

Undringsdokument for prosjektgruppen Utgått MatAvfall Datering (UMAD)

Grupped medlemmer:

Stian Bratlie (bratliestian@gmail.com)

Margaret Machniak (margarma@ifi.uio.no)

Bao Marianna Nguyen (baomn@student.uio.no)

Bakgrunn for prosjektet

I meldingen til Stortinget levert av Landbruk- og Matdepartementet fra 2008-2009 blir matavfall fremhevet som den mest voksende avfallskategorien i Norge. I 2007 stod husholdningen for omlag 0,5 millioner tonn våtorganisk avfall, mens tjenesteytende næringer som for eksempel dagligvarehandel, hotell, sykehus og liknende stod for hele 0,4 millioner tonn.

Ettersom to av grupped medlemmene har deltidsjobber innen dagligvarebransjen, har vi selv sett hvor mye matavfall som produseres på en butikk og hvor det meste består av varer som har gått ut på dato samt svinn. Større butikker er nødt til å ansette medarbeidere som har som hovedoppgave å finne varer som har gått ut på dato. Lønnskostnadene, tapet av fortjeneste for varer som må kastes samt utgiftene i forbindelse med bortkjøring av våtorganisk avfall er kostnader og ikke minst de miljømessige følgene er tap som kunne vært unngått.

Vi lurer dermed på om det er mulig å minske svinn og avfall som dagligvarebutikkene står for, og om man kan gjøre noe med svinn. Dersom man finner på en løsning som kan finjustere hvor mye som bestilles og selges av de ulike varene og hvordan man kan minske svinn innad i butikken, klarer dette å påvirke produksjonen og muligens føre til at man ikke trenger å slakte og fore opp like mange dyr?

Veien videre

Vi undrer om løsningen kan ligge i intelligent emballasje som kan integreres i butikken for å øke kontrollen over de forskjellige varene, fremme rullering og fronting av de mest datoutsatte varene og muligens forhindre kasting av utgåtte matvarer. Fokuset vil hovedsaklig ligge på matvareforretningene, men vi håper å kunne inkludere vedledighetsorganisasjoner med håp om at med riktig oversikt og system, blir det lettere for de å hente mat som kan spises, men som grunnet datostempling blir sortert bort og kastet som avfall.

Vi ønsker primært å inkludere butikkmedarbeidere med erfaring innen ferskvarehåndtering i prosjektet vårt, men har også lyst til å inkludere representanter for vedledighetsorganisasjoner, om mulig ferskvareprodusenter og matforskningsinstituttet. Vi ønsker å samle inn data samt jobbe videre med ideene våre ved å gjennomføre en fokusgruppemøte, future workshop og prototypetesting med brukerne og eventuelt aktørene hvor brukerne er primært butikkmedarbeidere.