

Brödbusar är vi allihopa, allihopa, allihopa – du med!



En rapport om svinn av bröd

Juni 2019

Sammanfattning och rekommendationer

Bröd är ett bra livsmedel med låg klimatpåverkan per kilo. De är de stora volymerna brödsvinn som totalt sett genererar stora klimatutsläpp och andra negativa konsekvenser för miljön. Bröd med hög andel fiber och fullkorn har stora hälsofördelar.

Uppskattningsvis 80 000 ton bröd bakas men hamnar aldrig i våra magar. Brödsvinnet återvinns till energi, djurfoder eller jäst. Det är knappast resurseffektivt och ett slöseri med både pengar och miljö.

Det slängs och förfärs bröd genom hela livsmedelskedjan. Butikerna står för 28 000 ton av brödsvinnet och hushållen 30 000 ton. Övrigt svinns i bagerier, storkök och restaurang och servicehandel.

Hushållen anger bröd som det enskilda livsmedel de slänger mest. Den främsta anledningen är att brödet har möglat. Bröd är det livsmedel som står för det största svinnet i butik efter frukt- och grönsaker.

Avtal om returrätt för bröd är en riskfaktor för svinn. Ett alternativ är att bröd som håller på att gå ut i datum prissänks i butik i stället för att gå i retur till bagerierna. Då går mer bröd till människoföda.

Ett mycket brett sortiment med ibland över hundra olika brödsorter på butikshyllorna driver svinn.

Genom att vart och ett av de stora bagerierna kör ut och hämtar tillbaka bröd i egna bilar från drygt 3 000 livsmedelsbutiker 2 – 7 dagar i veckan i stället för att samordna transporter, körs onödiga mil på våra vägar.

En ineffektiv hantering av bröd medför ökade kostnader i slutänden för oss konsumenter.

Rekommendationer

Historiskt kan det ha varit så att försäljnings och logistiklösningen passade köpare och säljare. Nu är det nya tider, där vi i hela vårt matsystem måste se över såväl konsumtion, produktion, distribution som försäljning för att bidra till en mer hållbar livsmedelskedja i Sverige, bland annat för annat nå FNs 17 globala mål om hållbar utveckling.

- Insikt om att brödsvinnet måste åtgärdas av branschen, gemensamt i lämpligt forum
- Se över och uppdatera affärsmodellen och logistikkedjan.
- Pilotprojekt för nya lösningar i ett första steg för att lära. Involvera forskare och konsumenter.
- Engagera konsumenter, öka medvetenheten och viljan att förändra beteende och minska matsvinnet, bland annat brödsvinnet.
- Delge svinnsiffror, låt SCB och forskare att få tillgång till verkliga siffror.
- Sätt konkreta mål för att minska brödsvinnet med minst 50% till 2030.
- Sätt konkreta mål för att minska transportmängden till 2025, 2030.
- Sätt konkreta Co2 mål för att minska klimatutsläppen till 2030.
- Mät, följ upp och redovisa öppet framgångar, bakslag och lärdomar.

Innehållsförteckning

Inledning	1
Matsvinn - definition	2
Lite fakta och funderingar om bröd och brödbranschen....	2
Hushållen är stora brödbusar!	5
Flera stora brödbusar – Svinn från bageri och butik.....	7
Riskfaktorer för butikssvinn	8
Summering och rekommendationer.....	11

Bilaga: Sammanfattning undersökning från YouGov

Inledning

Hur kan det komma sig att dryga 80 000 ton bröd om året bakas och transporteras till butiker, restauranger, storhushåll och våra hem, men aldrig hamnar i våra magar?

Bröd är det livsmedel som slängs mest av hushållen, följt av olika sorters grönsaker och mejerivaror. Bröd är också den kategori livsmedel som svinns mest inom dagligvaruhandeln efter frukt och grönsaker, både i kronor och ton räknat.

Det stora brödsvinnet är väl känt och har diskuterats under flera år inom livsmedelsbranschen. I en ny studie "[*Bread loss rates at the supplier-retailer interface – Analysis of riskfactors to support waste prevention measures*](#)" [*Brancoli et al¹*](#), har forskare vid Högskolan i Borås (HB) och SLU nu kunnat uppskatta och kvantifiera brödsvinnet, bland annat med hjälp av data som gjorts tillgänglig från två företag.

Brödsvinnet beräknas till 80 410 ton / år i Sverige, motsvarande 8,1 kg per person och år. Hushållen slänger 30 000 ton och butikernas svinn är nästan lika stort, 28 000 ton. Resten är svinn från restauranger, storkök och servicehandeln. Bröd som inte sålts bränns i värmeverk, blir till etanol, biogas, djurfoder och jäst. En liten del doneras till välgörenhet.

En riskfaktor bakom brödsvinnet är enligt studien de avtal som sluts mellan de stora bagerierna och butikskedjorna om returrätt av osålt bröd. Ett brett sortiment, d v s många olika brödsorter i brödhyllan driver också svinn. Det finns några få undersökningar som belyser konsumenters beteende kopplat till brödsvinn.

Här diskuteras även brödtransporterna som sker från vart och ett av de tre stora bagerierna i egna bilar till de drygt 3 000 livsmedelsbutikerna i Sverige. Vissa transporter sker med tåg. Biltransporterna genererar transportmil och klimatutsläpp. Vidare om en ineffektiv distributionskedja bidrar till ett onödigt högt pris på bröd, något som påverkar hushållens plånböcker.

Bröd är ett klimatsmart och hälsosamt livsmedel, om man väljer bröd med mycket fiber och fullkorn. De är de stora volymerna brödsvinn som totalt sett genererar stora klimatutsläpp.

Matsvinn, och brödsvinn, är ett resursslöseri, såväl ekonomiskt som för miljön. Frågan är komplex. Hade brödsvinnet varit enkelt att åtgärda hade det antagligen redan gjorts.

Syftet med denna rapport är att belysa brödsvinnet på ett kortfattat och lättillgängligt sätt, med fokus på bageri/butik och konsumentledet. Åsikterna är mina egna. Frågan diskuteras vid ett seminarium under Almedalsveckan 2019. ²

Förhoppningen är de diskussioner som påbörjats inom branschen leder fram till ett öppet samtal och åtgärder så att såväl livsmedelsbranschen som vi medborgare på olika sätt ser till att minska brödsvinnet. FNs globala mål anger att matsvinnet ska halveras till 2030. Då måste brödsvinnet minska.

Om inget annat anges kommer faktauppgifterna från studien från Högskolan i Borås och SLUs studie "[*Bread loss rates...*](#)" samt egen kunskap och efterforskningar.

¹ Brancoli, P., Lundin, M., Bolton, K., Eriksson, M., 2019, Bread loss rates in supplier-retailer interface – analysis of risk factors as support for waste prevention measures, *Recourses, Conservation and Recycling*, 147, 128-136. DOI: 10.1016/j.resconrec.2019.04.027

² Almedalen seminarium <http://program.almedalsveckan.info/event/user-view/59798>

Matsvinn – definition

Matsvinn är mat som producerats i syfte att ätas av människor men som av olika anledningar inte äts.³

Matavfall inkluderar både oundvikligt matavfall som kaffesump, ben och skal och **onödigt matavfall (matsvinn)**. Exempel på matsvinn är matrester som inte äts upp, frukt och grönsaker som slängs för att de blivit skrumpna och mögliga samt öppnade matförpackningar⁴.

Lite fakta och funderingar om bröd och brödbranschen

Bagerier och butiker – dominans av få företag

Tre stora bagerier: Pågen, Fazer och Polarbröd står tillsammans för 80 procent av marknaden för mjukt förpackat bröd i Sverige. De tre bagerierna levererar bröd till i huvudsak fem livsmedelskedjor, där ICA, Coop och Axfood (med Hemköp, Willys, Tempo och Handlarn) dominerar med tillsammans 86 procent av marknaden⁵. Kedjornas egna varumärken står för 7 procent av den totala butiksförsäljningen. Det butiksbakade brödet, bake-off, har cirka 19 procent av marknaden.

Att ett fåtal bagerier och få livsmedelskedjor dominerar särskiljer Sverige från de flesta andra länder, även om mindre bagerier, brödbutiker och kedjor som Fabrique och Fazers Gateau har tagit en viss marknadsandel de senaste åren

Brödkonsumtionen

Vi förbrukade 509 000 ton mjukt bröd 2017⁶, cirka 50,6 kg mjukt bröd per person och år, en viss nedgång från 2010 då förbrukningen var 54,8 kg per person. Vi äter 3,5 kg knäckebröd och skorpor. Det enskilt mest sålda brödet i Sverige är Pågens Lingongrova.⁷

Så länge är brödet gott – eller?

Mjukt förpackat bröd har oftast hållbarhet om 7 - 10 dagar från bakdatum/förpackningsdag till bäst före-datum. Bake-off som bakas i butik av frysta degämnen, blir torrt och hårt redan efter någon dag. Det är få, om ens några, bröd i dag som innehåller konserveringsmedel. En egen högst ovetenskaplig undersökning av Pågens Lingongrova med bakdatum 7 juni och bäst före-datum 15 juni visade ingen påtaglig försämring förrän 21 juni, då brödet hade en svag mögeldoft. Efter bäst före-datum blev brödet något torrare. Förpackningen öppnades och förslöts varje dag.

3

Jordbruksverket <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/miljoklimat/matsvinn.4.4b00b7db11efe58e66b8000996.html>

⁴ Naturvårdsverket <https://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-8811-8.pdf?pid=22466>

⁵ Konkurrensverket http://www.konkurrensverket.se/globalassets/publikationer/rapporter/rapport_2018-1_kap28-livsmedelshandel.pdf

⁶ Jordbruksverket JO 44 SM 1801

⁷ Pågen http://www.mynewsdesk.com/se/pagen_ab/pressreleases/paagen-lanserar-en-nyttigare-variant-av-sveriges-mest-salda-broed-1105985

Så distribueras brödet - ineffektiv logistikkedja



Pågens bakar bröd i Malmö och Göteborg, Fazers (med varumärket Fazer och Skogaholm) i Lund, Lidköping, Eskilstuna och Umeå. Polarbröds bagerier ligger i Älvsbyn och Bredbyn. Pågen och Fazer distribuerar färskt bröd. Polarbröd fryser in brödet som tinas under transporten till butikerna, där 80% av volymerna åker de långa sträckorna på tåg. Polfärskt är ett delägt dotterbolag till Polarbröd som samdistribuerar brödet med kakor och från flera företag, bland annat Lantmännens Hatting och Korvbrödsbagarn. Lantmännens Unibake är en stor leverantör av bake-off.

De tre stora bagerierna har alla egna lastbilar som trängs längs vägarna och ibland framför butikerna. Bilarna kör bröd till Sveriges drygt 3 000 livsmedelsbutiker 2 - 7 dagar i veckan året om. Till skillnad från övriga livsmedel som oftast distribueras från tillverkarna till butikernas centrallager och där samlas med andra varor som körs till butikerna.

Det finns inga uppgifter om hur många brödbilar som rullar på våra vägar och inte heller hur många mil de kör per år. Men det lär vara åtskilliga brödbilar och många mil som körs på våra vägar på grund av en ineffektiv logistikkedja för bagerierna i stort, där varje bageri har sina egna chaufförer och bilar. Här finns en nationell utmaning, att oavsett om bilar kör på fossilt eller förnyelsebart bränsle måste transportmängden minska för att klara klimatmålen.⁸

Bröd och klimat

Bröd är "klimatsmart" jämfört med andra livsmedel, om det hamnar i våra magar. Bröd står för ett klimatavtryck om 0,8 kg Co2 per kilo bröd i snitt, att jämföras med till exempel nötkött med 36 kg Co2, 2,3 kg Co2 för kyckling och ris med 3 kg Co2 per kilo livsmedel. Rotfrukter och baljväxter har lägre klimatavtryck än bröd.

Det som är problematiskt med brödsvinnet är att det svinns så stora volymer bröd. 80 000 ton brödsvinn ger ett högt klimatavtryck totalt sett. Dessutom åtgår det vatten, energi, arbete, kemikalier, gödsel och pengar - helt i onödan om maten aldrig hamnar i våra magar. Stora ekonomiska värden förloras om livsmedel som produceras för människor i stället blir etanol,

⁸ Transportstyrelsen <https://www.trafikverket.se/for-dig-i-branschen/miljo---for-dig-i-branschen/energi-och-klimat/Klimatmal-for-transportsektorn/>

djurfoder eller jäst. Det ekonomiska värdet av brödsvinnet uppskattades till 2,4 miljarder kronor vid ett pris om cirka 30 kronor kilot.

Brödsvinnet - hur stort är det?

I studien från Högskolan i Borås/SLU⁹ uppskattas brödsvinnet till cirka 80 000 ton bröd per år, oräknat bröd från små bagerier. Så här fördelas vinnnet på olika aktörer i livsmedelskedjan:

12 000 ton bagerierna
28 000 ton butiker
9 500 ton restauranger och skolor
500 ton servicehandeln
30 000 ton hushållen

Uppskattningarna vilar på inköps- och svinndata från ett stort bageri och en detaljhandelskedja. Siffrorna för bageri-butik har sedan skalats upp till Sverigenivå utifrån företagets marknadsandelar. Övriga uppskattningar av mängden svinn har erhållits genom officiella data och andra studier. Svinnnet från mindre, lokala bagerier har inte uppskattats.

Observera, att då forskarna inte erhöll data på hur mycket överblivet bröd som doneras till välgörenhet eller går till jästproduktion räknades allt överblivet bröd som svinn.

Intressant att notera är att butikernas brödsvinn är nästan lika stort som hushållens. Vidare att Naturvårdsverket matsvinnstatistik troligen är tilltagen i underkant. Där uppskattas livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln gemensamt generera totalt för alla livsmedel 75 000 ton matavfall.¹⁰

260 000 brödsvisor svinnas per timma!

Enligt egna beräkningar ger 80 000 ton bröd ett svinn på 260 000 brödsvisor i timmen, dygnet runt, året runt, beräknat på ett snittvikt för bröd om 600 gram och 17 skivor per bröd. Eller 220 ton bröd per dag.

Som en jämförelse uppskattas brödsvinnet i Storbritannien med sina 66,5 miljoner invånare till 900 000 ton per år och 24 miljoner brödsvisor per dag.¹¹ 44 procent av allt bröd som bakas i Storbritannien äts inte upp.

I Flandern, Nederländerna med 6,5 miljoner invånare är brödsvinnet 69 000 ton bröd och konditorivaror.¹² Bröd som går till djurfoder räknas troligen inte in som svinn varken i Flandern eller i UK till skillnad från Sverige.

Nya livsmedel av osålt bröd?

På senare år har några initiativ tagits för att tillverka andra livsmedel av osålt bröd. [Toast Ale](#) kallas ett öl som snabbt blivit trendigt i UK och som tillverkas av brödsvinn. Liknande initiativ finns i Sverige, dock i liten skala. ["Bröl"](#) säljs på Urban Deli och har [testsålts på Willys](#). Några små försök har gjorts med att göra pasta av brödsvinn. Brödrester i bagerierna kan gå in i en aromatank och blandas i deg

⁹ Bread loss rates at the supplier-retailer interface – Analysis of riskfactors to support waste prevention measures” Brancoli et al

¹⁰ Naturvårdsverket <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-8811-8.pdf?pid=22466>

¹¹ <https://www.ecoandbeyond.co/articles/much-bread-waste-uk/>

¹² <https://www.foodwin.org/wp-content/uploads/2018/01/Factsheet-Bread-Waste.pdf>

till nytt bröd. Dock går det inte att blanda olika brödsorter.¹³ Uppseendeväckande forskning [sker på HB](#), där man försöker göra textila material av brödsvinn.

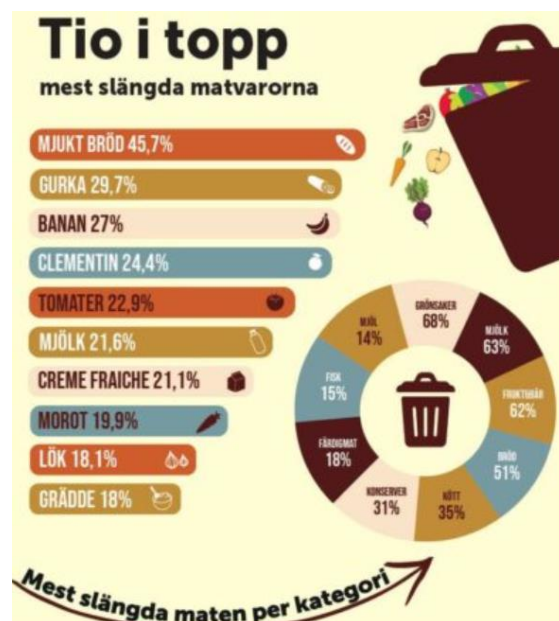
Hushållen är stora brödbusar!



Stora mängder bröd, 30 000 ton bröd om året, kastas av de svenska hushållen. Antingen går det till biogas eller till energiåtervinning i värmeverken. Det finns få vetenskapliga studier som behandlar orsaker till hushållens brödsvinn, förutom en från Norge. Däremot finns några attitydundersökningar.

Bröd toppar hushållssvinnet

Axfood frågade i februari 2019 drygt 1 000 konsumenter [via en webbenkät](#)¹⁴ vilken mat de slänger mest. Bröd toppade listan som enskilt livsmedel. 47 procent av de tillfrågade svarade bröd, följt av gurka med 30 procent och banan 27 procent. Per kategori (dvs alla grönsaker, mejeri etc sammanräknade) kommer grönsaker högst med 68 procent totalt, följt av mjölk/mejeri 63 procent, frukt 62 procent och bröd 51 procent.



¹³ Egen källa

¹⁴ Axfood <https://www.axfood.se/media-och-opinion/pressmeddelanden/2019/02/maten-vi-slanger-mest--produkt-for-produkt>

Färre äldre slänger bröd

Marknadsundersökningsföretaget [YouGov](#) har "pro bono", inför denna rapport ställt följande fråga till drygt 1 000 personer. "Det slängs stora mängder bröd av butiker, bagerier och de svenska hushållen. Tänk på den mat du slänger i ditt hem. Om du slänger bröd, varför då?" Flera svar möjligt.

Närmare hälften, 48 procent svarar "möjligt", följt av "torrt", "fryser inte in i tid" och "att bäst före-datum har gått ut". 30 procent av de tillfrågade anger att de aldrig slänger bröd och där är äldre personer är överrepresenterade. 45 procent över 60 år anger att de aldrig slänger bröd. 2 procent anger att de inte äter bröd. Norrlänningarna skiljer ut sig här med 6 procent som inte äter bröd. Se bilaga.

Tänk på den mat du slänger i ditt hem. Om du slänger bröd, varför då?	Alla
Möjligt	48 %
Torrt	21 %
Fryser inte in i tid	13 %
Bäst före datum gått ut	12 %
Gillar inte brödsalkarna/kanterna	8 %
Glömmer brödet i brödlådan	8 %
Köper för mycket	6 %
Annat	1 %
Jag slänger aldrig bröd	30 %
Jag/vi äter inte bröd i mitt hushåll	2 %

Norska studien - Höginkomsttagare kastar mest bröd

Forskare vid Norges Vetenskapliga och Tekniska Universitet har tillsammans med Östfoldsforskning AS [gjort en större studie](#)¹⁵ i syfte att förstå vad i beteende, köpmönster och socioekonomisk situation som skiljer personer som säger att de inte kastar bröd från dem som kastar mycket. "Kasta mycket" definierades som sju eller fler brödsivor i veckan, ungefär en halv limpa. De som kastar mycket bröd är i högre grad heltidsanställda med hög inkomst, större hushåll med 1 – 3 mindre barn, de handlar ofta och är mindre benägna att packa om och frysa in bröd vilket kan minska risken för brödsvinn. Ensamhushåll, låginkomsttagare och äldre är överrepresenterade bland dem som inte kastar bröd.

Att nära hälften av personer över 60 år uppger att de aldrig slänger bröd kan dels vara kulturellt betingat, "att inte låta mat förfaras", dels att det är lättare att planera inköp och åtgång i mindre hushåll.

Vad göra?

Att så många som hälften av respondenterna i YouGovs undersökning anger "möjligt bröd" som orsak till varför de slänger bröd tyder på att merparten i vart fall inte tittar noga på bäst före-datum när väl brödet har kommit hem från butiken.

Här fordras riktad och lätt tillgänglig information till oss konsumenter om hur man förvarar bröd så att brödet håller sig mögelfritt länge som möjligt. Surdegsbröd ökar hållbarheten till exempel. Att

¹⁵ Norges Tekniska och Naturvetenskapliga Universitet
https://www.researchgate.net/publication/326073976_Wasting_of_Fresh-Packed_Bread_by_Consumers-Influence_of_Shopping_Behavior_Storing_Handling_and_Consumer_Preferences

frysa in bröd och tina i takt med att man äter är viktig information. För det är nog svårt att få dagens konsumenter att acceptera konserveringsmedel i bröd, som ju torde minska risken för mögligt bröd.

Finns det möjlighet att förpacka brödet på annat sätt så att hållbarheten förlängs? Och vad fordras för att bake-off brödet ska hålla sig gott en längre tid är frågor att fundera över.

De stora bagerierna har information och tips på sina sajter om hur man kan undvika brödsvinn.

Flera stora brödbusar - Svinn från bageri och butik



Bild [www.Toast Ale](http://www.ToastAle.com)

Nästan lika mycket bröd som konsumenterna kastar, 28 000 ton, blir över i butikerna. Drygt hälften av svinnet, 55 %, går i retur med bageriernas bilar 2 - 3 dagar före bäst före-datum enligt studien.

Vad händer med brödet?

I Lantmännens etanolfabrik i Norrköping tillverkas etanol, djurfoder och kolsyra av spannmål och kornbröd.¹⁶ Etanol tillverkas också i Göteborgstrakten. Annat bröd blir biogas eller bränns i värmeverken. Det finns ingen uppgift på hur mycket bröd som går till vad.

Pågen gör jäst av en del av brödet som går i retur från butikerna. Sockerarterna i brödet utvinns och omvandlas till glukos som utgör näringskälla för jäststammen.¹⁷

Övrigt butikssvinn är bake-off bröd, bröd från mindre bagerier och kedjornas egna varumärken. Vad som händer med det brödet beror på hur respektive butiks avfallshantering ser ut. Brödet går vanligtvis till förbränning eller biogas och i någon mån storskalig kompost. Vissa butiker donerar bake-off bröd till olika välgörenhetsorganisationer men efterfrågan på bröd till sådana ändamål lär vara så gott som mättad. Ur klimatsynpunkt är det 10 gånger mer effektivt att förebygga matavfall än att använda matavfallet till biogasproduktion.¹⁸

¹⁶ <https://www.lantmannenagroetanol.se/>

¹⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=pkFIUeWfJqM>

¹⁸ Livsmedelsverket https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/kurser-seminarier/block/5-slv_matsvinn.pdf? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCf%3d%3d& t_q=matsvinn+matavfall& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-a3914739e3b& t_ip=81.235.176.52& t_hit.id=Livs Common Model MediaTypes DocumentFile/ c5ef8ba3-a5ac-4436-bda8-8efc2a0ad765& t_hit.pos=2

Riskfaktorer för butikssvinn

107 olika sorters mjuka bröd på brödhyllan! Måste vi ha det?

Två egna små studier i två livsmedelsbutiker tyder på att sortimentet av mjukt förpackat bröd är mycket stort i många svenska livsmedelsbutiker. Coop Sveavägen, en knappt mellanstor butik i centrala Stockholm hade en torsdag i februari vid 18-tiden, sextiosex olika sorter mjukt, förpackat bröd på brödhyllan, oräknat bake-off, korv och hamburgerbröd, glutenfritt och annat specialsortiment. ICA Maxi i Häggvik, Sollentuna hade en lördag i maj etthundrasju bröd att välja bland exklusive korvbröd m m.



Ett brett sortiment driver svinn

Det råder samsyn om att ett brett sortiment driver svinn. I studien från BH/SLU stod 21 procent av de olika brödsorterna för 80 procent av det totala svinnet. Storsäljarna svinnades mest i volym räknat men stod för en ganska liten procentandel av svinnet. Nischprodukterna, som är av intresse för ganska få konsumentgrupper, står för en relativt liten volym men har en hög andel svinn, exempelvis glutenfritt och bröd med ovanliga ingredienser.

Färre brödsorter minskar svinnet

Ett smalare sortiment tillsammans med att personal och konsumenter accepterar att brödhyllorna inte alltid är "fulla och frontade" och att vissa sorter kan ta slut på hyllan, kan minska svinnet. I många länder söderöver är det vanligt att brödhyllan gapar ganska tom i slutet av dagen. Så är det inte i Sverige.

En holländsk studie visar att 84 procent av kunderna väljer ett annat bröd om det de tänkt sig inte finns på hyllan.¹⁹ 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.²⁰

Returrätt för bröd

Returrätt för bröd innebär en affärsmodell där de stora bagerierna prognosticerar hur mycket bröd som kommer att gå åt i respektive butik, lägger order, transporterar brödet till butik, lägger upp det på hyllan och kör tillbaka det bröd som inte har gått åt som har 2 - 3 dagar kvar till bäst före-datum. Brödet går tillbaka till bagerierna och vidare till energiåtervinning eller jästproduktion. Detta kallas för ett "take back agreement"/TBA eller avtal om returrätt för bröd mellan bagerier och butik. Brödet ägs av bagerierna och butikerna betalar endast för det som säljs.

Avtal om returrätt skiljer ut bröd från så gott som alla andra varor i en livsmedelsbutik. Normalt lägger butiken order och i flesta fall sköts det med autoorder, dvs systemet har koll på försäljning, order samt lagersaldo. Hyllan är oftast sortimentsstyrd med planogram och butikens personal sköter upplockningen.

Proppfulla hyllor – ett konsumentkrav?

En kvalitativ studie om brödsvinn, [Ismatov 2015](#)²¹, lyfter att det som kan driva svinn, kopplat till returrätten, är att konsumenterna förväntar sig att hyllorna ska vara fulla med många olika sorters pinfärskt bröd från tidig morgon till sen kväll, och att butikerna inte har någon ekonomisk drivkraft att själva agera för att minska mängden osålt bröd, eftersom butikerna endast betalar för det bröd som blir sålt. Detta kan vara en källa till överproduktion som driver ekonomiska såväl som miljömässiga kostnader.

Ismatov menar att returrätten skapar en konstant kamp mellan leverantörer och butiker om servicenivån på hyllan. Butikerna, som inte har någon kostnad för det osålda brödet kräver hyllor som är fulla, medan chaufförerna vill returnera så lite bröd som möjligt. I en studie av Ghosh och Eriksson 2019²² framhålls att bagerierna själva har intresse av att lassa på så mycket bröd som möjligt så de inte förlorar plats i hyllan till konkurrenter.

Driver returrätten svinn?

Även om bröd med avtal om returrätt hade ett högre svinn än bröd utan kan inte forskarna slå fast med säkerhet att returrätten driver svinn, däremot kan det vara en riskfaktor för svinn. Det finns flera orsaker:

- Chaufförerna av brödbilarna, som också fungerar som bageriernas säljare/representanter lägger och justerar prognoser från historisk data, kampanjer från konkurrerande företag etc. I butik finns det inte alltid någon som har helhetsansvar för brödkategorin. Chaufförerna får

¹⁹ VanWoensel, T., VanDonselaar, K., Broekmeulen, R., Fransoo, J., 2007. Consumer response to shelf out-of-stock of perishable products. Int. J. Phys. Distrib. Logist. Manag. 37(9), 704–718

²⁰ Schrøder, J., 2017. Dansk Supermarked Group - The Business at Food Waste Presentation MAPP Conference. Copenhagen.

²¹ Ismatov https://stud.epsilon.slu.se/7865/1/Ismatov_A_150401.pdf

²² Ghosh, R., Eriksson, M., 2019, Food waste due to retail power in supply chains: Evidence from Sweden, Global Food Security, 20, 1-

https://www.researchgate.net/publication/329028904_Food_waste_due_to_retail_power_in_supply_chains_Evidence_from_Sweden

förhandla med butikschefen som inte alltid har full koll på brödhyllan vilket försvårar samarbetet mellan leverantör och butik att hitta rätt volym och sortiment.

- Forskarna menar att om butikernas försäljningsdata delas med bagerierna, vilket inte sker idag, kan mer precisa efterfrågeprognoser göras, som i sig kan minska risken för svinn.
- Returrätten förhindrar butikerna att sätta ner priset på bröd som närmar sig utgången datum, att donera överblivet bröd och att göra nya produkter av brödsvinnet som till exempel öl.

Prissänkt bröd minskar svinnet

Forskarna vid HB/SLU anser att returrätten för bröd är en riskfaktor för svinn. Men om alternativet är till exempel att butikerna själva, liksom med andra varor, tar över ansvaret för brödhyllan, orderläggning, utveckling av sortimentet etc och kan sänka priset på bröd när det närmar bäst före-datum så minskar svinnet, enligt erfarenhet från flera butiker och kedjor som rabatterar bake-off och bröd av egna varumärken.

Lidl har sedan i 2018 ett samarbete med Fazer där Lidl tar helhetsansvar för brödet, från beställning till hantering av svinn. Redan under första månaden halverades svinnet. Lidl sätter bland annat ner priset på bröd som håller på att gå ut i datum.²³

Men...

Om affärsmodellen skulle göras om och butikerna skulle ta över ansvaret för bröd från de stora bagerierna, både orderläggning, hantering och svinn, förutsätter det att svinn förebyggs och mängden bröd som närmar sig bäst före-datum på hyllorna verkligen minskar ordentligt. Annars kommer butikerna att få mycket stora mängder rabatterat bröd att hantera. Det bröd som ändå inte säljs skulle inte som nu, gå till etanol eller jäst utan hanteras i butikernas eget avfallssystem och gå till energiåtervinning i värmeverk eller biogas, vilket kan vara sämre ur hållbarhetssynpunkt.

Om brödet i stället skulle transporteras från livsmedelskedjornas centrallager till butikerna och inte direkt från bagerierna, skulle återtag av brödsvinnet kanske kunna ske till centrallagren för vidare samdistribution till etanolfabrik.

Marknadsdominans kan leda till missbruk av dominerande ställning

Det diskuteras om avtalen om returrätt och de stora bageriernas dominans på marknaden kan leda till missbruk av marknadsledande ställning. I studien av Ghosh och Eriksson, 2019²⁴ diskuteras om returrätten i sig försvårar och till och med hindrar mindre bagerier att komma in på livsmedelskedjornas brödhyllor.

Ett mindre bageri tvingades till avtal om returrätt annars fick de inte sälja sitt sortiment. Bageriet fick stå för alla kostnader för återtag av överblivet bröd, transport och kvittblivning av svinn. 30 procent returnerades från butikerna. Bageriet fick endast betalt för 70 procent av levererat bröd. Bageriet lades ner. En bidragande orsak var returrätten.

²³ Pressmeddelande Lidl <https://www.food-supply.se/article/view/632734/fazer-och-lidl-samarbetar-for-minskat-brodsvinn>

²⁴ Ghosh, R., Eriksson, M., 2019, Food waste due to retail power in supply chains: Evidence from Sweden, Global Food Security, 20, 1-

Otillbörliga affärsvillkor

EU har inom ramen för "unfair trading practices", dvs otillbörliga affärsvillkor, diskuterat att förbjuda praxis som "att tvinga leverantören att betala för överbliven produkt" och även förbjuda "köpare att returnera osålda livsmedelsprodukter till leverantören". Ett sådant beteende är emellertid mycket svårt att bevisa. Om båda affärsparter är med på ett avtal är det svårt att bevisa "unfair trading practices".

Summering och rekommendationer

Matsvinnet måste minska annars klarar vi inte klimatutmaningarna och FNs mål om hållbar utveckling. Bröd har liten klimatpåverkan per kilo men svinnet är stort, uppskattningsvis 80 000 ton per år.

Konsumenterna slänger mycket bröd. Här måste till medvetenhet och beteendeförändringar. Stora mängder bröd svinns från butik och går i retur till bagerier till energiåtervinning, djurfoder eller jäst. Det är inte resurseffektivt varken för miljön eller för ekonomin.

Affärsmodellen för bröd skiljer sig från övriga livsmedel. De tre stora bagerierna och tar tillbaka osålt bröd från butikerna. Butikerna betalar endast för det bröd som säljs. Avtal om returrätt kan vara en riskfaktor för svinn, bland annat eftersom butikerna inte får sänka priset på bröd när bäst före-datum närmar sig. Det stora och breda sortimentet av bröd driver också svinn. Brödtransporterna är ineffektiva där varje bageri kör brödet i egna bilar.

Affärsmodellen och logistikkedjan bör ses över så att svinnet minimeras och transporterna minskar.

Rekommendationer

Historiskt kan det ha varit så att försäljnings och logistiklösningen passade köpare och säljare. Nu är det nya tider, där vi i hela vårt matsystem måste se över såväl konsumtion, produktion, distribution som försäljning för att bidra till en mer hållbar livsmedelskedja i Sverige, bland annat för annat nå FNs 17 globala mål om hållbar utveckling.

- Insikt om att brödsvinnet måste åtgärdas av branschen, gemensamt i lämpligt forum
- Se över och uppdatera affärsmodellen och logistikkedjan.
- Pilotprojekt för nya lösningar i ett första steg för att lära. Involvera forskare och konsumenter.
- Engagera konsumenter, öka medvetenheten och viljan att förändra beteende och minska matsvinnet, bland annat brödsvinnet.
- Delge svinnsiffror, låt SCB och forskare att få tillgång till verkliga siffror.
- Sätt konkreta mål för att minska brödsvinnet med minst 50% till 2030.
- Sätt konkreta mål för att minska transportmängden till 2025, 2030.
- Sätt konkreta Co2 mål för att minska klimatutsläppen till 2030.
- Mät, följ upp och redovisa öppet framgångar, bakslag och lärdomar.

Bilaga: Sammanfattning undersökning från YouGov

"Undersökningen är genomförd av opinions- och marknadsundersökningsföretaget YouGov. Under perioden 17 - 19 maj har sammanlagt 1006 intervjuer via internet genomförts med män och kvinnor, 18 år eller äldre, i Sverige. Urvalet är representativt för den svenska befolkningen avseende kön, ålder och region".

YouGov OM BRÖDSVINN

NÅGRA NERSLAG

VILKA SÄGER ATT DE ALDRIG SLÄNGER BRÖD?

- 30 % i hela populationen över 18 år säger att de aldrig slänger bröd
- Särskilt markant är det i den äldre gruppen (60+) där hela 45 % säger att de aldrig slänger bröd. Det syns också genom att de är väl representerade i gruppen Active Empty Nesters¹ (36 %) och Senior Citizens² (49 %).
- Gruppen som inte kastar bröd är något mindre i Stockholm (25 %) och något större i södra, mellersta Sverige (34 %).
- Vidare uppger 2 % att hushållet aldrig äter bröd, högst i norra Sverige (6%)

1- Personer 46 år och äldre, aktiva på arbetsmarknaden, utan hemmavarande barn

2- Personer 46 år och äldre, ej aktiva på arbetsmarknaden

OCH VARFÖR SLÄNGER MAN?

- Om 30 % aldrig slänger och 2 % inte äter är 68% kvar som kastar:
- De orsaker som dessa angett är (flera svarsalternativ möjliga):
 - möjligt 48 %
 - torrt 21 %
 - fryser inte in i tid 13 %
 - datum gått ut 12 %
 - gillar inte kanterna 8 %
 - glömmer brödet i brödlådan 8 %
 - köper för mycket 6 %
 - annat 1 %

BRÖDSVINN – EN PLANERINGSFRÅGA?

- Yngre hushåll och hushåll med barn uppger i betydligt högre grad att man glömmer bort bröd, att man inte fryser in i tid, att man köper för mycket etc. Kan det vara svårare att planera för ett hushåll med fler olika individer eller där man inte vet hur många som faktiskt kommer att äta mellis efter skolan?
- De äldre hushållen har signifikant lägre nivåer på samtliga dessa svarsalternativ – är det en fråga om kohort (man har vuxit upp med andra mönster och vill inte kasta) eller kan det vara så att man har ett liv som är enklare att planera och överblicka?