

**Matindustrien inntar appen**

**På ett år har antall industriaktører i matredder-appen Too Good To Go tredoblet seg. Nå innleder selskapet et samarbeid med arbeidsmarkeds- og inkluderingsbedriften Nordpolen Industrier for å håndtere økt oppdragsmengde og få ytterligere bukt med svinnet.**

Matindustrien – eksempelvis produsenter og leverandører til dagligvare- og serveringsbransjen – står for 22 prosent av det kartlagte matsvinnet her til lands, ifølge Matvett og Norsus. Dagligvarehandelen og hotell- og restaurantbransjen står for henholdsvis 15 prosent og 7 prosent, og resten tilskrives hovedsakelig forbrukere.

**Tredobling av aktører – 56.000 pakker med overskuddsvarer reddet i år**

44 industriaktører har nå funnet veien til appen, deriblant Nortura, Scandza, Orkla, Lantmännen Unibake, Munsj og Sletten Norge, mot 15 i august i fjor. 23 bedrifter er blitt med i appen etter nyttår.

Samlet har de solgt 56.476 pakker med overskuddsvarer gjennom Too Good To Go hittil i år – 76 prosent flere enn i samme periode i 2020.

– Økningen skyldes både koronakrisen, som har gjort at en del virksomheter har overskuddsvarer de ikke får solgt, og økt søkelys på industriaktører fra vår side. Matindustrien har betydelige svinnutfordringer, og appen er ett av flere tiltak som kan tas i bruk for å unngå at helt fin mat og drikke ikke går til spille. Vi fungerer som en nødventil for varer med begrenset holdbarhet eller produksjonsfeil, sier Ann-Kristin Raknes Pfründer, daglig leder i Too Good To Go.

Ringi-flasker med SAS-logo, feilmerket Synnøve Finden kjøleskapsgrøt og Laban-poser med en overvekt av mannlige seigmenn er noen eksempler.

**Behov for hentepunkter**

Raknes Pfründer forteller imidlertid at det iblant oppstår utfordringer med logistikken.

– Industriaktørene befinner seg på alt fra fabrikker og lagre til hovedkontorer, noe som gjør at matreddingen kanskje har foregått på en parkeringsplass utenfor allfarvei. Det kan fungere fint, men vi ser også at det er behov for sentralt beliggende hentepunkter. Derfor har vi startet et samarbeid med Nordpolen Industrier på Torshov i Oslo, hvor folk kan plukke opp produktene etter å ha gjort et kjøp i appen, sier Raknes Pfründer, som har ambisjoner om å etablere hentepunkter flere steder i landet.

**Solgte 20.000 flasker eplemost**

Hun sier at det som startet som et pilotprosjekt på forsommeren, viste seg å gå over all forventning. Rundt 4000 poser med overskuddsvarer ble hentet hos Nordpolen Industrier på bare noen uker, inkludert 2000 esker med til sammen 20.000 Ringi-flasker som egentlig skulle blitt servert til SAS-passasjerer.

– Nordpolen er en fin samarbeidspartner for oss. De gjør et viktig arbeid for å inkludere folk som kunne stått utenfor arbeidslivet. I tillegg trenger de flere oppdrag, så vi er veldig glad for å få dem med på laget. De pakker og deler ut overskuddsvarene, slik at bedriftene slipper dette, sier hun.

Too Good To Go har det siste året blant annet fokusert på å få med flere dagligvarebutikker i appen, noe som har resultert i en vekst på over 200 prosent innen dette segmentet. Rundt 900 dagligvarebutikker befinner seg nå i appen.

– Fremover vil vi også rette oppmerksomheten mot industriaktører i større grad, for her er det et stort potensial for å redde mer mat, sier Raknes-Pfründer, som også ser på nye samarbeidsmuligheter gjennom et partnerskap i Dagligvareleverandørenes forening (DLF).

**Nordpolen:** – **Gir mestringsfølelse**

Aina Berge, daglig leder i Nordpolen Industrier, er godt fornøyd med opplegget.

– Dette gir oss nye, spennende arbeidsoppgaver. Vi lærer masse om kundekontakt og salg og blir tryggere på digitale verktøy, noe som gir en sterk mestringsfølelse. I tillegg får vi vist oss frem i lokalmiljøet vårt. Generelt mener vi at mennesker med en utviklingshemming bør ha en synligere plass i arbeidslivet og samfunnet vårt, og det bidrar dette samarbeidet til, sier hun.

– Noe av det hyggeligste er alle kundene vi møter. Det er mange som slår av en prat. Stor stas var det da en politibil parkerte i rundkjøringen vår og en uniformert politikonstabel hentet sine produkter og ble med på noen selfier, sier hun.

– Vi er jo også med på å redde miljøet litt. Det at tusenvis av Too Good To Go-poser er hentet hos oss på så kort tid, er helt rått, sier Berge.

Hun sier at de har prøvd ut ulike løsninger for pakking, lagring og utdeling, og at de har kommet frem til et opplegg som passer godt for begge parter.

– Snart skal vi på salgskurs med Too Good To Go, så kundekontakt skal vi bli skikkelig gode på, sier Berge.

**Matvett mener matindustrien har mer å gå på**

Anne Marie Schrøder, kommunikasjonssjef i Matvett, er positiv til at det lanseres flere tiltak som reduserer svinnet i matindustrien, og peker på at denne sektoren ikke har kommet like langt som eksempelvis dagligvarehandelen. Ifølge Matvett reduserte matindustrien svinnet sitt med 7 % fra 2018 til 2019, mens dagligvarehandelens kutt tilsvarte 17 % i samme periode.

– Vi trenger mange forskjellige tiltak, så dette er flott. Vi heier på at bedrifter benytter seg av det som passer best for dem, og det vil variere alt ettersom hva de har av overskuddsvarer, kvanta og hvorvidt de ønsker å tjene penger på produktene eller ikke. Donasjon og nedprising fungerer godt begge deler. Det hender også at disse løsningene brukes i kombinasjon, sier hun.

– Samfunnet vårt må for eksempel bli mye flinkere til å omfavne produkter med skjønnhetsfeil, eller «feil» størrelse og farge. Jeg synes det er bra at disse blir lettere tilgjengelig for folk flest, sier Schrøder.

**FAKTA**

* I Norge utgjør det kartlagte matsvinnet minst 417.000 tonn i året, noe som hovedsakelig fordeler seg på forbrukere, matindustrien, dagligvare og serveringsbransjen, og det kastes mat for rundt 20 milliarder kroner årlig ifølge [Matvett og Norsus](https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.51.20-Matsvinn-i-Norge-2015-2019_2021-02-24-111320.pdf)
* Matsvinn står for 8 % av de menneskeskapte, globale CO2-utslippene, ifølge [FN](http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_and_climate_change.pdf) (Food and Agriculture Organization of the United Nations/ FAO)
* Redusert matsvinn er det mest effektive enkelttiltaket for å begrense global oppvarming, ifølge [Project Drawdown](https://www.drawdown.org/solutions/table-of-solutions)
* Matsvinnet skal halveres innen 2030, ifølge [FNs bærekraftmål](http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data)) punkt 12.3 (Food and Agriculture Organization of the United Nations/ FAO). Også i Norge skal matsvinnet halveres innen 2030 (sammenlignet med 2015), definert i Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, ifølge [Regjeringen](https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-redusere-matsvinn/id2558931/)

**Om Too Good To Go**  
Jobber for å redusere matsvinn i 16 land, med Canada som siste tilskudd fra juli 2021. Too Good To Go-appen knytter butikker og andre matbedrifter som har varer til overs sammen med folk som vil kjøpe disse til redusert pris. Selskapet samarbeider også med aktører i matbransjen om å sette matsvinn på agendaen og deler informasjon om matsvinnproblematikken i ulike kanaler.

I Norge har selskapet 1,5 millioner brukere og 3300 samarbeidspartnere, og 5,6 millioner poser med overskuddsvarer er reddet fra å ende opp som svinn siden appen ble lansert i Norge i 2016.

**Kontakt**Aina Berge, daglig leder i Nordpolen Industrier, [aina@nordpolen.no](mailto:aina@nordpolen.no)**,** 408 58 972Anne Marie Schrøder, kommunikasjonssjef i Matvett, [ams@matvett.no](mailto:ams@matvett.no)**,** 952 209 95  
Ann-Kristin Raknes Pfründer, daglig leder i Too Good To Go, [apfrunder@toogoodtogo.no](mailto:apfrunder@toogoodtogo.no), 952 77 088Lene Kallum, kommunikasjonssjef i Too Good To Go, [lkallum@toogoodtogo.no](mailto:lkallum@toogoodtogo.no), 991 07 900