

Våre bærekraftstiltak



Dette gjør vi for å skape et bærekraftig landbruk i Norge.

Gilde tar FNs klimamål på alvor. Derfor jobber vi aktivt for å nå våre ambisiøse bærekraftsmål for 2030. Nortura, som er samvirket som eier Gilde, er landets største kjøttprodusent og har et særskilt ansvar for å kutte i klimagassutslipp.

Derfor skal Nortura blant annet redusere utslipp fra transport med 80 %. Vi skal redusere matsvinnet med 60 % og emballasjen vår skal være 100 % bærekraftig innen 2030.

I tillegg til å kutte i klimagassutslipp er det samtidig viktig å opprettholde et bærekraftig landbruk i hele Norge. På den måten kan vi fortsette å ha trygg og kortreist mat også i fremtiden, forklarer Ellen Flø Skagen som konserndirektør for kommunikasjon, bærekraft og samfunn i Nortura.

Begrepet bærekraft er mer enn bare klimaavtrykk. Et bærekraftig landbruk betyr lave CO₂-utslipp, gode arbeidsforhold til bøndene og sunne og friske dyr fra hele Norge, sier hun.

Bærekraftstiltak på emballasje og transport

Å gå over til klimasmart emballasje er et av flere tiltak Gilde har satt i gang for å kutte i CO2-utslipp. I 2020 endret vi emballasjen på [Gilde bog](#) fra metall til kartong. De nye miljøvennlige pakkene vil kutte CO2-utslippene fra dette produktet med inntil [80 prosent](#). Nortura er den første produsenten i verden som benytter seg av denne typen pappemballasje på rene kjøttprodukter.

Denne løsningen gir oss et mindre klimaavtrykk da kartongen kommer fra fornybare ressurser, den er resirkulerbar på en mindre krevende måte for forbrukeren og vi får veldig store utslippsinnsparinger på transport.

Fordi den nye emballasjen kan flatpakkes forsvinner ni av ti lastebiler kun på inntransporten av emballasjen.

Bærekraftstiltak på matsvinn

I 2019 reduserte Nortura matsvinnet med hele [13 prosent](#). Det betyr 385.000 kilo mindre matsvinn. Målet er å redusere matsvinn med 60 prosent innen 2030.

Skagen forklarer at Nortura jobber målrettet med ny teknologi som skal forlenge holdbarheten på mat, samtidig som vi legger ned en stor innsats for å få frem nye produkter for å gjøre bruk av hele dyret året igjennom.

"For å utnytte ressursene til det fulle må vi forstå at dersom vi skal ha ribbe til jul, må vi spise koteletter om sommeren. Det handler om å være bevisst hvor maten kommer fra, og hva som er igjen på dyret. Derfor lager vi også nye produkter som kundene har glede av", sier hun.

I 2019 kom blant annet Gildes portvinsmarinerte fårefilet på markedet. I tillegg har vi innført konseptet «stykkevis og delt» for å tilby avskjær av skinke som ellers ville blitt kastet.

Disse produktene kan vise til en god vekst i restaurant- og storkjøkkenmarkedet i 2019, og det nye produktet Pigwings har etablert seg på topp.

Helse og dyrevelferd

Det er bærekraftig å velge norsk mat. Det kommer av at Norske husdyr er blant verdens mest bærekraftige dyr. Med sin unike dyrehelse, lave antibiotikabruk og høye ressursutnyttelse har protein fra norske husdyr langt lavere klimaavtrykk enn snittet i resten av verden. Totalt hele 63 prosent mindre klimagassutslipp enn snittet globalt.

For at våre husdyr skal bli enda sunnere for deg som forbruker, skal vi redusere fettnivået fra dyrene med 5 prosent (cirka 1500 tonn) innen 2025. Det skal blant annet gjøres ved avl og riktig fôring. I tillegg skal vi ta ut 604 tonn mettett fett fra våre produkter innen 2025.

Samtidig er det viktig for oss at vi fortsetter å tilby gode og sunne alternativ fra den norske bonden som består av magert kjøtt og også grønne produkter, sier Skagen.

Derfor lanserte Gilde i 2020 en serie kjøtt- og grønt-produkter.

Klassiske kjøttprodukter, tilsatt grønnsaker som Pølser med erteprotein, Gilde Kjøtt og grønt Pølser med bønner, purreløk, linser og løk, og Gilde Kjøtt og grønt Kjøttdeig med kidneybønner, paprika og kikerter.

Velger du Gilde velger du norsk og støtter en verdikjede du kan være stolt av. ([Lenke til sak om verdikjede](#))

Samtidig er det viktig for oss at vi fortsetter å tilby gode og sunne alternativ fra den norske bonden som består av magert kjøtt og også grønne produkter, sier Skagen.

Derfor lanserte Gilde i 2020 en serie kjøtt- og grønt-produkter.

Klassiske kjøttprodukter, tilsatt grønnsaker som Pølser med erteprotein, Gilde Kjøtt og grønt Pølser med bønner, purreløk, linser og løk, og Gilde Kjøtt og grønt Kjøttdeig med kidneybønner, paprika og kikerter.

[Velger du Gilde velger du norsk og støtter en verdikjede du kan være stolt av.](#)

Les også

Konsept

Sirkulærøkonomi

Å utnytte hele dyret er viktig i hele vår forretningsvirksomhet, og en vesentlig del av vårt tanke sett. Bedre ressursutnyttelse gir produkter flere kan ha nytte og glede av.

Ku, klima og det større bærekraftperspektivet

Artikkel

Bærekraftig emballasje

Artikkel

Gilde er alltid 100% norsk og hva er fordeler med dette?

Artikkel

La deg inspirere



Wrap med kjøttboller, sopp og karamelisert løk

50m Vanskelig 10 pers.



Gryte med italienske kjøttboller og parmesan

1t Vanskelig 10 pers.



Meksikansk sandwich med kjøttboller

35m Vanskelig 10 pers.



Taco med kjøttboller og mangosalsa

40m Lett 4 pers.



Spagetti med italienske kjøttboller og tomatsaus

30m Lett 4 pers.



Taco med kjøttboller og guacamole

40m Lett 4 pers.

Italiensk mat - Pizza, pasta, bruschetta og mye mer

Konsept



Slik griller du pølser riktig