



METODERAPPORT // SKUP

SKJULT OG SJOKKERENDE MATSVINN

Det skjulte matsvinnet
nrk.no

Matsjokket
NRK TV



Av:

Anne Vinding

Marit Evertsen Grimstad, Elisabet Høye, Jeannette Platou og Jon Erik Bastiansen.

Kort oppsummering:

Gjennom nettrigget «Det Skjulte Matsvinnet» på nrk.no og serien «Matsjokket» i Nrk TV har NRK avdekket matsvinn som ikke har blitt vist før. Mens myndighetene tidligere har pekt på at det er folk flest som kaster mest mat, har NRK avslørt at spiselig mat systematisk vrakes, dumpes og kastes før den når forbrukerne. Kort fortalt: Sjokkerende mye spiselig mat kastes i det skjulte. Det fører også til store mengder skjult klimautslipp.

NRK har fulgt opp med nyhetssaker, debatter, forbrukersaker og lagt til rette for meninger på alle plattformer. Hver av episodene av «Matsjokket» har i snitt blitt sett av i underkant av 100.000 seere i NRK TV og rundt 600.000 seere på lineær TV. I tillegg har nettrigget blitt lest av nesten en halv million mennesker. Prosjektet har også ført til debatter og oppfølginger i andre medier om matsvinn, og ikke minst konkrete endringer for matsvinn i Norge. Mer om det i metoderapporten.

Anne Vinding har hatt hovedansvar for research og undersøkende journalistikk i prosjektet. I tillegg står hun i samarbeid med journalist Mads Nyborg Støstad og fotograf Patrick Da Silva Sæther bak nettrigget «Det Skjulte Matsvinnet».

Marit Evertsen og Jeannette Platou har hatt regi for to episoder hver av «Matsjokket», i samarbeid med journalist Jon Erik Bastiansen på research og serieproduser Kjell Erik Møgster Moen med ferdigstilling.

Prosjektleder Elisabeth Høye har hatt hovedansvar for etiske vurderinger og publiseringsplan.

Ekstra stor takk til:

Mads Nyborg Støstad, Kjell Erik Møgster Moen, Patrick Da Silva Sæther, Karina Jørgensen, Christer Aasheim, Mie Tetler, Bente Håkerud, Renate Rognan, Vidar Kvien, Sjur Seibt, Heidi Larsen Leine, Cathrine Gaukerud, Jonas Lauvmann, Brynjar Widerøe, Tobias Sakrisvold Marthinsen, Sven Even Herra, Per Sveinung Larsen, Øyvind Engerdal, Jon Anton Brekne, Maria Elness, Mari Aftret Mørtvedt, Ina Luna Gundersen, Astrid Engen, Martin Beckmann, Randi Helland, Frank Gander og alle i NRK som har fulgt opp saken og heiet underveis.

Innhold:

FASE 1: Undring: Slik kom arbeidet i gang.....	side 3
FASE 2: Jakten på hvor mye mat som egentlig kastes.....	side 3
Kapittel 1: Sau - Metoder og Motstand	
Kapittel 2: Tomater - Metoder og Motstand	
Kapittel 3: Poteter - Metoder og Motstand	
Kapittel 4: Fisk - Metoder og Motstand	
Kapittel 5: Sukker Metoder og Motstand	
FASE 3: Systematisering og plassering av ansvar.....	side 13
Kapittel 1: Grossistenes makt	
Kapittel 2: Dagligvarenes makt	
Kapittel 3: Andre større aktører	
FASE 4: Den store overraskelsen og avsløring.....	side 17
Kapittel 1: Regjeringen - Metode og Motstand	
ETIKK.....	side 20
PUBLISERINGSPLAN.....	side 21
KONSEKVENSER.....	side 22

FASE 1: Undringsfasen

Hvor mye mat kastes egentlig i Norge? Det er et enkelt spørsmål, som det ikke burde være så vanskelig å svare på. Norge har nemlig forpliktet seg til å halvere matsvinnet innen 2030, så da vet vi vel hvor mye som kastes i dag? Eller? Dette var det enkle utgangspunktene da vi bestemte oss for å kartlegge matsvinn i Norge.

Regjeringen har tydelig uttalt at FNs bærekraftsmål er ambisiøse og nødvendige for vår felles framtid. Matsvinn per innbygger skal på verdensbasis halveres innen 2030. Og FNs generalsekretær har utnevnt statsminister Erna Solberg som en av pådriverne. I pressemeldinger fra Regjeringen konkurrerer statsrådene om å være mest støttende til viktigheten av å kutte matsvinn. Men fokuset ligger mest på oss forbrukere: Skal Norge halvere matsvinnet er det aller mest å hente på å få vanlige folk til å spise opp maten hjemme.

Men våre tidligere erfaringer fra «Forbrukerinspektørene» og «FBI redder høna» gjorde oss skeptiske til denne «sannheten». Og når en påstand gjentas for ofte, blir vi mistenksomme. For da vi tidligere hadde stilt kontrollspørsmål om det virkelig er slik at det er folk som kaster mest så ble stemningen alltid litt uggen. Litt rar. Det var noe kildene, rapportene og statistikken ikke hadde fortalt oss.

Vi var nysgjerrige på hvor mye mat som egentlig kastes i Norge. Hvor stor del av matsvinnet er skjult for oss? Og er det egentlig mulig å halvere matsvinn uten å vite hvor mye som egentlig kastes og dermed skal halveres?

Samtidig opplevde vi en stor motstand fra matvarebransjen mot tidligere forslag om en matkastelov. De mente den signerte og frivillige bransjeavtalen var tilstrekkelig. Men er det egentlig tilstrekkelig med frivillighet når klimaet står på spill?

Vi bestemte oss for å prøve å finne svar på alle våre spørsmål. Da måtte vi bak tallene i de offisielle statistikkene og vi måtte dokumentere helt nye tall. Og vi måtte dokumentere skjult matsvinn som ingen har lyst til å vise fram, og vise det fram for folk.

FASE 2: Jakten på hvor mye mat som egentlig kastes

Kapittel 1: Sau - Metoder og Motstand

Metode: Kildepleie over år

Etter flere år med forbruker- og matjournalistikk har vår redaksjon et stort kildenettverk. Og nå kom flere år med god kildepleie og redelig oppfølging virkelig til sin rett. Vi begynte med å ta kontakt med tidligere kilder som fortalte om store mengder matkasting i norsk landbruk og produksjon. Vi fikk høre flere enkelthistorier om poteter som blir pløyd tilbake til jorda, og blomkål som butikken ikke vil ha. Men hvordan finner man ut hvor mye som faktisk kastes? Satt noen med en slik oversikt? Våre kilder tvilte på om noen visste omfanget, men kunne ikke si mer. Og nei – de visste ikke om noen som ville stå fram og fortelle.

Vi var nå i en bred fase hvor vi hadde knapt mer enn en følelse av at «det måtte være mye mer mat som kastes» enn det som rapporteres. Og «det kan ikke bare være oss – folket – som skal ta oss sammen og spise opp maten». Vi leste Landbruksdirektoratets markedsrapport for 2019 – og den ga

oss en indikasjon. Det var salgsnedgang for poteter, tomater som trues av import, og en betydelig overproduksjon av bl.a svin, sau og lam. Her står det at tonnevis av kjøtt ligger på norske reguleringslager. Hva betyr egentlig det? Rapporten nevner også at importen av sau og lam er doblet det siste året. Hvorfor dobles importen, hvis det produseres så mye kjøtt at det blir liggende på et reguleringslager?

Hos Nortura fikk vi bekreftet at reguleringslagrene har økt år for år og at overskuddet av kjøtt har blitt et stort problem. Sauekjøttet som lå på lager våren 2019 var i ferd med å gå ut på dato. 600 tonn sauekjøtt på norske lagre som i verste fall skulle kjøres til Hamar Protein for å bli sementpulver. Og ikke nok med det - for å unngå at lagrene skulle fylles ytterligere hadde Nortura planlagt å sende 600 tonn av årets ferske sau rett til pelsdyrfôr. Å bruke menneskemat som dyrefôr regnes som matsvinn, så Nortura hadde i praksis planlagt at til sammen 1.200.000 kilo med spiselig sauekjøtt skulle ende som matsvinn. Dette var helt nye tall på svinn som aldri vil komme med i den nasjonale statistikken over matsvinn. Vi tenkte det måtte vises fram.

Etter flere runder med både Nortura og lageret hvor sauene ligger fikk vi en avtale om å kunne filme og ta bilder av sau på lager. Her erfarte vi at vår tillitt i miljøene var helt avgjørende for å få innpass.

Metode: Vær skeptisk til gode kilder

Nortura hadde vært åpne om utfordringene deres for å bli kvitt sauekjøttet. Samtidig hadde vi lest hvor mye sauekjøtt som ble importert i Landbruksdirektoratets markedsrapport for 2019. Kunne det være at dette hadde pågått over lengre tid? Og hvorfor importerte Nortura kjøtt hvis de hadde lagrene fulle?

I Norturas årsrapporter fra de siste fem årene fikk vi bekreftet at dette hadde pågått i åresvis. Og at importen ikke hadde gått ned, selv om lagrene hadde økt. Snarere tvert imot – så hadde importen økt. Vi utfordret Nortura på dette, men fikk til svar at Norge har en handelsavtale med Island som forplikter oss til å importere lam- og sauekjøtt.

Virkelig? Har vi lovet Island å spise opp deres sauer? I samtaler med flere sauebønder hadde vi fått fortalt det samme. Det var nesten som at de skjønnte at sauene deres ikke var noe verdt fordi sauer fra Island også måtte spises opp. Vi kontaktet lovavdelingen i Jordbruksdepartementet og fikk etter flere runder bekreftet våre mistanker: Nei, avtalen var på ingen måter bindende. Den var høyst frivillig, men svært gunstig økonomisk. Penger var altså det første svaret på hvorfor det var så mye sau på lager, men det var ikke hele svaret.

Metode: Forstå landbrukspolitikken - få egne utregninger

Vi kontaktet på nytt Nortura og konfronterte dem med handelsavtalen, og fikk til svar at det er stort sett lam de importerer. Folk vil ha lam, ikke sau. Så billig lam er å foretrekke fremfor. Ja vel – men resultatet er altså at sau blir kastet. Samtidig er Nortura er statens regulerer av kjøttproduksjon, og det er Nortura jordbruksministeren lytter til i jordbruksoppgjørene. Så når Norge både lover å halvere klimautslippene med den ene hånden og finansierer kjøttproduksjon som fører til matsvinn og klimautslipp med den andre, så virket det hele litt baklengs på oss. Vi måtte dokumentere hvordan saueprodusenter over år har mottatt støtte for å produsere kjøtt for kast.

Vi snakket med sauebønder over hele landet for å forsøke å forstå dagens situasjon. De fortalte at de fikk godt betalt for lam, men nesten ingenting for sauene - en pris ned mot 19 øre pr kg. 19 øre? Vi ba bøndene om dokumentasjon og fikk tilsendt oppgjør fra slakteriene som bekreftet det. Så hva lever de da av, spurte vi. Og fikk litt uklare svar om beiteareal, bi-jobber og ellers harde vilkår.

Vi søkte innsyn og fikk jordbruksoppgjørene for saueprodusenter, og gjennom samtaler med forskere i NIBIO fikk vi bekreftet at saueproduksjon i Norge er systematisk sponset overproduksjon. Forskeren hjalp oss med å regne ut at sauebønders inntekt i snitt er 70 prosent subsidier, og at denne andelen ikke hadde blitt redusert de siste årene. Men at den faktisk hadde økt i 2013. 2013? tenkte vi – og lurte på hvorfor akkurat det.

Metode: Gå tilbake til det du har vært igjennom

Norturas årsrapporter hadde gitt oss informasjon om import. Men den hadde også sagt at saueproduksjonen faktisk økte i 2013. Vi leste årsrapportene de siste fem årene på nytt. Det er disse som er grunnlaget for jordbruksoppgjøret til kjøttprodusenter. I rapporten fra 2013 stod det at det var noe mangel på noe sauekjøtt. Men året etter - i 2014 står det at det er overproduksjon av sau. Likevel – fem år etter er det ingen tegn til at myndighetene vil sette ned subsidiene de økte i 2013 for å øke kjøttproduksjonen – og som i dag fører til at flere hundre kilo sau er planlagt gitt til minkdyr. Det var tydelig at det er politisk vilje til å øke subsidier, men ingen vilje til å bruke politiske virkemidler for å redusere produksjonen av matsvinn.

Kapittel 2: Tomater - Metoder og Motstand

Metode: Hva skjuler seg egentlig bak en setning i en rapport? Spør - spør - spør

I en rapport fra «opplysningskontoret for Frukt og Grønt» med tittelen «Aktuell statistikk og innsikt om forbruk av frukt, bær, grønnsaker og poteter i Norge» leste vi en kort setning som var begynnelsen av jakten på å avdekke makt og kasting av tomater: «Det var rikelig med importtomater å se i butikkene, på tross av god kvalitet på de norske tomatene og til dels store tilførsler i løpet av varmeperioden i mai-juni.» Vi begynte å lure: Hvordan kunne det ha seg at butikkene importerte tomater hvis det var norske tomater klare for å bli solgt?

Uten å kjenne noen tomatprodusenter googlet vi først etter tomatprodusenter. Vi snakket med flere produsenter. Noen ville ikke snakke med oss, andre ville kun snakke hvis de kunne være anonyme. Det ble etter hvert klart at mange produsenter opplevde at grossistene bevisst importerer mange tomater i perioden rett før tollsatsen trer i kraft (begynnelsen av mai) – for å holde prisene på de norske tomatene nede.

Produsentene fortalte om en frykt for å bli sparket ut av en av de to grønnsaksgrossistene i Norge: Gartnerhallen og Coop Frukt og Grønt hvis de stod fram og kritiserte systemet. Det ble også klart at produsentene kun får betalt for de tomatene som selges, så all risiko er plassert hos bonden. Gjengangeren var at det var bedre å kaste tomater selv enn å sende dem videre til pakkerier fordi de kun får penger for faktisk salg, og transport er en kostnad. Og det nesten mest sjokkerende var at produsentene fortalte at de produserte tomater på bestilling fra grossistene om vinteren, men likevel ikke fikk solgt tomatene sine når de var modne fordi billige import-tomater allerede var kjøpt og måtte selges først til kundene. Igjen stod det paller med norske tomater og råtnet litt mer hver dag.

Kunne dette stemme? Vi satt med et bilde som ikke passet inn i det BAMA eller Gartnerhallen eller Coop hadde forklart oss. Hvem kunne bekrefte det? Og hvem kunne vise oss tomater som ble kastet? Ble tomatene kastet i gartneriene, på pakkeriene eller først i butikkene? Det gjenstod mye å undersøke.

Metode: Kunnskap gir styrke til å gå tilbake og spørre en gang til

Men med såpass mange kilder som fortalte det samme kunne vi ikke la ballen ligge. Vi kontaktet på nytt «Grøntprodusentenes Samarbeidsutvalg» og fortalte hva vi visste. Konfrontert med så mange gode førstehåndskilder valgte Samarbeidsutvalget å samarbeide og bekreftet den vanskelige situasjonen norske tomatprodusenter står i. Og la til at det i fjor ble importert tomater fra Nederland midt i den norske sesongen. Prisen på de nederlandske tomatene var usedvanlig lav fordi Nederland hadde innført en lov mot å kaste mat for alle ledd i matproduksjonen. Dermed ble det billigere for nederlandske tomatprodusenter å selge tomatene for 0 kroner pluss emballasje og frakt enn å kaste dem. Resultatet var at norske tomater ble stående på lager enda flere dager og flere produsenter hadde valgt å kaste tomatene sine fremfor å konkurrere med nesten gratis tomater fra Europa.

Det hele virket veldig baklengs. Vi så et mønster hvor norske gartnere produserer tomater etter bestilling fra dagligvarebutikker og grossister, men hvor det kun er pris som styrer hvilke tomater som havner i butikkhylla. Det var som en av produsentene sa: «De avtalene er ikke mer verdt enn snøen de er skrevet i. De skrives om vinteren, men smelter til våren, og da er det pris og butikkene med makt som bestemmer.» Men hvordan skulle vi fortelle dette når vi fram til nå hadde møtt så mange produsenter med frykt for egne avtaler at de ikke ville fortelle?

Metode: Bryt ned statistikken og lag din egen

Vi måtte gå til Østfoldforskning med nye spørsmål. Hvor mange tomater kastes i norske butikker? Og finnes det tall på tomater som kastes før de kommer i butikken? Vi hadde nå fått tilgang til nye tall fra Østfoldforskning gjennom innsynsarbeid med butikkene (Se eget avsnitt). Mens de tidligere kunne si at det det kastes mest av i butikkene er grønnsaker og brød, så kunne de nå gjøre nye kjøring og gi oss tall på tomater. Og det viste seg at etter bananer er det tomater i kilo det kastes aller mest av i norske butikker. Statistikken viste også at det i antall er mest tomater som kastes.

Statistikk fra Helsedirektoratet viste samtidig at Norge stadig importerer mer tomater, også i den såkalte «norske perioden». Tomater er den kulturen som det faktisk blir importert mest av samtidig som norske tomatprodusenter oppfordres til å utvide og produsere flere tomater. Samtidig kunne forskere fra NIBIO fortelle at norske grønntprodusenter har forhandlet vekk den tidligere ordningen hvor grossistene er forpliktet til å kjøpe og ta imot varer de har bestilt. Resultatet er stor usikkerhet hos produsentene om det som er bestilt faktisk blir kjøpt.

Et nytt mønster og hypotese avdekket seg: Det må lønne seg for butikkene å kaste så mange tomater. Når vi tenker oss om – det finnes veldig mange forskjellige type tomater til enhver tid i butikkene når vi handler. Og Østfoldforskning avdekket ikke bare at det er mange tomater som kastes i butikkene. De avdekket også at det faktisk ikke finnes tall på hvor mange tomater som kastes før de kommer i butikkene. Paller med tomater som kastes på pakkerier som våre produsenter hadde fortalt om vil ikke bli fortalt til noen. Og selv om gartnerne selv hevdet de ikke kastet så mange tomater, så vil heller ikke det bli telt av noen. Vi måtte finne noen som kunne fortelle oss mer.

Metode: Å finne den ene som vil fortelle

94 prosent av alle tomatene som produseres i Norge kommer fra Rogaland, og halvparten av disse fra kommunen Finnøy. Å finne den ene som vil fortelle i et øysamfunn hvor alle snakker med alle før du rekker å ringe er utfordrende. Vi bestemte oss derfor for å lete etter en som snart går av med pensjon – en som forhåpentlig kan fortelle hvordan tomatproduksjon har vært over tid, men som har mindre å tape ved å stå fram. Vi søkte i Atekst, i Facebooksider for gartnere, på ulike interessesider for tomatprodusenter, leste igjennom fagblader og gjorde ulike søk i andre sosiale medier uten å finne noen vi tenkte ville stå fram og fortelle. Til slutt gikk turen tilbake til interesseorganisasjonen som etter å ha kontaktet flere produsenter hadde funnet en gartner som ville prate med oss. Til tross

for at både kona og kollegene advarte mot det, fikk vi senere vite. Vi ville gjøre ham trygg på at vi hadde gode hensikter – at vi ikke ville «henge ut ham», men vise fram et systematisk bilde. Vi tenkte det var lettere for ham å være trygg hvis vi kom til Fogn, og foreslo ganske tidlig å «spikre» en dato i nær fremtid for når vi skulle komme.

Det var helt avgjørende at vi nå hadde så mye informasjon om de systematiske utfordringene som fører til at tomater blir kastet for å gi ham trygghet. Vi tenker nå at det er kanskje også rekkefølgen som gjorde at tomatprodusent Arne valgte å stå fram. Da vi kontaktet de andre produsentene litt mer tilfeldig tidlig i researchen så visste vi langt mindre om situasjonen, og ble derfor trolig også møtt med større skepsis. Metoden med å samle inn mest mulig informasjon før vi fant «casen» ble på mange måter avgjørende for at han åpnet seg og ville fortelle. Da vi kom fram til Fogn fikk vi oss likevel en overraskelse.

Metode: Bli med på vinden som snur

På telefon hadde tomatprodusenten fortalt at tomater ble gitt til øyas sauer. Altså matsvinn etter Norges og FNs definisjon. Vi hadde sette for oss bilder av dette til reportasjen, men da vi kom til Fogn var ikke dette noe de ønsket fokus på. Det de derimot gjerne ville vise fram var hvor flinke de selv var til å redusere svinn i gartneriene.

Alle våre opprinnelige planer ble lagt på hylla, og ved å lytte og høre på nytt etter det både Arne og hans kolleger fortalte, ble systemet som fører til at store mengder tomater kastes hver eneste dag avdekket og billedokumentert. Den dagen vi var der bestemte BAMA seg igjen for å ikke kjøpe tomater de selv hadde bestilt noen måneder i forveien. Tomatene stod og råtnet på lageret, og vi var der og kunne dokumentere det vi tidligere hadde fått fortalt – at produksjonsavtalene på ingen måte er bindene.

Kapittel 3: Poteter - Metoder og Motstand

Vi visste fra arbeidet med «FBI redder Høna» at gulrøtter og løk kastes ved enkelte pakkerier grunnet feil størrelse eller fasong. Vi ønsket å finne ut av hvordan det står til med andre grønnsaker. Og hadde det blitt noen endringer i spesifikasjonene og kravene siden vi sist belyste dette? Og om dette var systematisk, eller kun gjaldt enkelte pakkerier.

Vi ringte tidligere kilder – både bønder og representanter for næringen. De bekreftet at gulrøtter og løk fremdeles vrakes, men fortalte også at både poteter og blomkål er hardt rammet av både krav og import. Gjennom kildene kom vi i kontakt med en potetbonde som planla å dumpe flere tusen tonn med poteter. Hvis han dumpet så mange poteter, hvert eneste år – hvordan stod det da til med andre potetbønder? Hvor mange poteter dumpes på gårder over hele Norge? Og hva skjer på norske potetpakkerier? Jakten på systemet begynte. Og igjen oppdaget vi raskt at det finnes ikke tall.

Metode: Ikke gi seg selv om «alt er som det skal»

Vi hadde god erfaring med organisasjonen Grøntprodusentene fra tomatene, så nå gikk vi rett til talspersonen for poteter i samme organisasjon for å spørre hvordan situasjonen var for poteter og blomkål. Der fikk vi bekreftet at blomkål tidvis pløyes tilbake i jorda, men talsperson Arvid Laksesvela hevdet at poteter kun sorteres ut på pakkerier, at systemet må være så strengt fordi de norske produktene hele tiden konkurrerer med importerte i butikkene, og at alle poteter blir utnyttet til menneskemat – til slutt enten som sprit eller potetmel. Ikke matsvinn.

Vår oppgave var å finne skjult matsvinn. Laksesvela mente at bonden vi hadde møtt som dumpet potetene sine i skogen var alene om den praksisen. Vi var i ferd med å gi opp poteter. Men så var det dette med import – som både kildene våre, potetbonden og Laksesvela snakket om. Vi lurte på hvorfor vi importerer poteter når vi produserer norske poteter. Og hvordan kan det lønne seg at bønder lager poteter som ikke blir spist, men heller ender i produkter som sprit og potetmel? Hvor mange av potetene ender som noe annet enn matpotet? Vi googlet og søkte i atekst oss fram til andre potetbønder som hadde stått fram i media, og snakket igjen med flere bønder som bekreftet at det er bare litt over halvparten av avlingen som kommer i butikk, resten blir sortert ut på grunn av størrelse, kvalitet og strenge kosmetiske krav.

Metode: Bruk skryt til egen fordel

Vi hadde flere titalls produsenter som kunne fortelle om et system hvor norske poteter blir vraket til fordel for importerte nypoteter. Grossistene pekte på at forbrukerne foretrekker ferske poteter gjennom hele året, og derfor importeres det. Vi hadde også avdekket at også potetprodusentene – i likhet med tomatprodusentene – var redde for å miste leveringsavtaler.

Motstand: Vi snakket på nytt med en av potetprodusentene og avtalte at han skulle vise oss hvordan poteter systematisk sorteres ut både på gården og på pakkeriet. Men like før vi skulle reise ut til ham, sluttet han å ta telefonen og svare på sms. Vi kontaktet han igjen og igjen – på mobil og sosiale medier. Det viste seg at han hadde vært i kontakt med grossisten han leverer poteter til, og at han opplevde det som uønsket for både egen del og grossistens å stille.

Nytt forsøk var å kontakte tidligere kilder og spørre på nytt om de ville vise fram svinn. De sa ja, men avtalen ble endret av BAMA. Først ville BAMA sende en egen representant til grønnsakspakkeriet, vår kontaktperson skulle ikke ta oss imot. Da vi valgte å si ja takk til befarig under disse forutsetningene, ble avtalen flyttet til et annet pakkeri: Nemlig Nordens mest moderne potetpakkeri. Her er det kun 14 prosent utsortering, mens vi visste at det ved andre pakkerier er det dobbelte. Det var det eneste pakkeriet NRK kunne komme og se hvordan poteter vrakes grunnet feil fasong.

Bare på Nordens mest moderne potetpakkeri avvises fire millioner kilo potet hvert eneste år. BAMAs strategi om å kun la oss komme på det mest moderne pakkeriet ble vår fordel. Ved å ikke jakte etter den verste, men vise fram det beste - kunne leserne selv tenke hvordan det står til i resten av Norge.

Metode: Miljøinnsynsloven og sammenstilling av ulike rapporter

Hvordan skulle vi dokumentere funnene våre ytterligere? Hvordan kunne vi dokumentere hvor mange poteter som hver dag bare kastes? Vi leste rapporter fra Statistisk Sentralbyrå og Opplysningskontoret for Frukt og Grønt og fant hvor mange poteter vi importerer, og at dette tallet stiger for hvert år, mens antall poteter hver og en av oss spiser synker. Faktisk en halvering siden 2000. Når det er flere poteter i omløp, men færre som spises og kravene til hvordan en potet skal se ut bare skjerpes så mistenkte vi at det er mye svinn.

Vi leste rapporter om matsvinn fra Sverige, Danmark og EU. Til og med flere rapporter fra FN om matsikkerhet og matsvinn var vi inno. Alle bekreftet at over tretti prosent av matsvinnet skjer før butikkene. Matsvinn som i dag ikke telles i Norge. Vi kontaktet på nytt Østfoldforskning, og fikk bekreftet at pakkerier ikke rapporterer matsvinn. Men – tenkte vi: Både BAMA, Gartnerhallen og COOP Frukt og Grønt har signert på Bransjeavtalen. En avtale de selv skryter masse av, og hvor alt svinn skal registreres. Kunne vi bruke den som brekkstang for å få tall? Tall som ingen har fått før?

Ved å bruke både miljøinnsynsloven og argumentere for at matsvinn er et stort miljø- og klimaproblem og bransjeavtalen søkte vi om innsyn i hvor mange grønnsaker som utsorteres og hvor

disse ender. Vi sendte spørsmålene til både de største grossistene, men også flere selvstendige pakkerier. Vi sendte spørsmålene både til folk vi fant navn på gjennom ulike søk på nettet som jobbet ved pakkerier, og til daglige ledere og til kommunikasjonsdirektører. Dette var et tall som ingen hadde avdekket tidligere, men som var helt avgjørende for oss å få svar på for å kunne vise til det systematiske svinnet. Vi fulgte opp med telefonsamtaler og nye e-poster. Etter hvert når vi fikk svar fra noen brukte vi disse svarene til å presse fram at flere svarte. Ofte ønsker ikke bedrifter å fremstå som den eneste som ikke svarer, så dette bidro til flere svar.

I tillegg hadde vi på dette tidspunktet hatt bakgrunns møter med flere aktører for pakkerier. I disse møtene hadde aktørene fortalt hvor mange grønnsaker som i snitt vrakes, og at dette hadde de tall på selv om de ikke rapporterte det videre. Men bakgrunns møtene var under forutsetning av at vi ikke siterte fra dem, så selv om vi visste mye så måtte vi få det bekreftet også «on the record».

Tidligere har også enkeltprodusenter fortalt, men at det systematisk vrakes en av tre grønnsaker i Norge før butikkene var det ingen som visste eller hadde fortalt tidligere. Til slutt hadde vi samlet inn svar fra de største pakkeriene i Norge og de største aktørene og kunne slå fast at rundt tretti prosent av norske grønnsaker vrakes på norske pakkerier. Et tall NRK er den første til å avdekke, og som skulle vise seg å sjokkere mange. Svarene avslørte også at gulrøtter ender som dyrefôr, løk brennes eller går videre til industrimat og poteter ikke bare går til potetmel og potetsprit, men også ender som dyrefôr.

Kapittel 4: Fisk – metode og motstand

Metode: Skaff deg mer kunnskap enn kildene for å kunne stille riktig spørsmål

Vi hadde jobbet med grønnsaker og kjøtt. Men hva med fisk? Ingen vi snakket med hadde nevnt svinn fra fisk som en utfordring, hverken forskere eller kilder. Men med visshet om hvor mye fisk Norge produseres, så ville vi undersøke hvordan det stod til med svinn.

Nærings- og fiskeridepartementet svarte at det hadde de ingen oversikt over. Fiskeridirektoratet svarte det samme, og la til at fiskesvinn ikke ble telt i Norge. SjøMat Norge svarte at de var veldig opptatt av matsvinn, men at det ikke er svinn i leddene før fisken kommer i butikken. Og en forsker i SINTEF vi fikk anbefalt å ringe slo fast at det ikke var fiskesvinn i oppdrettsnæringen, men kanskje litt i villfisk.

Motstand: Vi hadde snakket med mange og alle sa det samme: De var veldig opptatt av matsvinn, og å redusere dette. Men svinn fra fisk fantes nesten ikke. Og det var ingen som kunne vise det fram. Men hvorfor var de så opptatt av det – hvis det ikke fantes? Og hvorfor forskes det på løsninger på et problem, hvis de ikke kan vise fram problemet? Kanskje hadde vi ikke stilt de riktige spørsmålene.

Vi begynte å søke i utenlandske rapporter og medier etter fiskesvinn for å få mer kunnskap. Rapporter fra EU-kommisjonen og FN slo fast at fiskesvinn var et stort problem. Over tretti prosent av fisken ble kastet på havet, bifangst førte til store mengder svinn, og ønsket om fiskefilet fører til at store mengder spiselig fisk bare kastes. Og artikler i våre naboland, Sverige og Danmark beskrev fiskesvinn som et stort problem. Blant annet slo de fast at jordbruk og fiske står for nesten halvparten av det totale svinnet.

Vi søkte i A-tekst, sosiale medier og nyhetssidene til google og andre søkemotorer etter fiskesvinn. En forsker gikk hardt ut i en artikkel i NRK med tittelen «Norge ligger på verdenstoppen for svinn, kun slått av Chile og Scotland». Begeistret ringte vi forskeren og møtte igjen motstand:

Motstand: Forskeren avsto våre spørsmål om fiskesvinn. Hun hevdet seg feiltolket av journalisten av artikkelen, og antydte også at artikkelen hadde blitt dårlig mottatt av hennes arbeidsgiver. Hun mente også at det ikke var svinn i oppdrettsnæringen, men at det kunne være noe i villfisknæringen – uten at hun kjente til det heller.

Vi ga oss likevel ikke. Under audition for ny TV kokk fikk vi tips fra noen av Norges mest erfarne kokker om store mengder svinn på fiskebåter. Han hadde vært med og sett det selv. Et nytt søk i A-tekst viste en artikkel fra Fiskeribladet med tittelen «Fisken forsyner måker med mat for hundrevis av millioner i form av restråstoff». Artikkelen henviste til en rapport fra konsulentselskapet Pricewaterhouse Cooper. Vi lastet ned rapporten. Den handlet nettopp «restråstoff» fra fisk, og ikke om matsvinn. Men kunne det være at restråstoff og matsvinn var noe av det samme? Vi henvendte oss til rapportens forfattere. De svarte at de ikke hadde tatt stilling til om restråstoff er spiselig eller ikke – noe som var avgjørende for å kunne kalle det matsvinn. Men de ga oss noen nye spor: «Over halvparten av PwC sine respondenter innen havbruk mener at reduksjon av svinn er den viktigste faktoren for å oppnå økt lønnsomhet. Totalt har havbruksnæringen et produksjonssvinn på ca 20 %, som med en laksepris på 50 kr per kg tilsvarer et omsetningstap på ca. 16 milliarder kroner i året.», stod det. Vi måtte gå videre og spørre om penger og lønnsomhet – ikke matsvinn og klimakostnader.

Metode: Let andre steder enn de som jobber med problemstillingen

Vi bestemte oss for å slutte å spørre om hvor mye fisk som blir til matsvinn før butikkene, men heller fokusere på hva som skjer med alle deler av fisken før den kommer i butikken, og hvordan lønnsomheten kan økes. Det viste seg nemlig at det er «gjengs oppfatning» hos både forskere og myndigheter at fiskerester som ender som dyrefôr eller bioenergi ikke er matsvinn. Vi kontaktet flere for å få bekreftet om det vi nå så for oss som «slam og slo» faktisk er spiselig matsvinn.

Noe alle hadde alle pekt på var penger: Vi måtte lete etter forskere på lønnsomhet og ressursutnyttelse fremfor matsvinn og klima. Vi hadde allerede vært i kontakt med forskere i CICERO og folk som jobber med klima. Nå begynte jakten på økonomer i Statistisk Sentralbyrå, ved universiteter, i Fiskeridirektoratet og ved NIBIO. Hos sistnevnte gikk vi lenge i sirkel før vi kom i kontakt med en forsker som hadde forsket på «oppdrett på insekter». Ikke et helt naturlig valg for å finne svar på hva svinnet fra fisk kan brukes til. Men denne forskeren kunne fortelle at «alt fra fisken» kan gjøres om til menneskemat. Vi lagde sak om matsvinn i dag, og kunne ikke ha med fremtidsmuligheter for «slam og slo» svarte vi. Nei, det forstod forskeren og ga oss dokumentasjon på hvilke deler av svinnet fra fisken som i dag kan spises med enkle grep.

Motstand: Nå var motstanden i oss selv. 'En forsker av så mange – vi måtte få det bekreftet fra flere hold. Etter flere møter med NIBIO-forskeren og samtaler på telefon hadde vi oppnådd mye tillitt og hadde fått oversendt hans upubliserte forskningsrapport som beskrev matsvinnet fra fiskeri- og oppdrettsnæringen. Vi tok igjen kontakt med forskerne på SINTEF. Jo – kunne de nå fortelle. Femte gang vi tok kontakt. De hadde også sett på mulighetene av å utnytte større deler av fisken til mat. Deler som tidligere har blitt spist, men som i dag blir kastet fordi nordmenn helst bare vil ha fileten. Selv fiskekaker lages av fileten nå, fortalte forskeren.

Og anbefalte oss å ta kontakt med en tredje forsker i SINTEF. Og ganske riktig, hun forsket på nettopp matsvinn fra hele fiskeribransjen. Men det drev hun på å regne ut, og ville ikke kunne gi oss noen tall før tidligst andre kvartal 2020. De hadde forsket på dette i flere år, men var ikke klare til å kunne gi ut informasjon på dette tidspunktet. Men vi skulle publisere i fjerde kvartal 2019, og trengte tallene før den tid.

Metode: Tenk kreativt rundt hva folk egentlig sier

Gjennom hele prosjektet hadde vi notert fra alle bakgrunnsamtaler og lesing av rapporter i et omfattende Excel-ark som lå delt i Sharepoint. Dokumentet ble opprettet tidlig i arbeidet etter erfaring fra tidligere jobbing i større prosjekter.

Excel-arket hadde nå 32 ulike faner: En for hver matvaregruppe vi gjorde research på. En for hver av grossistene, departementeten, forskerinstitusjonene osv vi kontaktet. Fanene ble ut fra tema systematisert i ulike farger: rød for matvarer, blå for forskning, orange for næringsaktører som dagligvarekjeder, grossister, pakkerier osv. Grønn for temaer vi researchet, men forkastet etter hvert. Og gult for hva, hvordan og i hvilket format vi skulle fortelle historien.

Så da vi nå skulle ta kontakt med SjøMat Norge igjen kunne vi lett gå inn i research-dokumentet og slå opp på den røde fanen «Fisk» og se kjapt når vi var i kontakt med dem sist og hva de hadde sagt sist gang. Det stod også oppført der om vi hadde vært i e-postkorrespondanse, og nøyaktig tidspunkt for både telefonsamtaler og sendte/mottatte e-poster.

Og der stod det fra samtalene med SjøMat Norge: «Vi har mange ulike initiativ for å ta vare på det råstoffet.» Og «Vi er blitt bedre, men på fiskehoder er det potensiale». Potensialet i fiskehoder var nettopp det både forskerne fra NIBIO og SINTEF også pekte på. Da vi igjen kontaktet SjøMat Norge med mer presise spørsmål rundt akkurat hva de gjør med «restråstoffet» for økt lønnsomhet fikk vi nye svar. Nå fikk vi flere eksempler på hva næringen selv gjør med restråstoff for å kunne bruke det som mat til folk. Det var beviset vi trengte for å kunne omtale også deler restråstoffet som matsvinn. Det er gjennomgående i arbeidet med denne saken at aktørene sier de er opptatt av å redusere matsvinn. Men «ingen» vet om noe matsvinn hos seg selv, og de har i hvert fall ikke noe å vise fram.

I det samme Excelarket og under fanen «fisk» så vi på nytt over notatene våre fra søk i artikler og rapporter. Fiskeribladet hadde en sak om en ny bløggerbåt med tittelen «Elax skal redde fisk for oppdrettsnæringen». Hvis fisk skal reddes i fremtiden, så er den trolig matsvinn i dag? Og kanskje vil de som har en slik «gladsak» å selge inn være villig til å vise fram dagens matsvinn hvis de har en planlagt løsning på problemet om noen måneder? Vi ante håp.

Motstand: Eieren av Elax ville gjerne snakke om båtens muligheter, men han var ikke oppdretter og hadde ikke fisk å vise fram. Vi kontaktet de andre eierne, men heller ikke de hadde fisk de ville eller kunne vise fram. Men de var positive til prosjektet, og ville hjelpe oss videre.

Metode: Vri det negative til det positive

Vi måtte vise fram at det som i rapporter og offentlige dokumenter rapporteres som «restråstoff» faktisk er matsvinn. At det ikke bare er «slam og «slo», men faktisk spiselig. Så da kunne vi ikke lenger lete etter bilder at store mengder fiskerester som kastes, men snarer av fiskerester som spises for å kunne vise at det nettopp er spiselig. Så hvem spiser fiskerester?

Vi hadde nå snakket med svært mange oppdrettsfolk på Vestlandet. Til slutt kom vi i kontakt med en liten familiebedrift i Florø som var svært opptatt av matsvinn og hadde tilbake i to generasjoner laget fiskeburgere av all den fisken som vanligvis kastes. Ved å fokusere på akkurat disse løsningene så fikk vi både lov av familien til å komme og dokumentere hele slakteprosessen. Vi fikk se hvor mye fisk som vrakes underveis, og som til vanlig ender som ensilasje eller dyrefôr, men som de lager fiskeburgere av.

Kapittel 5: Sukkervarer/Industrimat – metode og motstand

Metode: Jakt på tall som ingen vil gi

De offisielle svinntallene fra Østfoldforskning viser at det er matindustrien som kaster mest mat i Norge, nest etter husholdningene. Hele 24% av matsvinnet skjer i industrien.

Fokuset på å redusere matsvinnet har også gjort det enklere for å industrien å gi bort mat til ideelle formål. I dag er det 7 Matsentraler i Norge som tar i mot og omfordeler mat fra som industrien ellers ville kastet. Likevel hevder Matsentralen at de bare får rundt 3% av overskuddsmaten fra industrien. Så hvor blir det av resten? Hvorfor gir ikke industrien bort mer av maten som ikke kan selges?

Ganske tidlig i researchen fikk vi et tips om at det ble kastet mye sukkervarer, fordi det lønnte seg for å industrien å kaste fremfor å gi det bort. Selv om vi stusset over dette, var vi på det tidspunktet mest opptatt av de store matvaregruppene som kjøtt og ferdigmat. Sukkervarer er tross alt matvarer som ingen egentlig trenger, tenkte vi.

Motstand: Orkla, et av Norges største industrikonsern, står bak en rekke av de mest kjente matvarene i Norge. Vi hadde en god dialog med Orkla og fikk tidlig en avtale om å besøke ett av deres anlegg. Der vil det alltid være en del mat som nærmer seg utløpsdato, og som av ulike grunner ikke kan selges i butikkene. Ble det kastet? I vår dialog med Orkla spurte vi stadig om hva slags mat som ble kastet og hvor i prosessen det skjedde. Til tross for stor velvilje til å vise fram mengder mat og snakke om utfordringene, ble det stadig vanskeligere å få en avtale om å se hva de kastet. Orkla mente at Matsentralen tolker tallene fra Østfoldforskning feil når de hevder at de bare får en brøkdel av maten som er til overs i industrien, fordi det meste av svinnet skjer i produksjonen. De mente dette var mat som ikke kunne spises. Vi ba derfor om å få slippe inn i fabrikklokalene for å se tilstanden til den maten som kastes der. Etter gjentatte runder fikk vi til slutt avslag. Orkla ville kun vise oss mat som gis bort. Orkla har også som mål å halvere matsvinnet innen 2030. De har derfor startet en omfattende registrering av matsvinn. Heller ikke disse tallene fikk vi se.

Vi forsøkte det samme hos Asko, Norges største grossist, som formidler mat fra industrien til butikkene. Også de leverte mye til Matsentralen. Men vi visste også at datomerkingen var en utfordring som gjorde at særlig kjøtt og ferskvarer kunne ende som matsvinn. Vi ville derfor se hva slags mat de måtte kaste. Også her fikk vi en avtale om å besøke lageret. Vi skulle følge morgenrutinene og se mat med kort utløpsdato bli «reddet» og mat som aldri forlot lageret og endte som søppel. Trodde vi. Det viste seg at Asko bare ville vise oss mat de skulle gi «redde».

Etter flere forsøk på å dokumentere kasting i industrien dukket tipset om sukkervarer opp igjen. I nye samtaler med Matsentralen fikk vi vite at det var en type varer de nesten aldri fikk: Brus og godteri. Stemte det at dette ble kastet fordi det lønnte seg? Da vi kontaktet flere godteriprodusenter forstod vi sammenhengen. Sukkeravgiften fungerer slik at staten refunderer avgiften for varer som destrueres, men ikke for varer som gis bort. Dermed lønner det seg å kaste. Men da vi ba de samme produsentene om å fortelle oss hvor mye de hadde kastet pga regelverket fikk pipa en annen lyd. Det var visst ingen som kastet noe særlig av dette. Ingen bekreftet at de kastet på grunn av avgiftssystemet, før vi ringte Ringnes.

Ringnes ville vise oss praksisen og vi fikk bli med inn i det såkalte scrapping-rommet. Et eget rom hvor ansatte hver dag står og heller ut flaske på flaske med helt vanlig brus. Men siden ingen andre produsenter ville gi oss sine tall, måtte vi gå nye veier for å finne ut hvor mye som kastes på grunn av norsk avgiftspolitik.

Motstand: Via Tolletaten ble det klart at det var Skatteetaten som satt på tallene over innkrevd og tilbakebetalt sukkeravgift. Men Skatteetaten ønsket ikke å dele disse tallene, og viste til at de ikke

ville dele detaljer om enkeltprodusenter. Etter flere runder med både kommunikasjonsavdelingen og juridisk avdeling fikk vi likevel på plass en form for oversikt. Vi fikk en liste over avgifter de kunne knytte til godteri og drikke, hva slags produkter de kunne gi oss totale avgiftssummer på, og antall kilo som var avgiftsbelagt. Selv om dette var et skritt på veien, ga det oss likevel ikke den informasjonen vi virkelig trengte. Nemlig hvor mye som var tilbakebetalt pga destruksjon.

Vi fikk også avslag på innsyn i tilsvarende tall for drikkevarer, da de mente at det var altfor lett å identifisere produsenten gjennom tallene. Da vi varslet at vi ville kreve innsyn juridisk trakk de derimot innvendingene. Tallene bekreftet at det var tilbakebetalt avgifter for tonnevis med sjokolade, brus og godteri. Selv om vi hadde fått viktige funn, mente vi at dette var så store mengder at det var interessant å få vite hvilke aktører som kaster. Vi søkte derfor om innsyn på bedriftsnivå under slikt innsyn under henvisning til Miljøinformasjonsloven § 2 (1) a, b og c . og § 10, som gir rett til opplysninger om forhold som har betydning for miljøet. Vi fikk avslag fra Skatteetaten på innsyn, men saken er anket og ligger til behandling hos Statens Klagenemnd for miljøinformasjon.

FASE 3: Systematisering og plassering av ansvar

Kapittel 1: Grossistenes makt

Metode: Konfrontere BAMA uten å sette en enslig produsent opp mot et helt system

Vi ønsket ikke at de store grossistene skulle kun svare på spørsmål om enkeltprodusenters erfaringer, men på hele systemet for grønnsaksproduksjon og salg som vi nå hadde kartlagt. For å unngå dette valgte vi først derfor å utsette konfrontasjonen. Da vi hadde samlet statistikk over import i tidsrommet produsentene fortalte at de erfarte at deres varer ble vraket konfronterte vi både BAMA og COOP frukt og grønt med det systematiske bildet. Vi valgte også å fortelle dem at de begge fikk de samme spørsmålene. Vi tenkte at det ville gjøre det vanskeligere å komme med dårlige og unøyaktige svar når de visste at den aktøren også skulle svare. Strategien og metoden ga effekt. Ingen av grossistene utfordret oss på at dette systemet kun gjaldt en aktør og svarte utfyllende på spørsmålene våre.

Utfordringen var at grossistene i stor grad skylte på neste ledd: Butikkene og deres makt, og ikke minst på forbrukerne og deres preferanser. Igjen måtte vi gå nye veier – nå for å finne ut om dagligvarebutikkene faktisk bruker sin makt uten å ta hensyn til at overflod og overproduksjon fører til klimautslipp og matsvinn.

Kapittel 2: Dagligvarenes makt

Metode: Følge makten

Flere forskere vi snakket med og rapporter vi leste viste til at forbrukermakten i dagligvarer svekkes og at dagligvarebransjens makt styrkes. Og til tross for importvernet vi har for norske matvarer så mener blant andre seniorforsker Hilde Bjørkhaug hos Bygdeforskning at norske bønder er de store taperne. Mens produsentene hadde mer makt før, er det nå dagligvarekjedene som kontrollerer matkjeden, hevder hun å kunne bevise.

Selv Regjeringen er bevisst de utfordrende maktforholdene i norsk dagligvarebransje. Allerede i 2011 laget et utvalg ledet av Einar Steensæs rapporten «Mat, makt og avmakt» hvor de peker på det er «avgjørende for å redusere kjedenes makt for å sikre folk tilgang til kvalitetsmat, tradisjonsmat og økologiske produkter.»

Men snart ti år senere eier de tre kjedene enda mer av markedet – nå 99 prosent av alle matbutikker. Statsråder har kommet og gått, noen har forsøkt å endre på dette. Men ingen har fått redusert kjedenes makt. Snarere tvert imot – så viste vår research at kjedene eier enda større del av produksjonslinjene i dag enn de gjorde i 2011: Norgesgruppen og Rema 1000 eier store deler av BAMA, mens Coop har sin egen grossist - Coop Frukt og Grønt. Vi opplevde også tett samarbeid mellom disse aktørene.

Vi kartla eierinteresser gjennom organisasjonsdata i Proff.no, Brønnøysundregistre, revisorrapporter, årsrapporter og deres egne nettsider nettsider. Og ja – researchen viste absolutt en svært konsentrert matmakt i Norge. Men bidrar det til matsvinn? Det gjensod å undersøke nærmere.

Metode: Dumpsterdiving

Butikkene forteller at de gjør masse for å kaste mindre mat. Men hva er det de egentlig kaster som kunne vært spist eller solgt? Vi kontaktet dumpsterdiving miljøet via en lukket Facebook gruppe. Vi sendte ut en spørreundersøkelse hvor vi spurte hva de fant av mat og hva de fant mest av. Dumpsterdiverne svarte at brød og frukt og grønt var det de alltid fant mest av og spiste.

Vi ble med en dumpsterdiver ut en natt for å undersøke hva vi kunne finne og om maten var spiselig. Vi undersøkte containerne og fant kasser med bananer og søppelposer med brød og bakevarer.

Metode: Kildepleie og rapportgransking

Siden tallene som samles inn er konfidensielle, måtte vi få dagligvarekjedenes tillatelse til at Østfoldforskning kunne dele sine bakgrunnstall med oss. For dem er dette konkurransesensitiv informasjon. Vi ringte først hver av kjedene og forklarte behovet for å bryte ned tallene til enkeltvarer og ba dem godkjenne at Østfoldforskning laget egne rapporter til oss. Deretter sendte vi likelydende mail til alle kjedene hvor vi formelt ba dem om godkjenning.

Coop og Rema, godkjente forholdsvis raskt bruken av sine tall, under forutsetning av at de andre gjorde det samme. Vi var dermed helt avhengig av tillatelse fra den aller største, Norgesgruppen.

Motstand: Kommunikasjonssjef i Norgesgruppen, Kine Søyland, mente vi måtte innhente selvstendige tillatelser fra alle deres butikkjeder. Etter flere runder, ble ballen likevel sendt tilbake til Norgesgruppen. 17 dager og gjentatte mailrunder og telefonsamtaler senere, kom bekreftelsen vi trengte fra kommunikasjonssjefen.

Dette var helt avgjørende for oss for å kunne regne ut hvor mange bananer, brød og andre dagligvarer som faktisk kastes hver eneste dag i norske butikker. Disse tallene hadde tidligere ikke vært offentlige.

Metode: Research intervjuer og bakgrunnsamtaler

De ferskeste tallene vi fikk fra Østfoldforskning, viste at 39 250 bananer blir kastet hver dag i norske butikker. Hvorfor kastes det så mange bananer? Vi snakket med Bamas og Coops banansjefer og pressekontakter, som pekte på single bananer. De blir veldig lett brune ettersom de er revet av fra en klynge. Norgesgruppen sendte oss en kundeundersøkelse som viser kun 13% av kundene deres ønsker lett brune bananer. Men igjen måtte vi ut og undersøke påstander fra makten. For hvorfor

må bananene kastes bare fordi de er brune? Bakgrunnsamtale med en butikksjef som kun snakket hvis han kunne være anonym, fortalte at han hadde sluttet å selge bananer billig fordi han da opplevde at andre bananer ikke ble solgt. Det var altså igjen penger som var motivet for å ikke hindre matsvinn.

Metode: Bruk en kjendis

Så hvordan kan da en frivillig bransjeavtale hindre matsvinn når økonomiske interesser overstyrer. Vi måtte avdekke om det var vilje hos butikkene til å gi bort frukt og spesielt bananer som uansett skulle kastes. Og vi måtte finne ut av om det finnes mottakere av frukten. For å bevise at vi ikke bare må «tåle» at overmoden frukt kastes, så måtte vi vise at frukten er spiselig og ønsket.

Vi kontaktet tre skoler i Oslo og intervjuet lederne av aktivitetsskolen. Alle svarte at de får 12 kr pr uke pr barn og at de gjerne vil ha moden frukt og bananer. Alle svarte at de hadde kapasitet til å hente på lokalbutikken dersom de fikk lov.

Motstand: Men det var usikkerhet hos dagligvarekjedene vedrørende lovligheten ved det å gi bort den modne frukten. Det var tydelig at dette hadde ingen av dem vurdert eller tenkt på selv. Da vi undersøkte lovligheten med juridiske eksperter og fant ut at det var lov, kontaktet vi dem igjen og fikk vage svar. Vi presset på gjennom daglige telefoner, men fikk bare vage svar. Etter å stå bom fast, kontaktet vi igjen kjedene for å spørre om vi kunne sende en kjendis (Noobwork) og filme at han hentet moden frukt til en barneskole, organiserte alle de tre dagligvarekjedene at vi kunne dra til en butikk og motta moden frukt som ellers ville blitt kastet.

Metode: Ansvarliggjør butikkene for eget skryt

Vi visste nå etter nye tall fra Østfoldforskning at 109 000 brød blir kastet hver dag i norske butikker. Samtidig påstod butikkene at de hadde mange tiltak for å kutte brødsvinn og at nesten alt brødet de ikke fikk solgt, ble returnert til bakeriene og omgjort til dyrefôr og at dette var bra for miljøet. Denne påstanden skurret. Dumpsterdiverne hadde svart i spørreundersøkelsen at bakevarer var noe av det de alltid fant mest av. Og vi fant flere poser med ferske bakevarer i containere da vi ble med ut.

Med ny kunnskap ba vi nå om å intervjuer på nytt pressesjefen til Coop mens han ryddet brødhyllene etter stengetid. Da måtte han forklare mer om hvorfor. Det kom fram at det å ha et system hvor de konsekvent og systematisk har mye ferskt brød i hyllene frem til stengetid, for så å kaste det ferske brødet etter stengetid lønner seg mer enn å «gå tom». Dersom de ikke har diverse typer ferskt brød frem til stengetid, risikerer de å miste kunder. Han begrunnet dette i kundeundersøkelser som viser at ferskt brød er noe av det viktigste for kunder. Butikksjefen i den samme butikken fortalte at han hadde testet å selge brød billig rett før stengetid, men at det tapte han penger på.

Dagligvarekjedene har altså et villet og systematisk svinn på ferskt brød. Så hvis «alt» blir til dyrefôr – la oss se, ba vi. Og gjennom nettopp å vise til deres eget skryt fikk vi til slutt innpass hos en av aktørene som tar imot returbrød. Men i å komme dit møtte vi stor motstand:

Motstand: Vi kontaktet de to største produsentene i Østlandsområdet; Miljøfôr Norge AS og Eng Gårdsdrift. Vi møtte svært stor motstand, og fikk til slutt svar at deres leverandører/familie ikke ønsket et slikt innsyn. Deretter tok vi kontakt med de åtte største bakeriaktørene i landet. Fra første stund møtte vi en vegg av taushet, avslag og lite velvillig innstilling. Det gjennomgående etter første henvendelse var at videre telefoner aldri ble besvart, meldinger ble ubesvart og beskjeder ble neglisjert. Aller helst ønsket vi oss innpass hos Meny. De reklamerte med - Norges råeste brødgaranti. Men vi fikk ikke slippe til der heller.

Etter nær en måned med nytteløse fremstøt mot bakeriene, forsøkte vi oss med innpass via de tre store dagligvareaktørene, hvorav COOP var den eneste som åpnet opp.

Metode: Be dem om å smake selv

Nortura skyldte på butikkene og folk flest som ikke ville ha sau, og mente det var årsaken til at det lå så mye kjøtt på lager. Det måtte undersøkes. Vi fant at NOFIMA hadde gjennomført blindtester av sau vs lam hvor folk ikke smakte forskjell. Og «Matsjokkets» egen kokk var helt uenig i at sau smakte vondt. Men kunne vi likevel si at sau smaker godt? For å utfordre dagens praksis måtte vi derfor motbevise at folk ikke liker sau. Vi inviterte alle de tre matvarekjedene til et stunt i Husebyleieren. Vi hadde alliert oss med Gardens kjøkken, som skulle servere sau til soldatene for å se om de likte det. Samtidig tilberedte «Matsjokkets» egen kokk saueburgere og sauekjøtt som kjedenes representanter skulle få smake.

Motstand: Norgesgruppen viste til forsøkene med å selge hønsepølse i forbindelse med «FBI redder høna», men sa de var innstilt på å selge mye sau hvis etterspørselen kom. Mens Rema1000 unnlot å svare på om de prioriterte å komme. Først et par timer før opptak fikk vi vite at Rema også kom.

Kapittel 3: Andre større aktører

Metode: Jakten på pengene og regnskap

Researchen vår hadde avdekket et system som mest av alt var opptatt av penger. Lønner det seg med overproduksjon og dermed matsvinn så er det det aktørene jobber for. Vi tenkte at hvis det lønner seg å levere poteter til potetsprit fremfor å dumpe de bak gården, så vil bønder velge å gjøre det. Potetbonden vi hadde møtt tidlig i prosjektet fortalte at det kostet ham mer penger å kjøre potetene til pakkeriet for at de der skulle sorteres ut til potetmel eller potetsprit. Gjaldt det flere? Vi begynte jakten på pengene.

Vi hadde nå kontakt med flere kilder og jobbet parallelt med flere problemstillinger. Vi hadde lett og lett etter en potetbonde som hadde nye poteter som skulle pløyes ned i jorda. Vi tenkte at bilder av helt nye poteter som ikke en gang ble høstet ville være gode i prosjektet. Men selv om flere potetbønder fortalte at dette ble gjort, var det få som ville innrømme at de hadde planer om å gjøre det akkurat denne høsten. Og i hvert fall ikke offentlig. Vår research hadde avdekket at bøndene også er kompensert gjennom jordbruksoppgjøret for å levere potetene til sprit eller potetmelproduksjon.

Gjennom kontakt med flere forskere kom vi i kontakt med en bonde som nettopp hadde hjulpet en annen bonde med å ta opp poteter og latt flere poteter være igjen på jordet av økonomiske hensyn. Potetene på jordet var blitt for store etter kravene, og ville koste bonden mer å høste og sende til potetpakkeriet hvor de ville bli vraket og sendt til potetmel eller potetsprit.

Koste mer å sende til potetsprit enn å la de ligge på jordet og råtne? Dette var rart. Kunne det stemme? Vi gikk på nytt til BAMA og spurte hvordan det kunne henge sammen, de henviste oss videre til HOFF. Og skrøt samtidig veldig av ordningen hvor HOFF tar imot poteter med feil utseende slik at de ikke blir til matsvinn. Samtidig innrømmet de at heller ikke alle deres poteter endte hos HOFF. En betydelig andel går i stedet rett til dyrefôr.

Vi begynte å grave i HOFF. Både COOP Frukt og Grønt og BAMA – samt Østfoldforskning, Matvett og myndighetene viste til at det ikke er matsvinn på poteter fordi alle poteter ender hos HOFF. Gjennom å lese det HOFF skriver om seg selv på nettsidene deres kom det fram at poteter også der ender som matsvinn. Alle aktørene pekte på HOFF som beviset for at poteter ikke endte som matsvinn, men så

står det på deres egne hjemmesider at noen av potetene går til dyrefôr og biodrivstoff. Gjennom bakgrunnssamtaler med ansatte i HOFF kom det også fram at de er statsfinansiert. Myndighetene er altså klar over at tonnevis med poteter ikke brukes som matpotet, og løsningen deres er å subsidiere en ordning for å ta imot vrakede poteter.

«Turning point»: Potetprodusentene hadde hele tiden pekt på BAMA og COOP og deres utsorteringsregler for potetene som grunn til alt matsvinnet. Grossistene skyldte i sin tur på dagligvarebutikkens makt og forbrukernes preferanser som ansvarlige for alt matsvinnet. Men kunne det være at ansvaret var godt plassert på toppen i politikken? Hos myndighetene selv? Researchen avslørte at myndighetene var godt klar over både overproduksjonen, mengdene med import og utfordringene med matsvinn knyttet til dette. Men løsningen deres er ikke å redusere antall poteter eller hindre import, men å finansiere gjennom subsidier at potetbønder fortsetter å produsere poteter vi ikke spiser og deretter subsidierer HOFF potetfabrikk for å håndtere overproduksjonen. Kunne det være at overproduksjon, overflod og dermed matsvinn ikke bare var noe grossister og dagligvarer ønsket, men også politikerne?

Metode: La forskerne lese alt du skriver

De fleste journalister har opplevd å bli korrigert med rød penn fra forskere. Vi hadde nå vært i kontakt med SINTEF gjentatte ganger, og alt vi satt med var at fiskerinæringen som helhet hadde et matsvinn på 4-5 prosent. Mer ville de ikke si før forskningen deres var publisert. Vi gjorde derfor moderate anslag på 4 prosent matsvinn i oppdrettsnæringen og kom fram til enorme tall. For Norge produserer enorme mengder fisk. Da teksten var ferdig skrevet og klar for publisering valgte vi likevel på nytt å la SINTEF sine forskere lese igjennom ikke bare det de ble sitert på, men alt vi skrev om matsvinn fra fiskerinæringen. Vi fikk teksten i retur med mye rød penn.

Etter å ha hatt god dialog flere ganger ringte vi forskeren tilbake og forklarte at rød penn er vel og bra, men hvis hun ikke kunne fortelle oss hva som faktisk er riktig, så er de røde markeringene vanskelige å forholde seg til. «Men forskningen er ikke klar», svarte hun. Nei, vel – det forstår vi. Men saken skal ut, og vi vil veldig gjerne at den skal være mest mulig korrekt. Kan du korrigere etter beste evne -selv om ikke all forskning er klar? Heldigvis forstod forskeren dilemmaet og satte seg ned og beregnet for oss nye tall. Tall som var lavere enn våre opprinnelige, men fremdeles svært høye.

FASE 4: Den store overraskelsen og avsløring

Vi begynte arbeidet med å undre oss over om det virkelig stemmer at det er folk flest som kaster mest mat? Og ikke minst – hvor mye mat er det egentlig som kastes? Gjennom arbeidet hadde vi nå dokumentert mengder ingen før hadde vist fram eller snakket om. Vi hadde avdekket at det er systematisk overproduksjon og dermed overflod som fører til at mat kastes i alle ledd før den kommer til forbrukerne. Vi hadde avslørt at det ikke stemmer at det er forbrukerne som kaster mest mat – og at myndighetene mest sannsynlig visste om det. Men «mest sannsynlig» holder ikke – vi måtte finne ut om de faktisk ønsket at det skulle være slik.

Metode: Krev avsenderne av pressemeldinger for bevis for påstandene

Vi leste på nytt pressemeldingene fra myndighetene om matsvinn og bransjeavtalen, og bestemte oss for å legge ansvaret for innholdet til avsenderen. Når de skriver at «folk flest kaster mest mat» - hvordan vet de det? Vi sendte spørsmål og forespørsler om innsyn i bakgrunns materialet for

påstandene syv departementene stod for. I bakgrunnsamtaler med ansatte i KLD fikk vi vite at «myndighetene vet at statistikken er ufullstendig.». Og at «det er svært mye som ikke er kartlagt enda, men det jobbes med å finne et system for både jordbruk og fiskeri om hvordan man kan telle». Ja vel, tenkte vi. Kanskje er det slik at dagligvarebutikkene fortsatt er de med mest ansvar for systemet, og kontaktet på nytt forskere fra NIBIO for å få en analyse fra dem på hvordan dagligvarebutikkene misbruker sin makt – men der ble vi overrasket.

Motstand: Nei, svarte forskeren. Dette er villet politikk fra øverste hold. Politikerne sørger for overproduksjon gjennom jordbruksoppjøret hvert eneste år. De vil ha overflod og streng utsortering for å sikre både levende bygder, arbeidsplasser og høye priser. «Dette er villet politikk».

Metode: Gå tilbake til de første kildene

Som journalist er det ofte vondt å gå i sirkel. Men i denne saken har vi opplevd at sirkler fører til nye resultater. Vi måtte tilbake til nesten start – til Matvett – for å få bekreftet forskerens svar. Bransjen har hatt en massiv motstand mot en matkastelov og argumentert for at frivillighet er det mest effektive mot matsvinn. Men når alle parter tjener på matsvinn – er avtalen da god nok? Etter nye intervjuer med Matvett om bransjeavtalen ble det tydelig for oss at bedriftene gjerne kutter matsvinn når det lønner seg økonomisk, mens å redusere matsvinn når det ikke lønner seg økonomisk er mindre interessant. Bransjeavtalen har altså klare mangler. I tillegg er den per i dag myndighetenes eneste verktøy mot matsvinn. Den har kun fokus på dagligvarer, industri og noe serveringsbransje, men alt matsvinn før disse leddene blir i dag oversett. Det finnes i dag ingen tellemekanismer eller kontrollmekanismer for det enorme matsvinnet. Det er skjult.

Metode: Innsyn i subsidier

Hvis det var villet politikk, så ville det vel vise seg subsidiepolitikken, tenkte vi. Ved å sammenstille subsidier til alle grønnsaker og kjøttvarer over en periode så kunne vi avdekke om disse var endret for å redusere matsvinn. Dette er offentlige dokumenter som man kan søke innsyn i. De er også svært omfattende og tidkrevende å forstå. Vi begynte å nærme oss «deadline», og det var ingen rom for å søke om utsettelse hos ledelsen. Heldigvis var kildenettverket nå stort, og Excelarket godt utbygd med kontaktinformasjon og fakta. «Noen jobber med dette hele tiden, de må kunne hjelpe oss», tenkte vi og begynte å ringe flere landbruksforskere. Noen ganger kan en slik metode ta enda lengre tid enn å bare lese selv – men vi hadde litt flaks og litt journalistisk teft og traff en som i løpet av et par dager kom tilbake til oss. Vår problemstilling hadde han ikke sett på, men mente den var interessant. Og ja – vi kunne absolutt slå fast at det var lite eller ingenting i subsidiepolitikken som minte om at man ønsket å redusere matproduksjonen i Norge.

Motstand: Vi satt nå med flere kilder og analyser på at det er manglende politisk vilje til å få det til. Eller enda mer, vi forstod nå at det var politisk vilje for å legge skylda på oss forbrukere, men ikke rydde opp i primærleddene eller andre steder hvor det ikke nødvendigvis lønner seg økonomisk å redusere matsvinnet. Men tross flere ukers varsel ville hverken statsministeren eller landbruksministeren møte oss. Statsministeren avviste at hun hadde ansvar, og landbruksministeren insisterte på å kun svare skriftlig. Alle andre forslag ble avvist. Vi vurderte å både dukke opp på andre tilstelninger hvor ministeren deltok, sende spørsmål åpent på sosiale medier og ringe uten avtale. Vi valgte å ikke gjøre noe av dette blant annet fordi vi ikke ønsket at saken skulle handle om våre metoder i videre debatter. Vi brukte deres manglende vilje til å snakke om dette i saken for å belyse ytterligere manglende politisk vilje og handlekraft.

Etikk

Mange av kildene vi brukte gav oss tilgang gjennom langsiktig kildepleie. Vi valgte åpenhet som metode og strategi i alt det journalistiske arbeidet vi gjorde for å ivareta kildepleien også gjennom dette prosjektet.

Åpenheten ble praktisert gjennom tett dialog underveis, kildemøter og ved at alle medvirkende fikk mulighet til å se og lese store deler av materialet før publisering. Vi var åpne om våre tall og tilstrebet at all kritikk skulle imøtegås, også den som ikke ble berørt av VVP. Selv om det ikke var sterke angrep, altså etterprøvbare beskyldninger av faktisk art, så lot vi motparten komme til orde for å nyansere og forklare. Målet var å hele tiden tilstrebe balanse og nyansering.

Metode. Møte fryktkultur med åpenhet

I vår journalistiske research møtte vi en fryktkultur fra både bønder og pakkerier. På egne møter med aktørene var vi åpne om at vi hadde møtt denne fryktkulturen, men var konsekvente på at de ikke fikk oppgitt navn på kilder, og da heller ikke de som sto åpent fram i saken. Vi hadde erfart at en grossist tidligere hadde kontaktet kilder direkte, og kildevern ble derfor ekstra viktig.

Motstand: Politikerne trenerte og tok styringen

Vi opplevde mot slutten av publiseringen at andre aktører ønsket å eie saken. Vi hadde siden august 2019 jobbet med å avdekke og kartlegge hvordan enorme mengder med sukkervarer ble kastet på grunn av en avgift som gjorde at det lønnet seg å kaste framfor å gi bort. Allerede i september gjorde vi opptak hvor Knut Arild Hareide konfronter sentrale politikere, deriblant finanskomiteens leder Henrik Asheim, med tall på mengden brus og godteri som kastes hvert år. Asheim ga uttrykk for at han ikke ville være med på dette opptaket uten å ha diskutert saken med Finansdepartementet i forkant. Rett før publisering fikk vi tips fra nyhetsavdelingen i NRK om at Finansdepartementet jobbet med en snarlig løsning på sukker-avgiften. Vi henvendte oss til Departementet og spurte om de kunne vente med sin løsning av sukkeravgiften til uken vi skulle publisere, siden det tross alt var vi som hadde satt i gang prosessen med endring. De ville ikke vente. Ved å komme en snarlig løsning lå de i forkant av en eventuell kritikk. Da valgte vi å publisere tidligere.

Utfordringer ved å lansere løsninger

TV-serien «Matsjokket» skulle ta utgangspunkt i vår gravejournalistikk, og fortelle det på en måte som var underholdende og sjokkerende. Vi ønsket også å vise at mat som i dag kastes er spiselig, og måtte derfor vise løsninger for det. For eksempel at bananer som i dag kastes faktisk kan brukes til mat. Vi ønsket også å engasjere bredt slik at folk kunne bruke sin forbrukermakt og demokratiske kraft til å endre et system som fører til matsvinn.

TV-serien ønsket også å engasjere ved å vise at man kan redde penger og miljø ved å spise opp rester hjemme. Ved å vise at mat som kastes lett kan spises, håpet vi å gjøre vårt for å halvere matsvinn i Norge. Samtidig var vi bevisste på at ville gi oss noen etiske dilemmaer. Hvordan kunne vi unngå at industri og dagligvarebransje ikke brukte dette som en gylden mulighet til å drive PR, og fremstå som flinkere enn de egentlig er? Vi måtte være ekstra bevisste på at det redaksjonelle stoffet skulle springe ut fra selvstendige og journalistiske vurderinger, uten påvirkning fra matvarebransjens kommersielle egeninteresser.

Metode: Åpenhet hele veien

Alle medvirkende hadde mulighet til å se episodene i gode tid før de ble sendt på TV. Vi hadde en lukket visning og førpremiere en uke før publisering, hvor vi viste fram første episode, samt klipp fra de ulike episodene som kom. Her fortalte vi om våre metoder og vårt formål. Til denne visningen inviterte vi aktører som var representanter for det systematiske og store matsvinnet, og aktører som hadde gitt oss tilgang til å filme og fotografere kasting. Den lukkede førpremieren ble en metode for å ivareta kildepleie og åpenhet helt fram til publisering. Samtidig ble det en mulighet for at ulike aktører og medvirkende kunne snakke sammen. På den samme visningen inviterte vi også entusiaster og fagpersoner fra ulike miljøer som er opptatt av matsvinn. Målet var at dette skulle resultere i engasjement og kronikker.

Publiseringsplan

Vårt journalistiske arbeid viste at det fantes et skjult matsvinn og en systematisk overproduksjon som førte til kast av spiselig mat. Hvordan skulle vi få journalistikken vår ut til både forbrukere, matvarebransjen og politikere? Vi bestemte oss for å lage en større pakke, som bestod av en TV serie, et lengre grundig nettrigg samt ulike nettsaker, en SoMe strategi og en omfattende publiseringsplan med nyhetsaker i diverse NRK redaksjoner. Men hvordan treffe og engasjere publikum med en tematikk om matsvinn?

Metode: komme inn i hodet på publikum.

Før vi bestemte oss for å lage Matsjokket og Det Skjulte Matsvinnet gjorde vi 20 brukerintervjuer. Det bidro til at vi kom inn i hodet til mange folk. De vi snakket med hadde lite kunnskap om at matkasting fører til klimautslipp, men flere hadde et ønske om at vi skulle få ut «klimafingern». For at programmet skulle bidra til å redusere matsvinn, så ville vi også nå de som kastet aller mest. Østfoldforskning kunne fortelle oss at det var småbarnsfedre i 30-åra. Dette ble retningsgivende i hvordan vi lagde programmet.

Motstand: Utfordringen er at menn i 30-årene i stor grad ikke velger NRK TV. Vår hovedbruker Magnus (33 år gammel småbarnsfar fra distriktsnorge), ser gjerne på «Game of Thrones», hvordan skulle vi få ham til å velge NRK? Metoden ble å gjøre flere intervjuer med menn i samme alder. Basert på disse bestemte vi oss for at hver episode av matsjokket skulle inneholde underholdning, avdekkende sjokk, overraskelse, nyttige, enkle tips og triks, humor og kjendiser. I seriebildene valgte vi å la oss inspirere av Marvel universet, og andre populære serier fra Netflix som mann 33 ser på. Men ble vi faktisk valgt? Vi intervjuet Magnus i etterkant av serien. Han hadde blitt så begeistret at han hadde bestilt sauekjøtt hjem. Magnus likte og valgte serien og vi kunne også se at vi traff menn i målgruppen godt på sosiale medier.

Metode. Sette matsvinn på dagsorden

I TV serien valgte vi bevisst profiler med stort nedslagsfelt i ulike deler av befolkningen. Vi sendte de bilder og SoMe materiale i forkant av publisering, og fulgte opp underveis slik at de også kunne engasjere sin tilhengerskare. Vi satt med mye interessant research som vi ikke fikk brukt i TV saken eller i nettrippet «Det skjulte matsvinnet». Vi lagde derfor et researchhefte som vi delte med alle distriktskontor i NRK med oppføring om at vi sammen skulle lage en «Nasjonal restedag» den 14.11. Dette var en viktig metode for å engasjere hele Norge.

Vi engasjerte også kokkelauget, som tok utforingen, og hadde en rekke arrangementer rundt omkring i landet, hvor kokker laget mat av restemat.

Vi lanserte også #reddebanaan og #nrkrestemat til Instagram. Her kunne publikum underveis i serien vise sitt engasjement, og bidra til å bli en matredder.

For å ha en oversikt over om engasjementet rundt matsvinn faktisk økte satte vi i oppstarten av prosjektet opp et Retriversøk med ord knyttet til både TV-programmet og Nettrigget. Ved valg av alle nettkilder, papir- og plussaviser (uten NRK-kilder) finner vi omtale av «Matsjokket» i 282 artikler fra 14.10.2019 til i dag. Søk på «matsvinn» fra 14.10.2018 til og med 31.12.2018 gir 713 treff i alle norske nett- og papirkilder i Atekst. Søk på «matsvinn» fra 14.10.2019 til og med 31.12.2019 gir 1401 treff i alle norske nett- og papirkilder i Atekst. Vi ser altså en tilnærmet dobling av medieomtale om matsvinn når vi sammenligner periodene fra 2018 og 2019. En slik dobling er jo en svært konkret metode for å måle medietrykket på temaet.

For å sikre at vi følger opp endringer og at ulike aktører gjør det de har sagt underveis i serien, systematiserer vi alle lovnader om endringer, samt endringer i et dokument, slik at vi nå etter publisering følger opp om endringene faktisk skjer, og om matsvinnet faktisk har blitt mindre.

Konsekvenser

Serien har ført til store konsekvenser og et markant stemningsskifte blant forbrukere og hos politikere. Her er noen:

Regjeringen uttaler i pressemelding at det er blitt økt fokus på matsvinn i regjeringen takket være NRK.

Jordbruksminister Olaug Vervik Bollestad uttaler: Nå de siste ukene har NRK satt et viktig fokus på matsvinn, med ulike reportasjer på ulike varer. Blant annet så vi store lagre med sauekjøtt som ikke blir spist. Jeg har hatt møte med matkjedene også om denne saken, og de sier at de vil være med og ta grep som gjør at det blir solgt mer sau.

23.12.19 uttaler Bollestad til Dagsrevyen: Regjeringen varsler at det kan bli forbudt for matvarekjedene å kaste mat. Hun uttaler: «Loven kommer. Det har KrF et stort engasjement på. Og Stortinget har bedt regjeringen fremme forslag om det i løpet av 2020.»

Framtiden i våre hender har jobbet lenge med å presse på politisk for å få en matkastelov. De forteller at den politiske stemningen snudde markant etter Matsjokket.

Norgesgruppen merker at flere butikker nedpriser flere varer som er i ferd med å gå ut på dato og kunder handler nedpriset mat med hevet hode.

Bananer/Frukt:

Norgesgruppen melder om holdningsendring hos kunder og butikker. Flere butikker setter opp skilt om "redd en singel banan" og flere gir bort single bananer til barn.

COOP skal teste stasjoner med singel frukt (bananer, epler osv)

Bama sier de registrerer enda større engasjement rundt temaet matsvinn.

Sau:

Reguleringslageret er tømt som et resultat av flere initiativ etter serien:

Nortura innførte en ordning der medlemmene kan kjøpe sau til engrospris for å kutte lagrene med sauekjøtt. Nortura ga 10 tonn sau til Matsentralen. Oppdal Spekemat kjøpte 250 tonn. 1000 tonn sauekjøtt eksportert til Oman. Ingenting er gitt til pelsdyr eller endt som sementpulver.

Inderøy Slakteri i Trøndelag har økt bruken av sauekjøtt i produktene sine

Fra uken etter vår publisering har Norges Gruppen solgt 10 ganger mer fåreprodukter enn i ukene før publisering. De tror de kan selge rundt 100 tonn i løpet av et år. Fårikålkjøttet av sau blir liggende som en helårsvare hos Norgesgruppen.

Norgesgruppen utfordret også en rekke aktører til å komme med produktideer hvor sauekjøttet brukes som ingrediens for eksempel saueburger, ferdigretter og fårepølse.

Stort engasjement i hele landet: Sauebønder ga bort 100 kilo kjøtt til eldre i Hjelmeland, Studentsamskipnaden i Oslo bød på grillt sauekjøtt og panelsamtale sammen med Matvett og Nortura hvor 700 studenter og ansatte deltok. Bøndene Johannes Randem, Monica Been og Kristian Sandem, ved Grorud gård og Holm Søndre videreformidlet nærmere 500 kilo sauekjøtt gjennom sosiale medier.

Rema melder at interessen for sau har vært større enn de hadde trodd. Rema bekrefter at det at de tok inn fårefilet utenfor vanlig sesong var et direkte resultat av NRK og det solgte veldig godt. I tillegg har de hatt 50% vekst på fenalår av sau, og det kommer flere gode saueprodukter også etter julesesongen.

Brød:

Returordningen er sterkt debattert i etterkant av Matsjokket. Avisen «Dagligvarehandelen» har hatt flere saker med fokus på returordningen og Norgesgruppen har på lang vei sluttet med fri retur, mens Coop vil teste fryst brød og ha smalere utvalg mot slutten av dagen.

«Fri retur på brød og frukt og grønt bør utfordres», skriver Østfoldforskning og Matvett i sin liste over tiltak som matbransjen må gjøre for å redusere matsvinnet ytterligere.

Sukkeravgiften:

Finanskomiteen fremmer forslag om å endre sukkeravgiften slik at alkoholfrie drikkevarer, sjokolade og sukkervarer kan gis bort til veldedige formål verdelagsfritt. Endringen blir gjeldende fra 1. desember 2019.

Fisk:

Bærekraftig sjømat var tema på Sjømatrådets årsamling i går. Tidligere har de utnyttet opp mot 82% av råstoffet. Nå varsler Fiskeri- og sjømatminister Harald Tom Nesvik at det i 2020 er prioritet fra Regjeringen å bli enda bedre på å ta vare på verdiene og restråstoffet, og at det er helt slutt på den tiden der man kastet restråstoff på havet.