

# Redd Maten! – Fra matsvinn i dagligvare, til nytt produkt

## Hovedmål:

Å kartlegge matsvinn fra dagligvarebutikker og ut ifra denne kunnskapen, utvikle nye produkter basert på disse råvarene der deler av en produktutviklingsprosess ble brukt. Videre velges et av produktene for videre arbeid, hvor det deretter utføres en forbrukerundersøkelse der det til slutt utvikles et testprodukt.



Brune bananer som ble brukt i produksjonen av «Nice Cream»

Takk til  
Hovedveileder: Eirin Marie Skjøndal bar  
Reserveveileder: Marte berg Wahlgren  
REMA 1000 Vikhammer – Daglig leder Frode Haug

## Materialer og metode:

For å kartlegge matsvinnet ble det utført intervjuer med ulike dagligvarebutikker og utenlandsbutikker.

For deler av produktutviklingen ble Osterwalder metoden benyttet der det ble fokusert på å lage produkter av råvarene tomat, eple, brokkoli og banan som var kartlagt. Til disse produktene ble det satt kriterier, der produktet banan-is som ble valgt å kalle «Nice Cream» oppfylte kriteriene best.

For å finne ut mer om forbrukernes holdninger til «Nice Cream» ble det utført en forbrukerundersøkelse, der det ble spurt om temaer som kjøpsvaner, holdninger til «Nice Cream» og bærekraft. den ga også en oversikt over tilhørigheten til «Nice Cream» i markedet.

Tilslutt ble «Nice Cream» utviklet, først med ulike melketyper, så med ulike smaksvarianter av jordbær, bringebær og sjokolade.

Batch	Melketype
B1	Uten melk
B2	TINE 1.0% lettmelk
B3	Mandelmelk
B4	Havremelk
B5	Soyamelk

## Resultat:

Fra intervjuene kom det frem at frukt, grønnsaker, bakevarer og glutenfrie produkter var matvaregruppene som det ble kastet mest av, med stor variasjon avhengig sesong og tilbud. Hos frukt og grønnsaker var hovedårsaken til matsvinet kosmetiske skader på utsiden eller overmodning.

Fra produktutviklingen kom det mange forskjellige forslag men fra kriteriene som ble satt på forhånd ble «Nice Cream» valgt til videre arbeid.

Resultatene fra undersøkelsen viste at folk er positive til å prøve en banan-is, men er opptatt av at den er sunn, bærekraftig og billig. Dette var viktig å vite for videreutvikling av «Nice Cream».

Etter første utviklingen av «Nice Cream» viste det seg at havremelk var den som ga den mest fyldige og balanserte smaken og ble brukt videre. Ved testing med smaksvarianter, ble det laget en god smak med jordbær og bringebær, mens sjokolade fikk en bitter og ubalansert smak.

## Konklusjon:

Råvarene som ble kartlagt viste seg å ha matsvinn som var avhengig forbrukerens preferanser, sesong og kampanjer. Disse råvarene har fortsatt potensiale og kan brukes til produksjon av nye produkter. Det viste seg fra undersøkelsen at folk er positive til å prøve «Nice Cream», men at det er viktig at den sunn, bærekraftig og billig.

Det ble laget en god smaksvariant av jordbær og bringebær, mens sjokolade vil kreve videre utvikling.



«Nice Cream» med jordbær



«Nice Cream» med bringebær