



# Bakerbransjen har tatt utfordringen!

## Baker- og Konditorbransjens landsforening

Gunnar Bakke, direktør

# 20.000 brød går rett i søpla

Sultne griser på Hedmarken vil nok snøfte skuffet dersom de visste at 20.000 brød i året kastet fra bakerier i Hamar.

## HAMAR

Elise Vigeland Øyhovden  
eoy@h-a.no / 984 84184

Hver dag produserer bakeriene i Hamar ferske bakervarer. Det mange kunder ikke vet er at nesten alle boller og brød som blir liggende hos Fattigmann og på Kjelstad bakeri, kastes rett i søpla.

- Det kommer korps og foreninger for å hente ferskvarer som er til overs. Rundt 200 av om lag 500-600 boller og brød blir hentet, sier daglig leder på Fattigmann, Marianne Ruud Iversen.

Bakeriet har en avtale med Barmserveret, men senterets brukere kan ikke spise alt. Ruud Iversen konkluderer med at om lag 300-400 brød går rett i søpla hver eneste uke.

- Hvorfor er det sånn?
- Det har jeg ikke lov til å svare deg på, forklarer hun.

## GIR IKKE TIL NOEN

På Storhamarsenteret på Hamar vest har Kjelstad bakeri sitt utsalg. Der har verken ansatte, vanskeligstilte, bønder eller andre lov til å få bakervarer.

- Vi har cirka 100 boller og brød som kastes per uke, sier daglig leder på Kjelstad bakeri, Liv Myrvold.
- Det er bakervarene som er til overs. Her har ingen lov til å ta noe som helst, sann er reglene, legger Myrvold til.
- Syntes dere ikke at det er trist å kaste så mye mat?
- Personlig syntes jeg det er veldig leit, men dette har jeg egentlig ikke noe med, sier hun.

## MEG GOD SAMVITIGHET

Det finnes to bakerier som klarer å gi bort det kundene ikke kjøper. Både Kringla og Bakeriet i Brumunddal vet å kvitte seg med overproduert bakverk, og det uten at noe går i dunken.

- Det finnes alltid noen som trenger det vi har til overs, og dem vil vi hjelpe, sier daglig leder på Bakeriet i Brumunddal, Anne Dobloug.



KASTER: Bakeriene får mye brød til overs, og det kastes enorme mengder hver eneste uke.

ILLUSTRASJONSFOTO

## FAKTA

### Kasting av mat

- Hvert år kaster hver nordmann gjennomsnittlig 46,3 kilo mat. 500.000 tonn mat kastes årlig i Norge. Det tilsvarer mat for om lag 10 milliarder kroner.
- Nordmenn kaster like mye mat som det trengs for å hindre underernæring hos nærmere fem millioner mennesker.
- Nesten halvparten av all maten i alle land i Europa og Nord-Amerika kastes for det når tallerkenen.

disse bakervarene, beklager Willumsen.

## God mat for griser

Arne Kristiansen er den eneste bonden som henter brød på et av Hamars fire bakerier.

## HAMAR

Elise Øyhovden  
eoy@h-a.no / 984 84184

- Det er veldig trist at så mye blir kastet. Det er snakk om dyrefor som kunne kommet mange heldige griser til gode, sier Arne Kristiansen.

- Han er bonde på Ingeberg, og hver uke besøker han Kringla bakeri for å hente brød.

- Jeg kjører innom bakeriet hver onsdag og hver fredag.

Daglig leder på Kringla Stein Tore Enger kan bekrefte at det alltid er brød å hente.

- Vi er bare glade for at noen kan få bruk for de overproduerte bakervarene, sier han.

Bonden på Ingeberg stusser over at det ikke er flere bønder som henter brød på de andre bakeriene.

- Det burde man gjøre, det er snakk om godt fôr, sier Kristiansen.



ELSKER BRØD: Bare Kringla Bakeri leverer bakeverket som ikke blir kjøpt til en bonde. Gammelt brød er ideelt grisefôr. FOTO: PÅL S. VINDFALLETT

## KASTER DU BRØD?



WENCHE SKUTBERGVSVEEN (49)  
LESMARKA

- Vi kaster nok litt, men mest skalker. Brødet blir jo tørt. Det er veldig trist at vi i Norge kaster så mye mat som det vi gjør, for det er unødvendig. Jeg personlig prøver å ikke kaste mat.



SVEN OOTTO HJORT (67)  
BRUMUNDDAL

- Vi som er litt eldre, i min generasjon, ønsker ikke å kaste mat. Vi er oppdratt til at maten som kjøpes skal spises, og det vil vi også lære våre barn. Selv om det kanskje kan være litt vanskeligere.



THERESE NORSTED (43)  
HAMAR

- Hjemme baker vi brød selv, også velger vi å ikke kjøpe kneip lenger. Når vi kjøper godt brød som holder lenge - er det lettere å spise det opp. Vi prøver altså å kaste minst mulig brød. Å kaste mat er generelt veldig unødvendig.



VIL SAMLE INN MAT: Torhild Nerlien har vært i kontakt med Gro Myran på Spar om å samle inn mat til en matsentral for trengende.

# Vil ha forbud mot matkasting

**MATAV FALL**  
AUF vil gjøre det forbudt for norske matbutikker å kaste mat. I Oppdal selges mye av utgått mat til halv pris, og lite kastes ifølge eierne.

– Det er på høy tid med offensive tiltak for å redusere matsvinnet, sier AUF-leder Mani Hussaini i en pressemelding. Hussaini viser til en ny lov som forrige uke trådte i kraft i Frankrike. Loven pålegger butikkene å donere usolgt, men fortsatt spiselig mat til veldedighet eller søge for at kassert mat går til dyrefor. AUF ber nå Norge om å følge franskmennenes eksempel. – I hvert år kastes det mat for flere titalls milliarder kroner her i landet. Veldig mye av denne maten hadde det vært helt utvilsomt å spise, og det er noe alvorlig galt når tonnevis med brukbare råvarer går til spille. Nå må vi få på plass et forbud her i Norge også, sier han. Høge ForMat-prosjektet, næringslivets egen satsing for å redusere mengden mat

som kastes i Norge, kaster matindustrien, dagligvarehandelen og forbrukerne i Norge over 350.000 tonn mat årlig. Dette representerer en verdi på 18-20 milliarder kroner. 25 prosent reduksjon i matsvinnet vil bety at samfunnet sparer for opp til 6 milliarder kroner. 130.000 tonn stammer fra matindustrien, matgrossister og butikker, ifølge tall fra 2013. Dette er mat AUF mener burde gått til matsentraler som sørger for utdeling av maten. Hussaini og AUF ber nå om at det opprettes flere slike matsentraler over hele landet.

**SELGER UTGÅENDE MAT**  
Etter nyratt har flere butikkjeder fokusert på matsvinn og varer utgått på dato. Spesielt etter at Kiwi startet sin nye kampanje med halv pris på en rekke varer som er i ferde med å gå ut på dato. Bumpris har lenge priset ned mat og solgt til lav pris i sine butikker, kjøpmann Stig Flatmo bekrefter at det gjør at det blir lite svin. Også Spar har innført dette, et konsept de har valgt å kalle «Restekjærlighet». – Det er akkurat det samme som Kiwi, vi innfører systemer så der kunder får 30, 40 eller 50 prosent rabatt på varer som snart går ut på dato, sier Myran. Coop Mega Oppdal bruker mye ressur-

ser på svinnefordringen. – All mat som vi kasserer går til restavfall, sier kjøpmann Roger Vollan. De har som mål å ikke overstige 1,4 prosent kastesvinn av netto omsetning. – Coop Mega Oppdal er innenfor denne målestøtten. Når det gjelder Nerliens tiltak er også han positiv. – Vi ønsker velkommen alle løsninger som kan redusere svinnet vårt.

**STØTTER HUNDRE PROSENT**  
Rema 1000 har ikke full oversikt over hvor mye som blir kastet eller gitt bort i kroner og øre. – Vi har i flere år priset ned mat som nærmer seg utløpsdato for målet er jo selvfølgelig så lavt svinn som mulig. Dagfreske brød som ikke blir solgt blir sendt tilbake til Mesterbakeren som videresender disse til for eksempel dyrefor. Frukt og Grønt som ikke er selvsavare gir vi bort etter beste evne til de som ønsker dette (bonden, hesteeiere, osv), sier Ledal til OPP. – Vi forholder oss hele tiden til regelverker satt av Mattilsynet.

RANDI GRETE KALSETH-IVERSEN  
randi@opp.no

## Vil starte matsentral

Torhild Nerlien vil samle mat som skal kastes fra butikkene og starte matutdeling til trengende.

Nerlien har søkt kommunen om støtte til både å starte gjenbruksbutikk og matutdeling. Hun har tidligere jobbet med blant annet fattedomsproblematikk, og ønsker å starte så raskt som mulig. Hun ser for seg å dele ut maten butikkene har tenkt å kaste, og har snakket med Spar, Rema 1000, Coop Mega og Bumpris. Hun har også vært i kontakt med NAV, som har rådet henne til å kartlegge behovet i Oppdal. I tillegg har hun vært i kontakt med ordfører Kirsti Wølandet, som har vist velvilje overfor prosjektet. Kjøpmann Gro Myran ved Spar sier til OPP at hun mener det er et positivt tiltak, men at det kanskje ikke er så stort behov i Oppdal som det er i litt større byer. Hun forteller at det er veldig variabelt hvor mye mat de kaster i løpet av en uke, og hvilke produkt det dreier seg om. – Det blir noe frukt og grønt, men der er ikke kvaliteten god, sier Myran.

**MÅ KARTLEGE BEHOV**  
Nå-siet i Oppdal, Arnt Howe, sier til OPP at NAV ikke løser oversikt om det er noen behov for matutdeling i Oppdal. – Nå er det sånn at vi får over lov om sosiale tjenester i NAV. Vi skal være det siste sikkerhetsnettet, der folk skal få penger til livsopphold. Gjennom det går vi individuelle vurderinger, det vil være forskjell på folks situasjoner. Folk skal ha penger til mat, sier han. Han har imidlertid ikke oversikt over alt. – Er det folk som ikke tar kontakt med oss, har vi ikke oversikt. Nerlien har nå tatt kontakt med menighetsrådet for å kartlegge om de kjenner til noe slikt behov, og skal kontakte de øvrige menighetene i Oppdal. Kjøpmann er en av kjøpmennene som er positive til dette arbeidet. – Dette arbeidet er etter det jeg har forstått godt i gang, og forhåpentlig vis opp og går i løpet av året. Dette er noe vi støtter 100 prosent både med tanke på usendvidelig kasting av mat, men spesielt for å hjelpe de som ikke har så mye.

RANDI GRETE KALSETH-IVERSEN  
randi@opp.no

## App tilbyr restaurantmat til 20 kr

My opp tilbyr folk restaurantmat til 20 kroner. På mobilappen «Too good to go» tilbyr restauranter mat til en billig penge, dersom maten hentes like før stenging. – På den måten sparer forbrukeren penger samtidig som man kan være med å bekjempe matvinn, sier gründer Stian Haanes til NRK. Han fikk ideen til appen da han så hvor mye mat som ble kastet på en restaurant i Danmark. I Norge er de fleste restaurantene som er på appen i Oslo, men Haanes jakter utslagssteder over hele landet. – I første omgang jobber vi med stedene som har mye matvinn. Det blir bakerier, bakerier, buffetterestauranter og sushirestauranter.

# MATAV FALL

## AUF vil gjøre det forbudt for norske matbutikker å kaste mat. I Oppdal selges mye av utgått mat til halv pris, og lite kastes ifølge eierne.

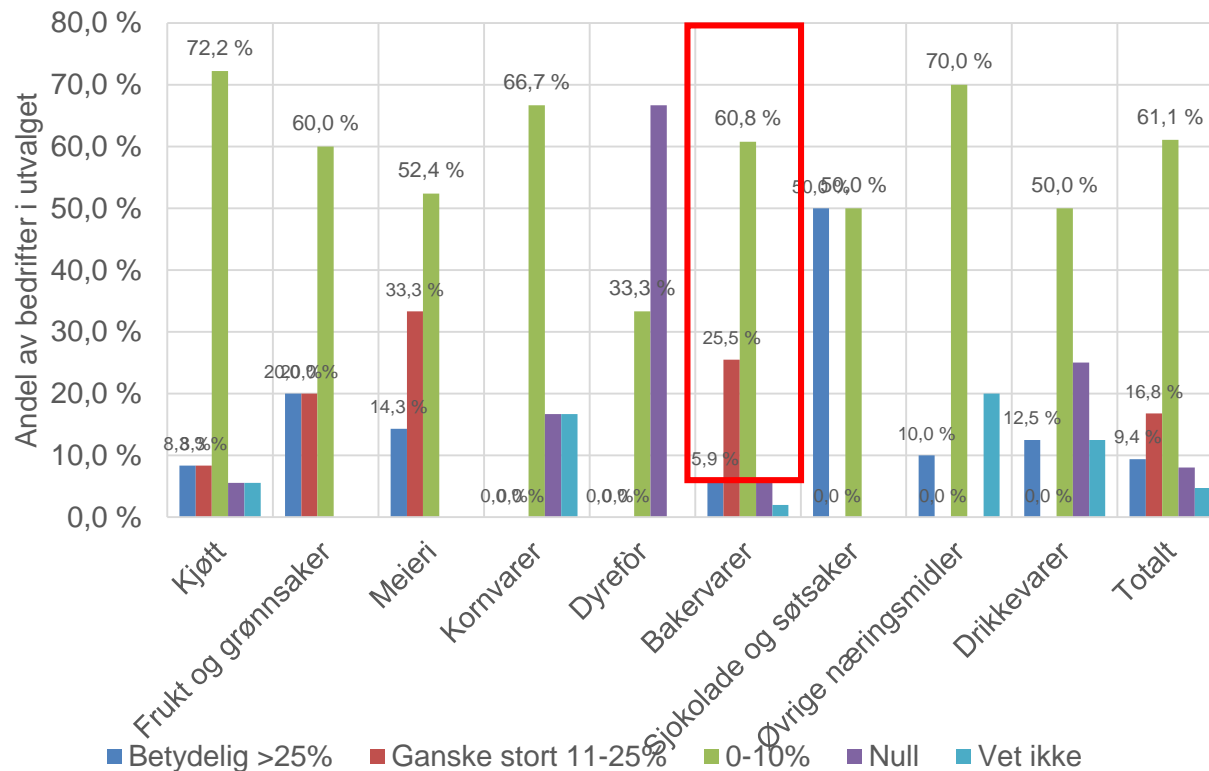
– Det er på høy tid med offensive tiltak for å redusere matsvinnet, sier AUF-leder Mani Hussaini i en pressemelding.

Dagfreske brød som ikke blir solgt blir sendt tilbake til Mesterbakeren som videresender disse til for eksempel dyrefor.



# 9 av 10 bakeribedrifter har potensial for reduksjon av matsvinn

Oppfatninger om potensial for reduksjon av matsvinn fra egen virksomhet



# NYHETER INNENRIKS

Heit spiseilig mat blir borte i Industrien. I butikkene - men først og fremst hjemme hos oss alle.

## Vi kaster mat for 18 milliarder kroner hvert år



### Gjør det ulovlig for matvarekjeden å kaste mat

Frankrike vil nå gjøre la de store matvarekjedene gi bort mat som fortsatt er spiseilig. Norge bør følge etter.

**Meninger** Shoabib Sultan (Oslo) og Hilde Opoku (Trondheim) innspiserte på Grande  
 Oppsett: 25. mai 2015 09:16  
 Del Tweet E-post Lagre artikelen i favoritter

Frankrike har gjort det igjen. Franskt gourmet-mat er ledende i verden, nå viser også franskmennene vei ved å verdsatte matressursene i et større sosialt og økologisk bærekraft perspektiv.  
 Et erstatnings fransk underhus har vedtatt en lov som forbyr de store matvarekjedene og supermarkedene å kaste mat som fortsatt kan spises. De blir pålagt å donere maten til de fattige gjennom velledige organisasjoner eller et annet bra bruk som gjøres.  
 Godt tiltak mot fattigdom

Kan du gjøre Norges ledende bank enda bedre?  
 Se våre jobbmuligheter

EN JOBB I NORGES STØRSTE FINANSKONSERN  
 Ledige Stillinger



## FNs bærekraftsmål 2030

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1</b> UTRYDDE FATTIGDOM</p>       | <p><b>2</b> UTRYDDE SULT</p>                        | <p><b>3</b> GOD HELSE</p>                        |
| <p><b>7</b> REN ENERGI FOR ALLE</p>     | <p><b>8</b> ANSTENDIG ARBEID OG ØKONOMISK VEKST</p> | <p><b>9</b> INNOVASJON OG INFRASTRUKTUR</p>      |
| <p><b>13</b> STOPPE KLIMAENDRINGENE</p> | <p><b>14</b> LIV UNDER VANN</p>                     | <p><b>15</b> LIV PÅ LAND</p>                     |
| <p><b>4</b> GOD UTDANNING</p>           | <p><b>5</b> LIKESTILLING MELLOM KJØNNENE</p>        | <p><b>6</b> RENT VANN OG GODE SANTJERFORHOLD</p> |
| <p><b>10</b> MINDRE ULIKHET</p>         | <p><b>11</b> BÆREKRAFTIGE BYER OG SAMFUNN</p>       | <p><b>12</b> ANSVARLIG FORBRUK OG PRODUKSJON</p> |
| <p><b>16</b> FRED OG RETTFERDIGHET</p>  | <p><b>17</b> SAMARBEID FOR Å NÅ MÅLENE</p>          | <p>FNs BÆREKRAFTSMÅL</p>                         |



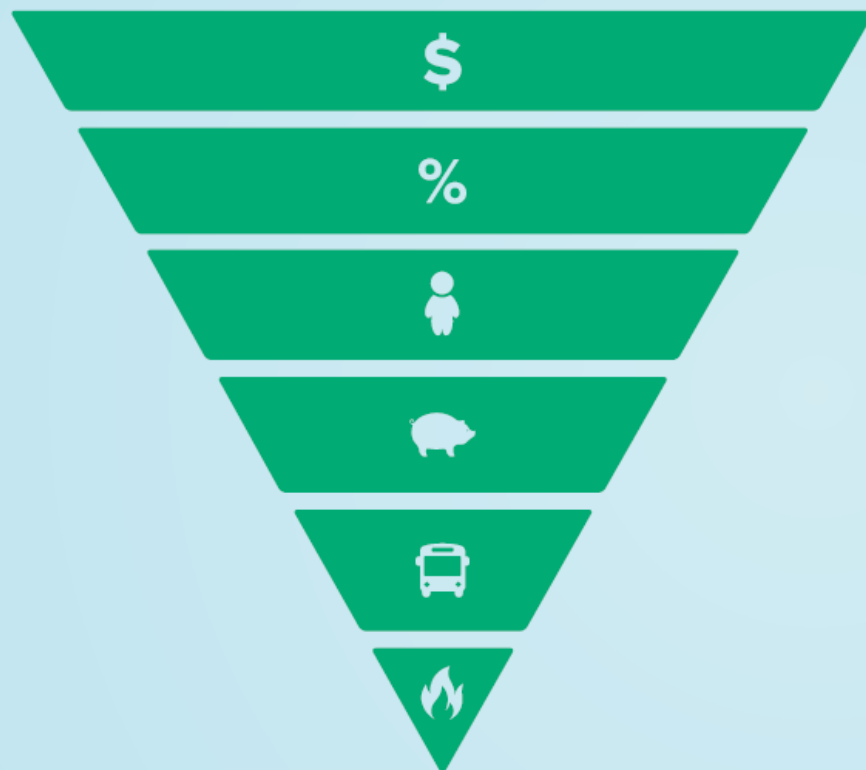
---

Ta vare på  
bakervarene!



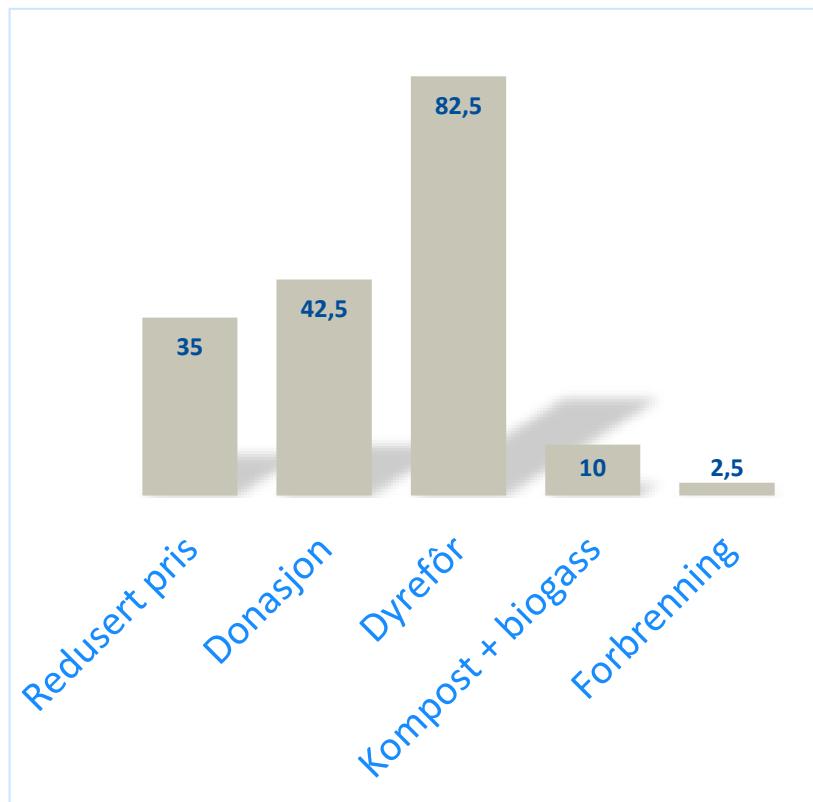
Matvett AS  
FOREBYGGING AV MATSVINN

# Baker- og konditorbransjens ressurspyramide

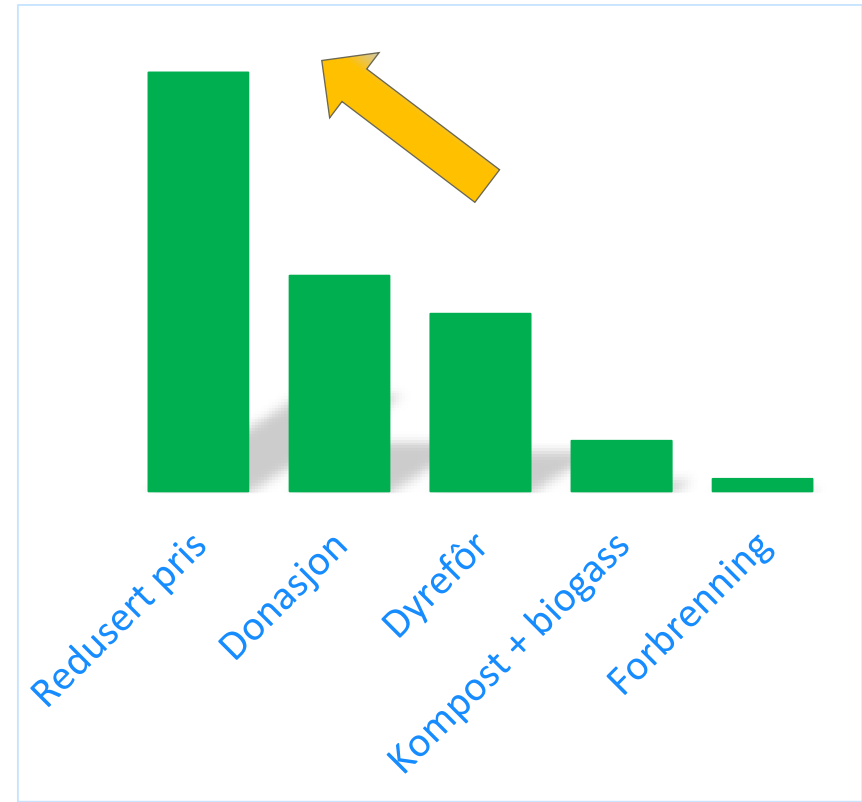


- \$ Full pris
- % Redusert pris
- Person Donasjon
- Pig Dyrefôr
- Bus Kompost + biogass
- Flame Forbrenning

## Dagens situasjon



## Morgendagens potensial







## NY APP FOR SALG AV OVERSKUDDSMAT

Gjennom det nye Too Good To Go-konseptet kan bakerier tjene penger på varer som ellers ville blitt kastet på slutten av dagen.

Hanne Maria Westeren — mandag 22. februar 2016

— Bakerbransjen er blant de bransjene som kaster mest mat i Norge, og derfor har vi et spesielt fokus på

### MEST LEST

**Tromsø Bakeri tar ansvar**

**Vinnerbaksten**

**Idun åpner akademi**

**Se roboten tomme brodformene**

**Se mer**



### BLI ABONNENT

Fagbladet Baker og Konditor er et av Norges flotteste matblad med 10 utgivelser i året.



# Too Good To Go – Alternativ salgskanal som bidrar til redusert svinn på bakervarer



Mer info på [toogoodto.no](https://toogoodto.no)



## Kroner tjent og CO2 spart med TGTG

- Eksempel fra et bakeri som benytter TGTG:
  - 610 poser bakervarer à kr. 30 solgt siden mars. Tilsvare ca. 1.220 kg bakervarer
  - 10 kr. per pose til TGTG for adm.kost.
- **Netto inntjening for bakeriet = kr. 12.200**
- Bidrag til CO2 spart = 903 kg\*

\*1 kg brød = 0,74 kg CO2

1 pose bakervarer ca. 2 kg = 1,48 kg CO2 per pose

Totalt 1,48 kg CO2 x 610 poser = 903 kg CO2 spart

- *«Too Good To Go gjør dagen så mye bedre. Nå kan arbeidsdagen avsluttes med god samvittighet over at mat ikke sløses. Det er virkelig et høydepunkt»*

Martine hos Baker Brun  
Klingenberg i Oslo





## BKLF pådriver for en bærekraftig bakerbransje



### OPPFORDRER BRANSJEN TIL Å DELE PÅ SAMFUNNSANSVARET

Gunnar Bakke, daglig leder i BKLF (baker- og konditorbransjens landsforening) liker i Niths oppfordring til bransjen.

## Fagbladene setter tema på dagsorden





Brødet til venstre er på 500 gram mens det til høyre er på 750 gram. (Foto: Bakehuset)

Nå kommer brødene som skal få deg til å kaste mindre  
Nå kommer «krympebrødet».

**Mindre brød tilpasset husholdningene**



**Ferskt brød – gratis smaksprøve fra marked.no**

# Surdeig av dagsgamle brød

## Brødfermentering hos Baker Nordby AS

### Production of breadfermentation sourdough

① Flour+ water  
+ StartGut®



② Bread + water + flour + ①



Fermentation time of final 42 hours, fermentation temperature 28 °C

<https://youtu.be/UC8aIFkcBRI>

<https://www.youtube.com/watch?v=iBuN-vxRjj8&sns=em>



# Smakfullt øl av overskuddsbrød?

Toast Ale er laget til en spesiell belgisk oppskrift som inkluderer ferskt , overskudd brød som ellers ville være bortkastet . Den har en malty smak lik rav øl og hvete øl . Alle inntektene går til veldedighet Tilbakemelding til å støtte kampen mot matavfall .







Takk for oppmerksomheten!

[www.bakerkonditor.no](http://www.bakerkonditor.no)  
[gb@nhomd.no](mailto:gb@nhomd.no)

970 19 591

