

Hvorfor kaster vi mat?

WE MAKE SENSE SEMINAR, 1. FEBRUAR 2018, OSLO



Valérie Lengard Almli
Seniorforsker



1 UTRYDDE
FATTIGDOM



2 UTRYDDE
SULT



3 GOD
HELSE



4 GOD
UTDANNING



5 LIKESTILLING
MELLOM KJØNNENE



6 RENT VANN OG GODE
SANITÆRFORHOLD



7 REN ENERGI
FOR ALLE



8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



9 INNOVASJON OG
INFRASTRUKTUR



10 MINDRE
ULIKHET



11 BÆREKRAFTIGE
BYER OG SAMFUNN



12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



13 STOPPE
KLIMAENDRINGENE



14 LIV UNDER
VANN



15 LIV PÅ
LAND



16 FRED OG
RETTFERDIGHET



17 SAMARBEID
FOR Å NÅ MÅLENE



 FNs BÆREKRAFTSMÅL

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON





12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



Delmål 12.3

*Innen 2030 halvere andelen **matsvinn** per innbygger på verdensbasis, både i **detaljhandelen** og blant **forbrukere***

Matsvinn i verdikjeden

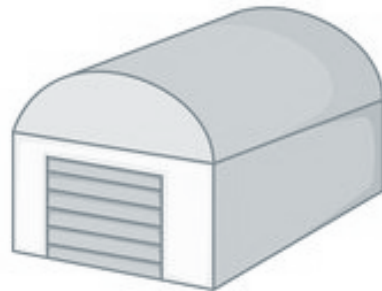
Primærproduksjon

Matindustri

Grossist

Dagligvarehandel

Forbrukere



Matsvinn i verdikjeden

Primærproduksjon

?%

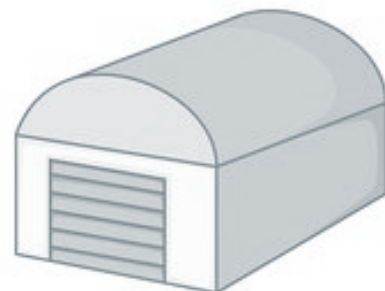
Matindustri

21%



Grossist

1%



Dagligvarehandel

17%



Forbrukere

61%



Fusions (2014), "FUSIONS Definitonal Framework for Food Waste: Full report," ISBN 978-91-831 7290-331-9, Fusions research project.


ForMat (2015), "ForMat prosjektet. Forebygging av matsvinn. Sluttrapport 2010-2015." ForMat research project

Matsvinn i Norge (2015)

Matsvinn er mat som kunne vært spist
hvis behandlet annerledes



<https://ainakristiansen.no/2016/12/02/infografikk-klassekampen-2/>

A close-up photograph of a loaf of bread. The left side of the loaf is fresh, with a golden-brown crust and a soft, white interior. The right side of the loaf is heavily moldy, with a dark, fuzzy growth that has spread across the crust and into the crumb. The mold is a mix of dark blue and black, with some lighter, greyish areas. The bread is set against a plain, light-colored background.

**Kaster vi bare mat
som ikke kan spises?**

Fire kategorier



1. Helt fin mat, men har ikke lyst på det el. vet ikke hva man skal gjøre med det



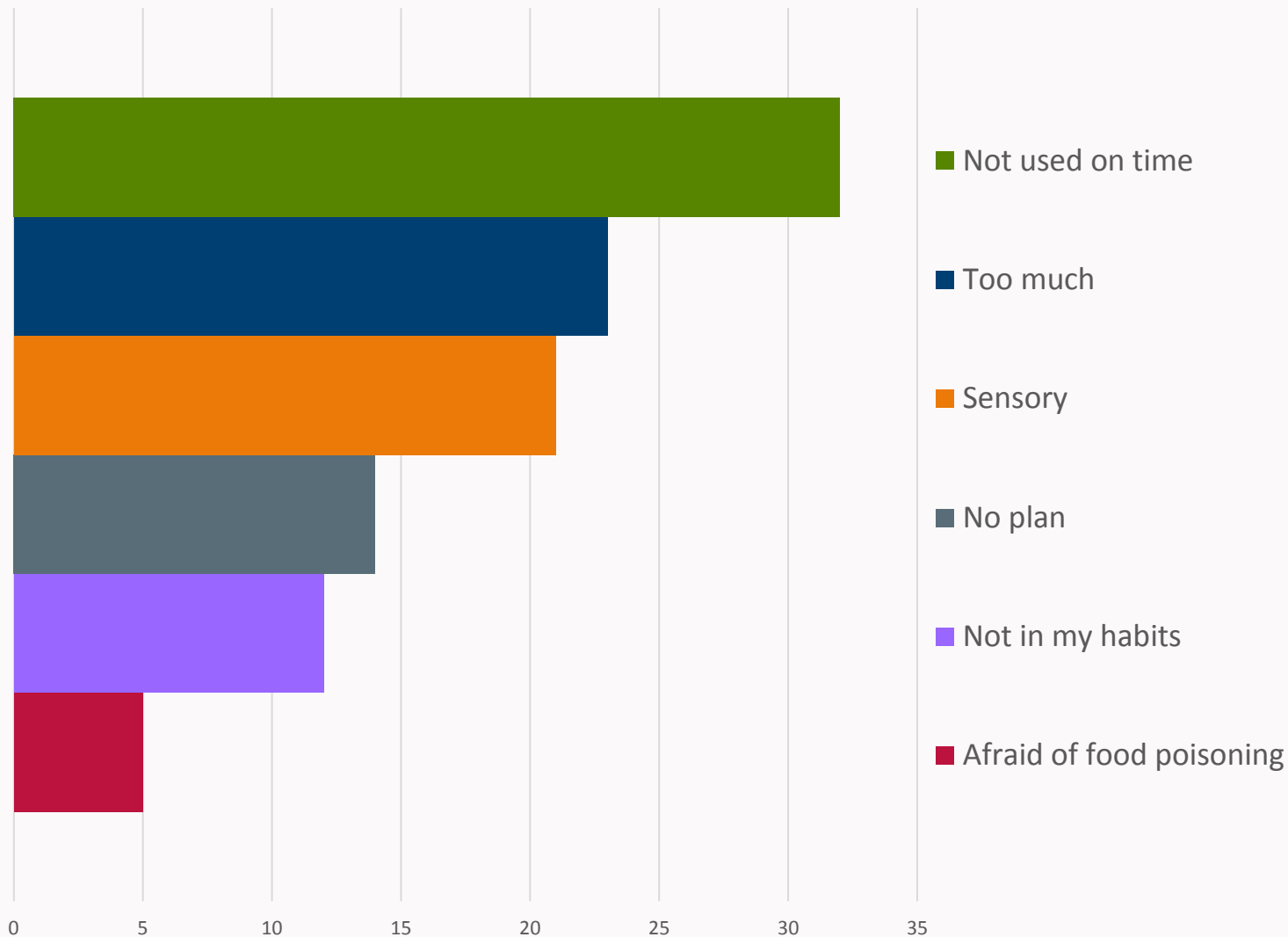
3. Lagde for mye og vil ikke spise restene



4. Er den fortsatt trygg?



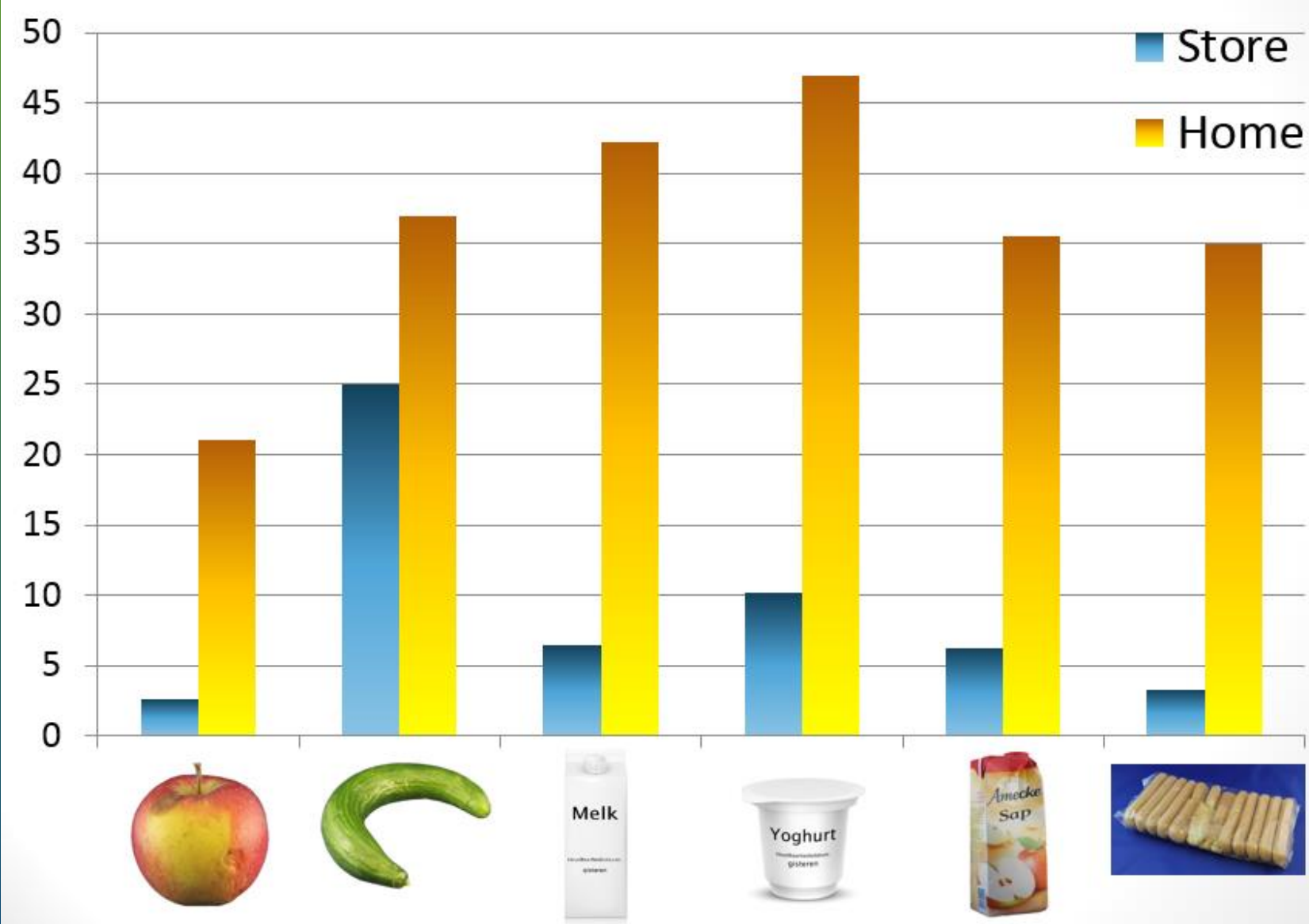
Hvorfor kaster vi mat?



- Stored for too long
- Forgotten in the fridge
- Open for too long
- Got bad quickly
- Will not use all before it gets old
- Too large unit
- Bought too much
- Bought for specific use
- Sensory defect
- Disliked
- Unappealing
- Promotion sample
- What to do with it?
- Did not pursue plan to use
- Need for space in the fridge
- Change of dinner plans
- Bought without purpose
- Gift/left by a guest
- Bought for guests
- Seasonal use
- Purchase error
- Changed food habits
- Afraid of food poisoning

Hvordan velger vi mat på butikken?

Skjønnhet og dato



- 4x mer skjønnhetsvalg på supermarkedet enn hjemme
- 50% rabatt (20% agurk, 70% eple)
- Hvem velger mest stygg mat?
 - Yngre forbrukere
 - Høyere engasjement og følelse av innflytelse på miljøet
 - Ansvarlig for innkjøp og matlagging

COSUS, webtest i 5 land (n=4214)

Konklusjon

- Mattrygghet utgjør bare toppen av isfjellet
- Vi kaster mat pga.
 - Mangel på oppbevarings- og kokkekunnskap
 - Lav engasjement for miljøet
 - Høy tilgjengelighet på mat og god økonomi

Hva må vi bli bedre på?



Mattrygghet

- «Best før, ikke dårlig etter»
- Bruk sansene!



Planlegging

- Handleliste
- Mengder
- Restemiddag



Oppbevaring

- Lagring
- Nedfrysing



Verdsetting

- Spise det man har, før man kjøper nytt
- Matproduksjon belaster miljøet
- Mat koster penger

Hvordan kan forskning og teknologi hjelpe til?



Mattrygghet



Planlegging



Oppbevaring



Verdsetting



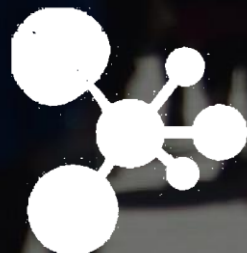
T a k k



CO SUS **CO**nsumers in a **SU**Stainable food supply chain:
understanding barriers and facilitators for acceptance of suboptimal foods



SUSFOOD



Forskningsmidlene
for jordbruk og matindustri



REforReM

SAFE CONSUME

Referanser og kilder

- <http://www.no.undp.org/content/norway/no>
- <https://www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal>
- <https://ainakristiansen.no/2016/12/02/infografikk-klassekampen-2/>
- Fusions (2014), “FUSIONS Definitional Framework for Food Waste: Full report,” ISBN 978-91-831 7290-331-9, Fusions research project.
- ForMat (2015), “ForMat prosjektet. Forebygging av matsvinn. Sluttrapport 2010-2015.” ForMat research project
- <http://www.perspektiver.net/433341522?i=130825490>
- Rohm, H., Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Symmank, C., L. Almlı, V., de Hooge, I., Normann, A., & Karantininis, K. (2017). Consumers in a Sustainable Food Supply Chain (COSUS): Understanding Consumer Behavior to Encourage Food Waste Reduction. *Foods*, 6(12), 104. <http://www.mdpi.com/2304-8158/6/12/104/pdf>
- de Hooge, I. E., Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Normann, A., Loose, S. M., & Almlı, V. L. (2017). This apple is too ugly for me!: Consumer preferences for suboptimal food products in the supermarket and at home. *Food Quality and Preference*, 56, Part A, 80-92, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.09.012>