

Är det brödet som är busarna?

I rapporten **Brödbusar** som har sin grund i den så kallade **Boråsrapporten** står att läsa att **bröd är ett av de största problemen gällande matsvinnet. Vidare att ett av de största problemen gäller hur det påförpackat brödet hanteras i butik. Att matsvinn är ett stort problem är sant och när vi ska samtala om brödsvinn ser vi det som angeläget att bilden av verkligheten är heltäckande.**

Rapporten **Brödbusar**, som [kom ut juni 2019](#) med en [uppföljare maj 2021](#), har en god intention när den granskar brödsvinn. Tyvärr färgas rapporten av en ogrundad tanke om att det idag skulle finnas ett stort systemfel i det sätt bröd distribueras och att den största positiva förändringen av brödsvinn i butik skulle uppnås genom att ändra på just det systemet. Rapporten argumenterar för att handeln själv skulle ta över hanteringen av brödet. Med andra ord att den affärsmodell som idag finns, där bagerierna själva distribuerar och packar upp brödet på hyllan, och även sköter returhantering, med fördel skulle ersättas av att butikerna gör detta. Detta argumenterar rapporten för trots att siffror visar att de stora bageriernas distribution leder till lägre svinn än när handeln själv sköter distributionen.

Flera handlare citeras okritiskt när de för fram sin syn om att handeln ska ta över mer. Det skulle kanske kunna vara bra att ha i åtanke att handeln argumenterar utifrån att de vill stärka sin makt ytterligare även inom brödkategorin, särskilt när rapporten **Brödbusars** uppföljare släpptes samtidigt som den nya lagen om otillbörliga affärsmetoder (UTP) beslutades. (UTP är en lag som begränsar dagligvaruhandelns möjligheter att agera på ett otillbörligt sätt i livsmedelskedjan.)

Om man tittar på den så kallade [Boråsrapportens](#) (från Statens lantbruksuniversitet och University of Borås) siffror och jämför svinnet med hur mycket bröd som säljs visar det sig att bageriernas retursystem leder till betydligt lägre svinn än butikernas EMV-bröd och bake-offbrödet. De system handeln ansvarar för är alltså betydligt sämre än det system bagerierna hanterar. Det är vad de oberoende siffrorna visar.

Spelar felaktig analys av affärsmodellerna någon roll?

Det kan tyckas att det inte spelar någon roll att de olika affärsmodellerna jämförs på ett felaktigt sätt. Svinnet måste minska oavsett hur brödet distribueras. När en felaktig analys görs uppstår däremot en opinion och ett tryck att förändra till den, felaktigt, framställda distributionsmetoden med risk för ökat svinn istället för minskat. Att felaktigt utmåla leveransbageriernas affärsmodell med TBA (Take Back Agreement) som sämre, när det i själva verket är den bästa modellen enligt rapportens siffror, hjälper även dagligvaruhandeln att utöva ett ännu starkare tryck på de redan betydligt svagare leverantörerna.

Konsekvensen av en felaktig analys av distributionsmodeller riskerar alltså att, om än oavsiktligt, att öka svinnet och försämma leverantörernas förutsättningar mot handeln.

Andel svinn av *total mängd* bröd rapporterat i Boråsrapporten

I den så kallade Boråsrapporten anges siffror på den totala volymen svinn, räknat på allt bröd. Den kategori som är överlägset störst, det vill säga bageriernas bröd, har föga förvånande störst svinn i kilo räknat. Bageriernas svinn utgör 56 procent av brödsvinn. Om man jämför det med att 72 procent av det bröd som säljs distribueras av bagerierna upptäcker man att 56 är lägre än 72 och att svinnet alltså är lägre än förväntat. När en kategori står för 72 procent av totala försäljningen, men 56 procent av svinnet innebär det att svinnet ligger på en underandel på 23 procent ($55,6 \% / 71,8 \% = 0,77 \times 100 \% - 77 \% = 23 \%$). EMV utgör 9 procent av marknaden och 10 procent av svinnet, vilket innebär en överandel på 15 procent ($10,1 \% / 8,8 \%$). Bake off utgör 19 procent av marknaden och står för 34 procent av svinnet, vilket är en överandel på 77 procent. Det leverantörsbakade brödets retursystem är alltså ur ett svinnperspektiv överlägset bäst.

Andelen svinn av bröd i butik, *baserat på volym*

Retursystem	Andel av totalmarknad	Andel av totalt svinn	Över-/underandel av svinn
Bagerierna	72%	56%	23 % <u>underandel</u> av svinn
EMV	9%	10%	15 % <u>överandel</u> av svinn
Bake off:	19%	34%	77% <u>överandel</u> av svinn

Sammanfattningsvis är andelen svinn betydligt lägre för bageriernas retursystem än för de kategorier där handeln sköter distributionen, det vill säga EMV-bröd och bake-off. Ändå ges i rapporten främst utrymme för citat från några handlare om hur brödsvinn i butik bör hanteras, med ett fokus på tankar om att det bör förändras hos de stora bagerierna. Vi anser att det är en märklig, och framförallt vilseledande, vinkling.

Vinklat urval påverkar resultatet

Det är även anmärkningsvärt att Boråsrapporten i sitt urval har med underlag för samtliga artiklar för leveransbagerierna men för endast 7 av de största cirka 20 EMV-produkter av mjukt bröd från Axfood. Ofta är andelen retur högre för artiklar med låg volym, varför det sneda urvalet kan tänkas ha givit alltför låga siffror kring retur för EMV.

Bageriernas ansvar

Mellan 3 och 8 procent av det distribuerade brödet från leveransbagerierna tas i retur och klassas som svinn. (Brödet återanvänds, men inte till humanföda och klassas därför som svinn.) Slutprodukten av hanteringen av brödsvinnet varierar mellan olika bagerier. Det vanligaste är till djurfoder och bioetanol. En försummande del går till förbränning eller biogas.



Vad gör branschen för att minska returer och svinn?

Vi instämmer i att det slängs för mycket bröd men vi anser att diskussionen ska föras utifrån korrekt fakta och ett objektivt förhållningssätt. För den nyfikne består bageriernas insatser för att minska svinn bland annat av:

- Sortimentsoptimering
- Kategoriarbete
- Butiksdialog om aktiviteter med mera
- Förfinad leveransfrekvens
- Förfinade prognosystem
- Utbildning och närvaro av säljare
- Optimerad returhantering
- Förbättrad produkt- och konceptutveckling inför lanseringar
- Leveransspecifika lösningar såsom hög frekvens av leveranser på färskt bröd och distribution av fryst bröd som tinas på väg till eller i butik.

Mer om svinn, bröd, klimat o data

Insatserna för minskat matsvinn är idag prioriterade på en global nivå. Starka initiativ och lösningsorienterade insatser i Sverige finns hos enskilda [organisationer](#), hos företag och även på stora [myndigheter](#). Målet att minska matsvinnet till hälften år 2030 verkar vara nåbart. Det är imponerande. Parallellt nås vi av IPPC:s klimatrapport att situationen är än mer kritisk. Att det inte bara är hög tid utan att det är direkt alarmerande bråttom att den globala klimatkrisen tas på allvar är ett faktum.

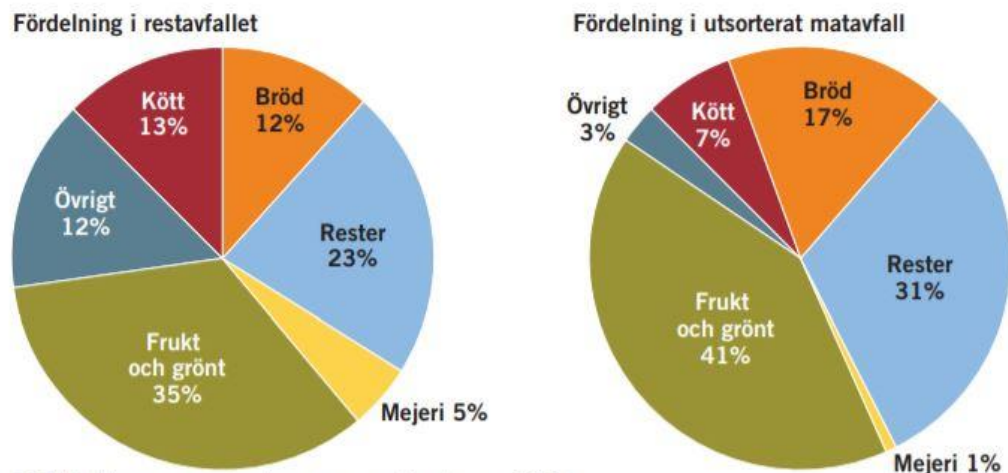
Siffrorna om hur mycket [mat som slängs i Sverige](#), 1,3 miljoner ton per år enligt Naturvårdsverket, är skrämmande. Det blir otroliga 113 kilo per person varav 95 kilo (84 procent) uppstår i hushållen (2018).

Varför detta fokus på bröd?

Hänvisning i Brödbusar går ofta [till Willys Sifo-undersökningar](#). Här presenterar vi några fler källor:

- Det saknas nationell statistik kring vilken typ av matsvinn som uppstår i hushållen. Däremot finns [totalsiffror](#) för hela matavfallet. Dock finns några studier från så kallade plockanalyser rapporterade i Naturvårdsverkets [Matavfall i Sverige 2018](#) där vissa indikationer kan utläsas:

Onödigt matavfall i hushållens avfall

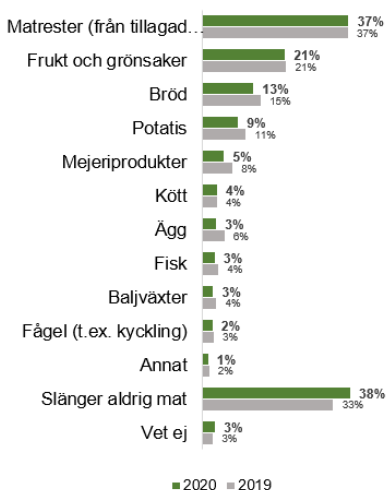


Figur 8. Fördelning av matsvinn i matgrupper (Andersson, 2012).

- Enligt internationella undersökningar, bland annat [FAO:s](#), är de stora svinntjuvarna globalt sett grönsaker och frukt, spannmålsprodukter och mejerivaror. Även fisk är vanligt i många länder.
- Vi vill i sammanhanget bidra med Brödinstitutets årliga opinionsundersökning [Brödtermometern](#), som genomförs av United Minds, som visar att det vi slänger mest

i hemmet är matrester därefter frukt och grönt följt av bröd (november 2020).

Vilken mat hamnar oftast i soporna eller komposten hemma hos dig? (Flervalsfråga, max tre alternativ) n=1012



13%

anger att bröd är en av de vanligaste typen av livsmedel som oftast hamnar i soporna eller komposten

De många svenska initiativ som presenteras i rapporten Brödbusar är inspirerande att ta del av. Men, tyvärr nämns inte Brödinstitutets initiativ [Måndagsmackan](#) – som har blivit en viral succé - i Brödbusar, trots att Måndagsmackan visar hur man som konsument hemma i köket kan vara klimatsmart, svinnsmart och hälsosam då den:

- ✓ Riktat sig till konsumenter
- ✓ Visar vad man kan göra med bröd som annars hade slängts
- ✓ Använder rester
- ✓ Utgår från ett av det mest klimatsmarta livsmedlen, ger fullkorn och alla andra viktiga ämnen för kroppen, gillas av de flesta och är prisvärt.



Initiativen hos privata och offentliga aktörer för minskat matsvinn är många, här finns mer att ta del från [länder i EU](#). För att minska svinn behöver vi alla hjälpas åt att sprida positiva exempel.

Bröd är klimatsmart

När vi ändå skriver om matsvinn, det vill säga om hur bröd påverkar klimatet, vill vi precis som Brödbusar nämna hur klimatsmart bröd är. Bröd ger under 1 kilo CO₂-ekvivalenter/kilo och ligger på samma låga nivåer som till exempel baljväxter. Både spannmålsprodukter och baljväxter ger bra gröna proteiner vilket vi behöver äta mer av för klimatets skull.

Vi välkomnar rapporter och initiativ till förändring och minskning av matsvinn precis lika mycket som vi välkomnar tydlighet och korrekta infallsvinklar för att skapa en rimlig helhetsbild som underlag för diskussion för just dessa förändringar. Vi ser det som en förutsättning för att åstadkomma en förändring i det långa loppet.

Sammanfattningsvis

- ✓ Insatser för minskat matsvinn, däribland brödsvinn är angeläget.
- ✓ Det största matsvinnet står konsumenter för.
- ✓ Den största andelen brödsvinn kommer från handelns bake-off följt av EMV-bröd.
- ✓ Leveransbageriernas retur/svinn uppgår till 3–8 procent.
- ✓ Leveransbagerierna har en underandel av retur på 23 procent.

Sveriges bagare & konditorer och Brödinstitutet kommer fortsätta att bidra till hållbara matvaror och matvanor där allt från produktion, svinthantering, leveranser, rimligt antal sorter på hyllan till att berätta hur maten på bordet kan se ut för både bättre klimat och folkhälsa ingår. Vi konstaterar samtidigt att det finns mycket kvar att göra – av oss alla.

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Maria Sitell, kommunikationschef Brödinstitutet

Stockholm augusti 2021