatt tidsnok. Det har foreløpig ikke vært tilgjengelig data som med en forskningsmessig tilnærming entydig kan si at økt holdbarhet gir redusert svinn, og det er derfor på generelt grunnlag vanskelig å dokumentere en slik sammenheng. Det vil være svært ønskelig å få tilgang til data som kan underbygge slike sammenhenger gjennom fase II av det nordiske forskningsprosjektet og gjennom arbeid i ForMat-prosjektet.

Butikkene har ikke lov til å selge produkter som har gått ut på dato som er merket med «Siste forbruksdato», mens det ikke er noe forbud mot dette for «Best før»-merkede produkter. Siden flere og flere produkter merkes med «Best før» så ville det bidra til redusert svinn om butikkene solgte ut slike produkter til redusert pris, med tydelig merking.

3. Fastsetting av holdbarhet i Norge og Norden

Hanne Møller, Seniorforsker i Østfoldforskning

En ny rapport fra Nordisk Ministerråd viser at det er stor forskjell på datomerking på mat mellom de nordiske landene. Dette til tross for at det er en felles lovgivning for holdbarhetsmerking som gjelder i hele EU og EØS. Resultatene er fremkommet gjennom spørreundersøkelser og intervjuer av næringsmiddelbedrifter.

Det nordiske prosjektet har hatt fokus på hvordan produsenter praktiserer de ulike datomerkingsordningene. "Siste forbruksdag" refererer både til mattrygghet og produktkvalitet (mikrobiologisk), mens "best før" kun er rettet mot produktkvalitet. Det samme regelverket gjelder i alle EU- og EØS-land. Likevel viser intervjuer med nordiske matprodusenter at det er stor variasjon i påstemplet holdbarhet og hvilken type datomerking som benyttes for samme type produkt. Dette gjelder særlig kokt- og varmrøkt skinke, røkt laks og ferdige salater. For kokt skinke og røkt laks varierer for eksempel hvilken type datomerking som benyttes og holdbarhetstiden strekker seg fra 21 – 45 dager. En del av forklaringen på ulik bruk av datomerking i Norden er at svensk næringsmiddelindustri bruker "best før"-merking mye oftere enn produsenter i de andre landene. Dette er sannsynligvis fordi det har vært en etablert praksis for svenske produsenter å bare bruke merket "siste forbruksdag" hvis produktet er inkludert i veiledningsdokument til Livsmedelsverket.

Kjøttdeig har enda større variasjon i påstemplet holdbarhetstid, men alle produsenter i Norden merker den med "siste forbruksdag". Forskjellen i holdbarhet for kjøttdeig skyldes ulik bruk av pakkegass. I Norge brukes en gassblanding av 60 % CO₂ og 40 % N₂ som er vanlig for de fleste typer av rått, ferskt kjøtt som gir lang mikrobiologisk holdbarhet. I Sverige og Danmark er det vanlig å bruke høyoksygen som består av 70 % O₂ og 30 % CO₂. Pakkegass av høyoksygen gir en kortere holdbarhet og også for tidlig bruning i den indre delen av kjøttet ved varmebehandling.

I fase II i det nordiske forskningsprosjektet skal man se på hvorfor forskjellene i påstemplet holdbarhetstid er så store, og vurdere om det bør lages en felles nordisk veileder om regler og praksis. I tillegg skal man se på holdbarhet av produkter i åpne pakninger, og det skal gjøres registreringer av mat som kastes på grunn av utgått dato både i produksjon, detaljhandel og hos forbruker.

4. Hvordan sikre at lang holdbarhet ikke går på akkord med trygg mat?

Askild Holck, Seniorforsker i Nofima

Forbrukere ønsker ofte mat som er fersk, «naturlig», lite bearbeidet og uten konserveringsmidler. I tillegg ønskes lengst mulig holdbarhet for å få handlingsrom og holdbarhet i hele verdikjeden, men også for å redusere matsvinnet. Regelverket er tydelig på at produsenten er ansvarlig for at maten er trygg å spise. Det er en utfordring for næringsmiddelindustrien å sørge for lengst mulig holdbarhet samtidig som de må sikre at produktene er trygge.

Fastsetting av holdbarhet påvirkes av mange faktorer, som type råvarer, hvilke prosesser som benyttes i produksjonen, produktets egenskaper, temperaturer og hva slags emballering som benyttes. Bestemmelse av holdbarhet blir en vurdering av alle disse forholdene og hvilken risiko det innebærer hvis noe går galt.

Bedriftene benytter både historikk, erfaring, tester og sensoriske analyser for å fastsette holdbarhetstiden. Mikrobielle, kjemiske og sensoriske egenskaper testes ved lagring under kontrollerte betingelser. I tillegg foretas det belastningstester hvor mikroorganismer tilsettes produkter for å se hva som skjer under lagring.

På Nofima på Ås er det nylig bygget opp en patogenhall, hvor også farlige sykdomsfremkallende mikroorganismer kan testes ut i produksjon. Ny teknologi er i stadig utvikling og det gir nye muligheter for forlenget holdbarhet. Bruk av ny teknologi må uansett ikke svekke produksjonshygiene og må sørge for at maten er trygg å spise.

5. Rett pakking gir bedre lagringsevne og mindre matsvinn

Oddvin Sørheim, Sjefingeniør i Nofima

En vanlig årsak til at matsvinn oppstår er bakterievekst med utvikling av lukt, men mat blir også kastet pga. misfarging (kjøtt), harskning (oljer, kjøtt, fisk), råtning og visning (frukt og grønnsaker) samt tørking og muggvekst (bakervarer).

Rett pakking kan bidra til mindre svinn. For eksempel kan kjøttdeig pakket i oksyngjennomtrengelig film lagres i 3-4 dager, i høyoksygen i 8-10 dager og i oksygenfri pakkegass med høykarbondioksid i 16-18 dager. Biffkjøtt har mange fordeler av å pakkes i en såkalt skin pack. Den mikrobiologiske lagringsevnen for kyllingfilet øker med stigende innhold av karbondioksid opp til 100 % i gassblandingen. Kjøttpålegg blir misfarget av for høyt restoksygen i headspace i kombinasjon med lys i butikk. Pakker med kokt pålegg bør ha under ca. 0,15 % og spekepølse under ca. 0,25 % restoksygen.

I tillegg til rett pakking er god hygiene ved slakting, nedskjæring og produksjon samt lav og stabil temperatur i verdikjeden av stor betydning for lagringsevnen.

6. Hvordan kan riktig veiledning bidra til mindre matsvinn?

Bente lien, Seniorinspektør, Mattilsynets regionskontor for Sunnfjord og Sogn

Mattilsynet registrerer at det er økt fokus på matsvinn og holdbarhetsdatoer, jfr. oppslag i lokalradio og –aviser. Mattilsynet kan kun veilede om regelverket. Matprodusentene må selv vurdere holdbarhetstiden ut fra kunnskap om råvare, prosess, emballasje, pakkemetode, distribusjon, lagring og omsetning.

Mattilsynets erfaring er at produsentene reagerer positivt på at de selv har ansvaret for å fastsette holdbarhet, og at de tar dette ansvaret. Graden av veiledning avhenger av behovet til den enkelte bedrift.

Danske myndigheter har laget et beslutningstre for fastsettelse av holdbarhetsmerking som kan være interessant å se nærmere på her i Norge.

Mattilsynet registrer få klager fra publikum; produsentene ønsker ikke å levere dårlige produkter og legger inn god margin.

7. Hvorfor har matbransjen engasjert seg og hvilke utfordringer finnes?

Knut Maroni, Adm.dir. i NHO Mat og Drikke

Matsvinn i verdikjeden er en utfordring for lønnsomheten og omdømmet i bransjen. Dagligvarehandelen og matindustrien tok felles initiativ og etablerte ForMat-prosjektet i 2010 med målsetning om 25 % svinnreduksjon innen 2015. Matvett ble etablert som selskap i 2012 for å videreføre prosjektet. Myndighetene har støttet arbeidet fra starten.

Mangel på kunnskap om mat og hvordan man best tar vare på maten er mulige forklaringer på at det kastes mat for 18 milliarder i Norge. Befolkningen vokser og norsk matproduksjon må øke, men det viktigste er å få redusert matsvinnet både av hensyn til miljø, ressursutnyttelse og økonomi.

ForMat har satt matsvinn på dagsorden og bidratt til økt bevissthet i alle ledd i verdikjeden. Etablering av Nordens største Matsentral og flere produsenters overgang til «best-før-merking» er noen eksempler på tiltak bransjen har iverksatt.

Alle må bidra i det videre arbeidet. Flere bedrifter bør sette matsvinn høyere på dagsorden. Den nært forestående bransjeavtalen med myndighetene vil sikre at flere aktører engasjerer seg og deltar i matsvinndugnaden.

8. Kan overgang fra "siste forbruksdag" til "best før" gi mindre matsvinn?

Beate Folgerø, Kvalitetsjef produkt i Nortura

Ikke alle kjøttvarer er like lett bederlige, og Nortura tok derfor initiativ til å revurdere holdbarhetsmerkingen av enkelte produkter i 2010. Etter et halvt år med diverse medieoppslag om saken kom Mattilsynet med ny tolkning av begrepet "lett bederlige kjøttvarer", og bruk av merkingen "best før" på ferske stykningsdeler.

Nortura endret etter dette merkingen på spekemat, bacon, biff, produkter som er kokt i emballasjen, svinekoteletter og marinerte produkter, og kan vurdere på sikt å endre merking på deiger og stykket, hvitt kjøtt. Moderne produksjons- og pakkemetoder åpner for lenger holdbarhet, og "best før" brukes når det ikke er en mattrygghetsrisiko. Det er derfor også tillatt å omsette og gi bort "best før"-merkede varer etter dato. Økt kompleksitet i varestrøm og distribusjon krever lenger holdbarhetstid. Den nye "best før"-tiden forutsetter ubrutt emballasje og -kjølekjede.

Man registrerer økt oppmerksomhet omkring endret merking – men kan den moderne forbruker nok om mat og kjøtt til å forstå forskjellene? Det har ikke kommet noen negative reaksjoner på Norturas endring i datomerking på kjøtt.

9. Hvordan jobber vi med å forlenge holdbarhet på frukt og grønt i verdikjeden

Sylvia Lofthus, Miljøsjef i BAMA Gruppen AS

BAMAs viktigste virkemidler for å redusere svinnet i verdikjeden er å sikre høy produktkvalitet, riktig emballasje, korrekt og ubrutt kjølekjede samt korte ledetider. BAMA kontrollerer kjølekjeden på inngående transport fra alle leverandører i 80 land. Målingene brukes til å iverksette korrigerende tiltak.

Montering av dører på frukt og grønt-kjølere i butikk reduserer svinn og strømforbruk og øker kvalitet og salg.

«Ukurante råvarer» med topp kvalitet med hensyn til ferskhets og smak benyttes i produkter istedenfor å gå til dyrefor.

Emballasje spiller også en viktig rolle for å sikre kvalitet og å redusere svinnet. Bama arbeider med å videreutvikle riktig emballasje for riktig produkt.

10. Er lenger holdbarhet = mindre svinn i butikk?

Havva Kara, Miljøsjef i REMA 1000

CSR/Samfunnsansvar er en del av forretningsideen til REMA 1000. Dette betyr nytt ansvar for kjøpmennene ved at han/hun driver et selvstendig AS og må analysere hva som gir mer eller mindre profitt, for eksempel når det gjelder avfall og matsvinn. REMA sentralt hjelper til med gode data og statistikker og bedre driftsutstyr.

I 2012 lanserte REMA en App – en middagsplanlegger for hverdag og helg. Over 1. mill. har lastet den ned. REMA er tilgjengelig på sosiale medier og gir gode tips om hvordan man best behandler mat. De erfarer at forbrukerne har lite kunnskap. REMA tenker at kortere holdbarhet skjerper kjøpmennene og gir høyere rulling. Men Havva ga ingen klar konklusjon på om lenger holdbarhet gir mer eller mindre svinn i deres butikker.

11. Erfaring fra systematisk nedprising av varer med kort holdbarhet

Unni Skjønhaug, Business Controller i Meny

Nedprising av varer med kort gjenværende holdbarhet har foregått lenge i Meny-butikkene, men det nye er at dette settes i system og understøttes av rutiner.

Varer prises i utgangspunktet ned på samme tidspunkt som varen ellers ville blitt svinnet. Det er opp til butikken selv å vurdere hva som skal nedprises og med hvilken rabatt.

Det har vært utfordringer underveis, som for eksempel at det kunne være for lett å nedprise for å skjule et svinnpblem, og at det automatiske bestillingssystemet ikke registrerte forskjell på ordinært salg og nedpriset salg.

Svinnet i Meny-Ultra ble redusert med 11% fra 2013-2014, men det er ikke mulig å si nøyaktig hvor mye av denne nedgangen som kan tilskrives nedprising. Kundene er positive til nedprising av varer med kort holdbarhet.

12. Veien videre

Det viser seg at Norge har lengst holdbarhet på de fleste matvarer i Norden og praktiserer lagring på lavere temperatur enn de fleste andre land, særlig når det gjelder melk (4 grader). Sverige på den annen side er det landet som har flest produkter merket med "best før". Slike sammenligningsstudier er viktige – særlig fordi regelverket er det samme – og det blir viktig å diskutere og analysere tolkning og praksis slik at vi i samarbeid kan finne ut hva som er optimalt for å unngå matsvinn.

Innleggene og erfaringsutvekslingen på seminaret viser at det er mange virksomheter som har stort fokus på svinnreduserende tiltak og som er opptatt av å finne sammenhengen mellom matsvinn og holdbarhet. Dette er et omfattende område som krever videre forskning og analyse.

Det er fortsatt behov for felles innsats og videre arbeid for å forebygge matsvinn i bedriftene, i handelen og hos forbruker. Drøftinger blant deltakerne i paneldebatten pekte på følgende områder det bør jobbes innenfor i det videre arbeidet:

- Videre forskning om sammenhenger mellom holdbarhetsmerking og matsvinn
- Samarbeid mellom bedriftene og handelen om matsvinn
- Tydeligere veiledning for bedrifter fra tilsynsmyndigheter
- Fokus på minimering av matsvinn i bedriftenes FoU-arbeid. Mer fleksible produkt- og emballaseløsninger
- Kunnskapsheving om mat blant lærere, spesielt i mat og helsefaget

Matvett vil jobbe for videre kunnskaps- og erfaringsutveksling i bransjen. En Intensjonsavtale mellom myndigheter og matsektoren for å forebygge matsvinn er nært forestående. Denne avtalen vil bidra til å sikre fortsatt fokus og samarbeid om nye svinnreduserende tiltak.