



Optimal ressursutnyttelse og minimalt matsvinn i hele verdikjeden

Elisabeth von Krogh 2023



Bærekraft i TINE

Vi tar felles ansvar for våre felles utfordringer

Bærekraft på melkegården

Reduserte klimagassutslipp
Dyrevelferd i verdensklasse
Biologisk mangfold



Optimal Ressurs-utnyttelse

Minimalt matsvinn
Miljøsmart emballasje
Fornybar energi i produksjon og transport



Sunt og variert kosthold

Trygg og næ ringsrik mat
Redusert mettet fett
Redusert tilsatt sukker



Våre mennesker

Mangfold og likestilling
Trygg arbeidsplass
Nullvisjon for skadehendelser





Hva er utslippet per liter melk?

Norsk melk er allerede langt bedre enn global melkeproduksjon – takket være «kombikua» og optimale beiteforhold

1,2 kg CO₂-
ekvivalenter
per liter norsk
melk



2,6 kg CO₂-
ekvivalenter
per liter
gjennomsnittlig
global melk



Halvering av matsvinn



- TINE forplikter seg til å redusere matsvinn i egen verdikjede med 50 prosent innen 2030.
- I 2022 hadde vi allerede en reduksjon på 37 prosent sammenlignet med 2016-nivå.
- Samtidig viser rapporteringen fra 2020 at fremdriften ikke er rask nok.



Over 50 prosent av
matsvinn kastes i
hjemmet

Vi kaster relativt lite meieri i Norge

Dette er maten vi kaster i Norge:

- Måltidsrester: 31 %
- Frukt og grønnsaker: 22 %
- Brød og bakevarer: 18 %
- Annet: 15 %
- Kjøtt og fisk: 8 %
- Meieriprodukter: 5 %



(Matkasting per innbygger i 2020. Kilde: NORSUS kartlegging av Matsvinn på vegne av [Matvett](#))



Holdbarhet på 22 dager!



- Ved hjelp av kontinuerlig testing, prøving og feiling har melka som går ut fra Sandnessjøen en holdbarhet på 22 dager.
- Gjennomsnittet er på 14-16 dager
- Ser vi lengre tilbake i tid var gjennomsnittlig holdbarhet på melk på 7-8 dager.

Mulighetsrom i 2D-koder



“Best før – ofte god etter”
Holdbarhet og kvalitet
må kommuniseres og
oppleves

Derfor tester vi ut 2D-koding på våre
verdifulle produkter i samarbeid med
Norgesgruppen og GS1

Ny TINE-aktør: Leverant

- Verdiøke TINEs biprodukter til forskjellige produktlinjer og kunder
- F.eks : Omdanne ostekapp til smøreoster
- Ambisjonen er at 0 kg biprodukter og sidestrømmer finner veien til deponi





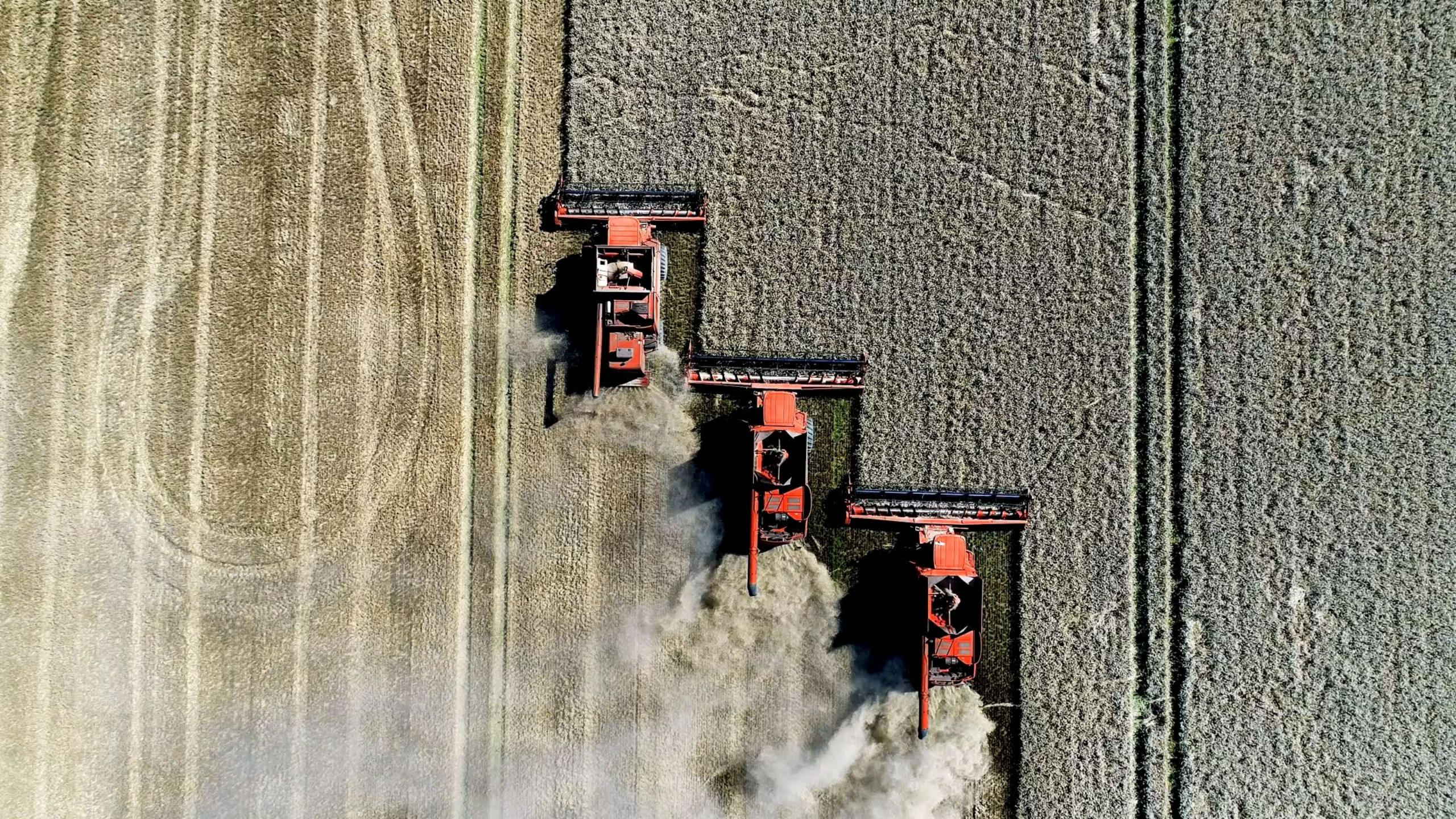
Sammen reduserer vi svinnet innen 2030

1. Økt holdbarhet på meieriproduktene våre
Gjennom kontinuerlig testing har vi klart å oppnå 22 dager holdbarhet på melk.

2. Tydeligere datostempling
Dette hjelper våre kunder sortere produktene med dårligst dato først slik at svinn unngås.

3. Holde fokuset oppe i hele verdikjeden
Kontinuerlig på agendaen i hele TINEs forsyningskjede, som bidrar til små knepp mot mindre matsvinn. Leverant som ny aktør.

4. Samarbeid med Matsentralen
TINE donerer alle produkter vi ikke får solgt til Matsentralene i hele Norge.





Takk for meg!
Elisabeth.vonkrogh@tine.no

Vil du vite mer om TINEs arbeid på bærekraft? [Se link](#)