



Bærekrafts- rapport

2019/2020



En fersk miljø- og bærekraftsrapport!

Miljø og bærekraft har de siste årene kommet høyt opp på samfunnsagendaen og også på vår dagsorden. I 2019 har miljøengasjementet vårt i Mere Mat virkelig våknet, og vi har tatt noen grep!

Vi har fått en egen miljø- og bærekraftsansvarlig (kokken Elisabeth) som har måttet lære seg ganske mye om blant annet emballasje, gjenvinning og livssyklusanalyser. Som i alt vi gjør skal vi her også være ærlige. De tingene vi er gode på vil vi vise frem, men vi skal også snakke om det vi ikke klarer eller hvert fall ikke helt enda. I det store og det hele tror vi virkelig at vi har noe å bidra med også i et miljø- og bærekraftsperspektiv. Både når det gjelder her og nå, men også når det gjelder å være den spydspissen vi drømmer om ved å påvirke andre, mye større aktører til å ta gode valg.

Vår erfaring generelt er at det lønner seg å ha ambisiøse mål, men som er mulige å nå. I miljø- og bærekraftsarbeidet vårt har vi derfor valgt oss ut tre konkrete områder som vi har fokus på:

- 1. Matredding**
- 2. Valg av emballasje**
- 3. Livssyklusanalyse og Co2 kompensasjon**



Hilsen
Jannike & Elisabeth,
og resten av Mere Mat-teamet

Innhold

1.

Matredding
#matredderboks
& restetips

Side 6



2.

Valg av
emballajse
- hvorfor plast?

Side 11



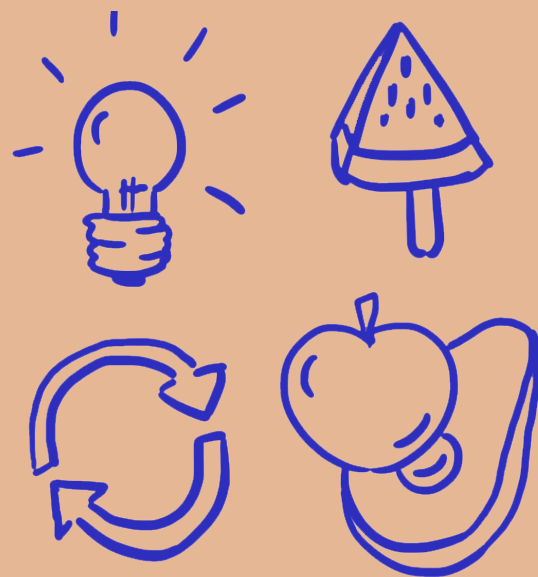
3.

Livssyklusanalyser &
Co2 kompensasjon

Side 16



1 Matredding



**Målet i Norge er at
matsvinnet skal halveres
innen 2030.**

**I Norge kaster vi mye mat.
En rapport fra Østfold Forskning
viser at vi i 2017 kastet 385.000
tonn spiselig mat.**

**Husholdningene står for over
halvparten av dette matsvinnet,
hver og en av oss kaster i snitt
42 kg mat i året.**

**De siste årene har det heldigvis
vært stort fokus på å redusere
matsvinnet, og målet er at svinnet
skal halveres innen 2030.**

me
m

**I perioden 2015-2017
er det totale matsvinnet
i dagligvaren,
grossistleddet og
matindustrien målt
til å være redusert
med 13 prosent.**

I perioden 2015-2017 er det totale matsvinnet i dagligvaren, grossistleddet og matindustrien målt til å være redusert med 13 prosent. Det er en god start, første delmål i disse leddene er 15 % innen utgangen av 2020. Årsaken til reduksjonen skyldes først og fremst nedprising av varer med kort holdbarhet i butikkene og interne rutiner knyttet til innkjøp og vareflyt. Alternative salgskanaler som Holdbart.no og Havaristen, og donasjon av mat til for eksempel Mat-sentralen som ikke kan selges til normal pris har også vært viktige tiltak. Før var det flaut å kjøpe mat som var over «best før». Nå gjør vi det med stolt gange og hevet hode. Istedenfor at det er skambelagt gir det en følelse av å bidra positivt til miljøet – og samtidig spare litt penger.

Når det gjelder matsvinn for husholdningsleddet finnes ikke sammenliknbare tall, men tall fra plukkanalysene i 2015 og 2016 indikerer at matsvinnet fra husholdningene har holdt seg relativt uendret siden 2015. Dessverre er utvalget (de som var med i undersøkelsen er ikke de samme personene), derfor er det vanskelig å si noe helt sikkert om utviklingen. Miljødirektoratet ser nå på om man skal innlemme matsvinnsstatistikk i den årlige KOSTRA-statistikken (Kommune-Stat-Rapporteringen).
Kilde: Norsk tidsskrift for ernæring.



Skal vi klare som mennesker og samfunn og nå målet om en halvering av matsvinn innen 2030 er vi nødt til å ha med oss husholdningen. Heldigvis er det også her vi i Mere Mat har mest å bidra med!

Målet er å hjelpe suppekjøperne våre med å redusere sitt eget matsvinn ved å bruke begrene til oppbevaring av annen mat og restemat. Et ferdig brukt og vasket suppebeger (tåler oppvaskmaskin) kan fort bli en #matredderboks. Et plastbeger med lokk vil være et effektivt tiltaket for å unngå matsvinn i husholdningen. For å gjøre suppebegrene best mulig egnet til #matredderbokser måtte vi også gjøre dem mer nøytrale. Dette var hovedårsaken til at vi nå har endret hele designet på begrene og gått bort fra å trykke etiketten rett på suppebegrene, men over til en papirhylse man kan ta av. Papirhylsen er laget av resirkulert papir, og kan gjenvinnes på nytt.

Suppebegrene, som er laget av polypropylen (PP) tåler å fryses og tåler oppvarming i mikro. Det er også en låsmekanisme på begeret slik at man kan lukke den (blir ikke forseglet, men lokket sitter tett på) og man kan fint bruke det til restemat eller som matboks. Eller til og med til blyanter, som en leke og til oppbevaring av småting. På Instagram, Facebook og på hjemmesiden vår kommer vi til å legge ut mange gode idéer fremover til hva begrene kan brukes til. Sammen med oss har vi matredderdronningen Mette Havre som deler sine matreddertips med #matredderboksen, les det [første innlegget ved å klikke her](#).

**Skal vi klare å nå målet
om en halvering av
matsvinn innen 2030 er
vi nødt til å ha med oss
husholdningen.**



For å inspirere hver enkelt til å begrense sitt matsvinn lager vi nå istedenfor serverings-tips, en rekke #restetips på papiretiketten rundt boksen. Mange rester egner seg nemlig godt som tilbehør i suppene! Miljø- og bærekraftsansvarlig, kokken Elisabeth, er veldig ivrig på å gjøre mer av dette. Alle tips blir publisert fortløpende.

Vi har svært lavt matsvinn i forbindelse med produksjonen. Det skyldes at vi produserer så å si opp det som er bestilt. Fordi det kan komme bestillinger på kort varsel har vi likevel noe på vårt lager som gjør at vi kan levere mer på kort tid, men rulleringen (etterspørselen) er såpass høy at det selges ut med god margin. Grytene selger vi i færre butikker, det er derfor et overskudd på lager. Disse produktene kastes aldri, de selges til redusert pris til grossist eller direkte til butikk som igjen gir en rabatt til kunden.

Svinnet på suppene er i butikk i alle tre kjedene (NorgesGruppen, Coop og Rema) er under det som er vanlig i kategorien (relativt sett til konkurrerende produkter har vi et lavere svinn).

For alle suppene ligger vi godt under 5 %, grytene er noe høyere. Kyllingsuppen har et svinn på 2 %, det regnes som svært lavt. Vårt beste bidrag for å få svinnet ytterligere ned er særlig tre ting:

1. God oppfølging av butikkene slik at de alltid har varene og et riktig varetrykk for den butikken (forskjell på store supermarkeder og nærbutikken på hjørnet).
2. Fokus på salg. Jo flere som kjøper varene våre, jo flere butikker får vi tilgang til. Det gir høyere rullering av varen og mindre svinn.
3. Endret datomerking på suppene fra "siste holdbarhetsdag" til "best før, men ofte god etter." Går suppen ut på dato hjemme før man har rukket å spise den, håper vi forbruker tør å stole på sansene og sjekke maten før den eventuelt går i søpla. Endret datomerking gjør det også mulig for butikkene å selge varen til redusert pris. Mat som er merket med "siste forbruksdag" har ikke butikkene lov til å selge etter satt dato.

2 Valg av emballasje - Hvorfor plast?



3
ere
at

“Vi har tatt en skikkelig gjennomgang av emballasjen vi bruker.”

Mange lurer på hvorfor vi bruker plastbeger og plastskåler til maten vår. Plast har fått et dårlig rykte, men plast er ikke plast. Forskjellige typer plast har ulike egenskaper alt ettersom hva det brukes til.

I vårt arbeid med miljø og bærekraft har vi nå tatt en skikkelig gjennomgang av emballasjen vi bruker.

Vi har gjort endringer, og vi mener nå at vi har valgt den beste emballasjen som både bevarer maten best mulig og som samtidig har et lavt Co2 avtrykk og totalt sett er det mest miljøvennlige.



“Plast er ikke bare plast.”

Plast som er i kontakt med mat er underlagt et meget strengt regelverk. Det er fordi det har vært i utbredt, kommersielt bruk siden 60-tallet, derfor er regelverket mye strengere og detaljert enn for andre typer emballasje som også er i kontakt med mat som for eksempel fiberbaserte alternativer. På [Mattilsynet står det mer om dette her](#). Emballasje som er egnet til å bruke for kontakt med næringsmidler skal tydelig merkes med glass/gaffelsymbol eller med en med en varebetegnelse som karakteriserer bruksområdet. Eksempler er: ”matboks”, ”brødpose og ”bakepapir”. Emballasjen vi bruker er merket med glass/gaffelsymbol.

I vårt arbeid med miljø og bærekraft har vi nå tatt en skikkelig gjennomgang av emballasjen vi bruker. Vi har gjort noen endringer, og vi mener nå at vi har valgt den beste emballasjen som både bevarer maten best mulig og som samtidig har et lavt Co2 avtrykk og totalt sett er mest miljøvennlig.

Vi har to leverandører som leverer emballasjen; RPC Superfos leverer suppebegrene, Faerch leverer skåler til ferdigmaten. Disse bedriftene er to av verdens største leverandører av plastemballasje til matindustrien, i økende grad har de fokus på miljø- og bærekraft. Det gjør seg utslag i at de bruker mye ressurser på å forbedre sine interne produksjonslinjer slik at disse forurensner mindre, men også i selve produktene de leverer. Faerch har som vi vil se lenger ned, utviklet en [mer miljøvennlig skål i serien Evolve](#). Vi er de første i Norge som tar den i bruk, ikke lite stolte av det. I RPC Superfos forsker det også på hvordan man kan bruke en andel resirkulert materiale i nye beger.

Plast som er i kontakt med mat er underlagt et meget strengt regelverk.



Plast er en ressurs, men det forutsetter at det er laget av typer som faktisk kan resirkuleres og av monomateriale, det vil si én type plast. Blandingsplast eller plast som er blandet med andre materialer som for eksempel aluminiumsfolie, egner seg dårligere til gjenvinning. Suppebegrene er laget av én type plast, skålene til ferdigmat, en annen, men begge deler er monomateriale.

Det finnes mange forskjellige typer plast som har ulike egenskaper. For eksempel er plasttypen som suppebegrene laget av polypropylen (PP). Dette er en plasttype som tåler en høy temperatur, helt opp til 95 grader og som også kan fryses. Den egner seg svært godt til den produksjonsprosessen vi har valgt for suppene våre der vi tapper begrene med nesten kokende suppe før vi kjøler dem raskt ned. Denne teknikken kalles «varmfylling» («hot-fill») og gir suppene en naturlig lang holdbarhet uten tilsetningsstoffer. Polypropylen egner seg til oppvarming i mikro, men ikke i ovn. Den har veldig gode barriereegenskaper, det vil si at den er veldig tett og slipper nesten ikke inn luft som på sikt forringer produktet. Det er også et veldig lett materiale, faktisk det letteste av alle plasttyper som brukes i matindustrien. I tillegg har den gode forseglingssegenskaper. Alle disse egenskapene gjør at den egner seg veldig godt til flytende matvarer, som for eksempel vår suppe.

“I vårt arbeid med miljø og bærekraft har vi nå tatt en skikkelig gjennomgang av emballasjen vi bruker.”

Skålene vi bruker til ferdigmaten er laget av en annen plasttype som heter CPET. Den har lignende egenskaper, men ikke helt like. Den tåler oppvarming i mikro og også i oven opp til 220 grader.

Den kan også fryses helt ned til minus 40 grader. Skålene vi bruker til ferdigmat er også laget av 80 % resirkulert plast, altså plast som er brukt før! Det er kjempebra. CPET kan resirkuleres igjen og igjen. PP kan også resirkuleres, men ikke til plast som er egnet for matvarer, da blir det brukt til andre ting for eksempel hagemøbler. (Det er dette RPC Superfos arbeider med, hvordan kan man benytte PP igjen til matvarer.)

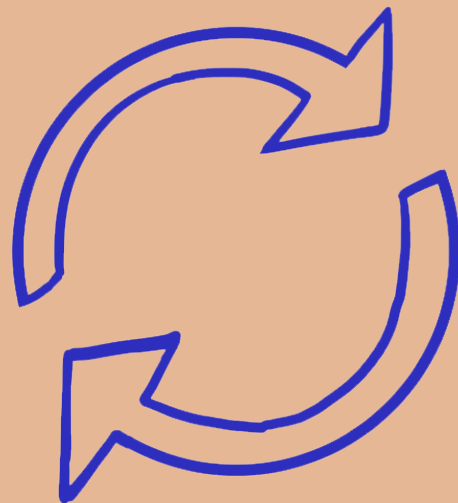
“Det kanskje beste miljøtiltaket vi kan gjøre på kort sikt når det gjelder emballasje er å inspirere andre, mye større leverandører.”

Begge typene plast er monomateriale, de inneholder bare den ene typen de er laget av, og kan derfor gjenvinnes. Unntaket fra denne regelen er når plasten inneholder carbon black, som gjør plasten, helt riktig, sort. Da hjelper det ikke at den består av én type, for eksempel CPET som skålene er laget av. Tidligere, før vi fikk våre egen miljø- og bærekraftsansvarlig i bedriften, var vi ikke klar over dette. Heldigvis lanserte Faerch i 2018 serien Evolve der dette fargestoffet er tatt ut. Egenskapene til plasten er likevel helt de samme, forskjellen er at nå er skålen gjenvinnbar.

Det kanskje aller beste miljøtiltaket vi kan gjøre på kort sikt når det gjelder emballasje, er å inspirere andre, mye større leverandører til å bytte fra sort til resirkulerbar plast. Da monner det mer.

3

Livssyklusanalyse & Co2 kompensasjon



“Selv som en liten aktør har vi mye å bidra med. Vi kan også bruke vår posisjon til å påvirke konkurrentene våre til å ta bedre valg.”

Mere Mat skal være en bedrift som setter seg klare mål og som jobber hardt for å nå dem. Når vi sier vi skal bli en spydspiss innen arbeid med miljø- og bærekraft så mener vi det.

Alt skal på bordet.
Da vi hadde tatt den beslutningen var det også helt nødvendig å inngå et samarbeid med noen som har greie på dette.
Høsten 2019 inngikk vi derfor et samarbeid med Cemasys.

Rapporten fra Cemasys skal hjelpe oss å igangsette tiltak som vil redusere vårt avtrykk, i tillegg skal vi kompensere for det avtrykket vi faktisk har.

me
m

Cemasys og rapport med livssyklusanalyse

Cemasys er et firma som lager klima-regnskap for bedrifter og hjelper dem med sine klima- og miljøstrategier. De har beregnet hvilket avtrykk vår bedrift står for, og hvor mye Co2 vi slipper ut per enhet. Rapporten fra Cemasys skal også hjelpe oss med å igangsette tiltak som vil redusere vårt avtrykk, i tillegg til at vi skal kompensere for det avtrykket vi faktisk har.

Det viktigste for oss med denne rapporten er økt bevisstheten til våre kunder, men også vår. Det er store forskjeller i hvilket Co2 avtrykk de ulike produktene gir, gulasjen har et avtrykk på over 3 kg Co2 per enhet kontra gulrotsuppen som har 316 g Co2 per enhet. Det er altså omtrent ti ganger så bra miljømessig å produsere og spise én porsjon av gulrotsuppen kontra én porsjon gulasj. Det er fordi storfekjøtt har et MYE høyere avtrykk enn grønnsaker. Det er også for oss ti ganger dyrere å kompensere for gulasj enn gulrotsuppen. Da er det bra at vi selger mye mer gulrotsuppe! Det skal sies at gulasjen er i en klasse for seg, green curry som har kyllingkjøtt i seg, har et utslipp på 773 g Co2 per enhet.

Ettersom vi nå har bestemt oss for å klimakompensere for utslippene våre, har dette allerede påvirket produktutviklingen vår. Det blir trolig lenge til vi lanserer noe med storfekjøtt i igjen, fokus blir høyere andel grønt eller bare grønt. I februar 2020 lanserte vi et nytt ferdigmatprodukt, Chili sin carne (ja, «sin» betyr uten kjøtt), klimautslippet per porsjon er 414 gram.

Da vi startet å lage supper i 2010 sto vi på et storkjøkken og kokte selv. Siden 2016 har Matprodusenten i Stokke i Vestfold gjort jobben for oss, slik at vi kan bruke all vår tid på å få flere butikker til å føre Mere Mat-produktene. Matprodusenten er et familieforetak eid av familien Henriksen med far og sønn i spissen, som har tilsammen over

40 års erfaring i næringsmiddelindustrien. Når vi skulle beregne fotavtrykket til produktene våre inngår også energien som går med til å lage dem og for å drive fabrikk-anlegget. Heldigvis for oss og verden, er Matprodusenten et topp moderne anlegg. Da familien Henriksen bygde fabrikk i 2015 ble det laget slik at kjølerommene er et lukket anlegg hvor Co2 brukes som kuldemedium.

Dette sirkulerer i en lukket krets hvor det i prinsippet ikke skal være behov for etterfylling. Det geniale er at fordampere/kjølere montert i hvert kjølerom/fryserom overfører varmen i rommet til kuldemediet som videre transporterer og avgir varmen/energien til oppvarming av varmtvann og snøsmelteanlegg. Overskuddsvarme føres ut til kondensator montert ute på taket.

“Skal vi holde vår del av avtalen, må vi også kompensere for det vi har produsert.”

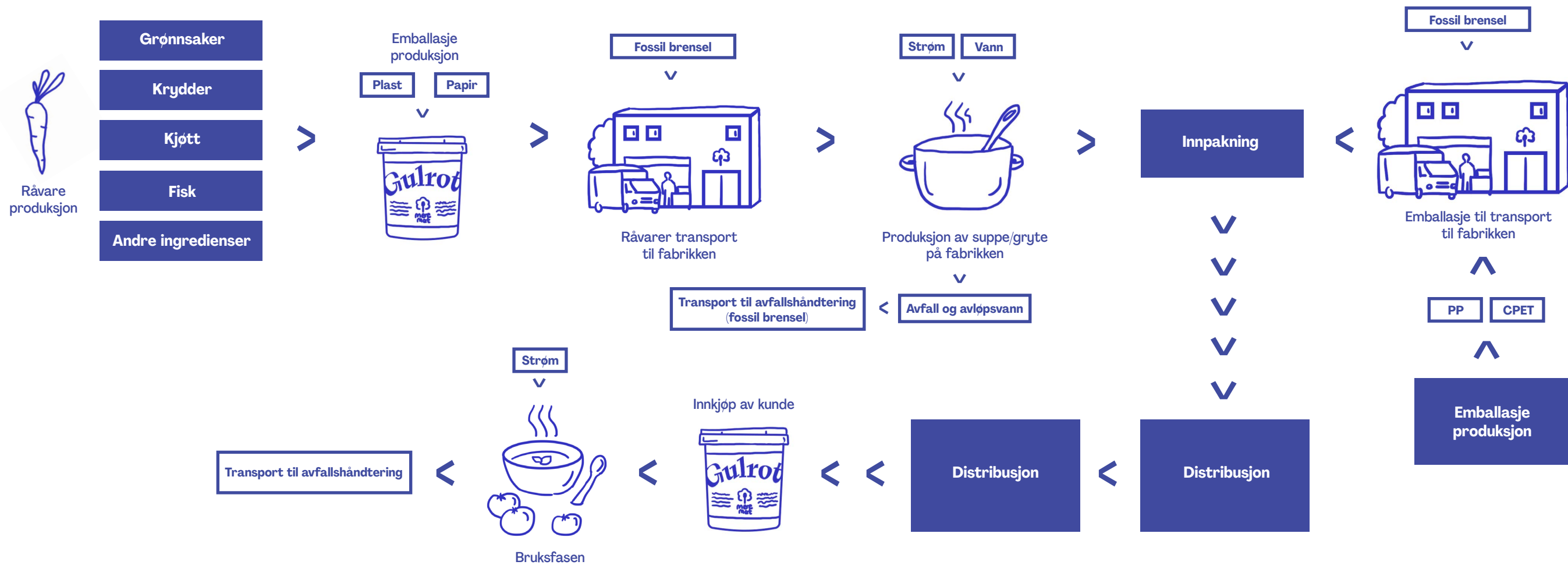
Det er altså et evigvarende selvoppvarmende system som er drevet av en lukket kjølekrets som går på Co2, men som ikke trenger etterfylling, nettopp fordi den er lukket. Derved bruker ikke fabrikk kjølemedia med globalt oppvarmingspotensial.

Selve produksjonen av Mere Mat sine produkter utgjør derfor skarve 3,5 % av det totale avtrykket. Til sammenligning viser analysen at 78,5% av det totale utslippet kommer fra råvarene og produksjonen av disse.

For å kunne kompensere for utslippene knyttet til våre produkter slik at de blir klimanøytrale trengte vi denne LCA analysen. Nå har vi den. Skal vi holde vår del av avtalen, må vi også kompensere for det vi har produsert. For 2020 kommer vi da til å betale en sum, avhengig av hvor mye vi har solgt, som kompenserer for våre utslipp.



Verdikjeden til Mere Mats produkter



Men hva betyr egentlig det? Kan vi nulle ut det vi allerede har forurenset? Man kan ikke det, det vi har forurenset er allerede «out here». På sett og vis høres det ut som en avlat som man kjøper seg fri fra dårlig samvittighet med, men det er ikke riktig. Vi kjøper ikke en avlat, men investerer i prosjekter som gjør at andre reduserer sitt utslipp tilsvarende det vi selv har forurenset. Eller vi investerer i prosjekter der man skifter fra fossil energi til fornybar energi. Vi lager bra produkter, og fremover vil vi ha mer fokus på å lage produkter som er bærekraftig. Da blir fokus på sunnhet automatisk forsterket fordi det betyr mer grønt. Relativt sett vil utslippene våre over tid derfor gå ned.

“Med klimakompensering tror vi også at vi kan gjøre noe bra for andre mennesker, andre steder i verden.”

Selv som en liten aktør har vi mye å bidra med. Vi kan også bruke vår posisjon til å påvirke konkurrenten våre til også å ta bedre valg. Selv om vi er små sammenlignet med Fjordland og Toro eller kjedenes egne merkevarer som Fersk & Ferdig er vi overbeviste om at vi påvirker dem. De ser hva vi driver med. Og en dag vil vi bli større. Da er det fint at vi har en innarbeidet miljø- og bærekraftstrategi.

Kvotene vi vil kjøpe er VERs – Gold Standard. Denne ordningen ble etablert av WWF i 2003. Ved å kjøpe Gold Standard kvoter investerer vi i de prosjektene vi ønsker som bidrar til å redusere utslipp i andre land der de ofte også gjør mye mer skade. Prosjekter vi er interessert i er prosjekter som bytter ut kokefasilitetene i fattige land. I land sør for Sahara og i Asia er det veldig vanlig å lage mat over åpen flamme, det er helsefarlig både for den enkelte, det fører til avskoging og det forurenser. Enkelt, men funksjonelt kokeutstyr gjør det mye enklere for den med matansvaret i familien, ofte kvinnene og mødrene, og ta vare på egen helse og familiene, uten å skade miljøet.

Det er fint å kunne hjelpe andre kvinner, andre steder i verden mens de lager mat til familiene sine. At kvinnen tar bedre vare på seg selv styrker også hennes posisjon. Med klimakompensering tror vi også at vi kan gjøre noe bra for andre mennesker, andre steder i verden.

Gold Standard har over 1700 prosjekter i over 80 land.



Miljø- og bærekraftsrapport
Mere Mat AS
2019/2020