

Slutrapport 2011-10-14

Djupfrysingsbyråns informationsprojekt 2011

”Minska svinnet genom hantera kylda och djupfrysta produkter rätt - bred informationsinsats till butiker och restauranger”

Projektets Diarienummer hos Jordbruksverket är 19-1151

1. SAMMANFATTNING

Varför en branschemensam 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 matsvinnet, inte minst genom 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 djupfrysingsbyrån just för att ge projektet en mer neutral plattform, Djupfrysingsbyråns 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 är ett av dessa totalt 4 ”Mat- och Svinn-projekt” .

Ett annat viktigt skäl till detta (nedan redovisade) *informationsinriktade* projekt är dagens problemställning med ett omfattande svinn. Mycket av svinnet handlar om attityder och bristfälliga kunskaper om hur livsmedel ska hanteras. Många saker kan gå fel i temperaturkedjan, till exempel när produkter lämnar distributionsbilen vid kajen hos butiken/restaurangen. Det viktigaste är att aldrig bryta kyl- och fryskedjan.

Svinnets omfattning i butik och restaurang

Matsvinnet är en växande utmaning, inte bara för livsmedelsbranschen utan för samhället i stort. Svinnet varierar för olika produkter, men uppskattningsvis försvinner mellan 10 och 50 procent på vägen från jord till bord.

Hushållens årliga matavfall ligger på 905 000 ton medan grossister, butiker och restauranger står för 409 000 ton. Det ligger med andra ord stora vinster i att minska svinnet, inte minst miljömässigt. Matsvinnet beräknas stå för närmare 4-7 procent av svenskarnas samlade klimatpåverkan.

De framtagna filmerna illustrerar mycket kortfattat de viktigaste stegen i hanteringen av kylda och djupfrysta livsmedel.

I den ena filmen möter vi ett antal butiksanställda som berättar om hur de gör när de tar emot livsmedelsleveranser i butiken.

I den andra filmen uttalar sig några kockar från en skola och en företagsrestaurang om hur de bidrar till att minska matsvinnet samtidigt som de säkerställer livsmedelssäkerheten och värnar om miljön, även det ur ett varumottagningsperspektiv.

Filmerna understöds av en broschyr som ”fångar” problembilden, ger snabbinformation och är avsedd att locka till fördjupning via filmerna. Landsbygdsminister Eskil Erlandsson medverkar i broschyren, detta just mot bakgrund av att företrädare inte bara från ett led utan faktiskt ifrån hela livsmedelskedjan deltagit i projektet.

2. Bakgrund

Många saker kan gå fel relaterat till temperaturen när produkten lämnar distributionsbilen som kommer med varorna till kajen hos butiken eller restaurangen/storköket;

- Varan kan ha fel temperatur vid leveransen
- Varan ställs av på kajen utan att chauffören talar om för mottagaren att han levererat varor
- Tidsbrist hos mottagaren gör att man väntar med att ta in varorna (på sommaren talar vi om minuter som kan vara avgörande för produkterna)
- Varorna tas in men står i icke tempererat utrymme under längre tid i väntan på att tas in i kyl- och djupfrystutrymme alternativt ut i hyllorna
- Varan står för kallt under längre tid (gäller t.ex. bananer, ost etc.)

Alla dessa fel kan orsaka problem med hållbarheten och då inte bara i butiken utan också senare hos konsumenten, då varan fortsätter försämrans från den situation den var senast. Skadorna är helt enkelt irreversibla.

För restaurangen innebär fel hantering större svinnprocent i form av sämre kvalitet, kortare hållbarhet mm.

Mot denna bakgrund är det ett allt viktigare samhällsintresse att säkerställa en väl fungerande hantering av kylda och djupfrysta livsmedel genom hela värdekedjan. För kyl- och djupfrystkedjan är aldrig starkare än dess svagaste länk, och en obruten temperaturreglering är helt avgörande för konsumtionsvärdet.

Djupfrysingsbyrån och dess samarbetspartners har noterat, ett allt mer utbrett intresse från olika organisationer och aktörer i livsmedelskedjan för hanteringen av kylda och frysta produkter utifrån ett klimatperspektiv. Fokus har här varit att minska matsvinnet. Ett exempel på det är Konsumentföreningen Stockholms aktiviteter till att få en sänkt temperatur i butikernas kyldiskar för att öka kvaliteten på produkterna och minska svinnet, inte minst då vi samtidigt tar bort olika tillsatser och minskar saltet i produkter vilket i sin tur minskar hållbarheten. Som exempel kan nämnas att en minskad temperatur från dagens +8 grader i butik till +4 grader ökar man hållbarheten till det dubbla eller omvänt ökar kvaliteten och minskar svinnet.

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 svinnprojekt 2011 *Minska svinnet genom hantera kyllda och djupfrysta produkter rätt* riktar sig däremot primärt till butiker, restauranger och offentliga storkök.

Projektet har valt att fokusera på de personalkategorier i butiken och restaurangen/storköket (privata och institutionella kök) som arbetar och ansvarar för kyllda och djupfrysta produkter.

4. Målsättningen med projektet

Minska svinnet genom hantera kyllda och djupfrysta produkter rätt har till syfte att informera och utbilda ansvariga i restauranger/storkök/butiker i hur man skall hantera kyllda och djupfrysta produkter rätt för att uppnå en obruten kyl- och djupfrystkedja och därmed minska svinnet och uppnå en bättre kvalitet.

5. Genomförande och tidsplan

Projektet består av två huvuddelar;

1. folder som skall locka till att se de två producerade filmerna som finns publicerade på www.djupfrysingsbyran.se

Foldern är utformad för att lättsamt och lättfattligt förmedla grunderna i hur man skall hantera produkter som är temperaturkänsliga och locka till ytterligare intresse och kunskap, vilket fångas upp av filmerna. Foldern trycks i 20 000 exemplar och distribueras – gratis - direkt via Djupfrysingsbyrån och deras medlemmars organisationer samt via andra samverkande branschorganisationer som tex Li.

Foldern innehåller;

- Allmänt om svinn och kvalitet
- Betydelsen av hantera produkterna rätt
- Var man kan finna kunskap

Som bilaga 1 närsluts foldern.

2. Två filmer om vardera 4 minuter varav den ena riktad till butiksmedarbetare och den andra restaurang och storkök och deras medarbetare.

Filmerna beskriver hur man skall hantera kyllda och djupfrysta produkter rätt för att behålla bästa möjliga kvalitet och minska svinn.

Filmen riktad till butiker innehåller;

- Allmänt om svinn och kvalitet
- Temperaturkontroll vid mottagande
- Hantering och mottagande av produkter
- Uppackning och stapling i butik

Filmen riktad till restaurang/storkök innehåller;

- Allmänt om svinn och kvalitet
- Temperaturkontroll vid mottagande
- Hantering och mottagande av produkter
- Uppackning och förvaring i kyl- och frysutrymmen

Den ursprungliga tidsplanen för genomförandet av projektet var ”mars 2011 – 15 december 2011”. Emellertid har projektet kunnat slutföras redan under oktober månad.

6. 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 branschorganisationer som LRF och Li medverkat i detta svinprojekt.

Den broschyr som bifogas (bilaga 1) trycks i hela 20 000 ex.

Som bilaga 2 närsluts en av de 53 cd-skivorna med filmerna på. Dessa skivor är alla försedda med skraddarsytt label-tryck på själva cd:n.

Ett viktigt värde i projektet är att de deltagande parterna verkligen åtagit sig att sprida projektresultaten målmedvetet och brett inom sina respektive företag/organisationer. Handelns breda medverkande är viktigt och det är på intet vis så att bara de kedjor som medfinansierat projektet får del av resultatet. Tvärtom har cd-skiva med film + broschyr skickats även till t ex Pressbyrå/7-Eleven.

Båda filmerna kan – gratis – laddas ned från Djupfrysingsbyråns och Li:s hemsida.

Filmerna visar praktiskt och handgripligt vad man skall göra när man tar emot gods i restaurang resp. butik.

Filmerna har förevisats

- på Li:s medarbetardag 26/9 (20 deltagare)
- på Li:s styrelsemöte 21/9 (30 deltagare)
- på Djupfrysingsbyråns arbetsgrupp för Temperaturindikatorer 13/9 (6 deltagare)
- på Djupfrysingsbyråns Fisk & Skaldjursgrupp den 26/9 (11 deltagare)
- på Djupfrysingsbyråns Råd för Varuflöde & Kvalitet 27/9 (8 deltagare)
- på Glassföreningens styrelsemöte 10 oktober (14 deltagare)
- Kommer att visas på Djupfrysingsbyråns styrelsemöte 5/12 (estimerat 10 deltagare)

- Filmerna kommer också att förevisas 15 november vid Landsbygdsdepartementets höstmöte (LISS) med branschorganisationer och andra företrädare för sektorn (forskningsinstitutet SIK, SLU, Sigill/Krav etc). Estimat 30 deltagare.
- Filmer/broschyr sprids 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.

7. Projektets finansiering

Djupfrysingsbyrån ansökte om en medfinansiering från LISS-programmet med 50 % av de sammantagna kostnaderna för projektets genomförande dvs. 50 % av 600 000 kr = 300 000 kr.

En ansökan om stöd inlämnades till Jordbruksverket i januari 2011. Jordbruksverket meddelade 2011-03-10 sitt beslut om bifall innebärande beviljande av stöd med högst 300 000 kronor.

I kostnadsredovisningen har samtliga upparbetade kostnader redovisats som C) Övriga kostnader. Detta eftersom kostnaderna utgjorts av konsultarvoden från de i projektet anlidade bolagen. Det har alltså i detta projekt inte förekommit några kostnader enligt A) Löner eller B) Investeringar eller D) indirekta kostnader.

Jordbruksverket beviljade stöd med högst 50 procent av detta belopp. Under 2011 fick projektet in 195000 kr i deltagaravgifter från de företag/branschorganisationer som valde att gå in som projektdeltagare. .

Följande företag/organisationer har delfinansierat projektet

Grossister/kedjor

ICA AB
COOP
DAGAB/Axfood
Servera

Leverantörer/tillverkare

Findus
Lantmännen Kronfågel
Feldts Fisk
Procordia

Transportörer

DB Schenker/Coldsped
Bring Frigo

Innehållsleverantörer

Thermo King
Tempix AB

Branschorganisationer

LRF
Li
Djupfrysningsbyrå

Budgeten för projektet beräknades till 600 000 kronor totalt.

Budgerade kostnader

Tryck och originalarbete, design	120 000 kr
Innehållsgranskning av filmer och folder	30 000 kr
Projektledning extern	100 000 kr
Filmer; manus, filmning, redigering, streamning, webbplatsplacering etc	180 000 kr
Projektledning intern	91 000 kr
Administration & ekonomi	15 000 kr
Möteskostnader deltagare (deltagare + lokal)	64 000 kr
Summa	600 000 kr

Om man söker bryta ned kansliets arbete utifrån de olika delposterna i budgeten går det att göra en ungefärlig uppskattning om att 120 timmar (=84000 SEK) ägnats åt intern projektledning, 20 timmar (=14000 SEK) åt administration och ekonomi samt 10 (=7000) timmar åt ”övrigt” vilket spänner över en rad områden som inkluderar möten och förankring samt avstämningar med externa forum (text- och bildgodkännande med Landsbyggsdepartementets tjänstemän vad gäller textcitat och ministerns medverkan i broschyren, faktaavstämning med SIK:s basprojekt Mat & Svinn).

Kansliets arbete bestod totalt av 150 timmar med en total kostnad om 105000 (= 700 kr per timme). Jordbruksverkets medfinansiering uppgår till 297500 .

I en separat redovisning har Djupfrysingsbyrån översänt ”Tidredovisning för kunskapslyftet”. Timredovisningen har signerats av projektledaren och Jordbruksverkets redovisningsblankett har använts här.

Kostnader		Finansiering	
Löner	0 kr	Jordbruksverket	298450kr
Investeringar	0 kr	Deltagaravgifter	195000 kr
Övriga kostnader (kansliets kostnader)	493450kr 105000kr	Kansliets arbete	105000 kr
Indirekta kostnader	0 kr		
Summa kostnader	598450 kr	Summa finansiering	598450

Stöd av kostnad % 49,8

8. Projektets arbetssätt

Projektgrupp

Projektledare - Fredrik Strömblad, Verksamhetsansvarig, Djupfrysingsbyrån

Film och layoutansvarig folder - Peter Buchschatz,

Faktagranskare – Göran Lönndahl,

Projektadministration och projektcontroller – Håkan Björklund,

Ekonomi – Ann Adolfsson, ekonomiansvarig Djupfrysingsbyrån

Arbetsgrupp med verklighetsrepresentanter från de deltagande företagen.

På utförarsidan har projektgruppen har inkluderat resurspersoner med olika fackkunskaper.

Göran Lönndahl är något av en kyl/frys-guru med sina 50 års branscherfarenhet. Han har själv publicerat mer än 250 vetenskapliga och tekniska artiklar och är författare och medförfattare till ett flertal böcker om djupfrys och kylt. Han är även svensk representant i Internationella Kylinstitutets Livsmedelskommission i Paris.

Peter Buchschatz har ett design- och layoutföretag 5-56 beläget på Kungstensgatan i Stockholm. Peter med sina medarbetare på Studio 5-56 har haft arbetat med att få fram pedagogiskt och målgruppspecifikt material i form av broschyr/filmer. Utmaningen har här varit att omsätta faktakunskap visuellt i både film och tryck.

I sitt arbete har Peter anlitat underleverantör (Dennis Ersöz) på Klarsyn AB för själva filminspelningarna och redigeringen efteråt. Klarsyn är ett produktionsbolag som presenterar faktabaserat innehåll i en attraktiv form. Klarsyn AB har sina lokaler på Nybrogatan 34.

Firma Janek Nee Konsult har svarat för framställningen av de 53 skraddarsydda CD-skivorna med filmerna på.

Projektledaren Fredrik Strömblad har tillsammans med projektrådgivaren Håkan Björklund svarat för samordning och redovisning.

Om man något skall beskriva hur projektet bedrivits så kan man se det som ett samspel mellan tre grupperingar. Detta i form av en Svinn-trojka. Den röda tråden i Svinn-trojkan samspel har gått till ungefär så här:

- 1) Beställningarna av vilket budskap som är relevant kommer från branschexpertis. **Budskapsavsändarna** har bestått av faktaexperten Göran Löndahl och de medverkande företagsexperterna i arbetsgruppen).
- 2) Den andra gruppen är **Kreatörerna** (Studio 5-56 med underleverantörer) som har utgått från dels Görans faktakunskaper, dels företagets tips om vilka budskap som skall föras ut.
- 3) Därefter har genom ett antal olika "förintervjuer" budskapet anpassats till den tredje gruppens behov. Detta genom idéutbyte mellan kreatörerna och den tredje gruppen, "**Svinnbekämparna**". Denna grupp består av de personer själva eller genom kollegor medverkat i filmerna (restauranger/butiker) och dessa personers egenförvärvade erfarenheter. Så vid inspelningstillfället har båda parter varit väl förberedda och ordentligt samstämda om både budskapet och tips om hur det bäst kan föras fram (filmerna är gjorda som intervjuer med personal som ansvarar för varumottagning och hantering i restauranger/butik). För "Kreatörerna" har det varit möjligt – och för pedagogiken viktigt - att löpande återkomma till "Budskapsavsändarna" utifrån Svinnbekämparnas "fält erfarenheter". Budskapet har modifierats i detta växelspel inom trojkan och till slut har filminspelning gjorts.

Om man ser till erfarenhetsutbytet har det handlat om miljömedvetenhet, livsmedelskontroll, temperaturmätningar, distribution, livsmedelskunskap, livsmedels säkerhet, kunskap om varumottagarnas förkunskaper och motivationstriggers).

Arbets sättet har varit dels grupparbeten genom möten men också och framförallt mail/telefonkommunikation mellan projektmedlemmarna. Själva styrningen av projektet åstadkoms genom en övergripande projektledare, som – och det är viktigt – löpande rapporterade av till medlemsföretagen i Djupfrysningensbyrå och dess styrande organ.

9. Slutsats och rekommendationer

- Den allra viktigaste lärdomen är att parallellt med att projektet framskrider hela tiden informera om det, så att målgruppen kan planera för att använda de redskap som projektet förser dem med. Detta kräver god framförhållning och man kan inte göra projektet först och sedan tro att målgruppen per automatik kan ta till sig projektresultaten.

Tvärtom gäller det att upparbeta både förväntan på projektresultaten och en planerad beredskap (här särskilt viktigt att projektledningen tydligt kommunicerar ut planerad tidshorisont och att projektet sedan verkligen levererar i tid) för när och hur varje part i målgruppen kan använda sig av redskapen. Om man inte gör detta målmedvetet ja då är risken betydande att man - oavsett om aldrig så bra projektresultat - tyvärr aldrig riktigt når ut till målgruppen, där ofta tid är en knapphetsfaktor. I det projekt som nu redovisas har mycket krut lagts på att – exempelvis genom nyhetsbrevet "Kristallklart" gå ut med information som skapar "motivation och nyfikenhet" samt möjliggör strukturerad planering hos målgruppen om när/hur personalen bäst kan ta del av de nya informationsverktygen.

- Anslutningsgraden har varit god och det har inte varit några problem att säkra medfinansiering. Att detta varit så pass lätt torde bero på att ett tidigare projekt *Kompetenslyftet för obruten frys/kylkedja* har skapat förtroende i både förädlingsledet och i handeln. Även om detta projekt också hade brett deltagande har en ytterligare förankring bakåt i livsmedelskedjan kunnat göras i och med 2011 års svinnprojekt, där också LRF och LI varit medfinansier. Så företrädare för organisationer/företag "från jord till bord" har varit med i 2011 års svinnprojekt.

- 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.
- Grupparbetet mellan olika fackexperter bidrog till de - i filmerna/broschyren tydligt uttalade - **enhetliga** råden, en enhetlighet som branschen länge efterfrågat.
- Genom att hela branschen medverkade skapades redan under projektperioden en acceptans för slutsatser/rekommendationer. Exempelvis genom att detaljistkunder och tillverkare samt mellanliggande led nu har samma kunskap om klimateffekt, om kvalitet, om hållbarhetspåverkan, om risker vid kyl/djupfryshantering och kontrollåtgärder för proaktivt agerande.
- 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.
- En erfarenhet här var att den nära samverkan med företagen inte bara säkerställde en god styrning utan – som en bonuseffekt – skapade ett stort intresse för att ta del av projektresultaten. Och än viktigare; ett åtagande från de i projektet deltagande grossist/detaljhandelsföretagen att verkligen använda sig av projektresultaten dvs. se till att broschyrer sprids och filmerna förevisas för den utvalda målgruppen.
- En administrativt tips till andra framtida projektägare är att SJVs *mallar* för redovisning för tidsredovisningen – har varit användarvänlig och underlättat projektredovisningen.

10. Kontaktperson

Fredrik Strömblad, projektledare och verksamhetsansvarig för Djupfrysbyrå, 08-762 65 21, fredrik.stromblad@djupfrysbyran.se
Håkan Björklund, projektrådgivare och projektcontroller, 08-762 65 20, hakan.bjorklund@li.se

Bilagor: Det finns 2 bilagor till denna slutrapport
Broschyr **bilaga 1**
Filmer **bilaga 2.**