

”Du kan vinna på att låta svinnet försvinna” ” ett Matland Sverige projekt 2011”

Håkan Björklund, projektrådgivare och Fredrik Strömblad, projektledare

## Slutrapport 2011-11-29

### Djupfrysningsbyråns projekt **Du kan vinna på att låta svinnet försvinna** Projektets Diarienummer hos Jordbruksverket är 19-1149/11

#### 1. Varför en branschgemensam svinn-ansats?

Mat och Svinn har länge varit en viktig fråga för företagen inom livsmedelskedjan. Arbetet har företrädesvis gjorts **på företagsnivå** och det finns gott om goda och ytterst konkreta exempel på hur enskilda aktörer lyckats minska matsvinn. I vissa fall som för t ex Delicato handlar det om framgångsrik återanvändning i själva produktionen. I andra fall handlar det som för tex Procordia och Findus om att tidigare restprodukter kommer till användning för andra ändamål än livsmedelsproduktion, bl a förnyelsebar energi.

Även om det har gjorts mycket på företagsnivå har det i matdebatten framhållits att inget enskilt led kan åstadkomma branschvisa resultat utan nära samarbete med övriga led i matkedjan. För några år sedan gick exempelvis debattören Louise Ungerth vid konsumentföreningen Stockholm ut med en uppmaning om att livsmedelskedjans aktörer och Landsbygdsdepartementet borde ta sig an mat- och svinn, och helst göra det gemensamt genom samverkan.

Efter ingående diskussioner inom och mellan de olika leden i livsmedelskedjan hösten 2010 utkristalliserades i januari 2011 fyra projekt som befanns vara särskilt lämpade för en **branschgemensam ansats**. Samtliga 4 projekt har beviljats stöd från Jordbruksverkets ”Matlandspengar”. Som utförare valdes i Basprojektet SIK, och i de tre Tilläggsprojekten valdes Djupfrysningsbyrån. I båda fallen motiverades valet av det angelägna i att ge projektet en mer neutral plattform än om det bedrivits enbart av någon branschorganisation som bara företräder ett enda led i livsmedelskedjan. Djupfrysningsbyråns medlemsskara spänner över hela kedjan - från jordbruksnära företag som Lantmännen till butiksnära företag (som ICA/Coop/Axfood och Servera för restaurangbordet).

Det projekt som redovisas i denna rapport avser ” **Du kan vinna på att låta svinnet försvinna**”

#### 2. Projektresultat

Projektet har under 2011 levererat enligt plan

Projektet har inkluderat en studie från SIK och en från Skånes Livsmedelsakademi. Båda studierna bifogas till denna Halvtidsrapport. Studierna är PRELIMINÄRA och det är därför önskvärt att de inte ges spridning innan de slutgiltigt konfirmerats (slutversion), vilket sker under våren 2012.

[Den första rapporten, SIK:s studie, ger – utifrån ett klimatperspektiv](#) - en inblick i andelen svinn som uppstår, och anledningarna till varför svinn uppstår, utmed en kyld respektive fryst livsmedelskedja för produkterna broccoli, bröd, vitfiskfilé, kycklingfilé och nötfärs. Resultaten bör ses som exempel på varje livsmedelskedja, och inte som representativa för varje produktgrupp som helhet. Det övergripande resultatet för produkterna ger ett ackumulerat svinn på mellan ca 16 och 35 % i hela kedjan från förädling fram till och med tallrikssvinn. Generellt för denna studie är att svinn i

distribution och hos grossist är relativt lågt samt att svinnet i storkök och till följd av tallriksskrap är relativt högt. Endast marginella skillnader mellan frysta och kylda produkter har påvisats med en liten fördel för det frysta, hos grossist och för returer från storköket.

Den andra rapporten som gjorts av Skånes livsmedelsakademi syftar till att belysa livsmedelssvinnet ur ett kostnadsperspektiv för att *Du kan vinna på att låta svinnet försvinna* ska få ett så brett genomslag som möjligt, medan SIK står för den klimatrelaterade analysen. Den ekonomiska analysen baseras dock på svinnprocent som SIK har tagit fram för de fem olika produkterna; broccoli, bröd, kyckling, nötfärs och fiskfilé.

Strukturen för rapporten utgörs av:

1. En allmän modell, baserad på svinnprocent, för kalkylering av svinnkostnader i hela värdekedjan med Food service sektorn som slutanvändare.
2. Kalkylering av svinnkostnaderna med hjälp av modellen, både för fryst respektive kyld produkt.
3. Diskussion kring huruvida inköpspris eller försäljningspris ska användas vid kostnadskalkylering, var i värdekedjan svinnet är som störst, jämförelse mellan kyld och fryst produkt utifrån kostnadskalkylernas resultat, samt ett antal rekommendationer till fortsatt arbete.

### 3. Målgrupp

Djupfrysingsbyrån genomförde 2009/10 projektet *Kompetenslyftet för en obruten fryns och kylkedja*. Detta projekt riktade sig primärt till leden innan butiken och restaurangen när det gällde hantering av kylda och djupfrysta produkter.

Djupfrysingsbyråns sinformationsinriktade projekt under 2011 *Minska svinnet genom hantera kylda och djupfrysta produkter rätt* riktar sig däremot primärt till butiker, restauranger och offentliga storkök.

Projektet *Du kan vinna på att låta svinnet försvinna* har tagit som utgångspunkt att försöka ge en bild av hur svinnet idag ser ut i de olika stegen i värdekedjan med fokus på aktörer i Foodservice sektorn som slutanvändare.

### 4. Målsättningen med projektet

Målsättningen med projektet har varit att under 2011

1. Sammanställa befintlig kunskap från rapporter och litteratur om omfattning och orsaker till livsmedelssvinn i värdekedjan, från råvara till lagad mat på tallriken, för att kunna peka på förbättringspotentialer i form av praktiska råd till aktörer i de olika delarna i värdekedjan i Foodservicesektorn. Inte bara ur klimatperspektiv utan även utifrån kostnadsanalys.
2. Belysa eventuella skillnader i svinn beroende på om råvaran har olika bevaringsmetod tex kylt eller djupfrost.

Allt för att uppnå en effektivare resursanvändning vilket i sin tur även påverkar klimatet och miljön positivt.

Fokus har här varit svinnet i de olika leden i Foodservicebranschens värdekedja från förädlingsledet fram till matgästen.

## 5. *Spridning av projektresultat*

Djupfrysingsbyrån är särskilt lämpad för att bedriva utbildningsinsatser. Detta då branschorganisationen faktiskt omfattar *alla* led i värdekedjan såsom tillverkare, grossister, transportföretag, butiks- och restaurangkedjor. Dessutom har branschorganisationen SHR medverkat i detta svinnprojekt. Spridningen av projektresultaten äger rum 2012 med planlagda aktiviteter (jfr

- När slutrapporten är klar 2012 då sprids projektresultaten även genom SaMMA-nätverket som Naturvårdsverket administrerar. I SaMMA sitter representanter från Livsmedelsverket, Naturvårdsverket, Konsumentföreningen Stockholm, Avfall Sverige, SLU, SIWI, Lantmännen, IVL Svenska Miljöinstitutet, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen. SaMMA har bildats för att det inte bara är en aktör som kan påverka frågan om hur minska det onödiga livsmedelssvinnet.

Ett bland många exempel på hur projektet – redan under det första projektåret 2011 - konsekvent sökt sprida information om temperaturprojektet är att en representant för Li informerade om det på Mat och klimatnätverket 8-9 november och på Landsbygdsdepartementets LISS-möte med branschen 15 november. Dessutom har Li:s styrelse, berörda branschföreningar erhållit dragningar med uppdaterad projektstatus (State of Play).

## 6. *Projektets finansiering*

En ansökan om stöd inlämnades till Jordbruksverket i januari 2011. Jordbruksverket meddelade 2011-03-10 sitt beslut (dnr 19-1149) om bifall.

Följande företag/organisationer har delfinansierat projektet

### Företag

Atria Foodservice  
 Feldts Fisk & Skaldjur  
 Findus Sverige  
 Lantmännen Unibake  
 Procordia  
 Servera  
 Menigo Foodservice  
 Lantmännen Cerealia  
 Lantmännen Kronfågel  
 Bring Frigoscandia  
 Ardo  
 Scan

### Branschorganisation

Sveriges Hotell- och Restaurangförbund (SHR)

## **7. Slutsatser (fler slutsatser i SLUTRAPPORTEN 2012)**

- Anslutningsgraden har varit god och det har inte varit några problem att säkra medfinansiering. Att detta varit så pass lätt torde bero på att två tidigare projekt *Kompetenslyftet för obruten frys/kylkedja* respektive *informationsprojektet VINN UTAN SVINN* har skapat förtroende i både förädlingsledet och i handeln

- Brett deltagande är A och O jfr deltagarförteckningen i finansieringsavsnittet  
- Projektet har möjliggjort ett kompetenslyft för hela branschen och en säkrare livsmedelshantering, förbättrad kvalitet och ökad hållbarhet samt mindre risk vad gäller problem med systematisk livsmedelssäkerhet. På lång sikt torde projektet stärka kyl/djupfrys-sortimentets renommé hos konsumenterna.

- Företagen i Djupfrysbyrå och dess övriga projektpartners var med och utarbetade projektansökan och tog löpande del i projektutvecklingen genom avrapporteringar från projektledaren och feedback till denne. Därmed skapades 2011 inom hela målgruppsnivån ett intresse för att ta del av kursmaterialet, och att aktivt använda det för vidareutbildning inom respektive företag också under 2012. Vi rekommenderar detta arbetssätt för att säkra en bred och konkurrensneutral spridning av projektresultaten inom hela branschen.

## **8 Kontaktperson**

Fredrik Strömblad, projektledare och verksamhetsansvarig för Djupfrysbyrå, 08-762 65 21, [fredrik.stromblad@djupfrysbyran.se](mailto:fredrik.stromblad@djupfrysbyran.se)

Håkan Björklund, projektrådgivare och projektcontroller, 08-762 65 20, [hakan.bjorklund@li.se](mailto:hakan.bjorklund@li.se)