



Brödbusar del II - vad hände sen?

En uppföljande rapport om brödsvinn, maj 2021

Innehåll

Inledning	3
Bakgrund	4
Syfte	6
Metod	6
Begränsningar	6
Marknad	7
Konsumtion	7
Brödsvinn	7
Detta hänt sedan sommaren 2019	8
Livlig diskussion	8
Utbrytning och återgång till retursystemet	8
Polfärskt blir återförsäljare av Fazers bröd	8
Orsaker till svinn	9
Retursystemet	9
Så arbetar bagerierna för att minska returerna	10
Liten internationell utblick	12
Otillbörliga handelsmetoder?	12
Enormt svinn på bake-off och butiksbakat bröd	13
Bröd reas ut	13
Svinnfolder	14
Många brödsorter driver svinn	14
Lönsamt att minska antalet brödsorter?	15
Nyheter driver svinn	15
Pandemin driver svinn	15
Egna märkesvaror ökar – svinnet minskar	15
Skyddande atmosfär minskar svinn	15
Vad händer med brödsvinn?	18
Brödsvinn till djurfoder	18
Kartläggning av biprodukter till djurfoder	18
Ny forskning om brödsvinn och restströmmar	19
Ökad foderanvändning önskas	19
Initiativ för att minska brödsvinn i Sverige	22
Stora Coop i Visby	22
Polarbröd + Mycorena	22
Brödsvinn blir fiskfoder	22
Nytt forskningsprojekt om brödsvinn	22
Appar	22
Öl	23
Slutsatser	24
Våra rekommendationer – hur har det gått?	25
Ur bageriernas hållbarhetsrapporter	26
Källförteckning	27
Tack till	28

Inledning

Det bakas för mycket bröd i Sverige. Enorma mängder bröd äts aldrig upp utan blir biogas, bioetanol, djurfoder eller bränns i värmeverk. Det handlar om 80 000 ton bröd totalt varje år enligt en studie från Högskolan i Borås och Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU. Men siffran är osäker. Mest bröd går till spillo i hushållen och i butikerna. I den här rapporten koncentrerar vi oss på butikernas svinn. I grunden handlar det om ett systemfel.

Butikerna bakar för mycket "bake off-bröd" (av färdiga degämnen) och eget bröd i butikernas bagerier. Råvarorna är billiga, marginalerna höga, arbetskraften dyr. Hyllorna ska vara fulla. Det säljer. Bake off-brödet har kort hållbarhet och känns torrt nästa dag. Det är billigare att slänga överblivet bröd än att lägga arbetstimmar på att se till att svinn inte uppstår från första början eller att märka om och sälja ut brödet i slutet av dagen.

De tre stora leverantörerna, som står för 80 procent av allt förpackat bröd i butikerna, arbetar enligt ett retursystem. De äger brödet, gör säljprognoser, lägger upp bröden på butikshyllan och returnerar det bröd som inte sålts några dagar innan bäst före-datum. Butikerna betalar enbart för det bröd som säljs. Livsmedelskedjorna i stort vill hellre hantera brödköpen själva. Då kommer svinnet att minska anser man. Bagerierna håller inte med och framhåller dessutom att de har möjlighet att ta vara på överblivet bröd på ett mer hållbart sätt. Det blir bioetanol och djurfoder till skillnad från butikernas svinn som antingen bränns i värmeverk eller går till biogas som är sämre alternativ.

Även om bagerier och butiker har arbetat mer intensivt de senaste två åren med att minska brödsvinnet så är det förmodligen fortfarande mycket stort. Hur stort vet vi inte, bagerier och butikskedjor är inte transparenta med hur stort svinnet är. De flesta butiker har inte kontroll över hur mycket av det egna brödet, bake-off eller butiksbakat som svinnas, och de stora bagerierna vill inte uppge hur stora returerna av överblivet bröd är i antal ton eller försäljningsvärde. Något större samarbete mellan butiker och bagerier för att få ner svinnet verkar inte ske, men måste till.

Även om bröd i sig är ett jämförelsevis klimatsmart livsmedel så har magnituden av brödsvinnet stor miljöpåverkan; på klimatet, den biologiska mångfalden, näringsläckage till luft och vatten och även på vår hushållsekonomi.

För att minska brödsvinnet samt hantera svinn på ett mer hållbart sätt rekommenderar vi bagerier, livsmedelskedjor och butiker att tillsammans:

- Samarbeta! Dela information om försäljningsstatistik, kunddata, svinn, retur.
- Inled gemensamma svinnprojekt, utvärdera, justera.
- Mät och följ upp butikernas eget svinn, åtgärda, sälj ut överblivet bröd, donera.
- Minska antalet brödsorter, ta bort "svansar".
- Acceptera "hål" i brödhyllan då och då, informera kunderna om anledningen.
- Fundera över gemensamma lösningar så allt överblivet bröd kan förädlas till andra livsmedel, djurfoder eller bioetanol.
- Se över och uppdatera affärsmodellen och logistikkedjan.

Med "Brödbusar del II" följer vi upp en rapport om brödsvinn, "Brödbusar är vi allihopa", från 2019. Rapporten vilade på en studie från Högskolan i Borås där det totala brödsvinnet uppskattades till 80 000 ton per år varav 40 000 ton svinnas av bagerier och butik.

Samma sommar höll Föreningen Matsvinnet ett seminarium i Almedalen, där åtgärder mot brödsvinnet diskuterades med branschföreträdare.

Vad har hänt sedan dess?

Om rapportförfattaren

I hela mitt yrkesliv har jag arbetat med opinionsbildning, information och kommunikation. Att ta fram fakta och påverka företag, myndigheter och politiker i frågor som ligger nära oss människor.

Det har handlat om lantbruk, mat, hälsa, matsvinn, miljö och klimat, återbruk och återvinning, hushållsekonomi, konsumenträtt, vilseledande marknadsföring med mera.

Styrelseledamot i
[Föreningen Matsvinnet](#)

[louiseungerth.se](mailto:louise@louiseungerth.se)
louise@louiseungerth.se



Bakgrund

Bröd är det enskilda livsmedel som slängs mest i hemmen¹⁺² och stora mängder går till spillo i butiker, restauranger och storhushåll.

Överblivet bröd i butik och bagerier blir biogas, bioetanol, djurfoder eller energiåtervinns (bränns) i värmeverken. I hemmen kastas bröd antingen i sopkärnen för biogas eller går till förbränning.

Även om bröd i sig är ett jämförelsevis klimatsmart livsmedel med cirka 0,5³-0,8⁴ kilo utsläpp av CO₂-ekvivalenter per kilo bröd (jämfört med till exempel ris, 3 kilo CO₂ eller köttfärs 16 kilo CO₂- ekvivalenter) så har magnituden av brödsvinnet stor miljöpåverkan. Produktionen genererar stora mängder växthusgaser, näringsläckage till luft och vatten och minskar den biologiska mångfalden på sin väg från utsädet på åkern till skörd, tork, kvarn och bageri. Och vidare genom transport till butikernas hyllor och transport från butikerna med överblivet bröd till värmeverk, grisstallar och etanol- och biogasindustrier. Äts inte brödet upp har miljöpåverkan skett helt i onödan.

Sommaren 2019 publicerade Louise Ungerth rapporten "Brödbusar är vi allihopa"⁵. Rapporten tog avstamp i en studie från Högskolan i Borås/SLU "Bread loss rates in the supplier-retail interface"⁶ där mängden brödsvinn i Sverige uppskattades till 80 000 ton per år totalt varav 28 000 ton från butiker.

I juli 2019 höll Föreningen Matsvinnet ett seminarium i Almedalen om brödsvinn med medverkande av Fazers försäljningsdirektör, Dagabs vice vd, Pågens vd samt en styrelseledamot från Miljöpartiet. Louise König och Louise Ungerth modererade.⁷



Louise König
Bild: Press

Systemet med brödreturer framhölls som en av orsakerna till det stora svinnet. Det vill säga att de stora bagerierna äger bröden, prognosticerar och avgör vilka sorters bröd och vilken mängd som transporteras till butikerna och läggs upp på butikernas hyllor samt tar tillbaka överblivet bröd 2 till 3 dagar före bäst föredatum. Brödreturerna blir oftast bioetanol men också djurfoder och troligen förbränns också en hel del. Det stora svinnet av butiksbakat- och bake off-bröd som slängs direkt i butikernas containers diskuterades till viss del.

Även om åsikterna gick isär om hur stort brödsvinn de faktiskt är och om systemet med bageriernas returrätt är en riskfaktor för svinn, enades samtliga deltagare om att brödsvinnet är för stort och måste minska.

Rapporten "Brödbusar är vi allihopa" och seminariet i Almedalen uppmärksammades i press, radio och TV under sommaren 2019. Nätverket Hållbar Livsmedelskedja⁸ bjöd in branschens aktörer till diskussion om åtgärder för att minska svinnet i början på hösten.

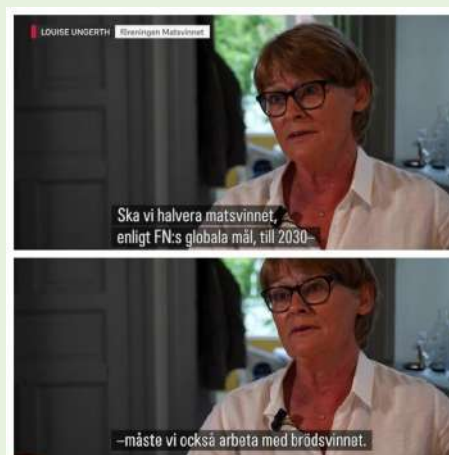
Nu undersöker vi vad som har hänt sedan dess.



Rapporten "Brödbusar är vi allihopa" publicerades sommaren 2019.



Louise König och Louise Ungerth leder seminarium om brödsvinn i Almedalen 2019.



”

Även om bröd i sig är ett jämförelsevis klimatsmart livsmedel så har magnituden av brödsvinnet stor miljöpåverkan; på klimatet, den biologiska mångfalden, näringsläckage till luft och vatten, och även på vår hushållsekonomi. / Louise Ungerth



Foto: Unsplash



LOUISE UNGERTH

Om den här rapporten

Syfte

Syftet med denna rapport är att göra en uppdatering på området med inriktning på bageriernas retursvinn och övrigt brödsvinn från butikerna.

- Har brödsvinnet ökat eller minskat sedan 2019?
- Har returerna ökat eller minskat?
- Butiksbakat bröd och bake off – hur stort är svinnet där?
- Är antalet brödsorter på hyllorna fortfarande lika stort?
- Finns det ny forskning eller andra initiativ på området i Sverige och internationellt i syfte att minska svinnet?
- Hur går diskussionerna idag?
- Diskuterar branschen eventuellt nya affärsmodeller för att minska brödsvinnet, eller är frågan död?

Metod

Telefonintervjuer med experter i branschorganisationer, dagligvaruhandeln, bagerier, transportörer, enskilda brödföretag och forskare samt litteraturstudier och sökning på Internet.

Begränsningar

Det är fortfarande svårt att få fram siffror på svinnet, värde och/eller volym från bagerier och butiker.

Rapporten har fokus på de fem större livsmedelskedjorna ICA, Axfood, Coop, Lidl och Citygross samt de tre stora bagerierna/återförsäljarna Pågens, Polfärskt och Fazer som tillsammans står för 80 procent av brödmarknaden i Sverige. Därutöver finns flera medelstora och små bagerier.

Ambitionen var att bidra med en internationell utblick av såväl forskning som bröddistribution och svinthantering. Pågen har hjälpt till med viss information vilket vi är tacksamma för. Men en mer genomgripande redogörelse får avvakta. Skälen är tidsbrist och svårigheter att hitta fakta. Den här och den tidigare rapporten är gjord av intresse och helt på eget bevåg.

Rapporten tar inte upp hushållens brödsvinn som också är mycket stort eller brödsvinn från restauranger och storhushåll, utan enbart butikernas och bageriernas svinn.



Foto: Unsplash

Marknad

Cirka 300 miljoner konsumentförpackningar med bröd säljs årligen.

Den totala brödmarknaden omsätter cirka 17 miljarder kronor. Det finns ungefär 1250 verksamma företag inom bagerimarknaden, varav cirka 300 är leveransbagerier och ungefär 950 är konditorier. Leveransbagerierna omsätter cirka 12 miljarder kronor varav 60 procent utgörs av mjukt matbröd och 7 procent av knäckebröd.

2020 omsatte marknaden för förpackat matbröd cirka 8,2 miljarder kronor plus övriga bagerier cirka 0,5 miljarder⁹ kronor. Tre stora aktörer Pågen, Fazer och Polfärskt (med transport och återförsäljning av matbröden Polarbröd, Korvbagaren, Hattings, Va'gott) dominerar tillsammans 80 procent av marknaden.

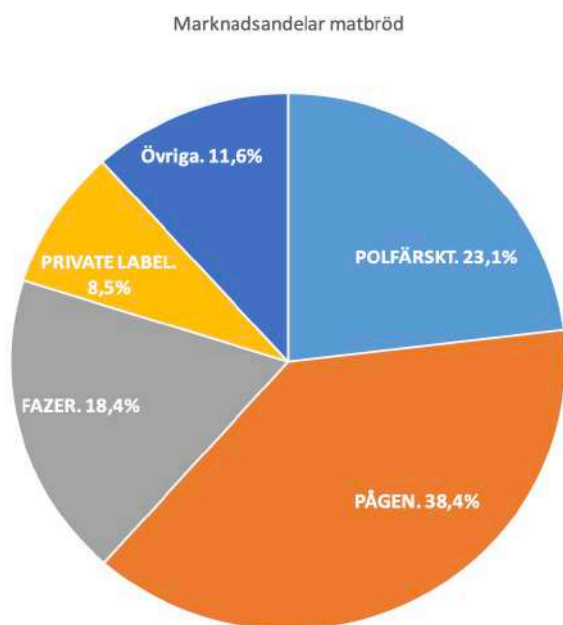


Bild: Marknadsandelar matbröd december 2020. AC Nielsen marknadsanalys.

Storsäljare är limpor, rostbröd och brödkakor. Enligt siffror från AC Nielsen stod 20 sorters förpackade matbröd för 36 procent av det totala värdet av matbröden som såldes i butik i december 2020. Listan toppas av Pågens Lingongrova, tätt följt av Pågens Pågenlimpa, Hönö skärgårdskaka och Roast and Toast. På femte plats kommer Korvbrödbagarens Frisco Hamburgerbröd, på åttonde plats Skogaholms (Fazers) Skogaholmlimpa och på elfte plats Polarbröds vetetub. Av de tjugo matbröd som sålde bäst återfanns fem sorters fastfoodbröd, det vill säga korv- och hamburgerbröd.¹⁰

OBSERVERA:

Mycket viktigt att påpeka är att Polarbröds försäljning sjönk markant på grund av en brand i bageriet hösten 2020, vilket påverkar listningen.

Konsumtion

Konsumtionen/försäljningen av matbröd har legat på ungefär samma nivå sedan 2015, cirka 50 kilo per person och år jämfört med 31 kilo 1960 då mycket av brödet bakades hemma. Knäckebröd har minskat från 8 kilo 1960 till 3 kilo i dag.¹¹

Brödsvinnet 2019 – 80 000 ton!

Studien om brödsvinn från Högskolan i Borås/SLU¹² vilar på inköps- och svinndata från Fazer och Axfood. Siffrorna för bageri-butik skalades upp till Sverigenivå utifrån företagets marknadsandelar. Övriga uppskattningar av mängden svinn erhöles genom officiella data och andra studier. Svinnet från mindre, lokala bagerier har inte räknats med.

I studien uppskattades brödsvinnet till cirka 80 000 ton bröd totalt per år, oräknat bröd från små bagerier. Så här fördelades svinnet på de olika aktörerna i livsmedelskedjan enligt studien:

- 12 000 ton bagerisvinn
- 28 000 ton butikssvinn, varav
 - ...bageriernas retur 15 500 ton svinn
 - ...bake off/butiksbakat 9 500 ton svinn
 - ...svinn icke retur 3 000 ton svinn
- 9 500 ton restauranger och skolor
- 500 ton servicehandeln
- 30 000 ton hushållen

I studien framhålls retursystemet som den största risken för svinn.



Foto: Louise Ungerth

FAKTA: Brödkonsumtion Sverige

Vi köper cirka 50 kilo bröd per person och år jämfört med 31 kilo 1960 då vi bakade mycket bröd hemma.

Knäckebrödförsäljningen har minskat från 8 kilo per person 1960 till 3 kilo i dag.

Vad har hänt sedan sommaren 2019?

Livlig diskussion

Efter studien från Högskolan i Borås, rapporten "Brödbusar är vi allihopa", seminariet i Almedalen samt tidningsartiklar och inslag i radio och TV följde en livlig diskussion inom branschen.

Initiativet "Hållbar livsmedelskedja" inbjöd affärsansvariga för butikskedjorna, bagerier och forskarna till möte tidig höst 2019 för att lägga fram data från forskningsprojektet, diskutera gemensamma tag mot brödsvinnet, dryfta för- och nackdelar med retursystemet med mera.

Framför allt Pågen hävdade att forskarnas uppskattning om 28 000 ton brödsvinn inte stämde, att beräkningarna var felaktiga och att returerna från bagerierna hade överskattats. Pågen kritiserade forskarnas ensidiga inriktning på retursystemet som orsak till svinn och framhöll att butikernas eget bröd (bake-off, butiksbakat) svinns i mycket högre grad, inte i ton, men i andel, och att det inte fanns något skäl att göra om affärsmodellen. Därmed satte Pågen som marknadsledare i princip punkt för diskussionen. Samtliga aktörer höll dock med om att brödsvinnet måste minska, men inte hur.

Svensk konkurrenslagstiftning tillåter inte att konkurrerande företag för gemensamma diskussioner om till exempel att förändra affärsmodeller. Medlemmarna i nätverket Hållbar livsmedelskedja åtog sig därför att publikt rapportera sina åtgärder för minskat matsvinn enligt den modell som tagits fram i initiativet "Samarbetet för minskat matsvinn" vid IVL.¹³



De tre leverantörerna kom överens om att de skulle leverera faktiska svinnsiffror till branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer (SBK)¹⁴ i syfte att korrigera forskarna siffror. Om volymerna skulle göras tillgängliga offentligt måste samtliga parter vara överens om detta.

Utbyggnad och återgång till retursystemet

En utbyggnad från retursystemet hade dock skett redan 2018 då Fazer och Lidl kom överens om att Lidl skulle ta helhetsansvar för brödhyllan, det vill säga beställa, lägga upp och placera brödet i hyllan och sänka priset när det håller på att gå ut i datum¹⁵. Fazer blev ensam extern leverantör av bröd till Lidl. Brödsvinnet minskade. Från februari 2021 kommer dock Pågens bröd tillbaka på Lidls hyllor och både Fazer och Pågen kommer att returnera överblivet bröd.¹⁶

I mars 2020 sjuöptes "Samarbetet för minskat matsvinn, IVL"¹⁷. Diskussionerna om hur brödsvinnet ska minska var tänkt att fortsätta i detta forum, men så har det inte blivit.¹⁸

Det verkar inte finnas någon dialog i skrivande stund mellan bagerierna och dagligvarukedjorna om att göra om retursystemet och i stället låta butikerna "äga brödhyllan", det vill säga lägga ordrar, köpa in bröd och hantera överblivna kvantiteter.

Polfärskt blir återförsäljare av Fazers bröd

Pågens, Polfärskt och Fazer har transporterat bröd i egna bilar med egna chaufförer/säljare till cirka 3 000 livsmedelsbutiker 2-7 dagar i veckan året om. Vissa sträckor har gått med tåg. I februari 2021 meddelades att Polfärskt blir återförsäljare och distributör av Fazers färskt bröd till butikerna från och med sommaren 2021.

Fazer avvecklar sin nuvarande fordonsflotta med cirka 290 bilar. Därmed beräknas Fazers utsläpp av växthusgaser från bröddistribution halveras till 1,5 miljoner kilo CO2-ekvivalenter per år.¹⁹

Polfärskt ägs till 51 procent av Polarbröd. Resten ägs av 24 regionala Polfärskt-företag som står för distribution, försäljning och lokal service. De lokala företagen köper brödet från Polarbröd och Lantmännen (Korvbrödbagaren, Hatting) med flera, transporterar brödet till butikerna och ansvarar för returerna, ekonomiskt och logistiskt. Brödet fryses in direkt efter bakningen och tinar under transport på väg till butikerna, men Fazers bröd ska alltså fortsatt distribueras färskt.

Polfärskt Bröd blir återförsäljare för Fazer Bageri i Sverige

12 februari, 2021



Faksimil: Livsmedelsnyheter.se



Foto: Pexels

Orsaker till brödsvinn

Retursystemet

Inget har hänt sedan 2019 vad gäller affärsmodellen eller själva retursystemet, det vill säga att de stora bagerierna/återförsäljarna äger brödet och returnerar det som inte blir sålt till energiåtervinning och/eller djurfoder.

Pågen vill ha kvar retursystemet, och det är i dag oklart om Fazer, som tidigare varit negativt inställt till retursystemet, nu ser fördelar med detta i och med att Polfärskt tar över inköp, försäljning och distribution under sommaren 2021.

På en rak fråga till Fazer om inställning till retursystemet ("Hur ser Fazer och Polfärskt på brödsvinn och hur kommer ni arbeta med detta framöver?") – meddelade Polfärskt och Fazer i ett gemensamt uttalande följande:

"Minskat matsvinn är en mycket viktig del av hållbar livsmedelsproduktion- och distribution framöver. Polfärskt och Fazer kommer framöver tillsammans att aktivt arbeta för minskat brödsvinn i hela värdekedjan. Arbetet syftar till att driva förändring på alla plan från brödhyllan i butik till konsumenternas hem. Detta genom samarbete mellan oss företag, med andra aktörer i branschen och med våra kunder och konsumenter."²⁰

Polfärskt återförsäljaruppdrag inleds i slutet av maj 2021 så fler detaljer än så kan inte Fazer ge just nu.

Returerna minskar

Pågen uppger att deras returerna från butik har minskat med 9 procent under 2020, bland annat har de tagit bort fyra lågrotande artiklar.

Fazer uppger att deras returerna har minskat med 2,5 procent 2020, vilket går hand i hand med att försäljningen har ökat, delvis till följd av pandemin. Fazer returnerade 45 kilo bröd per ton levererad vara 2019, ned från 73 kilo per ton 2015.

Man har följt returerna noga och vidareutbildat säljarna under det gångna året.

Polfärskt anger att deras returerna är marginellt lägre 2020 än året innan, men att man idag och historiskt har relativt låg andel brödreturer i procent i jämförelse med branschen i övrigt. Bland annat kopplat till att fryst bröd tinas på väg till butikerna samt Polfärskts affärsmodell där säljande distributörer tar fullt ekonomiskt ansvar för returerna.²¹



Returerna minskar

Pågen: -9 % av försäljningsvärdet.

Fazer: -2,5 %.

Polfärskt: Lite grann från en redan låg nivå.

Så arbetar bagerierna för att minska returerna

Det har varit omöjligt att få bagerierna att svara på våra frågor kring hur stora returerna är i ton eller kronor av försäljningsvärdet. Man hänvisar till branchorganisationen Sveriges bagare & konditorer (SBK) för ett gemensamt uttalande.

Vd Martin Lundell uppger i ett mejl i februari 2019 att brödreturerna är mellan 3 och 8 procent av försäljningsvärdet samt redovisar åtgärder som bagerierna har vidtagit för att minska returerna de senaste åren. Vilka åtgärder som har varit lyckade, vad som misslyckats, samt möjliga vägar framåt. Utdrag ur mejlet:



Martin Lundell
Bild: SBK

Lyckade åtgärder

Effektivt sortiment är det bästa systemet för att minska andelen returbröd. Högroterande sortiment driver ner andelen returbröd och säljs slut snabbare.

Space to sales. Tillräckligt med hyllyta och placering på bästa hyllplats i butik för "storsäljare". Skapar ett effektivt hyllutnyttjande och en bra upplevd fyllnadsgrad i hyllan. Medför att produkter med lägre rotation och försäljning ej blir liggande i hyllan.

Fokus på dagsfärskt bröd och upplevd färskhet. Förbättrad leveranskapacitet av dagsfärskt bröd samt produktutveckling vilket gör att bröden upplevs som färska längre gör att konsument ökar preferens för att köpa bröd. Ett dagsfärskt bröd har 20 procent högre valbarhet än ett bröd som är 1 dag gammalt. Ett två dagar gammalt bröd har 30 procent lägre valbarhet än ett bröd som är 1 dag gammalt. Ett 3 dagar gammalt bröd har 35 procent lägre valbarhet hos konsument än ett bröd som är 2 dagar gammalt. Bröd som ligger kvar i butik tenderar att bli returbröd då det är en färskvara. Hög omsättning/rotation och färskt bröd/upplevd färskhet minimerar returandelar.

Förbättrade prognossystem med möjlighet att justera inlägg av bröd i butik vid besök. Utbildning och närvaro av säljkår där man hela tiden aktivt arbetar med orderläggning samt justering av prognos medför att vi skapar bättre upplevd fyllnadsgrad och bättre färskhet i hyllan och därmed lägre returerna.

De största bagerierna har olika lösningar. Pågen har en hög frekvens på leveranser för att kontinuerligt kunna anpassa den

volym bröd som läggs upp på hyllan. Polfärskts (Polarbröd och Lantmännen) lösning är att distribuera bröd som tinas på väg till butik. Det medför kortare ledtider och därigenom också möjlighet till anpassade inlägg utifrån vad som sålts dagen innan, väderlek och andra faktorer som är svåra att förutse. Butiksdialog: Bageriernas säljare för en kontinuerlig dialog med butiken om kommande aktiviteter och event som påverkar försäljning. Allt för att optimera inläggen.

Plats efter prestation: Med kategoriarbete arbetar leverantörerna kontinuerligt för att samtliga produkter ska ha optimal yta/utrymme efter försäljning och därigenom minskade returerna.

Veckodagar: Försäljningen skiftar mellan veckans alla dagar och därför arbetar vi med att fylla hyllan efter varje dags behov och inte efter hyllans storlek/plats. Avsikten är att erbjuda konsumenter så färskt bröd som möjligt.

Butikens egna frysar/bakfrys: I arbetet med att hålla hyllan fylld under helger använder Polfärskt butikens egna frysar som buffert där helgpersonal alt butikens egna personal kan fylla på vid behov utan att vi behöver köra extra till butik.



Foto: Pexels

Returhantering: Returer som uppkommer trots arbetet med att minimera tas om hand av bagerierna och lämnas för tillverkning av bioetanol med mera.

Utbildning: Bageriernas säljkåror utbildas kontinuerligt i trender, marknadsutveckling och konsumentförändringar eftersom det påverkar köpmönster och därigenom försäljning och returer.

Mindre lyckade åtgärder

De butikskedjor som ej vill arbeta med ett effektivt sortiment alternativt "space to sales" har bagerierna högre returandelar på. Utmaningen är att skapa samsyn med kedjor centralt.

Säkra att lanseringar blir lyckade. Tyvärr lyckas endast cirka 1 av 3 lanseringar. Mindre lyckade lanseringar driver returandelar då ej sortiment roterar.

Möjligheter framåt

Kunddata (Pos-data): Det finns stora uppsidor om vi tillsammans med centrala kunder har möjlighet att ta del av Pos-data. Det skulle innebära större möjligheter att planera inlägg och sortiment, vilket skulle hjälpa oss i arbetet att minimera returerna.

Brödhyllan: En stor utmaning i målet att minska returer/matsvinn är att en stor del av butikerna alltid vill att det oavsett dag i veckan ska se välfyllt ut i hyllan. Med dagens hyllor innebär det samma volym oavsett dag och försäljning. En hylla som på ett enkelt sätt kan expanderas alternativt minimeras efter dagarnas olika försäljning skulle vara en stor hjälp. Med den typ av hylla ser även dagar med mindre försäljning och mindre volym i hyllan välfyllda ut när vi lämnar butiken och därigenom minskas returer/matsvinn.



Foto: Pexels

Liten internationell utblick ²²

Generellt sett så står bagerier eller andra kanaler för den största delen av brödförsäljningen, och ej dagligvarubutiker. I Tyskland till exempel sker endast cirka 40 procent av brödförsäljningen i butik.

Den affärsmodell som används i Sverige kallas "The German model", det vill säga fullservice (retursystem). I Tyskland har man direktleveranser med fullservicemodell men även kajleveranser förekommer regionalt.

I Danmark utgör Egna varumärken, EMV, cirka 40 procent av volymen, och dessa bakas av de två största bagerierna (Schulstad och Kohberg). För ett antal år sedan påtvingade handeln bagerierna en samdistributionslösning för leverantörer med nationell listning, och därmed övergång från fullservice till kajleverans. Schulstad och Kohberg utför dessa idag. Dock finns även lokal direktdistribution och central distribution.

Ett annat exempel är Norge. 92 procent av brödförsäljningen i butik är oförpackat bröd varav näst intill 100 procent är EMV på knappt 80 procent av marknaden. Här används direktdistribution med kajleverans huvudsakligen då det är en intern frågeställning hur man ska fördela arbete och risk.

Livsmedelskedjornas syn på retursystemet

Samtliga i dagligvarukedjorna som vi har talat med ser nackdelar med retursystemet. De anser att retursystemet ökar svinnet samt att kostnaderna för returerna/svinnet bakas in i inköpskostnaderna vilket gör att kunden i slutänden får betala för det höga svinnet.

”

Vi ligger på bagerierna och vill testa i några butiker att ta hand om butikshyllan själv, lägga order och så vidare, men vi har fortfarande inte lyckats. / Kategorichef dagligvaruhandeln

Om fem år är vi där, då tar butikerna hand om butikshyllan som man gör med andra kategorier. Vi måste komma dit helt enkelt, systemet är galet! / Kategorichef bröd, dagligvaruhandeln

Det är enormt mycket pengar som slängs. / Kategorichef bröd, dagligvaruhandeln



Dagligvarukedjorna vill själva lägga order och ansvara för sortimentet, exponeringen och svinnet som man gör med så gott som alla andra kategorier. Då kan butikerna också minska svinnet genom att sälja ut brödet till nedsatt pris när det närmar sig bäst före datum, vilket har visat sig vara en av de viktigaste åtgärderna för att minska svinnet på andra kategorier. Kedjorna har också tillgång till försäljningsstatistik/ kunddata och möjlighet till autoorder vilket skulle effektivisera beställningarna och göra mer träffsäkra beställningar.

Ett problem som några livsmedelskedjor framhåller är att arbetstimmarna i butik ökar för personalen om retursystemet upphör. Personalen måste ta över bageriernas/återförsäljarnas arbetsuppgifter med att lägga upp och ta bort bröd på hyllorna, prognosticera osv och att engagemanget för att ha en säljande brödhylla kan variera för från butik till butik vilket skulle kunna påverka försäljningen negativt om det inte tillsätts extra tid för personalen att jobba med brödhyllan. Men detta skulle i ett annat system kunna finansieras med de minskade kostnaderna för returerna och brödsvinn.

Butikernas eget brödsvinn värmeåtervinns eller blir biogas. En utmaning är att på ett mer hållbart sätt ta hand om butikernas överblivna bröd. Nu går butikerna eget svinn (EMV, bake-off och bageribakat) till förbränning alternativt rötas till biogas beroende på vilket avtal butikerna har med fastighetsägaren/ avfallsföretagen.

Butikernas eget brödsvinn skulle redan i dag mot betalning kunna transporteras tillsammans med bageriernas returerna till bioetanolfabriker och/eller till djurfoder som är en mer hållbar lösning än om det går till biogas eller förbränning. Om viljan finns.

Otillbörliga handelsmetoder?

Möjligheten att skicka produkter i retur kan komma att begränsas genom implementeringen av det nya EU-direktivet med förbud mot otillbörliga handelsmetoder enligt en rapport från Jordbruksverket. Att skicka livsmedel i retur till leverantören på leverantörens bekostnad kommer endast att vara tillåtet under vissa förutsättningar, och om säljare och köpare på förhand kommit överens om detta i ett klart och tydligt avtal.



Branschorganisationen Sveriges Bagare & Konditorer har jämfört andelen svinn från bageriernas retursystem med andelen svinn från butikernas egenbakade bröd med avstamp i siffrorna från Högskolan i Borås. Jämförelsen visar bland annat att:

- Retursystemet har 56 procent av returerna, men 72 procent marknadsandel. Det är alltså en lägre andel svinn än det skulle vara om retursystemet gav lika mycket svinn som butikernas eget svinn. Retursystemet har en underandel av svinn på 23 procent.
- Bake off-bröd har en marknadsandel på 19 procent, men 34 procent av returerna. Det betyder en överandel av svinn på 77 procent.²⁷

Således svinnas en större andel av butikernas eget bröd (bake-off med mera) än inom bageriernas retursystem.

Foto: Unsplash

Det är oklart vilken betydelse förbudet kommer få för systemet med brödreturer.²³

Enormt svinn på bake-off och butiksbakat bröd

Svinnet av bake-off och butiksbakat bröd är mycket stort. Insamlade svinnvolymen från sex butiker i Stockholmsområdet vid flera tillfällen under oktober/november 2020 ger vid handen att det kan handla om svinn om – lågt räknat – minst 10 000 ton bake-off/butiksbakat bröd per år i Sverige. Då är även en del "sötbröd" inräknat som bullar, wienerbröd, doughnuts och så vidare.²⁴

Inköpspriset och arbetskostnaderna är låga för bake-off, marginalerna mycket höga. Det finns inget större incitament i dag för butikerna att lägga ner tid på noggrann bokföring och planering av vilka bake-off bröd och vilket antal som ska bakas varje dag. Det får bli på känn.²⁵ De färskas bröden finns där dels för att säljas förstås men också för att ge atmosfär till butiken.

Ett problem med bake off-bröd gjort av degämnen till skilnad från bröd som bakas i butik är att det snabbare kan bli torrt, har kortare hållbarhet och inte är lika lätt att sälja dagen därpå.²⁶

En del bröd reas ut

En del butiker sätter numera ner priset när kvällen närmar sig och brödet inte har gått åt. Det finns rekommendationer och ibland krav och riktlinjer från centralt håll att överblivet bröd ska säljas ut. Men det finns ingen egentlig uppföljning att så sker, utan blir lite upp till varje butik. Resultatet beror på hur

hårt engagerad butikspersonalen är i att minska svinn och hur mycket tid man har. Att lägga butiksbakat bröd i papperspåsar och sälja ut på kvällen men även nästa dag har fått ner svinn rejält i butiken enligt en stormmarknadschef.

En centralt brödansvarig för en butikskedja berättar att de nu går igenom försäljningen av bake off-bröd med målsättning att smalna av sortimentet i syfte att minska svinn. Men det går inte att dra ner för mycket på antalet bröd som exponeras. En ensam baguette i en korg säljer inte, den ratas. Därför överproduceras ofta bake off-bröd. Fulla brödkorgar säljer.



Lidl berättar att bake off-bröd som inte blivit sålt har tidigare samlats in centralt och skickats iväg för att bli biogas eller etanol. I slutet av 2019 testades i några butiker att sälja påsar med blandat bake off-bröd dagen efter till reducerat pris. Det togs mycket väl emot av kunderna och sedan början av 2020 är detta utrullat i samtliga drygt 200 butiker.

Butikskedjan Willys (Axfood) uppger att deras brödsvinn har minskat med 20 procent under 2020. En bidragande faktor är att butiksbakat dagsfärskt bröd har sålts ut på kvällen och att bröd med kort datum har prissänkts.²⁸ Hemköp vid Torsplan i Stockholm har fått ner brödsvinn till noll.



Foto: Louise Ungert

Svinnfolder ut till butik

ICA har i samarbete med Lantmännen Unibake tagit fram en "svinnfolder" i syfte att minska svinnet på bake off/butiksbakat bröd i butik. 12 tips presenteras, från att packa i påse och sälja ut gårdagens bröd till att göra vitlöksbröd av överbliven baguette. Många butiker har hakat på.

165 brödsorter på hyllan driver svinn

Sortimentet av förpackat bröd på butikshyllorna förefaller lika brett som under våren 2019 vid en hastig genomgång av två stormarknader och en mellanstor butik i Stockholmstrakten. 2019 fann vi 107 sorters förpackade bröd på ICA Maxis hyllor och 66 förpackade bröd på en mellanstor Coop, räknat specialbröd och fastfood.

Nya brödsorter dyker upp, andra faller ifrån men det verkar snarare finnas fler brödsorter i butikerna i dag än tidigare. Inte minst om man sneglar på fastfood hyllorna med nya varianter på korv- och hamburgerbröd som brioche, brooklyn-och potato buns, glaze och surdeg samt specialbröd som till exempel glutenfritt.

Det pumpas fram nya produkter i en allt hastigare takt. Något bageri tar fram en ny sort som säljer bra. Flera bagerier

kopierar brödet, kanske med någon liten skillnad så det inte blir alldeles för uppenbart att man härmats. Även kedjorna kopierar när de ser att brödsorten säljer bra, och lanserar liknande bröd under eget varumärke till ett lägre pris. Vips kan det ligga fyra bröd på hyllan som är i princip likadana. Varav några säljer sämre, returerna ökar och svinnet ökar.²⁹

Någon kedja har korrigerat sortimentet och till exempel ransonerat antalet "toast" i hyllan, det vill säga bröd som i princip ser likadana ut, smakar likadant och innehåller samma ingredienser. Någon uppger att de har sett över sortimentet under året och avser att öka andelen egna märkesvaror (EMV) och har ökat kontakterna med bageriernas säljkåre för att få ett mer anpassat sortiment och "tagit bort svansarna", det vill säga bröd som inte säljer bra, och därmed fått mindre svinn.³⁰ Men i övrigt inga större förändringar.

Lönsamt att minska antalet brödsorter?

De stora bagerierna bestämmer i princip vilka bröd som ska erbjudas och returnerar dem som blir över. Fullt, färskt och frontat är fortfarande devisen i hyllorna. Att ha "hål i hyllan" någon gång, det vill säga att något bröd har sålt slut, duger ej. Då sviker konsumenterna, tror man. Det stämmer inte med aktuell forskning.

”

Min erfarenhet är att statistik är A och O för att få ner brödsvinn till noll och att göra noggranna prognoser via ordersystemet varje vecka. Blir det bröd över donerar vi det till välgörenhetsorganisationer.
/ Britta Carlsson, bröдавdelningen Hemköp, Torsplan

!

En medelstor dagligvarubutik hade 165 olika förpackade bröd på hyllorna vintern 2020 om man också räknar med fastfood och specialbröd, enligt en källa.



En dansk livsmedelskedja minskade svinnet av bröd med 67 procent när de minskade sortimentet med en fjärdedel. Försäljningen sjönk med två procent men vinsten ökade när svinnet gick ner.



Foto: Louise Ungersh

En holländsk studie visar att 84 procent av kunderna väljer ett annat bröd om det de avsåg att köpa inte finns på hyllan. En dansk livsmedelskedja minskade svinnet av bröd med 67 procent när de minskade sortimentet med en fjärdedel. Försäljningen sjönk med 2 procent men vinsten ökade när svinnet gick ner.³¹

Nyheter driver svinn

Vi konsumenter är ganska traditionella av oss och köper i stort det vi alltid har gjort om man generaliserar grovt. Vid de flesta lanseringar av nya livsmedel, oavsett vilken kategori det handlar om, är det få nya produkter och/eller nya smaker som klarar sig på hyllorna mer än ett halvår.

Man brukar säga att sju-åtta av tio nylanseringar försvinner efter en tid. Säljer de inte dras produkterna tillbaka och slutar att tillverkas. Det är därför dumpstrare, personer som tar vara på mat som slängts i butikernas containrar, hittar så mycket annorlunda sorter och smaker och ovanliga livsmedel vid sina dumpstringsrundor.³²

Pandemin driver svinn

Under pandemin har returer av nyheter ökat. De exponeras ofta i gångar eller på gavlar för att göra kunderna uppmärksamma på det nya sortimentet. Under pandemin måste det beredas större plats för folk att röra sig med avstånd från varandra och nyhetsexponeringarna har minskat, vilket också har lett till större returer.

Egna märkesvaror ökar - svinnet minskar

Kedjornas egna märkesvaror (EMV) ökar. En anledning kan vara att kedjorna vill få mer kontroll och slippa betala för returerna, vilket man de facto gör även om returkostnaderna är inbakat i butikernas inköpspris. EMV:s andel är ungefär 8-9 procent av försäljningen i dag, där Willys leder ligan med cirka 15 procent EMV-bröd totalt. Brödet levereras ofta fryst och tinas i butik i takt med åtgång. Det finns klagomål inom

branschen att informationen till konsument om att EMV-brödet är fryst och tinat innan det når butikshyllorna är alltför otidlig, och att konsumenterna riskerar att vilseledas om kvalitén på brödet.

Vi har pratat med flera som säger att svinnet av förpackat EMV-bröd är betydligt lägre än bageriernas returer. Det beror dels på att butikerna själva lägger order, dels på att brödet är fryst och tinas efter behov samt att EMV-brödet kan säljas ut till reducerat pris eftersom det ej är returrätt på detta. Att sätta ner priset på varor nära "bäst före-datum" är en av de viktigaste åtgärderna när butiken riskerar svinn.

Skyddande atmosfär minskar svinnet

Bröd packat i atmosfäriskt skyddande förpackning ökar hållbarheten på brödet med minst sex månader. Inget konserveringsmedel används.

För att skapa en skyddande atmosfär krävs det i dagsläget att man använder ett laminat vilket består av olika sorters plast. Det sorteras som mjukplast, men är inte återvinningsbart i Sverige i dag. Marknadsandelen för denna typ av bröd som i folkmun benämns som "gas-packat" är relativt låg medan det i till exempel Tyskland säljs avsevärt större volymer. På grund av dess långa hållbarhet är retursvinnet lågt och ligger på under 0,15 procent, alltså snudd på försumbart.³³



Bake-off brödet har inte ett andra liv.
/ Brödansvarig

”

Tar man bort cirka 25 -30 procent av alla brödsorter tror jag generellt inte att konsumenterna skulle miststycka, förutsatt att man förklarar varför och dess syfte. Idag finns det många dubletter, det vill säga bröd som är generiskt likartade, fast bakade av olika producenter. Vissa produkter är unika men minskar man antalet ansikten i brödsektionen, så är jag övertygad att man inte kommer att minska försäljningsvolymen eller erhålla missnöjda kunder.

Anders Nilback, konsult bröd och spannmål (före detta vd Brödverket)



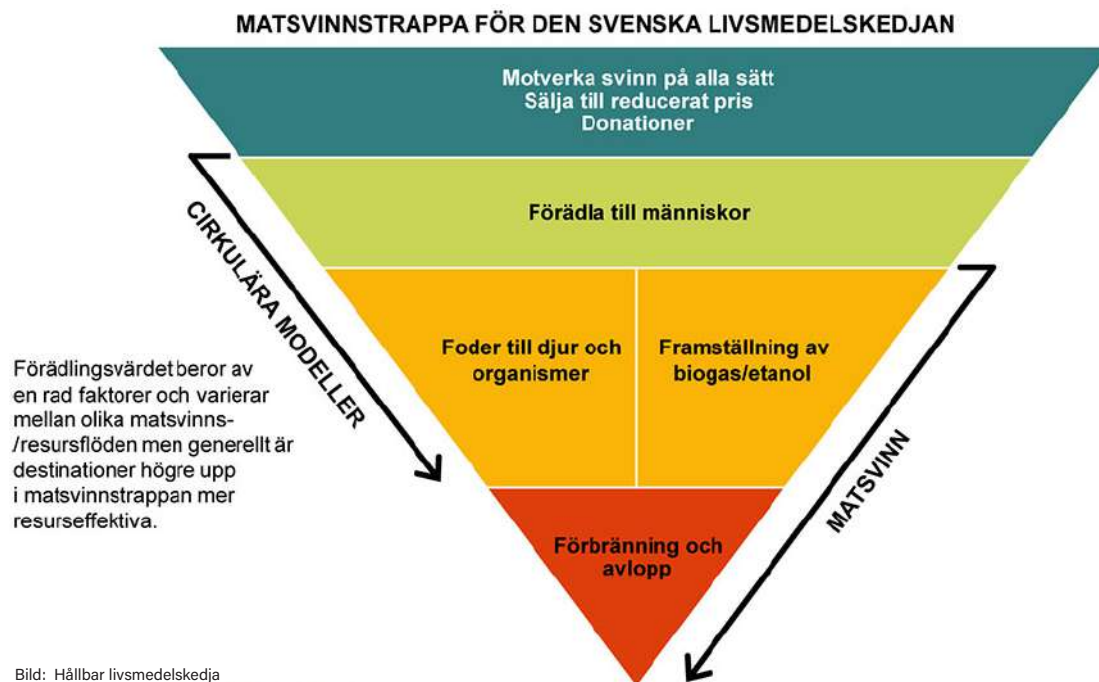
Folk byter inte butik för att det fattas en brödsort. Då tar man ett annat bröd. Byter de butik är det något annat det är fel på – dåliga grönsaker, sur personal eller långa kassaköer.

Markus Wahlgren,
butikchef Coop Visby



”

**Fullt, färskt och frontat är fortfarande
devisen i hyllorna.** / Louise Ungerth



Vad händer med brödsvinnet?

Pågen uppger att 100 procent av bröd- och degrester i bagerierna samt returbröd från butik återvinns. Antingen blir det till ny deg i bageriet eller återvinns det till bioetanol och djurfoder. Av det svinn som uppstått under 2020 har 64 procent återvunnits till djurfoder³⁴. Pågens tillverkning av jäst har upphört, utrymmet i bageriet i Malmö behövdes till ytterligare en baklinje.

Polfärskt bröd körs till Agroetanols fabrik i Norrköping, en mindre del av Polarbröds bröd går till djurfoder. Fazers bröd blir bioetanol. Butikernas EMV, bake-off och butiksbakat svinn blir antingen biogas eller bränns/enerigåtervinns i värmeverken.

En mindre del av butikernas och bageriernas svinn doneras till organisationer som Matmissionen, Ny Gemenskap, Stadsmissionen, enskilda härbärgen med flera, men den marknaden är så gott som mättad.

Brödsvinn till djurfoder

Hur mycket bröd som blir djurfoder totalt är intressant men omöjligt att uppskatta korrekt. Andelen bröd som går direkt till djurfoder har minskat³⁵. Lantbrukarna betalar 60-70 öre per kilo för brödet, Lantmännens Agroetanol upptill kronor 1,20.

I Agroetanols raffineringprocess blir stärkelsedelen av spannmål till etanol. Proteinet separeras ut i den så kallade dranken och av detta görs foder framför allt till nötkreatur. Dranken kan efterbehandlas på olika sätt men till största delen torkas den och pelleteras. Detta blandas sedan oftast med andra komponenter till ett färdigt djurfoder, "Agrofeed" till nötkreatur och grisar³⁶. Även ST1 i Göteborg tillverkar bioetanol och djurfoder av brödsvinn.³⁷

Det finns ingen större aktör som arbetar med förmedling av foderråvaror från livsmedelsindustrin eller dagligvaruhandel till företag med djurproduktion. Det inte finns någon offentlig statistik tillgänglig på hur mycket bröd som går till djurfoder.

Enligt Pågen tas deras returbröd och degrester om hand av en lantbrukare på västkusten och en i Skåne i obearbetade form som sedan distribuerar degen och brödet till fler djurbönder, det vill säga grisuppfödare. Plastpåsarna och clipsen tas bort antingen på Pågens bageri där det finns maskinell utrustning för detta, alternativt att lantbrukaren själv ombesörjer detta.³⁸

Kartläggning av biprodukter till djurfoder

En kartläggning av biprodukter till djurfoder har gjorts av RISE/Foderlotsen AB³⁹ genom att ringa upp de största livsmedelsföretagen och erhålla data direkt från dem. Biprodukter som foder i grisproduktionen beräknas utgöra 27 procent av fodret för slaktsvin, där den största delen kommer från mejeriindustrin och från etanoltillverkning. Andelen biprodukter från brödustrin beräknas till endast 0,6 procent 2017 och har minskat sedan 2005.⁴⁰ Bröd, deg och pasta till foder i grisproduktionen uppskattas till 14 000 ton, men som sagt siffran är osäker.⁴¹



Foto: Pexels



Foto: Unsplash

Ny forskning om brödsvinn och restströmmar

I en ny studie från Högskolan i Borås och SLU "Environmental impacts of waste management and valorisation of returned bread..."⁴² studerar forskarna hur svinn från bageri/butik ska utnyttjas på det mest hållbara och resurseffektiva sättet. Resultaten av studien visar inte oväntat att alternativa sätt att behandla överskottet av bröd, såsom till djurfoder, bioetanol och ölproduktion ger högre miljöfördelar jämfört med biogasproduktion och förbränning. Studien visar också att hur långt brödet transporteras är avgörande för bedömningen av fördelarna med alternativa sätt att hantera brödfall. Brödet bör enligt studien inte transporteras mer än 750 kilometer inklusive returresa. Detta belyser vikten av att diversifiera infrastrukturen och att använda lokala lösningar för att behandla brödöverskottet menar forskarna.⁴³

Ökad foderanvändning önskas

Jordbruksverket har presenterat en rapport kring hinder och möjligheter för ökad foderanvändning från matsvinn och restprodukter. Satsningar på information, logistik och förmedling kan bidra till ökad användning av matsvinn och restprodukter som foder.⁴⁴ Men bäst är givetvis att förebygga svinn så att så lite svinn som möjligt uppstår.



Figur 3. Leverans av biprodukter till grisfoder enligt kontaktade livsmedelsföretag år 2005 respektive 2017



Källa: Grisföretagarna 6/2020. 1000 ton.

Visste du att:

- Matsvinn är livsmedel som producerats i syfte att ätas av människor men som av olika anledningar inte äts eller dricks upp.
- 1,3 miljoner ton matavfall genereras per år.
- Drygt 600 000 ton är matsvinn från butiker och hushåll.
- 80 000 ton bröd, uppskattningsvis, äts aldrig upp.
- Överblivet bröd bränns i värmeverk, blir biogas, etanol eller djurfoder.
- Störst andel bröd svinns inom bake-off och butiksbakat bröd.
- Flest antal ton bröd svinns inom bageriernas retursystem.
- Bröd är det enskilda livsmedel som slängs mest i hushållen, cirka 30 000 ton.
- Samarbete mellan bagerier och butiker krävs för att minska brödsvinnet.

Källa: Naturvårdsverket

Foto: Pexels

”

Tänk på vad som hände med butikernas dryckesavdelningar när de stora bryggerierna inte längre plockade och bestämde butikernas sortiment. Utvecklingen har varit enorm med mängder av små uppstickare och ett mycket roligare och mer attraktivt sortiment som säljer bra. Något liknande kommer säkert att ske om butikerna får bestämma hur bröдавdelningen ska se ut. Då kommer det att utvecklas ett riktigt spännande sortiment. Som det är nu har mindre bagerier inte en chans. / Mathias Grahn, kategorichef ICA



Initiativ för att minska brödsvinnet i Sverige

Halverade brödreturer

Inget bröd ska lämna Gotland. Det är Stora Coop i Visbys målsättning. Överblivet bake-off och butiksbakat bröd omvandlas till ströbröd, vitlöksbröd, skorpor, handsprit och nu också till vodka och öl som säljs på Systembolaget i Visby. Draven från öltillverkningen tas till vara och blandas i degen till bröd som bakas i butiken.

Ett samarbete med Pågen, Fazer och Polfärsk har inletts med målsättningen att halvera brödreturerna på ett halvår samtidigt som försäljningen helst ska öka.

Bröдавdelningen har byggts om med ljus bröd för sig och mörkare bröd för sig. Tidigare exponerades Pågens bröd för sig, Fazers för sig och så vidare. Bagerierna har tillsammans med butiken sett över leveranserna med sikte på minskade returer.

Butiken har satt upp affischer som berättat om ambitionen att minska brödsvinnet. Ibland kan det vara "tomt i hyllan" det vill säga slut på en brödsort, men kunderna har inte klagat än – de förstår varför och köper ett liknande bröd. Omsättningen i butiken har ökat i stort och så även brödförsäljningen, en bidragande orsak är pandemin.

Stora Coop Visby har räknat på Pågens försäljningssiffror som är mest jämförbara. 1 mars 2020 såldes 18 223 limpor/bröd och 1930 stycken returnerades vilket ger ett svinn på 10,6 procent. Mars 2021 såldes 23 569 limpor/bröd, retur 1697 stycken och ett svinn på 7,2 procent. Ökad försäljning och mindre svinn.

Ett samarbete med Too Good To Go har inletts och organisationen tar fram vepor att lägga i botten på brödhyllorna med bilder på bröd med olika budskap för att täcka upp vid eventuella "hål", så det inte ska se tomt ut.⁴⁵



Polarbröd + Mycorena

Polarbröd inleder samarbete med företaget Mycorena som har utvecklat svampproteinet Promyc och genom en fermenteringsprocess omvandlar restprodukter från livsmedelsproduktion till näringsrikt protein. I detta fallet görs tester på deg- och brödspill. Resultatet blir en biomassa som är rik på protein och kostfibrer. Testerna görs nu i liten skala i Mycorenas anläggning i Göteborg.⁴⁶



Ebba Fröling, COO
Mycorena
Foto: Mycorena

Brödsvinn blir fiskfoder

"Fem ton grön fisk i disk" kallas ett Vinnovafinansierat projekt som Axfoundation driver tillsammans med bland andra SLU. Syftet är att ta vara på restprodukter som till exempel brödsvinn och med hjälp av insektskompostering och mikrobiell fermentering (jäsning) omvandla det till fiskfoder. Insekterna och mikroberna äter restprodukterna och fisken äter sedan insekterna/mikroberna efter att dessa omvandlats till foderpellets. Det potenta gödsel som insekterna genererar kan användas som växtnäring.⁴⁷



Foto: Sara Danielsson
Nielsen

Nytt forskningsprojekt om brödsvinn

Forskningen om brödsvinn kommer att ta ett stort kliv framåt de närmaste åren. 1 november 2020 beviljades EU projektet "Low in food"⁴⁸ 5,5 miljoner euro. SLU medverkar i delen som handlar om brödsvinn i restauranger och storkök, Finland deltar kring svinn i butik och Tyskland med svinn i små bagerier. Forskningen pågår i fyra år.

Appar

Too Good To Go⁴⁹ och Karma⁵⁰ är appar som hjälper folk att hitta butiker och bagerier som bland annat säljer bröd och smörgåsar som inte går åt till rabatterat pris. Too Good to Go har engagerat sig för att minska brödsvinn, bland annat med en mycket uppmärksammad kampanj om att inte slänga semlor.⁵¹⁻⁵²

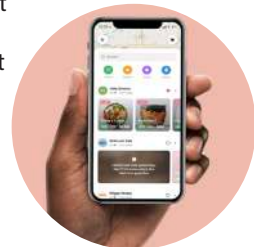


Foto: Karma

Öl

Crumbs öl. Företaget Brave Brew AB gör öl av brödsvinn i samarbete med Värmdö bryggeri, men företaget har ett större syfte än så.

”The broken bread system” är en kort film om Brave Brews öl och mission.⁵³



Foto: Brave Brew



Foto: Brave Brew

”

Vår mission är att utrota brödsvinnet. Att producera öl räcker inte, vår målsättning är att få brödbranschen att förändra sitt system i grunden, först då kan vi göra skillnad på riktigt. Brödbranschen måste bli bättre på att producera rätt mängd bröd, så att en större andel faktiskt äts av människor. Därför utforskar vi tillsammans med aktörer andra sätt att producera, sälja, köpa och återvinna bröd. Vi vill synliggöra var ansvaret för brödsvinnet ligger, och därmed kunna hitta nya vägar att få svinnet att upphöra.⁵⁴

Matt Squire, Niclas Tunebro, Julian Reisz,
grundare av Brave Brew AB

Slutsatser

Brödsvinnet är fortsatt enormt, även om det förefaller som om både bagerier och butiker har mer fokus på att minska svinnet i dag än vid förra rapportens tillkomst, våren 2019.

Hur många tusen ton bröd som svinns varje år är svårt att uppskatta då leverantörerna inte lämnar ut sina retursiffror i ton eller försäljningsvärde, och flera dagligvarukedjorna inte har kontroll på hur mycket bake-off, butiksbakat bröd och EMV som svinns.

Till dess att siffrorna offentliggörs får vi hålla till godo med forskarnas siffror på 80 000 ton totalt per år från 2019, varav 28 000 ton från bageri/butik och 12 000 ton svinn i bagerier.

Att kalla överblivet bröd som går till bioetanol, biogas eller djurfoder för ett cirkulärt system är knappast korrekt. Att låta spannmålen ta omvägen över 3 000 butiker i vårt avlånga land i stället för att transporteras direkt från spannmålslager och kvarnar till ladugårdar och etanolindustrier är inte försvarbart ur resurshushållningssynpunkt. Systemet tär på miljön och det belastar både företagets och hushållens ekonomi.

Retursystemet måste upp till diskussion i branschen. Leverantörerna och butikerna måste samarbeta för att få ner svinnet, dela data och förbättra prognoser. De butiker som vill bör få möjlighet att själva bestämma över vilket bröd och vilka leverantörer de ska ha till brödhyllorna, hur leveranserna ska ske samt ha möjlighet att utveckla bröдавdelningen efter eget huvud i samarbete med flera olika bagerier.

Det enorma svinnet av bake-off och butiksbakat bröd måste åtgärdas. Det är inte acceptabelt att så mycket av butikernas eget bröd svinns varje dag, året runt. Här finns inte heller möjlighet att skicka överblivet bröd till djurfoder eller bioetanol utan stora volymer bränns troligen i värmeverken.

Till syvende och sist är det konsumenterna som får betala för brödsvinnet, både genom dyrare bröd än nödvändigt, försämrad livsmiljö och enahanda brödhyllor.



Våra rekommendationer – hur har det gått?

rapporten Brödbusar, del 1 sommaren 2019 gav vi branschen ett antal rekommendationer. Hur har det gått?

Se över och uppdatera affärsmodellen och logistikkedjan i syfte att minska svinnet och transporterna.

I viss mån. Fazer bidrar väsentligt till att minska vägtransporterna genom samdistribuera brödet med Polfärskt från och med sommaren 2021.

Genomföra pilotprojekt för nya lösningar i ett första steg för att lära. Involvera forskare och konsumenter.

Stora Coop i Visby samarbetar med leverantörerna för att minska returerna med hälften, säkert finns det fler exempel.

Engagera konsumenter, öka medvetenheten och viljan att förändra beteende och minska matsvinnet, bland annat brödsvinnet.

Bagerier och butiker har tips och information till konsumenter hur man kan minska brödsvinnet. Exempel "Måndagsmackan"⁵⁵ och "Till sista smulan".⁵⁶

Delge svinnsiffror, låt SCB och forskare att få tillgång till verkliga siffror.

I viss mån. Företag i livsmedelskedjan ska rapportera mängden matavfall till SCB.

Sätt konkreta mål för att minska brödsvinnet med minst 50 procent till 2030.

Ja, se sidan 26 för utdrag ur bageriernas hållbarhetsrapporter.

Sätt konkreta mål för att minska transportmängden till 2025, 2030.

I viss mån.

Sätt konkreta CO2-mål för att minska klimatutsläppen till 2030.

Ja, i stort.

Mät, följ upp och redovisa öppet framgångar, bakslag och lärdomar.

I viss mån.

Slutsats: Mycket mer kvar att göra alltså!

/ Louise Ungerth, maj 2021



Om brödsvinn: Ur bageriernas hållbarhetsrapporter



Pågen

"Vi ska kontinuerligt arbeta för att minska mängden returbröd genom att leverera dagsfärskt bröd och optimera vårt sortiment. Våra returbröd från butik ska ingå i ett slutet kretslopp. Målet om max 2 procent kassationer från bageri samt 100 procent återvunna bröd och degrester har uppnåtts. Pågen har identifierat FN:s globala hållbarhetsmål 12.3 om att halvera matsvinnet till år 2030 som "mest väsentligt hållbarhetsområde".

"Dagsfärska bröd bidrar även till minskad risk för matsvinn i hemmen, eftersom konsumenterna får längre tid att hinna äta brödet. Våra färska bröd är klimatsmarta med klart lägre klimatavtryck än produkter som tinats i butik, och som dessutom blir torrare fortare än våra bröd." ⁵⁷

/Anders C Jerndahl, vd.



Fazer

"På vår väg mot 2030 arbetar vi med fyra hållbarhetsmål: 1) 50 procent mindre utsläpp, 2) 50 procent mindre matsvinn (från bageri och retur, min anm.), 3) 100 procent ansvarsfulla inköp, 4) mer växtbaserat." ⁵⁸ Fazer är det enda företaget som publicerar svinnsiffror, 45 kilo per ton 2019 jämfört med 73 kilo per ton 2015. Däremot inte antal ton bröd svinnet är beräknat på.



Polarbröd

"Polarbröd kommer sätta större fokus på svinfrågan framöver för att successivt kunna sänka svinnet i bagerierna ytterligare" Cirka 7 procent spill i bagerierna. ⁵⁹ "Polfärskt (sälj och distribution) är ett fenomenalt sätt att minimera svinnet." ⁶⁰



Polfärskt

"Mindre svinn, effektivare transporter, färre transporter". ⁶¹
 "Med bröd bakat mot fryns kan fjärrleveranserna ske utan att färskheten påverkas och dagsbehovet till butik kan enklare anpassas efter åtgång, vilket minskar matsvinnet. Andelen retur är därför betydligt lägre för Polfärskt Bröd än för övriga brödleverantörer, cirka 4 procent. ⁶²
 Polfärskt ägs till hälften av Polarbröd och distribuerar och säljer "färskfrost" matbröd till livsmedelsbutikerna från Polarbröd, Lantmännen (Korvbrödsbagaren och Hatting) och Va'gott.



Lantmännen

"I etanolproduktionen återvinns restprodukter från livsmedelsindustrin. ⁶³ De råvaror som inte blir livsmedel använder vi till produktion av foder eller etanol, och på så sätt går nästan ingenting till spillo. Vi tar vara på kolhydratrika livsmedelsrester som makaroner, bröd och läsk och producerar bioetanol av dem i vårt bioraffinaderi i Norrköping. ⁶⁴



Korvbrödsbagaren (Cerealia/Lantmännen):

"Tack vare att vi fryser brödet så fort det kommer ut ur ugnen, behöver vi inte använda några onödiga konserveringsmedel. Det gör också att vi minimerar matsvinnet i alla led eftersom hållbarheten förlängs. Genom återvinning förädlas restprodukter från vår produktion och återuppstår som till exempel etanol och djurfoder." ⁶⁵

Dagligvarukedjorna

Samtliga dagligvarukedjor har satt mål kring minskning av matsvinnet. Brödsvinnets nämns inte specifikt i dagligvarukedjornas hållbarhetsredovisningar.

Källförteckning

1. Willys konsumentundersökning 2019 axfood.se/nyhetsrum/pressmeddelanden/2019/02/maten-vi-slanger-mest--produkt-for-produkt
2. Willys konsumentundersökning 2021 news.cision.com/se/willys/r/svenskarnas-mest--svinndumma--varor---resterna-som-offast-slans,c3293531
3. RISE Öppna listan ri.se/sv/berattelser/klimatdatabas-for-smartare-matkonsumtion
4. Brödinstitutet mynewsdesk.com/se/brodinstitutet/pressreleases/3-av-4-kaenner-inte-till-hur-klimatsmart-broed-aer-2304999
5. Rapporten Brödbusar är vi allihopa louseungerth.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Br%C3%B6dbusar_red-om-br%C3%B6dsvinn_Louise-Ungerth.pdf
6. Bread loss rates in the supplier- retail interface, HB: sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921344919301892
7. Program Almedalsveckan program.almedalsveckan.info/59798
8. Hållbar Livsmedelskedja hallbarlivsmedelskedja.se
9. Nielsen
10. Nielsen
11. Jordbruksverket, statistik.sjv.se/PXWeb/pxweb/sv/Jordbruksverkets%20statistikdatabas/Jordbruksverkets%20statistikdatabas___Konsumtion%20av%20livsmedel/JO1301K1.px/table/tableViewLayout1
12. Bread loss rates at the supplier interface... Brancoli et al Högskolan i Borås/ SLU sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921344919301892
13. Hållbar livsmedelskedja årsrapport 2020 hallbarlivsmedelskedja.se/wp-content/uploads/2021/01/Hallbar-Livsmedelskedja_arsrapport_2020.pdf
14. bageri.se
15. fazer.se/hallbarhet/50-mindre-matsvinn/fazer-och-lidl-samarbetar-for-minskat-broedsvinn
16. Samtal Lidl
17. ivl.se/projektwebbar/samarbete-for-minskat-matsvinn.html
18. Info via e-post
19. Polfärskt <https://polfarsktbrod.polfarskt.se/press>
20. Fazer via e-mejl
21. Mejl och samtal
22. Information från Berith Apelgren, kommunikations-och hållbarhetsansvarig, Pågen
23. Jordbruksverket "Ökad foderanvändning från matsvinn och restprodukter" www2.jordbruksverket.se/download/18.6abd0a9c-170f1c027163d1f/1584608139509/ra20_4.pdf
24. Intervju
25. Intervju
26. Intervju
27. Mejl SBK
28. Axfood press axfood.se/nyhetsrum/pressmeddelanden/2021/03/stor-minskning-av-willys-matsvinn-2020/
29. Intervjuer olika källor
30. Samtal butikskedjor
31. Rapporten Brödbusar är vi allihopa, sid 9. louseungerth.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Br%C3%B6dbusar_red-om-br%C3%B6dsvinn_Louise-Ungerth.pdf
32. Matsvinnet.se intervju med dumpstrare. matsvinnet.se/dumpstring-visar-upp-livsmedelssystemets-morka-baksida/
33. Samtal Anders Nilback, konsult inom bröd och spannmål (fd vd Brödverket)
34. E-post Berith Apelgren, Pågen
35. Intervju
36. Agroetanol.lantmannenagroetanol.se/produkter/foder/
37. ST 1 www.st1.se/om-st1/raffinaderiet/life-och-etanolix-20
38. E-post Berith Apelgren, Pågen
39. Intervju Ola Karlsson, Foderlotsen
40. Artikel Grisföretagarna 6/2020, "Biprodukter till foder i svensk grisuppfödning"
41. RISE LCA av svensk grisproduktion ri.se/sv/vad-vi-gor/projekt/uppdaterad-och-utokad-livscykelanalys-av-svensk-grisproduktion
42. Högskolan i Borås/SLU Environmental impacts of waste management and valorisation pathways for surplus bread in Sweden www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1460653/FULLTEXT01.pdf
43. Högskolan i Borås/SLU Ölproduktion och etanol - Hållbara alternativ för brödsvinn hb.se/om-hogskolan/aktuellt/nyhetsarkiv/2020/september/olproduktion-och-etanol--hallbara-alternativ-for-broedsvinn
44. Jordbruksverket Ökad foderanvändning från matsvinn och restprodukter www2.jordbruksverket.se/download/18.6abd0a9c-170f1c027163d1f/1584608139509/ra20_4.pdf
45. Samtal butikschef Markus Wahlgren, Stora Coop Visby
46. Recycling.net recyclingnet.se/article/view/782098/de_vill_gora_vaxtbaserat_protein_av_brodspill
47. [Axfoundation](http://Axfoundation.se) axfoundation.se/projekt/5-ton-gron-fisk-i-disk
48. Low in Food, lowinfood.eu/
49. Too Good To Go, toogoodtogo.se/sv
50. Karma karma.life/sv/
51. Too Good To Go toogoodtogo.se/sv/blog/radda-semnan-recept
52. Too Good To Go [Instagram.com/p/CLCTiE0o5p-](https://www.instagram.com/p/CLCTiE0o5p-)
53. Youtube [Youtube.com/watch?v=_jTkWpgoA_g](https://www.youtube.com/watch?v=_jTkWpgoA_g)
54. Crumbs, Crumbs.beer
55. Brödinstitutet, Måndagsmackan brodinstitutet.se/mandagsmackan-2
56. Pågen, Till sista smulan pagen.se/om-pagen/till-sista-smulan
57. Pågen hållbarhetsredovisning 2019 pagen.se/globalassets/hemsida-2018-19/pdf/pagen-hallbarhetsrapport-2019.pdf
58. Fazer hållbarhetsredovisning 2019 fazergroup.com/sv/rapportering--administration/arsredovisning/hojdpunkter-inom-hallbarhet/
59. Polarbröd hållbarhetsredovisning sid. 14, polarbrod.se/wp-content/uploads/2020/03/hallbarhetsredovisning-2019-polarbrod-low.pdf
60. Polarbröd www.polarbrod.se/foodservice/polfarskt
61. Polfärskt, video. <https://polfarsktbrod.polfarskt.se>
62. Polfärskt polfarsktbrod.polfarskt.se
63. Lantmännens hållbarhetsredovisning 2019 lantmannen.se/siteassets/documents/01-om-lantmannen/press-och-nyheter/publikationer/arsredovisningar/ars--och-hallbarhetsredovisning-2019_.pdf
64. Lantmännen lantmannen.se/hallbar-utveckling/viktiga-fragor/matsvinn
65. Korvbrödbagaren www.korvbrodsbagarn.se/hallbarhet

Ett mycket stort tack till alla som jag har intervjuat. Tack för tid och klokskap, erfarenhet, fakta, funderingar, kritik och synpunkter.

Ett extra tack till **Karin Bildsten**, Axfood, för vår ständiga dialog om matsvinn, till **Anders Nilback**, Nilback Marketing, för insikter i brödbranschen, till **Kristoffer Gunnartz**, Föreningen Matsvinnet, för idéer om lansering, till **Fredrik Wikström**, Karlstad Universitet, för värdefulla synpunkter, och till **Carina Holmberg** och min syster **Cilla** för korrläsning med mera. Ett varmt tack till **Lovisa Madås** för design och layout av rapporten.

Tack alla!





Vill du fortsätta samtalet?

Kontakta mig:
Tel: 070 341 55 30
louiseungerth.se

© Louise Ungerth 2021