



03-03-2020 23:48 CET

Bygger isvegg mot brødsvinn utenfor Oslo

S

Til tross for stort fokus på matsvinn, kaster nordmenn fortsatt 170 000 brød hver dag. Brødsvinn er noe av det enkleste man kan redusere, da tørt brød har mange bruksområder. Dersom vi hadde vært flinkere til å bruke fryseren kunne vi ha redusert brødsvinnet med 50%.

Hver eneste uke kaster norske familier et helt brød rett i søpla. Gjennomsnittshusholdninger på 4 personer kaster nesten 170 kg mat i året, eller mat for ca. 8.650 kr viser tall fra Matvett og Østfoldforskning. Mye kunne ha blitt gjort dersom nordmenn ble flinkere til å benytte fryseren, da kan vi nemlig redusere svinnet med opp til 50%.

Hatting som er Norges største leverandør av fryste brødvarer mener det er på tide at nordmenn endrer rutinene sine for å kaste mindre.

– Mange kjenner sikkert på at de kaster mye brød, men jeg tror det er vanskelig for folk å se for seg hvor mye dette faktisk blir i løpet av et år sier Aina Hagen, markeds- og innovasjonssjef i Hatting. Matsvinn er et kjempeproblem, men noe av det som er lettest å gjøre noe med er brødsvinnet. Vi har fokus på å få ned svinnet i egne produksjonslinjer og har signert [bransjeavtalen](#) om å halvere matsvinn innen 2030. Vi er i ferd med å sette opp [brødsvinn.no](#) - en egen nettside som handler om alt du kan gjøre for å få ned brødsvinn. Og nå ønsker vi å belyse utfordringen med en gigantisk isvegg og håper mange nordmenn får dette med seg, sier hun.

Aina Hagen får støtte av Anne Marie Schrøder i Matvett. Hun anbefaler nordmenn å tenke gjennom hvorfor de kaster brød og endre rutinene sine ved for eksempel å fryse brødet i skiver og ta opp det de trenger.

– Mange kaster brød bare fordi det er blitt litt tørt og ikke så saftig som vi liker det, sier hun. Da er det viktig å tenke på alternative bruksområder. Tørt brød smaker bra som krutonger, arme riddere, rett i suppen eller i bakverk. Vi må huske at all mat har en verdi, også den som ikke er helt fersk, fortsetter hun.

–Forebygging av matsvinn er et av de mest effektive klimatiltakene, i følge internasjonale og norske klimarapporter de siste årene, sist [Klimakur2030](#) fra Miljødirektoratet.

Hvis vi skal klare å halvere matsvinn innen 2030 i tråd med FNs bærekraftsmål og "Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn", må vi samarbeide om å finne gode løsninger og bærekraftig adferd i hele verdikjeden. Vi må få med flere bedrifter som Hatting til å engasjere seg i dette viktige arbeidet, avslutter Anne Marie Schrøder i Matvett.

[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag ca 130 ansatte og har hovedkontor på Langhus, sør for Oslo. Vi er lidenskapelig opptatt av god bakst og jobber kontinuerlig for å løse morgendagens utfordringer i bakeribransjen og å sette nye standarder for brødetts muligheter.

[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med ekspertise på frosne og ferske bakervarer for storhusholdning og detaljhandel. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder.

Kontaktpersoner



Aina Hagen

Pressekontakt

Markeds- og innovasjonsdirektør

aina.hagen@lantmannen.com

+47 908 98 768



Elin Renbjør

Markedssjef Hatting

elin.renbjor@lantmannen.com

+ 47 950 47 406