

# KASTING AV MAT

## METODERAPPORT SKUP 2004



**NRK Forbrukerinspektørene**

## **1. Innledning:**

### **1.1. Journalister**

Elisabet Grøndahl, Karen-Margrethe Baltzrud, Geir Pettersen

### **1.2. Foto/Redigering**

Gjermund Tornholm, Anders Leines, Morten Rønningen

### **1.3. Publisering**

Forbrukerinspektørene, NRK TV Høsten 2003

To reportasjer utgjør saken. Den første publisert 3. september og den andre 10. desember 2003

### **1.4. Redaksjonsadresse og telefon:**

Forbrukerinspektørene  
NRK – OFFS FG31  
0340 OSLO

Tlf: 23 04 91 77

### **1.5. Kontaktperson**

Elisabet Grøndahl, tlf. 23 04 29 51 / mob. 97 09 27 73  
E-post: [elisabet.groendahl@nrk.no](mailto:elisabet.groendahl@nrk.no)

## 2. Matkasting 3. september

### 2.1. Slik startet det

For to år siden ringte en seer. Han hadde vært hos en bonde med låven full av potetgull som han foret dyra sine med. Potetgullet smakte godt og kunne ha vært spist av mennesker, men maten var likevel kassert av en dagligvareforretning fordi den hadde gått ut på dato. Samtalen var tankevekkende. Men hva var egentlig den journalistiske saken her? Alle vet jo at det kastes en del mat som er gått over datoen. Dermed ble saken liggende urørt. Men vi glemte den ikke, og det tok vi som et tegn på at saken hadde noe ved seg. Og høsten 2003 bestemte vi oss for å prøve å få den på beina.

### 2.2. Problemstillingen

Det er lett å forstå at matvarebransjen må kaste mat som er blitt uspiselig og kanskje helsefarlig. Men er maten egentlig farlig å spise når holdbarhetsdatoen går ut? Hvor mye mat kastes som er helt i orden? Og hvorfor?

## 3. Organisering av arbeidet

### 3.1 Slik jobbet vi

Det første vi ville finne ut var hvor mye mat som kastes, og om mengden stiger eller synker. Vi ringte til matvarekjedene. De avviste at de kunne svare på spørsmålet. Forretningene hevdet at de registrerer svinn, men ikke hvor mye av svinnet som er kasting av mat.

Vi snakket med en anonym kilde i dagligvarebransjen. Kilden fortalte at kastingen av frisk mat hadde økt merkbart etter at Statens Næringsmiddeltilsyn kjørte sin kampanje høsten 2002 der blant annet Menykjeden ble tatt for å selge for gammelt kjøtt. Han kjente til forretninger som hadde kastet store mengder kjøtt som ikke var gått ut på dato for å sikre seg mot å glemme å luke ut noe og bli tatt av myndighetene. Flere kilder vi snakket med i matvarebransjen i flere landsdeler fortalte det samme. Men mange mente at kastingen nå var kraftig redusert.

Andre igjen hevdet at det fortsatt kastes mye frisk mat og at SNT har mye av ansvaret. Streng kontroll og uthenging i presse og media gjør at mange kaster mye mer enn de burde, ble det hevdet. Men de som sa dette ville alle være anonyme. De hevdet at de var redde for konsekvensene av å kritisere Statens Næringsmiddeltilsyn.

Vi forsøkte også å finne ut hvor mye frisk mat som kastes av husholdningene. Men verken Statistisk Sentralbyrå, Statens Institutt for Forbruksforskning eller andre fagmiljøer kunne hjelpe oss med det. Vi utfordret forskningsmiljøene innen forbruksforskning til å lage regnestykker eller kvalifiserte gjetninger. Men dette mente de ikke at de hadde nok data til. De hevdet at det ikke var gjort målinger som de var kjent med av hvor mye frisk mat en vanlig familie kaster.

Men SSB hadde tall på hvor mye **matavfall** som kommer fra husholdningene. Der inngår både matrester, ødelagt og frisk mat. I 2000 kastet vi til sammen 566 000 tonn mat, noe som var en

økning på 125 000 tonn fra året før. Økningen er på over 28%, altså betydelig. Nyere tall kunne SSB ikke publisere fordi de ikke var ferdig bearbeidet. Men de kunne si at økningen etter år 2000 så ut til å være minst like stor.

Når det gjaldt matvarebransjen sto vi fortsatt uten bevis på at vår hypotese om overdreven kasting av frisk mat var riktig. Vi begynte å lure på om vi hadde tatt feil.

Men så kontaktet vi matforretninger for å få vite hva som skjer med maten når den taes ut av hyllene. Og da kom vi inn på et godt spor. De fortalte at det er egne renovasjonsfirmaer som henter den kasserte maten i butikken og bringer den til gjenvinningsanlegg.

Slik fant vi Bjørn Bu, leder for Mat og Emballasjegjenvinning AS i Tønsberg. Og glødende idealistisk motstander av kasting av frisk mat. Han fortalte oss at: Mellom 2 og 6 tonn mat som ikke er gått ut på dato blir destruert av hans bedrift hver uke. Mengden vokser. Første halvår 2002 kom 112 tonn kjøtt i emballasje som kunne vært spist. Andre halvår: 160 tonn.

Maten kommer fra dagligvarehandelen og fra næringsmiddelindustrien i deler av Telemark, Vestfold, Drammen og Oslo. Vi fikk snart se hva slags mat det var:

På søppeldynga fant vi paller med delikatesser. Hermetisert fetaost, spekemat, røkelaks og eksotiske sauser på boks. Alt skulle destrueres. Gjenvinningsbedriften vet ikke alltid grunnen til at maten blir kastet. Men noen glass i pallen med fetaost var litt klissete. Trolig var det lettere å kaste hele lasset enn å vaske av glassene. Hver dag kommer kasse på kasse med frisk frukt og grønnsaker som skal destrueres. Hvis et eple i en kasse har en brun flekk er det helt vanlig å kaste hele kassen med alle eplene, fortalte søppelkjørerne.

Bjørn Bu fortalte at de noen ganger får inn paller med mat rett fra fabrikkene, som har flere uker igjen på dato. De blir ikke sendt ut i butikkene fordi de er blitt forsinket og ikke har så lang holdbarhet igjen at butikken kan regne med å få solgt ut alt før fristen. Da går pallene rett til destruksjon, selv om maten er helt i orden.

I et annet rom fikk vi se brød som skulle destrueres. Hvert år kommer det inn 2000 tonn brød til anlegget i Tønsberg. En ekstrem sløsing med frisk mat.

### **3.2 Hvem tjener på kastingen**

Norgesgruppen er den største av de fire store dagligvarekonsernene. Innkjøperne hos de fire store har en betydelig innflytelse over matprodusentene som er deres leverandører. Man kan se for seg at både produsenter og matvareforretninger tjener på å ha relativt korte datofrister på maten. Det gjør at forbrukeren kaster mer og dermed kjøper mer. Men informasjonssjef Per Roskifte i Norgesgruppen avviste at de skulle ha lønnsomhetsmotiver i tilknytning til datomerking av mat. Han gjorde det klart at han mente vi var nokså useriøse og hadde lite greie på dagligvarebransjen når vi kunne stille et slikt spørsmål.

Dermed gikk vi ut på jakt etter en kjøpmann som var uavhengig av de store kjedene. Det er ikke så mange igjen. Men vi fant en: Knut Jacobsen, eier og driver Jacobs, en svær delikatesseforretning på Nordstrand i Oslo.

Han fortalte at mange matvarer holder seg svært mye lenger enn holdbarhetsdatoen tilsier. Ikke bare det, maten blir mye bedre av å ligge lenger. Knut Jacobsen mener at matvarebransjen setter kunstig tidlig utløpsdato for å øke omløpshastigheten og tjene mer

pengar.

Han nevnte eksempler: Spekemat, ost og poteter.

Vi kontaktet Stranda fabrikk som lager spekemat. De bekreftet at holdbarhetstiden for all spekemat i Norge er 6 måneder, selv om det er en kjensgjerning at spekemat holder seg mye lenger. De avviste at dette skulle være lønnsomt og pekte på at man er nødt til å legge inn solide sikkerhetsmarginer i datomerkingen for sikkerhets skyld. Dette pga. helsemyndighetenes strenge krav.

Vi kontaktet Tine som bl.a. produserer Edamerost med holdbarhetsmerking på noen måneder. Dette til tross for at osten holder seg i flere år hvis den oppbevares riktig. Tine avviste også at datoen blir satt for å øke omløpet av ost, og begrunnet holdbarhetstiden med at det er denne holdbarheten den norske forbrukeren er vant til. Får osten ligge lenger blir den sterkere i smaken og da kan forbrukeren bli overrasket og produktet blir mindre forutsigbart, hevdet Tine.

Vi snakket med Gartnerhallen om holdbarhetsdatoen på poteter. Norske poteter taes opp om høsten og skal kunne lagres frem til våren etter. Likevel selges poteter med holdbarhetsmerking på tre uker. Gartnerhallen begrunnet det med at poteter i verste fall bare holder seg så kort hvis de blir oppbevart på aller dårligste måte, i lyst og varmt rom. Dermed måtte holdbarheten bli tre uker. For sikkerhets skyld.

Ut fra dette mente vi å se at holdbarhetsdato kan bli brukt som et instrument for å få opp omsetningen.

### **3.3. Og hvem taper ?**

Det er til syvende og sist forbrukeren som betaler regningen for dette. Både fordi vi kaster helt brukbar mat hjemme hos oss selv når holdbarhetsdatoen går ut. Og fordi kostnadene ved at paller med delikatesser står på søppeldynga i stedet for å bli solgt og spist i de tusen hjem senere blir reflektert i matvareprisen. Vi betaler for en enorm sløsing. Vet vi det? Vil vi det?

### **3.4. Kildekritikk/Motiver**

Bjørn Bu lever av å samle inn mat til destruksjon og gjenvinning. Han har lite å vinne på at folk begynner å kaste mindre mat. Vi hadde derfor tiltro til opplysningene han ga oss. Han hadde detaljert statistikk for de forskjellige avfallsgruppene for mange år tilbake.

Knut Jacobsen har tillitsverv i Handelens og Servicenæringens Hovedorganisasjon HSH for dagligvarebransjen. Han har også vunnet en rekke utmerkelser og priser med sin delikatesseforretning. Vi ser altså at han er en anerkjent fagmann. Han kunne likevel ha et ønske om å kritisere sine konkurrenter for å sikre seg flere kunder selv. Men kritikken han fremfører vil kunne føre til lavere omsetning i dagligvare, noe som ville gi lavere omsetning også hos ham selv.

### **3.5. Konsekvenser**

Sakene skapte offentlig debatt om kasting av mat. Forbrukerrådet og Helsedepartementet diskuterer nå om holdbarhetsdato er en hensiktsmessig ordning for forbrukerne.

## **4. Kiwisaken 10. desember**

### **4.1. Slik startet det**

Saken om kasting av mat som vi nå har beskrevet ble sendt i september. Den utløste altså debatt og førte til en rekke henvendelser til FBI. Etter noen uker fikk vi en epost:

”Vil du høre om kasting av mat i stor stil? Ring meg.”

Kilden ville være anonym. Det var en butikksjef i Kiwikjeden.

- Har du tenkt på hva som skjer med maten i Kiwikjeden, sa kilden. Og akkurat det hadde vi tenkt på etter den første kastesaken, men vi visste ikke svaret. For Kiwikjeden har en holdbarhetsgaranti som sier at den som finner mat som går ut på dato i dag eller i morgen, får maten gratis. Det betyr at all mat som går ut på dato i morgen og dagen etter må fjernes fra hyllene hver kveld.

Det hadde vi skjønt. Men vi visste ikke hva som skjedde med den maten. Og det lurte vi på.

### **4.2. Problemstillingen**

Spørsmålet var om Kiwi kaster mer frisk mat enn andre dagligvarekjeder på grunn av den spesielle holdbarhetsgarantien. Og hvor store mengder det dreier seg om.

Det vi også kom til å undersøke var om de kunne ha gitt bort maten til veldedighet, men lot det være.

### **4.3. Slik jobbet vi**

Vi besøkte kilden vår noen uker senere. Butikksjefen kunne fortelle at all maten som sorteres ut på Kiwi blir destruert, selv om den er helt frisk og har to dager igjen på holdbarhetsdatoen eller på datoen som angir ”best før”. Vår kilde hevdet at kjøtt, grønnsaker og meierivarer for omkring 30.000 kroner kastes hver uke i snitt i en vanlig Kiwiforretning. Og det finnes 300 rundt om i landet.

Vår kilde var ikke motstander av konseptet med datogarantien. Men mente at det er helt galt å kaste så mye frisk mat. Maten kunne vært kjørt ut til Frelsesarmeen og Kirkens Bymisjon, skolefritidsordninger og gamlehjem, hevdet kilden. For slike institusjoner sliter hardt med å overholde budsjettene sine. Etter hvert viste det seg at kilden drev med den slags utkjøring allerede. Tok maten fra destruksjonslageret og kjørte den i egen bil ut til institusjoner. Men det kunne kilden ikke fortelle offentlig fordi det var et brudd på arbeidskontrakten med Kiwi.

For å sjekke historien tok vi kontakt med Kirkens Bymisjon lokalt i området. De bekreftet to ting: Kiwi-kjeden gir aldri fra seg matvarer til veldedighet, selv om de blir spurt. De er den minst gavmilde av matvarekjedene. Og: Det fins likevel en person i Kiwisystemet som i hemmelighet kjører rundt og deler ut mat som går ut på dato om to dager.

Kirkens Bymisjon ønsket ikke å gå offentlig ut med kritikken av Kiwi. De ville gjerne unngå å få et dårlig forhold til kjeden.

### **4.4. Opptaksfasen**

Vi reiste ut i Kiwibutikkene uten fotograf for å ta stikkprøver. Det vi så etter var varer som skulle kastes samme kveld. Det varierte sterkt. Vi fant en hel trillevogn med kjøttvarer et sted og bare noen få kilo storfekjøtt et annet sted. I alt var vi innom ca 10 – 12 filialer av Kiwi for å danne oss et bilde av hvor mye mat som blir kastet. Vi tok kontakt med LO. De ga oss navnet på flere uavhengige kilder, folk som hadde jobbet i Kiwi-kjeden flere steder i landet. Vi ringte dem opp og var nøyte med å stille åpne spørsmål for å unngå å legge ordene i munnen på dem. Alle fortalte den samme historien:

Det kastes i perioder mye mat på Kiwi. Hele trillevogner med kjøtt. Og det er veldig strengt at ingen ting må gies bort. At det var strengt fant vi også dokumentert i en personalhåndbok fra Kiwikjeden som butikksjefkilden skaffet oss. Der sto det at maten som ble sortert ut skulle destrueres.

Vår anonyme butikksjefkilde fortalte at sentraladministrasjonen i Kiwi hadde avslått et forslag internt om å gi bort mat til veldedighet. Men heller ikke denne kilden kunne siteres åpent. Dermed hadde vi problemer med å dokumentere at Kiwikjeden faktisk hadde avslått å gi bort maten, og at de heller ville kaste den.

Vi ringte Kiwisjef Per Erik Burud. Vi spurte om de kunne gi maten de vanligvis kaster, til veldedighet. Han forklarte at det nesten ikke blir kastet noe i Kiwi. Og at det var helt ulønnsomt å samle inn maten. Det ville bli å kjøre langt og få lite igjen for det.

Da vi gikk nærmere inn på hvor mye "nesten ingenting" er fikk vi vite at:

Hver dag kastes det i snitt 3-5 kg. mat per butikk. Med 300 butikker, er regnestykket enkelt: Hver dag kaster Kiwi-kjeden mellom 900 og 1500 kg. mat. Og når man vet at Kiwi kaster mat før den er gått ut på dato, tilsier det at det meste av den maten Kiwi kaster er fullt brukbar mat - i motsetning til andre matvarebutikker som gjerne venter med å kaste til maten går ut på dato.

Per Erik Burud hevdet også at Statens Næringsmiddeltilsyn kanskje ville sette seg i mot utdeling. Og at Kiwi ville få ansvaret dersom veldedige organisasjoner delte ut mat som ikke holdt helsemessige mål.

Til slutt spurte vi om han hadde vurdert å gi bort maten. Per Erik Burud sa: Det har vi vurdert, og det skal vi ikke gjøre.

Vi snakket med Kirkens Bymisjon. De fortalte at de hadde sendt tiggerbrev til Kiwi.

Responsen var en gavesjekk på 500 kroner. Bymisjonen hadde også spurt om å få varer som skulle kastes i den lokale butikken. Der fikk de avslag. Men dette var opplysninger de ikke ønsket publisert fordi de gjerne ville ha et hyggelig forhold til sin lokale butikk.

Men de var villige til å gi oss en kopi av tiggerbrevet de hadde sendt til Kiwikjeden. Dermed hadde vi dokumentasjon på at Kiwi hadde avslått å hjelpe og Kiwi-direktørens egne ord på at de ikke ønsket å bidra.

Vi undersøkte også om det var riktig at Statens Næringsmiddeltilsyn ville ha innvendinger mot at Kiwi ga bort maten. Det medførte ikke riktighet. Så lenge maten ikke er utgått på dato og kjølekjeden ikke brytes kan maten gies bort. Vi fikk også bekreftet at SNT ikke vil holde Kiwi ansvarlig for de problemene som evt. Måtte oppstå med maten etter at veldedige organisasjoner hadde fått den.

Hvordan skulle vi nå gå frem for å poengtere hvor ille det er å kaste maten i stedet for å gi den bort?

Vi reiste til Bymisjonen i Drammen. De driver en kafe der folk kan spise seg mette for ti kroner. Dette er ikke en kafe som oppsøkes av vanlig publikum. De som kommer hit har dårlige alternativer når det gjelder å få i seg mat og varme seg. Kafeverten fortalte at antall gjester hadde økt kraftig det siste året. Men gavene fra næringslivet satt stadig lenger inne. Kiwi-direktør Per Erik Burud bor også i Drammen og hadde en lønn på 28 millioner kroner i 2002. Det var fristende å vise forskjellene mellom fattig og rik i Drammen ved å filme millionvillaen og fokusere på inntekt. Vi diskuterte det og kom frem til at vi ville unngå det hvis vi kunne. Huset til Kiwisjefen er også huset til barna hans, derfor lot vi det være av etiske hensyn.

Så skulle vi vise hvor mye mat Kiwi kaster, og hva slags mat det handler om. Men hvordan?

Vi kunne be om å få filme i en butikk. Men da ville vi trolig bli sluppet inn i en butikk der de ikke hadde noe å kaste. Vi kunne gå inn og filme uten å spørre og så bli kastet ut. Men vi vurderte at det ville bli mye uro omkring filmingen og fokus på uskyldige butikkansatte som ikke har ansvaret for Kiwi. Vi ville trolig ikke komme så langt at vi kunne dokumentere mengden mat som skulle kastes før vi ble stoppet. Vi ville dessuten ha med oss Frelsesarmeen i butikken så de kunne få vurdere hvor verdifull maten var. Og dem ønsket vi ikke å trekke inn i en provokasjon.

Løsningen ble enkel og effektiv: Vi gikk inn i butikken mens fotografen ventet utenfor. Så kjøpte vi all den maten som ville bli kastet samme kveld og tok den med ut. Der filmet vi.

Da vi hadde gjort det ringte vi Kiwisjef Burud på nytt. Og da snudde Burud og Kiwi fort. Nå ville de gi bort mat. Og de ville ikke innrømme at de noensinne hadde avslått å være gavmilde. Men vi kunne dokumentere at Burud hadde sagt nei i utgangspunktet.

#### **4.5. Konsekvenser**

I studio inviterte vi Bymisjonen og Frelsesarmeen sammen med Per Erik Burud. Hensikten var å komme frem til en enighet om å få til en løsning. Det klarte vi.

I ettertid sier Burud til Vårt Land at avtalen som ble inngått i FBI har et verdipotensial på omkring 20 mill. kroner. Det er verdien av den friske maten som hittil er blitt kastet av Kiwikjeden.

#### **4.6. Spesielle erfaringer**

Vi som har jobbet med denne saken er trolig sjelden involvert i saker som får en så konkret og nyttig konsekvens. Biff og kjøttdeig blir nå spist i stedet for å kastes. Og det av folk som virkelig har bruk for maten.

### **Vedlegg**

- Kopi av FBI's sending 3. september og 10 desember 2003
- Kopi av artikler på NRKs nettsider



Marienlyst, 23. januar 2004

På vegne av innsenderne,

Elisabet Grøndahl