



Hér hafa starfsmenn haft fyrir því að taka brauðið úr plastumbúðum og sett í lífrænan úrgang til moltugerðar. Ljóst er að töluvert magn af mat er urðað í umbúðum. Hversu mikið magnið er liggur ekki fyrir.



Hér má sjá brauð sem tekið hefur verið úr sölu. Vonandi er það ekki urðað í umbúðunum heldur nýtt sem dýrafóður eða í öllu falli sent til moltugerðar. Stóra verkefnið er þó að koma í veg fyrir að mat sé yfirhöfuð hent.

Skilgreiningin á matarsóun er í einföldu máli þessi:
Sóun á mat sem að öðrum kosti hefði mátt nýta.

Nýtanlegur matur er matur sem er hent vegna þess að hann er farinn að skemmast, er runninn út á tíma.

Ónýtanlegur matur er sá hluti matar sem almennt er ekki borðaður svo sem eggjaskurn, kaffikorgur, bein og hýði.

Rannsókn á matarsóun Íslendinga



VIÐTAL VIÐ GUÐMUND B. INGVARSSON

Nýjustu upplýsingar um matarsóun Íslendinga eru úr rannsókn Umhverfisstofnunar frá 2016. Hún er fyrsta rannsókn sinnar tegundar og náði bæði til heimila og fyrirtækja um allt land. Í ljós kom að íslensk heimili henda að meðaltali 23 kg af nýtanlegum mat á ári og 39 kg af ónýtanlegum mat (samtals 62 kg). Þá hellir hver íbúi 22 kg af matarolíu og fitu og 199 kg af drykkjum á ári.

Guðmundur B. Ingvarsson, sérfræðingur hjá Umhverfisstofnun, hafði umsjón með verkefninu. Hann segir aðspurður að samkvæmt þessari nýju könnun sé matarsóun frá heimilum á Íslandi sambærileg því sem gerist í öðrum löndum Evrópu. Guðmundur segir svarhlutfall í heimilishlutanum hafa verið ásættanlegt og að niðurstöðurnar séu líklegar til að gefa nokkuð raunsanna mynd af stöðunni.

Hvað fyrirtækjahlutann varðar er sóunin mest hjá veitingarekstri og matvælaframleiðslu. Fyrirtækjahlutinn skiptist niður í 17 atvinnugreinaflokkar og var svarhlutfall mjög mismunandi eftir flokkum. Til dæmis barst ekkert svar frá mjólkurvinnslum og fiskvinnslum. „Við hefðum að sjálfsögðu óskað þess að svarhlutfall hefði verið hærra,“ segir Guðmundur, „en um leið höfum við skilning á því að rannsóknin krafðist þó nokkurrar vinnu af þátttakendum og taka verður tillit til þess.“

Við þurfum öll að taka okkur á, bæði neytendur og þeir sem standa í rekstri. Það þarf samstillt átak samfélagsins alls til að taka á matarsóun

Nú er þetta stærsta matarsóunarrannsókn sem gerð hefur verið á Íslandi. Var eitthvað sem kom Guðmundi á óvart? „Miðað við niðurstöður frá öðrum löndum þá held ég að mikið magn matarolíu og fitu sem hellt er í niðurföll hafi komið hvað mest á óvart. Magn drykkja reyndist einnig hærra en í öðrum löndum en það kom ekkert sérstaklega á óvart því magnið reyndist ekki svo mikið, eða rúmlega hálfur lítri á dag á hvern íbúa, ef litið er til þess að allir drykkir nema vatn úr krana falla þarna undir. Hin litla drykkjarsóun sem mældist í öðrum rannsóknnum kemur frekar á óvart og vekur upp spurningar um aðferðafræði.“

Hvaða geirar þurfa helst að taka sig á? „Við þurfum öll að taka okkur á, bæði neytendur og þeir sem standa í rekstri. Það þarf samstillt átak samfélagsins alls til að taka á matarsóun. Niðurstöður rannsóknarinnar draga þó fram að mesta sóunin er í veitingarekstri, matvælaframleiðslu og á heimilum.“

Það er oft talað um að mikil sóun eigi sér stað í bakaríum. Er umfangið þekkt og er vitað hvað er gert við það sem ekki selst? „Í rannsókninni var könnuð matarsóun í atvinnugreinaflokknum sem nær yfir framleiðslu á bakarís- og mjólkendum vörum. Samkvæmt niðurstöðunum er umfang matarsóunar í þessum flokki 2.700 tonn á ári, þar af eru um 99% nýtanlegur matur. Athygli skal þó vakin á að þessar niðurstöður byggja á skráningum frá einu fyrirtæki en hin sjö fyrirtækin í þessum flokki sem lentu í úrtaki sáu sér ekki fært að taka þátt í rannsókninni. Það var ekki viðfangsefni rannsóknarinnar að athuga hvað verður um matarúrganginn og því er ekki hægt að fullyrða um það út frá niðurstöðum rannsóknarinnar. Það er þó rétt að vekja athygli á að það hefur færst í vöxt að bakarí bjóði upp á dagsgamalt bakkelsi á niðursettu verði. Það er skref í rétta átt,“ segir Guðmundur.

Umhverfisstofnun mun áfram sinna verkefnum tengdum matarsóun og segir Guðmundur að í ár snúi stærsta verkefnið að matarsóun í veitingarekstri enda leiddi rannsóknin í ljós að þar væri sóunin einna mest. „Síðan verðum við áfram með fræðsluverkefni sem snúa að heimilum og ætlum m.a. að útbúa kennslufni fyrir grunnskóla auk fleiri verkefna,“ segir Guðmundur að lokum.



Hér má sjá gulrætur og annað grænmeti sem fleygt hefur verið á sorpstað nálægt Flúðum. Þessi örlög uppskerunnar eru vægast sagt dapurleg. Ef grænmetið er einhverra hluta vegna ekki hæft til manneldis ætti í öllu falli að nýta það í fóður. Það eru vonbrigði að sjá sóun sem þessa.