



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

# **Svinn i charken**

**Medarbetares syn på orsaker, rutiner och möjligheter**

**Niklas Heinermark**

**Dennis Lundqvist**

Rapportnummer: VT12-13  
Uppsats/Examensarbete: 15 hp  
Program/kurs: Kostekonomprogrammet  
Nivå: Grundnivå  
Termin/år: Vt 2012  
Handledare: Helena Åberg  
Examinator: Kerstin Bergström



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer:	VT12-13
Titel:	Svinn i charken
Författare:	Niklas Heinermark & Dennis Lundqvist
Uppsats/Examensarbete:	15 hp
Program/kurs:	Kostekonomprogrammet
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Helena Åberg
Examinator:	Kerstin Bergström
Antal sidor:	31(exklusive bilagor)
Termin/år:	Vt 2012
Nyckelord:	Arbetsmetoder, livsmedelsbutik, rutiner, Svinn

## Sammanfattning

Det finns idag många studier och mycket forskning som behandlar ämnet livsmedelssvinn på olika sätt. Jobbet mot svinn i samhället har tydliggjorts men flera studier visar på att problemet kvarstår. Denna studie har som mål att undersöka arbetet mot svinn och lyfta fram rutiner samt utvecklingsmöjligheter utifrån en specifik livsmedelsbutiks dagliga arbete.

Denna kvalitativa fallstudie är utformad genom ett antal semi-strukturerade intervjuer och dessa intervjuers respondenter representerar olika yrkesroller och nivåer i en livsmedelsbutik.

I resultatet av dessa intervjuer visas det att många av grundtankarna är lika och att det finns färdiga rutiner för efterarbetet mot svinn. Det kom även fram att det finns många olika angreppspunkter för att komma åt problemet svinn. Ett flertal metoder för att komma åt svinn, som användes av respondenterna, presenteras därför i denna studie. En av dessa var arbetet kring beställningar med klar betoning på att man måste vara väldigt medveten och noggrann vid val av beställningar. Under kartläggningen av utvecklingsmöjligheter kunde uppfattningarna hos respondenterna, till viss del, skilja sig då de hade bildat olika uppfattningar kring vilka angreppspunkter man kunde jobba vidare ifrån. Dessa tankar var ofta grundade utifrån de arbetsuppgifter och tidigare erfarenheter respondenterna hade.

Utifrån studiens resultat kan man bland annat se ett behov att utveckla en gemensam arbetsplan för att kartlägga arbetsmetoder för att förebygga svinn i butikerna.

# Innehållsförteckning

<b>1.0 Inledning</b> .....	1
<b>2.0 Bakgrund</b> .....	2
2.1. Livsmedelsbutiker i Sverige 2012 .....	2
2.2 Charkavdelningen .....	3
2.3 Märkning .....	3
2.4 Rutiner för att förebygga svinn .....	4
2.5 Faktorer som kan orsaka svinn .....	4
2.6 Urval arbeten .....	7
<b>3.0 Syfte</b> .....	8
3.1 Frågeställningar .....	8
<b>4.0 Metod</b> .....	9
4.1 Design .....	9
4.2 Urval .....	9
4.3 Instrument .....	11
4.4 Datainsamling .....	11
4.5 Dataanalys .....	12
4.6 Etiska överväganden .....	12
<b>5.0 Resultat</b> .....	13
5.1 Person A .....	13
5.2 Person B .....	16
5.3 Person C .....	18
<b>6.0 Diskussion</b> .....	21
6.1 Metoddiskussion .....	21
6.2 Resultatdiskussion .....	23
<b>7.0 Slutsats</b> .....	27
<b>8.0 Referenslista</b> .....	29

Bilaga 1

Bilaga 2

## Förord

Vi vill här ta tillfället i akt att tacka de respondenter som deltagit vid intervjuerna och den butik de arbetar i för det stöd vi fått.

Under vår studie känner vi att vi fick en bra och snabb start med hjälp av butiken och detta har lett till att arbetet i sig har gått mycket bra. Vi vill även passa på att rikta ett tack till de personer som deltagit i grupphandledningen, och till vår handledare Helena Åberg.

-TACK

# 1.0 Inledning

Det är nog få personer som har lyckats undgå ämnet livsmedelssvinn och hur viktigt det har blivit inom företag och för oss medborgare. Svinn debatteras i både tv och i tidningar och i en krönika i GP skriver Rasmus Malm (2012, maj) att livsmedelsbutiker idag hellre slänger produkter än att dem sänker priset på dem. Rasmus Malm stödjer sina tankar på Carl Yngfalks (2012) studier ”The constitution of consumption. I dessa studier lyfter Carl Yngfalk fram kundernas behov av nya och fräscha produkter i butikerna, vilket han menar resulterar i en hel del svinn ibland de produkter som inte håller måttet för denna typ av efterfrågan.

Man tänker nog inte på att man skapar mycket svinn själv, som till exempel när man lagat lite för mycket mat och kanske inte orkar göra i ordning en matlåda för att ta vara på resterna. Detta svinn kan då bli en resursförlust om man slänger maten i soporna. En rapport från Jordbruksverket (2011) tyder på att svinnet uppgår till 30 procent hos oss konsumenter och att det i butiksledet finns ett femprocentigt svinn. Anledningar till svinn varierar ofta och en utav dessa är att produktens rekommenderade bäst-före-datum har passerats.

Ett minskat svinn i butiksledet skulle kunna leda till ett ökat resursutnyttjande och en minskad förlust av energi. Det skulle öka lönsamheten för butiken vilket skulle kunna generera minskade kostnader för konsumenter, fler jobb och/eller ökad vinst för butikerna, samtidigt som miljön gagnas av ett större resursutnyttjande. Tidigare har studier gjorts på livsmedelsbutiker och bland annat dess metoder i arbetet mot svinn. Ett exempel är Lindhe och Peterssons (2009) studie kring svinn där man utgår utifrån ett mer ekonomiskt synsätt.

Forskning tyder idag också på att så mycket som hälften av all mat som odlas försvinner innan den hamnar på tallriken (Lundqvist, Fraiture & Molden, 2008). Denna höga andel förluster indikerar på ett behov av större kunskap för att på ett bättre sätt kunna arbeta mot svinn.

I denna studie har vi genom en fallstudie undersökt motiv, rutiner samt möjligheter att kunna arbeta mot svinn<sup>1</sup> i en större livsmedelsbutik. Denna studie har utförts på en avdelning för att kunna visa svinnproblemet ur flera olika vinklar utifrån en och samma plats. Studien är utförd utifrån en butiks perspektiv men grundar sig även i ett miljöperspektiv då studien tar hänsyn till problematiken kring de avfall som livsmedelssvinn orsakar.

Studiens resultat kan komma till nytta för bland annat butiker i deras arbete mot svinn, men även som en kunskapsgrund inom ämnet svinn i livsmedelsbutiker.

---

<sup>1</sup> Från och med nu och framåt i denna studie kommer ordet svinn användas för att beskriva det osynliga livsmedelssvinnet, vilket syftar på de produkter som butiken själva måste kassera och inte får någon ersättning för.

## 2.0 Bakgrund

Bakgrunden inleds med beskrivning av livsmedelsbutiker i Sverige för att sedan fokusera på den butikskedja som valts med fakta om hur den är uppbyggt och fungerar. Sedan beskrivs vad en charkavdelning<sup>2</sup> är och efter det övergår bakgrunden till att beskriva rutiner för att förebygga svinn samt möjligheter för framtiden i frågan svinn. Därefter beskrivs olika faktorer som kan skapa svinn i en livsmedelsbutik. Avslutningsvis så tas ämnet avfall upp och innebörden av det.

### 2.1. Livsmedelsbutiker i Sverige 2012

I Sverige finns det flera 1000 livsmedelsbutiker vilka kan tillhöra olika livsmedelskedjor som t.ex. Coop, Netto, Lidl och ICA eller vara privata. Många butiker erbjuder ett snarligt bassortiment. Det som skiljer är oftast kedjans egna varor, om butiken har en speciell inriktning med exempelvis mycket importerade produkter eller att det är en typ av lågprisbutik. Det finns även olika storlekar på livsmedelsbutiker med väldigt olika förutsättningar och förhållningssätt. Livsmedelsbutiker kan vara mycket mer än bara livsmedelsbutik, de kan bl.a. erbjuda apotek, spelombud och post. I denna studie har ICA varit företaget i fokus.

#### 2.1.1 ICA

ICA är ett av Sveriges största livsmedelsbutiksföretag med ca 2 125 butiker i Sverige, Norge, Estland, Lettland och Litauen. ICA är mer än bara matbutiker och inom koncernen finns även, Rimi Baltic, ICA Fastigheter samt ICA Banken. Företaget är delvis svenskt och drivs i form av ett så kallat joint venture där 40 procent av företaget ägs av Hakon Invest AB, resterande 60 procent ägs av nederländska Royal Ahold N.V. (ICA, 2012,a).

ICA erbjuder fem olika grundtyper av butiker, vilka är Nära, Supermarket, Kvantum, Maxi samt To Go. Ica Nära är den minsta varianten och Maxi är den största formen av butik som ICA erbjuder sina kunder. I en Maxi butik finns allt från leksaker till grillkorv. Maxi butiker vill kunna erbjuda ett stort sortiment men samtidigt hålla låga priser (ICA, 2012,b).

Företaget ICA har skapat en värdering som bygger på att ha ett ”livskraftigt företag med god ekonomi som ser till miljöarbete samtidigt som man har ett starkt samhällsengagemang”(ICA, 2012,c). Som företag beskriver sig ICA som ett kvalitetsmedvetet företag som aktivt jobbar med att hålla en jämn och hög kvalitet gällande livsmedelshandling (ICA, 2012,d).

---

<sup>2</sup> Benämningen charken kommer från ordet charkuteri som betyder en ”butik som handlar med köttvaror som genom saltning, kokning eller rökning gjorts lämpliga för direkt konsumtion” (nationalencyklopedin, 2012). Då den undersökta butiken m.fl. valt att använda just benämningen charken har vi valt att använda benämningen i denna studie.

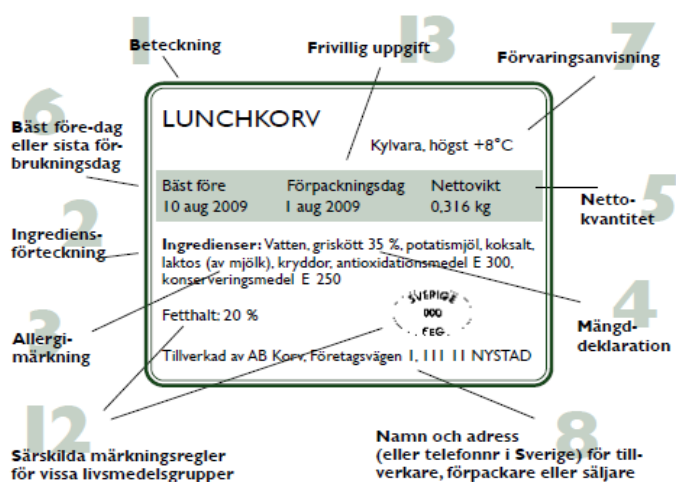
## 2.2 Charkavdelningen

I en charkavdelning finns enbart paketerade varor, ingen öppen hantering av livsmedel (Svensk dagligvaruhandel, 2009). De varor som finns i charkavdelningen är bland annat korv, bacon, köttbullar, ost, pålägg och kassler.

Många varor är packade i en syrefri miljö som ska förlänga hållbarheten och färskheten hos varan. Skulle det bli något hål i eller att förpackningen går sönder på annat sett försvinner denna atmosfär som finns i förpackningen. En av avdelningens faror är att förpackningarna, vilka bland annat kan vara i form av plastpåse eller ett tråg, går sönder genom felaktig varuhantering. Om detta inträffar skulle det bli nya förutsättningar för produktens hållbarhet och dess märkning blir därigenom felaktig, vilket kan leda till ett tidigt svinn på produkten.

## 2.3 Märkning

Regler för vad som måste finnas med på etiketten på ett färdigförpackat livsmedel finns hos Livsmedelsverket (2011a). De som på etiketten måste förkomma är beteckning, förvaringsanvisning, bäst före-datum eller sista förbrukningsdag, ingrediensförteckning, allergimärkning, kontaktuppgifter och nettokvantitet. Det bäst före-datum som står angivet gäller endast om varan hanteras korrekt utifrån den temperaturanvisning som står samt att förpackningen är obruten. Figur 1 visar de uppgifter som måste finnas med enligt märkningsförordningen. Här visas tydligt för den som är osäker hur en produkt skall vara märkt utifrån de krav som finns. För butikspersonal är det väldigt viktigt med en god medvetenhet om vilka regler som gäller vid märkning så brister hos produkter kan uppfattas i tid.



Figur 1. Märkning av förpackade livsmedel. Källa SLV 2012

## 2.4 Rutiner för att förebygga svinn

Svinn uppstår av olika anledningar och vissa går inte att styra och påverka över. Men med rätt rutiner och redskap kan det fångas upp varor innan de hinner bli svinn. Det finns olika rutiner och metoder för att lyckas med detta.

Ordning och reda på lagret och butiken är en faktor som kan påverka svinnet. Ordning och reda står för att ständigt vara uppdaterad på sina produkter och att hela tiden vara med på att sänka priser på de produkter som är på väg att gå ut ur datum. Att inte hålla ordning och reda kan lätt leda till att vissa produkter inte fångas upp i tid och kan därigenom orsaka svinn (Lagerberg Fogelberg, Vågholm & Birgersson, 2011).

Rutiner för hur varuhanteringen sker påverkar arbetet mot svinn. Det finns rekommendationer för hur varor skall hanteras och om de inte följs kan det orsaka onödigt svinn. Därför är det viktigt att ha bra rutiner i arbetet för varuhanteringen och att dessa följs (Ryttersted. Leander & Karlsvärd, 2008). En vetenskaplig artikel av Engström och Carlsson-Kanyama (2004) fokuserar på svinn i skolkök och hur man kan arbeta för att minska dess svinn. Ett arbetssätt som användes av alla skolköken i artikeln är att man vid leverans av varor, som kräver kyla, prioriterar att flytta dessa varor till kylförvaring så att de inte står för länge ute i värmen. Genom att göra detta menar forskarna (Engström & Carlsson-Kanyama, 2004) att man på ett enkelt sätt kan förhindra en del av svinnet. En annan metod som Engström och Carlsson-Kanyama (2004) lyfter fram är att personalen bör hjälpa varandra och att de mer erfarna personerna lär upp de nya och mindre erfarna medarbetarna i arbetet mot svinn. Detta tyder på att en bra kommunikation och en öppen dialog underlättar detta arbete.

Märkningen kan se olika ut på olika förpackningar, alla kanske följer reglerna men märkningens design och placering av information kan skilja sig mellan olika produkter. I framtiden skulle märkningen kunna utvecklas på ett sådant sätt att den blir lättare för kunden att förstå genom att göra märkningen tydligare. Det tror Parfitt et al. (2010) skulle kunna vara en bidragande faktor till att kunna minska svinnet i framtiden. Kunder måste också själva bli bättre på att ta reda på fakta om märkningen, skapa en bättre förståelse för vad de köper skriver Parfitt, Barthel och Macnaughton (2010). Genom detta skulle kunden kunna göra bättre val och på så sätt kunna minska svinnet genom att inte köpa varor som de sedan ångrar och slänger.

## 2.5 Faktorer som kan orsaka svinn

I detta avsnitt beskrivs olika saker som kan ligga till grund för att svinn kan uppstå.

### 2.5.1 Kunskap hos kunder

Kunder inspireras att efterfråga nya produkter genom vad som ses på tv och i tidningar, dagens kund ställer också höga krav på de varor han/hon köper (Gustafsson, Smith, Jönsson & Gustafsson, 2006) . Utifrån Gustafsson et al. (2006) studie framgår det att en förändring hos kunderna har skett. Denna förändring tyder på att butikerna måste vara uppmärksamma på vad kunden vill ha. Gör man förändringar på varorna utan kunskap om vad kunderna



efterfrågar kan det bli ett negativt resultat istället för ett positivt. Vissa program på tv och delar av den litteratur som finns kring mat och vad den innehåller formar oss konsumenter i de val vi gör.

### 2.5.2 *Temperaturer*

Temperaturer är något som spelar stor roll i hållbarheten för ett livsmedel. På varje förpackning som finns i kyldiskarna ska det finnas temperaturangivelser som säger vid vilken temperatur varan skall förvaras i. Följs inte denna temperaturhänvisning så stämmer inte datummärkningen. Det är tillverkaren som bestämmer temperaturen och också dem som avgör hur lång hållbarheten kan vara (Linblad & Boysen, 2004). Ibland vill tillverkaren ha en längre hållbarhet på sin vara vilket i vissa fall kan uppnås genom att tillverkaren väljer en lägre förvaringstemperatur. Det är därför viktigt att vara uppmärksam på vilken temperatur som angivits på den specifika produkten. Exempelvis kan en produkt förvaras i ett kylskåp som håller +8 grader C även om den är märkt med +4 grader C, om så är fallet kommer inte det rekommenderande datumet att stämma. Livsmedelsverket beskriver detta enligt följande.

”Temperatur och förvaringstid är av avgörande betydelse både för livsmedels hållbarhet och säkerhet. Om ett livsmedel förvaras lång tid vid en temperatur som är gynnsam för tillväxt av mikroorganismer ökar risken för att en matförgiftning ska inträffa. Vilka temperaturer som medger tillväxt varierar mellan olika organismer, men ofta anges ett temperaturintervall på ca + 8 till + 60°C. Detta gäller vid såväl förvaring av kylida produkter som vid transporter, vid nedkyllning, varmhållning och återupphettning av färdiglagad mat.”

(Livsmedelsverket, 2006, s 26).

### 2.5.3 *Renlighet*

Renlighet är en viktig del för att garantera bästa möjliga förutsättningar på varors hållbarhet (Svensk dagligvaruhandel, 2009). En kyldisk som är smutsig och inte blivit rengjord på länge erbjuder större möjlighet för bakterier att växa. Att hålla rent i ventilationsgaller är också en viktig del i renlighetsarbetet, då det kan göra att kylen inte håller rätt temperaturer om t.ex. gallret blockerats av smuts. Om det förvaras produkter som inte är paketerade under gallret så kan smuts lossna från gallret och sedan hamna på produkterna. Detta är mest allvarligt om det handlar om öppna livsmedel som t.ex. rått kött.

### 2.5.4 *Datum*

Alla livsmedelsprodukter i charken är märkta med ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag (Livsmedelsverket, 2011b) för att indikera om dess hållbarhet. Dessa datum visar hur länge en vara håller i obruten förpackning. Om en vara har passerat sitt bäst-före-datum hindras den inte från försäljning, men ansvaret för att varan är tjanlig som föda och säker att ätas ansvarar då butiken för. När en vara närmar sig detta datum eller att datumet har passerat sker ofta en prissänkning (Ryttersted. Leander & Karlsvärd, 2008). Vanligtvis sker

detta med en etikett som kan kallas för till exempel ”Ät-Snart” eller något liknande. I dessa fall sker ofta en prissänkning med till exempel 50 procent eller 25 procent. Hur mycket prissänkningen är beror på vad det är för slags vara och hur mycket som finns kvar av just denna produkt. Är det väldigt många varor som är på väg att passera bäst-före-datum vill försäljaren vara säker på att få den såld och sänker då med 50 procent. Om det bara finns några få eller enbart en vara, som är i behov av prissänkning, sänks denna oftast med 25 procent för chansen att få varan såld då är ganska hög. Butiker undviker ibland att sälja varor som passerat bäst-före-datum trots att de mycket väl kan vara ätbara, däremot får en vara som passerat sin sista förbrukningsdag inte säljas då den inte anses säker efter detta datum.

Med en prissänkning likt den försöker butiken rädda en del eller hela omkostnaden för produkten. Även om man inte får in hela den beräknade inkomsten försöker man se till att förlusten blir så liten som möjligt. Detta är en form av sunk cost (Mcafee, Mialon & Mialon, 2010) där man genom att sänka priset försöker få tillbaka en del av de utgifter produkten skapat för butiken.

### *2.5.5 Beställning*

När butiken gör beställningar av varor försöker man anpassa beställningen efter hur mycket man tror man kan sälja (Ryttersted, Leander & Karlsvärd, 2008). Förväntas det bli en solig helg på sommaren beställs extra mycket grillkorv och vid högtider som vid exempelvis midsommar beställs det mer sill. Det som kan hända när beställningen utgår efter något som tros komma att hända eller utifrån en jämförelse med hur mycket som såldes föregående år vid samma helg, är att en avvikelse kan inträffa. Blir det regn på helgen som förväntades bli solig eller om det inte kommer så många kunder, under den jämförda perioden som butiken utgått ifrån vid beställningen, kan det resultera i att många varor inte blir sålda och hamnar på lagret. Detta stora lager kan leda till att inkomster går förlorade och innebär ökade utgifter då det köpts in för mycket varor (Kahn, 2003). Kahn (2003) antyder även att ett för litet lager kan leda till att en vara tar slut vilket i sin tur kan leda till missnöjda kunder. Om fallet är så att det köpts in för mycket av en produkt och det inte finns möjlighet till att sälja allt leder detta till, förutom ökade utgifter, ett ökat svinn.

### *2.5.6 Förpackning*

Tidigare nämns att varor vars förpackning gått sönder inte får säljas (Svensk dagligvaruhandel, 2009). Detta av anledningen att butiken inte kan veta vilka ämnen som kommit in i förpackningen. Det kallas för kontaminering om en vara skulle bli förorenad av ett annat eller flera andra ämnen. Faktorer som kan ligga till grund för att en vara går sönder är t.ex. om varan ramlar ner på golvet, genom slarvig varuhantering eller om dess förpackning gått sönder vid transporten till butiken.

### *2.5.7 Kunskap hos personalen*

För att kunna hantera livsmedel rätt och ha goda förutsättningar för att göra det på ett bra sätt krävs det att personalen besitter god kunskap inom området (Svensk dagligvaruhandel, 2009). Butiken ska se till att sin personal har gått igenom grundläggande utbildning i hygien och om annan utbildning krävs ska det ges.

### *2.5.8 Avfall och resursutnyttjande*

Idag slängs det en hel del livsmedel i butikerna och denna energiförlust (Europaparlamentet & rådet, 2008) betraktas idag ett stort miljöproblem. Avfall från livsmedelskedjan bidrar till ökad mängd avfall och påverkar miljön i form av bland annat växthusgaser, övergödning, försurning och fotokemisk oxidation (Naturvårdsverket, 2011)

Det finns studier som tyder på att mängden avfall i Sverige har ökat under perioden mellan år 2000 och 2010 (Avfall Sverige, 2011) och det sägs att de ökar med mellan två och tre procent årligen (Hållbar avfallshantering. u.å).

Tidigare har det jobbat för en ”hållbar avfallshantering”(Naturvårdsverket, 2005) för att från 2012 lägga om planen för avfall och rikta in den mot ett mer aktivt resurshushållande (Jensen, 2011). Med detta önskas en inriktning på arbetet för att utnyttja energin i avfallet på ett bättre sätt.

I Sverige har det arbetats mot att minska mängden avfall sedan 1990-talet, men avfallet har ökat stadigt i och med den ekonomiska tillväxten (Sjöström & Östblom, 2009) och avfallsmängden är idag större än när arbetet började. En bidragande effekt till den ökade mängden avfall kan vara att befolkningens mängd ökat stadigt under denna period (SCB, 2012). Idag är avfallshanteringen mer medveten och man strävar efter att utnyttja den energi som kan gå till spillo vid olika typer av avfallshantering (Naturvårdsverket, 2011). Det är ett aktivt miljötankande som skall öka användandet och därmed utnyttjandet av den gömda energin som finns i avfall.

I livsmedelsbutiker har ett ökat krav från kunderna växt fram och med ökad efterfrågan på fräscha och färskare varor (Ryttersted, Leander & Karlsvärd, 2008). De har då enligt Rytterstedts et al. rapport (nr 5885, 2008) skapat större problem vid inköp. Detta problem grundar sig då i att kunderna efterfrågar att ”backar och hyllor skall vara välfyllda” (s 21).

Detta skapar då ökade mängder avfall från livsmedel med kort livslängd och där de sedermera blandas med nyare varor och därefter väljs bort (Ryttersted, Leander & Karlsvärd, 2008).

## **2.6 Urval arbeten**

Vid vårt urval av information från bland annat artiklar, studier och vetenskapliga verk letade vi först och främst efter så nya och aktuella arbeten som möjligt. Då vi ansåg att aktuell kunskap var mer väsentlig för att vår fallstudie och skulle kunna hjälpa till att ge en mer

beskrivande bild av situationen i butiken, samt för att även kunna se de eventuella luckor som fanns i deras arbete mot svinn vid studiens genomförande. Studier och undersökningar som gjorts om svinn i butik ansågs som intressanta för studien men även svinn i andra miljöer, avfall och resursutnyttjande var ämnen som var intressanta för studien.

## 3.0 Syfte

Syftet med studien är att belysa arbetet mot svinn i en större livsmedelsbutik med fokus på charkavdelningen, genom att undersöka rutiner och utvecklingsmöjligheter.

### 3.1. Frågeställningar

1. Vilka orsaker finns det idag till svinn i en charkavdelning?
2. Hur jobbar man för att förebygga svinn i livsmedelsbutikers charkavdelning?
3. Vad finns det för möjligheter att förändra arbetsrutiner för att minska svinn i en charkavdelning?

## 4.0 Metod

Vi beskriver i denna del av arbetet vilka metoder vi valt för att samla in den information vi sammanställt och analyserat, på vilket sätt vi valt att arbeta och angripa ämnet, samt hur vi utfört studien. I metoddelen diskuteras även varför de metoder som använts är valda och dess fördelar.

### 4.1 Design

Denna studie är utformad som en enkel fallstudie (Yin, 2006) med charkavdelningen på en ICA Maxi butik i fokus. Fallstudier går ut på att beskriva ett visst specifikt exempel och i detta fall problemet svinn ur ett helhetsperspektiv för att kunna se flera sidor av problemet och hur de kan se ut på en viss arbetsplats (Patel & Davidson, 2003).

Studien är utformad ur ett kvalitativt deskriptiv synsätt (Patel & Davidson, 2003), vilket går ut på att beskriva förhållanden på en specifik plats. Det blir därför inga generella resultat (Patel & Davidson, 2003) för branschen utan undersökningen beskriver just situation i den undersökta butiken.

Vi har därför valt att beskriva uppfattningarna och metoderna för hur arbetet mot svinn ser ut i en specifik butik vid de tillfällen vi besökt dem. Resultatet utgår då från de svar vi fått ifrån de tre semi-strukturerade intervjuerna (Bryman, 2002) vi genomfört vid vårt besök hos butiken.

### 4.2 Urval

Studiens val av företag, butik, personal och avdelning är gjorda som ett bekvämlighetsurval (Bryman, 2002). Kontakter och erfarenheter inom den specifika branschen har styrt detta val och samtidigt underlättat starten och planeringen av arbetet.

Vi började urvalsprocessen med att kontakta butikschefen för att se om möjligheten fanns för oss att utföra studien hos dem och om de hade något intresse av detta.

#### 4.2.1 Företaget

Vid valet av vilken verksamhet vi skulle undersöka så kom ICA ganska naturligt, då vi tidigare haft kontakt med företaget och uppfattat att svinn är en fråga som de önskar ska ses över mer. Att vi begränsat oss till en butik är för att se hur problemet beskrivs i just den butiken och genom detta skapa en bild av hur problemet kan uppfattas utifrån olika arbetsrollers anknytning. Det kan samtidigt betraktas som viss svaghet i arbetet att kartläggningen av problemet är begränsad till enbart en butik och inte mer kvantitativt uppbyggd med flera olika butiker som underlag (Patel & Davidson, 2003).

#### *4.2.2 Butiken*

Då vi hade valt att utföra studien i en specifik butik var vi väldigt noggranna när vi gjorde vårt val av butik. Vi valde redan i ett tidigt skede att begränsa oss till en stor butik, då de i dessa butiker har störst mängd varor och en möjlighet att påverka svinn från flera olika arbetsrollers arbete. Den butik vi valde blev en Maxi butik som är den största butiken som Ica erbjuder.

#### *4.2.3 Avdelningen*

En butik i storleksnivå med en Maxi butik har flera olika avdelningar som alla har olika förutsättningar för att minska sitt eventuella svinn. Vid utformningen och begränsningen av studien valde vi därför att endast arbeta med en avdelning, detta för att kunna gå in mer på djupet och få fram flera vinklar på samma problem och hur man hanterade det. Denna begränsning ledde till att charkavdelningen blev målet för studien.

#### *4.2.4 Personer för intervju*

När valet av avdelning var gjort, bestämde vi oss att intervjua tre anställda i olika befattningar. Detta gjorde vi för att få en bredare insyn i avdelningen och därigenom ge oss en bred information om svinnets på avdelningen och hur dem arbetade mot det. En nackdel med denna metod kan vara att de olika anställda svarar som man ska jobba mot svinn, enligt företaget, och inte som de egentligen gör i det dagliga arbetet. Det finns en risk att de därigenom skapas en falsk bild av arbetet och informationen därigenom blir missvisande.

De personer vi intervjuade var ett butiksbiträde, en säljledare och en av de högre cheferna i butiken. Samtliga av de anställda vi intervjuat jobbade helt eller delvis på avdelningen och var därigenom delaktiga i arbetet för att minska avdelningens svinn. Ett butiksbiträde sköter dagligen om varorna på avdelningen och fyller upp hyllorna med artiklar. En säljledare arbetar likt butiksbiträdet med varorna i butiken, men säljledaren har dessutom ansvaret för inköp av varor och arbetar därför en hel del med beställningar. Den tredje anställda vi intervjuade var en av de högre cheferna i butiken och personen hade ett övergripande ansvar för en större del av butiken och ledde det dagliga arbetet. Utifrån dessa tre olika nivåer av anställda kunde en bredare syn med fler infallsvinklar mot problemet ges.

Vi hade tidigare varit i kontakt med personen som hade det högsta ansvaret av de intervjuade, de övriga valdes bland dem som jobbade just den dagen på charkavdelningen vilket resulterade i att de intervjuade var tre män i en åldersfördelning mellan 25 och 40 år.

Att samtliga respondenter var män kan kanske spela in i resultatet, då en kvinna kanske skulle kunna se på problematiken ur en annan synvinkel. Samtidigt var resultatet så brett och gav en god bild av bredden på problemets orsaker, rutiner och möjligheter.

### 4.3 Instrument

I denna fallstudie kring svinn har vi använt oss av metoden semi-strukturerade intervjuer (Bryman, 2002). Grunden till studien ligger därför i tre stycken semi-strukturerade intervjuer där vi har utgått från studiens frågeställningar och sedermera frågor (Bilaga 1). Dessa frågor har legat till grund för intervjuerna, men ibland har det lagts till följdfrågor och även ordningen på frågorna har ibland kunnat förändras. Detta är typiskt för detta följsamma instrument vilket har fördelarna att intervjupersonerna kan svara utifrån hur de uppfattar och anser att saker och ting är eller förefaller vara (Bryman, 2002). De semi-strukturerade intervjuerna (Bryman, 2002) är uppdelade i fyra delar, varav en rör intervjupersonen och dess bakgrund kring yrket och de tre senare delarna är utformade utifrån frågeställningarna. De semi-strukturerade intervjuer ansåg vi därför kunna ge oss djupa svar utifrån vad individen uppfattar och tänker kring ämnena i frågeställningarna. Detta trodde vi kunde leda till att viss kunskap som är dold för övriga medarbetare och som ej tidigare synliggjorts skulle komma fram. Instrumentet underlättar även för att kunna jämföra hur uppfattningar kring problematiken och på vilket sett arbetet med svinn kan variera utifrån de olika arbetsrollerna.

### 4.4 Datainsamling

Då vi valt att använda oss av bekvämlighetsurval vid valet av butik var intervjupersonerna delvis kända för en av vår grupps deltagare. Detta gjorde att personen som var okänd för intervjudeltagarna ifrån vår grupp ledde intervjuerna samtidigt som den andra personen, den kända, förde anteckningar och skötte inspelningarna. Personen som förde anteckningar kunde också ibland fylla på med följdfrågor om han kände behovet av att fördjupa oss i ämnet som huvudfrågan berörde eller som rörde något svar som kom upp från respondenten.

När vi genomförde intervjuerna satt vi i ett avskilt kontor i butiken och intervjuade respondenterna under deras arbetstid. Detta gjorde att en viss tidspress fanns, men även att en närhet till problemet svinn kunde underlätta intervjupersonernas reflekterande.

Vi genomförde intervjuerna under dagtid en vardag, veckan innan en lönevecka. Detta betydde att de som deltog i intervjun hade en lite lugnare period under månaden och kunde ge oss lite mer tid till intervjuerna. Varje intervju tog ungefär 20 min och vi tog en lång paus mellan varje intervju för att samla våra tankar och tänka igenom de svar vi fått.

De inspelningar vi fått från intervjuerna transkriberade vi för att senare kunna använda dem till resultatdelen samt diskussion. De var även en fördel ur etisk synpunkt då svaren därigenom blir skriftliga och deras röster därför inte går att känna igen.

Alla personer vi intervjuade tyckte att studien och dess ämne var intressant och ville alla ta del av resultatet. Även ägaren för butiken, samt andra personer med anknytning till företaget visade ett stort intresse för studien.

## 4.5 Dataanalys

Vid dataanalysen användes först en transkribering för att sammanställa det inspelade intervjumaterialet, därefter används en kodningsmetod (Bryman, 2002) vilket innebär att vi delade in studien i mindre delar. Denna kodning är utformad utifrån de rubriker som används i resultatet. Dessa koder användes för att dela upp texten och därigenom underlätta analysen till resultatet. Samtidigt gavs respondenterna en bokstav för att de skulle kunna särskiljas vid sammanställningen av empirin. Utifrån den empiri som sammanställts och sedan kodats valdes delar av innehållet ut vilka kunde tillföra studien ett tydligt resultat utifrån det syfte och de frågeställningar som används.

## 4.6 Etiska överväganden

Vi har valt att hålla de intervjuade personerna konfidentiella, likväl som den butik vi valt att studera närmare. Detta är gjort för att följa etiska rekommendationer gällande konfidentialitet vilket annars kan orsaka problem för de intervjuade (Patel & Davidson, 2003). Företaget ICA har vi valt att lyfta fram i samtycke (Bryman, 2002) med den ansvarige för butiken, butikschefen. Vi har även fått tillstånd från personer inom ICA-koncernen att använda deras namn.

De intervjuade informerades om varför vi valt att utföra en intervju med just dem och vad de skulle tillföra studien, samt vad studiens mål var (Bryman, 2002). Respondenterna tillfrågades först om de var intresserade av att delta i intervjuerna och studien, de tillfrågades om deras samtycke till deltagande och till att intervjuerna spelades in. Respondenterna blev även informerade om att inspelningarna skulle transkriberas senare för att underlätta analysen.

Ur konfidentialitets synpunkt har personerna endast beskrivits ur yttre egenskaper som kön, ålder och yrkesroll. De har senare givetvis ett epitet i form av intervjupersonen A, B eller C. Uppgifter om vilka respondenterna är känner enbart vi som utfört studien och respondenterna själva till. De var oundvikligt under förutsättningar som fanns att hålla respondenterna okända för varandra då de jobbar tillsammans och därigenom blivit informerade om att studien skulle genomföras just då. I det anseende som Bryman (2002) lyfter fram med nyttjandekrav förhåller sig denna studie på så sätt att det endast är vi som utfört studien och de som deltagit som känner till de uppgifter vi samlat in vid intervjuerna. Studien kan senare komma till nytta för såväl butiker som studenter som söker kunskap kring svinn i livsmedelsbutiker.



## 5.0 Resultat

Resultatet är uppdelat i tre delar, en för varje respondent. Detta är gjort för att särskilja de olika respondenternas svar och för att skapa en individuell helhetssyn för var och en av dem. Denna individuella helhetssyn används för att visa hur personer i olika arbetsroller och med olika anknytningar till svinn ser på problemet, dess orsaker, rutiner och möjligheter. Varje del inleds med en presentation av den aktuella respondenten och byggs sedan på med de gemensamma frågorna.

### 5.1 Person A

#### **Bakgrund**

Person A är anställd som butiksbiträde i butiken. Tjänsten är ett vikariat och personen är placerad på flera olika avdelningar i butiken, främst på charkavdelningen men även frukt och grönt, mejeri, kolonial samt kassa. Han är anställd sedan 2011 vilket vid intervjutillfället var nästan ett år.

Tidigare har han varit anställd på en hamburgerkedja, som biträdande restaurangchef i tre år. Det han kallar restaurangtänk och som han lärt sig i sitt tidigare arbete är något som han försöker ha med sig i sin arbetsdag och genom detta implementera i butiken.

#### **Uppfattningar om svinn**

Person A har en negativ syn på problemet svinn. Det är som han säger;

”Tycker det är grymt onödigt, vi behöver inte svinna någonting egentligen”

För honom är svinn produkter som inte längre går att sälja och därför måste kasseras.

#### **Problematik kring svinn**

Ett problem som han tar upp är att när man har välfyllda hyllor så kan man ibland få flera olika utgångsdatum på produkterna. Detta leder till att produkter med kortare hållbarhet inte blir valda i första hand utan kunder väljer istället de produkterna med längst hållbarhet. Detta uttrycker han genom att säga;

”Folk är väldigt noggranna i dagens läge och kollar väldigt medveten och kollar gärna på datumet och tar alltid gärna en-två dagar extra”

Ett utav momenten i arbetet i en charkavdelning är att fronta varor. Fronta betyder att man i butikshyllorna lyfter fram de produkter som inte syns eller ligger långt bak i hyllan fram till hyllkanten. Detta gör man för att de ska bli mer tillgängliga för kunden. Ett problem som han kan se är att det inte alltid frontas i samband med påfyllning, detta kan bero på bristande energi. Det är som han säger;

”Att folk inte frontar och folk fyller på istället för att dra fram”

Han lyfter fram en annan problemfaktor som finns för svinn vilket ligger inom ramen för logistik. Han menar att ibland kan det beställas för mycket varor vilket kan bero på dubbelbeställningar. Han lyfter fram kommunikation som en grund till problemet. Med detta vill han säga att man beställer en vara dag ett och därefter kommer nästa person och beställer samma vara dag två ovetandes om att varan redan har beställts;

”Att en beställer sen nästa dag beställer nästa person ännu mer, ser inte att den andra har beställt och då kommer det dubbelt och då hinner vi ju inte sälja det”

### **Dagliga rutiner för svinnarbetet**

När person A upptäcker att en vara behöver tas bort från hyllan vill han först undersöka varför varan har blivit dålig och därefter kollar han upp om just denna produkt ofta behöver slängas och i så fall kontaktar han sin närmaste chef för att se om produkten verkligen ska finnas kvar. När han tagit bort produkten från hyllan går han till en dator för att registrera varan som svinn och anger även vilken orsak som ligger till grund för att varan måste slängas. Därefter kasseras varan i avfall och med det så är processen avslutad;

”Händer det ofta med samma produkt går jag till chefen och säger den här har vi svinnat hur mycket som helst utav det går inte sälja den här och då kanske dem håller med mig och tar bort produkten eller drar ner den”

Person A som är butiksbiträde på vikariat har inte fått tagit del av några nyckeltal för svinn i charkavdelningen förutom den tavla (Figur 2, bilaga 2) som illustrerar hur mycket svinn som finns på varje avdelning och hur mycket de har budgeterat för svinn. Denna tavla är tillgänglig för all personal i butiken.

Det han kan lyfta fram som en vanligt förekommande svinnprodukt på charkavdelningen är ostarna, av den anledningen att de lappar med märkning som sitter på produkten lätt försvinner. Han säger att de inte får sälja en produkt som saknar lapp med information om datum och innehåll. Problematiken menar han ligger i ostarnas märkning som kan brista i funktion och hållbarhet.

### **Svinnets utveckling**

Under den tiden person A varit anställd så har han märkt att det blivit mer snack om svinn i butiken. Man pratar om det mer nu än när han började;

”Det är mer snack nu än det ju det är också för att jag varit här länge och då hör man ju mer, i början var man mer insatt i att lära sig allting”

En annan faktor som påverkar att han hör mer diskussioner om svinn nu är att när han började så var han mer fokuserad på att han skulle lära sig att utföra sitt arbete och kanske inte hade tid att vara delaktig i frågan.

### **Möjligheter till förbättring**

Person A lyfter fram olika saker som han ser skulle kunna vara möjligheter för att förbättra arbetet mot svinn och på så sätt komma åt problematiken kring svinn.

Ett problem som han har observerat är att det ofta är tomt på den högra delen av en hyllplats där varan ligger. Han tror detta beror på att kunder ofta plockar varor med sin högra hand och därför helst plockar på den högra sidan. Problemet i detta är att om man hela tiden fyller på där det är tomt på högersidan så kommer inte produkterna till vänster att bli sålda och kommer då hinna bli dåliga. Genom att fronta innan man fyller på och flytta över produkterna som ligger till vänster till höger sida och lägga nya varor på vänster sidan så får man en cirkulation på varorna.

Han menar att man skulle kunna lägga någon eller några minuter extra på detta, så kanske man har igen det genom att man inte behöver slänga saker som blir dåliga.

Han tar även upp att tydlig skyltning med bland annat pris och information om varan leder till att kunderna inte väljer bort varan lika lätt;

”Det är många som kollar på en produkt och så vet de inte riktigt vad den kostar och då tar de inte den för de är osäkra på priset”

Tydlighet gällande pris och information om varan, lyfter person A fram som en faktor i att minska svinn.

Han beskriver att man måste göra ett avvägande när man fyller på en vara, eftersom för många varor på en plats kan leda till skadade produkter, samt att det också kan se rörigt ut. Har man för lite varor i en hylla så kan det leda till att varorna tar slut för fort och folk som skulle köpt dessa varor kan inte göra det eftersom hyllan är tom;

”Trycker man på för mycket varor på ett ställe så blir det jobbigt för nästa person som ska fylla på”

När man gör beställningar av varor är det många saker man ska tänka på, som exempelvis väder, högtider och säsong. Person A menar att detta är något som kan förbättras.

Att få rätt utbildning är viktigt för att kunna göra sitt arbete men samtidigt viktigt för att motivera folk. Person A menar att utbildning leder till ökad motivation och genom detta så kan man jobba bättre mot svinn;

”Hade jag haft mer ansvar hade jag engagerat mig tio gånger mer”

## 5.2 Person B

### **Bakgrund**

Person B är säljledare i butiken och har varit anställd sedan 2009 vilket vid intervjutillfället var drygt tre år. Tidigare har han jobbat i andra livsmedelsbutiker som sommarjobbare. Han jobbar endast på charkavdelningen och köttavdelningen. Han har påbörjade studier på högskola inom butik men har inte läst klart dem. Han har även gått flera internutbildningar inom ICA bland annat en utbildning i Stockholm som handlade om mat där han fick lära sig om hur maten fungerar vid tillagning och hur den förändras i smak.

### **Uppfattningar om svinn**

Svinn är varor som hinner bli dåliga av någon anledning innan datumet går ut på varan. Han tar som exempel när förpackningen inte fungerar som den ska och produkten blir missfärgad/oxiderad innan datumet gått ut så menar han att det är svinn;

”Att man missar att plockar bort grejer som går ut ur datum, det är väl egentligen det synliga svinnet. Det är mest datum för våran del att det går ur datum”.

Han ser ingen vara som är mer vanlig än någon annan när det kommer till svinn;

”Det är så olika, finns ingen vara som jag kan komma på som sticker ut”.

### **Problematik kring svinn**

Han lyfter fram att alla inte har lika syn och kunskap om vad som skiljer mellan det butiksorsakade svinnet och produktfel. Det butiksorsakade svinnet är sådant svinn som blivit genom att man i butiken antingen inte hunnit uppmärksamma varan innan den blivit dålig eller inte fått den såld. När det är ett produktfel så betyder det att varan blir dålig på grund av att produkten i sig inte är bra och/eller att förpackningen släpper in luft alternativt att varan redan var dålig när den packades. När det är produktfel så finns möjligheten att skicka tillbaka varan och få pengarna tillbaka från leverantören, detta är inte möjligt med det butiksorsakade svinnet. Med detta menar han att om en person tror att en produkt är svinn orsakat av butiken, fast den egentligen är orsakad av produktfel, så registrerar den personen svinnet i datorn som butikssvinn och får inga pengar tillbaka;

”Om jag inte är här och någon annan kanske kör så kanske de skiter i det och då blir det inte svinnet alls eller på rätt sätt”.

Hade personen registrerat svinnet som produktfel så kanske man hade kunnat få pengarna tillbaka för varan och det hade därigenom inte blivit svinn för butiken utan för leverantören.

En av orsakerna till svinn enligt honom är att man inte hinner gå igenom alla produkter för att se vilka som är på väg att gå ut ur datum;

”Att gå igenom hyllorna och kolla datum, det har vi aldrig tid till”.

”Plockar du upp en vara så kollar du självklart datum på den och så några varor runt omkring, men det finns så mycket varor så man missar”.

### **Dagliga rutiner för svinnarbetet**

Han beskriver att han har två olika rutiner för att jobba med svinnet när det kommer till hanteringen vad man gör med svinnet. Om varan är från en leverantör som inte kommer från ICA så kontaktar han leverantören och säger att en vara blivit dålig så hämtar de varan vid nästa leverans och han får pengar tillbaka. Är det en produkt som kommit från ICA som blivit dålig och måste svinnas så använder han ett registreringsverktyg i datorn för att efter det kassera varan som avfall.

En rutin som han menar är viktig i svinnarbetet är att hålla koll på sina beställningar. Varje dag så gör han en manuell order i datorn. Datorn lägger själv förslag på vad som ska beställas genom att se hur mycket som finns i lager mot en standardkurva men det är inte alltid som det stämmer och då måste man korrigera det så man inte får hem för mycket. Han säger som exempel att datorn kanske föreslår att man ska ta hem sex backar utav en vara men dagen efter tror han inte det kommer sälja så bra och då får han själv korrigera så det bara beställs hem fyra backar.

Hinner man uppmärksamma en vara i tid innan den går ut ur datum kan man sänka priset på den för att locka kunder att köpa den;

”Om det börjar bli dåligt datum så sänker jag den med 25 procent”

När han började jobba som säljledare så hade han som ett mål att sänka svinnet på avdelningarna han jobbade med. Under tiden han har jobbat som säljledare så har han lyckats sänka svinnet med ca 25 procent.

Det han vill lyfta fram kring arbetet mot svinn är arbetet med beställningsrutiner. Arbetsrutinerna som utvecklats kring beställningar tar hänsyn till aspekter som bland annat väder, tid i månaden och i veckan. Exempelvis så kan man inte beställa lika mycket av vissa varor på en tisdag som man gör på en fredag.

### **Svinnets utveckling**

Det pratas mer om svinn nu än vad det gjorde för ett år sen säger han. Den personen som var säljledare innan hade jobbat med den tjänsten väldigt länge och var som vi förstår det inte lika

medveten och insatt i problematiken kring svinn. Det kanske var en anledning till att man inte pratade lika mycket om svinn, då personen som hade tjänsten innan inte var så engagerad;

”Nu är det mycket fokus på det, de är hela tiden”.

Han försöker aktivt arbeta mot svinn och skapa en medvetenhet bland kollegorna på avdelningarna.

### **Möjligheter till förbättring**

Tid är en faktor som påverkar svinn menar han, att inte tiden räcker till för att kolla alla produkter som finns i charkavdelningen skapar svinn. Denna problematik skulle enligt honom kunna lösas genom flera arbetstimmar så att de hinner kolla igenom alla produkter;

”När jag jobbade på en annan livsmedelsbutik så avsatte vi en timma om dagen och bara tittade svinn”.

Detta var ett bra sätt att jobba mot svinn då svinnet blev nästan minimalt enligt honom i den butiken genom denna metod.

En annan möjlighet är att göra det tydligare för vilka varor som är på väg att gå ut ur datum genom att skriva upp dem på tavlan (*Figur 3, bilaga 2*) så andra personer som jobbar kan se vilka varor som snart behöver sänkas i pris.

## **5.3 Person C**

### **Bakgrund**

Person C är färskvaruchef på i butiken och har varit det sedan 2011. Han har jobbat i butiksbranschen sedan 1989 där han började som springpojke. Han har jobbat på de flesta avdelningarna som finns i en butik.

Han har gått internutbildningar samt gått två utbildningar på ICA-skolan som är koncernens egen skola där man enbart erbjuder utbildningar för folk som jobbar på ICA. De utbildningar han gått är bland annat butiksledarutbildning samt en utbildning för ledarutveckling. Han har även gått flera mindre utbildningar under åren som gått.

### **Uppfattningar om svinn**

Svinn är förpackningar som gått sönder, datum som gått ut eller om en kund slänger ifrån sig en vara på fel plats i butiken. Om det exempelvis är en kylvara som blir felplacerad i butiken i rumstemperatur, så kanske man inte hittar den varan förrän flera timmar senare och då kan den hunnit bli dålig. Synligt svinn som han beskriver är sådant som slängs, sådant som butiken själva gör sig av med. Till exempel räknas en produkt som blir stulen inte som synligt svinn;

”Synligt svinn är ju egentligen allt som vi kan fånga upp”

Den varan som han ser som blir mest svinn av är pålägg. Där går datumen lätt ut eller blir missfärgat genom oxidering eller annan skada på produkten.

### **Problematik kring svinn**

Ett problem som gör att färskvaror lättare blir svinn är att de produkter som säljs ofta har korta hållbarhetsdatum som till exempel pålägg. Genom att hållbarheten är kort gäller det att man hinner få sålt produkterna innan de blir dåliga och inte beställa hem för mycket.

Felplock är något som skapar svinn då man plockar upp fel vara på fel ställe så kanske ingen köper det för att varan inte stämmer överens med den etikett som sitter på hyllan.

Att varor går ut ur datum är ett stort problem som skapar mycket svinn och håller man inte koll på produkterna och ser vilka som är på väg att gå ut ur datum så blir det svinn;

”Gäller att vara på alerten hela tiden och kolla hyllorna”

### **Dagliga rutiner för svinnarbetet**

I sitt arbete som färskvaruchefen kommer han i kontakt med svinn både direkt vid upptäckten, men även vid uppföljningar vid veckorapporter och liknande avstämningar. När han kommer i direkt kontakt med svinnprodukter i butiken följer han samma väg som de andra gör. Han samlar ihop de aktuella produkterna, registrerar dem i datorn och kasserar dem därefter. I sitt aktiva arbete som färskvaruchef jobbar han även med uppföljning av svinn, han kollar statistik på varor som slängs och anledningen till att de slängs. Efter det kan han sammanställa dessa fakta för att senare eventuellt ta bort en produkt eller kanske förändra inköpsrutinen för produkten. Veckovis gör man en utvärdering där man ser till de produkter med högst svinn, man kollar på orsak och tar därefter beslut på hur och om man skall jobba vidare med produkten.

När man i butiken upptäcker en vara som är på väg att bli gammal använder man sig ofta av så kallad ”ät snart märkning”, vilket är en typ av rabatt på produkten. Det ser person C som en viktig punkt för att undgå svinn och att vara uppmärksam på varorna och hur man ligger till på datum.

### **Svinnets utveckling**

Färskvaruchefen tycker svinn ligger på en stabil nivå och att man har koll på det. Det har förbättrats då man idag jobbar mer med svinn än man gjorde tidigare. Man är medveten om svinn och pratar om det varje dag.

## **Möjligheter till förbättring**

Det finns inga nedskrivna rutiner för hur man jobbar mot svinnet. Det är mer att man bestämmer sig för ett sätt att jobba och så gör man det. Han menar att alla kanske inte riktigt är med på hur man ska jobba med svinnet och där kan man bli bättre anser han genom att utveckla mer tydliga rutiner som skrivs ner och sedan gå igenom med de anställda.

Att jobba med datum är något som kan göras och är något som skulle förbättra svinnet;

”Det här med datum de kan vi ju påverka lite grann då, med rätt inställningar och ett vaket öga”.



## 6.0 Diskussion

I diskussionen som består utav två delar diskuteras studiens utformning, metod, resultat och möjligheter att arbeta vidare med frågan svinn. Den första delen är metoddiskussionen där metoden diskuteras samt hur utförandet har gått till. I den andra delen diskuteras resultatets validitet, vilka resultat som kommit fram och hur användbara dessa är.

### 6.1 Metoddiskussion

#### 6.1.1 Metodval

Den metod, semi-strukturerade intervjuer, som studien är uppbyggd på passar sig bra för studien då den går ut på att undersöka olika personers uppfattningar, tankar och förhållningar till ämnet svinn. Fördelen med metoden är att den går att anpassa efter respondenten och hur den väljer att svara (Bryman, 2002). Svaren kan därigenom bli väldigt breda, men samtidigt även ganska specificerade (Patel & Davidson, 2003). Då respondenterna har olika angreppspunkter till problemet skapas det genom detta instrument en bred syn samtidigt som varje respondents tankar får komma fram.

Ett alternativ eller i första hand kompletterande instrumentval skulle kunna vara en observation (Bryman, 2002). En observation skulle kunna ge en tydligare bild av de svar respondenterna ger och detta skulle kunna ge ytterligare dimensioner till arbetet (Patel & Davidson, 2003).

Ett alternativ till denna typ av instrument skulle kunna ha varit att använda fokusgrupper (Bryman, 2002). Fokusgrupper kan man använda för att nå ett djupare resultat och ge en tydlig gemensam bild från de personer som skulle kunna ha deltagit. Det finns dock risker även med en sådan studie. Exempelvis kunde den ha blivit bristande i den meningen att deltagarna kunnat rätta sig i ledet och följt den linje företaget valt. Ett annat exempel som skulle kunna hota att deltagarnas egna tankar ej kommer fram skulle vara om den informella ledaren (Bolman & Deal, 2010) i gruppen är väldigt dominerande.

De resultat man får ifrån semi-strukturerade intervjuer blir inte allmänt generaliserbara utan beskriver bara förhållanden som kan vara på en viss plats. Fördelen är att de kan ge en god grund att stå på för vidare forskning och skulle kunna vara ett verktyg att undersöka vidare ifrån.

Urvalet (Bryman, 2002) i studien grundar sig delvis i ett bekvämlighetsurval, detta genom att bl.a. platsen, personerna och företaget var delvis eller helt kända sedan tidigare för delar av gruppen. Urvalet av respondenter är utformat för att få en bredare syn av studiens mål, att

intervjua personer med olika positioner på avdelningen kan ge ett mer varierat svar och genom detta kunna skapa nya angreppssätt på problemet.

Då uppdelningen av intervjuerna är uppbyggda på så sätt att personen som är okänd för respondenterna och butiken leder intervjuerna, kan de anses öka studiens validitet och blir på så sätt lättare att återskapa.

### *6.1.2 Tillvägagångssätt*

Inför utförandet av intervjuerna hade möten bokats genom butikschefen, de blev inplanerade utifrån personalens möjligheter och inlagda under en lugnare period i månaden. När de sedan blev dags för genomförandet visade det sig att ett antal personer som berörde avdelningen var sjuka vilket skapade ett mindre problem i den meningen att respondenterna skulle kunna ha känt sig delvis stressade vid genomförandet av intervjuerna. Detta var inget som direkt uppfattades under genomförandet, utan mer en tanke som växt fram i efterhand.

Under tiden då respondenterna intervjuades var de tvungna att vara tillgängliga för sina kollegor, vilket resulterade i att arbetsrelaterade samtal ibland kunde avbryta intervjuerna. Detta kan ha inneburit att respondenterna skulle kunna ha tappat tråden och komma på nya tankar och därigenom missat en synpunkt.

Begränsningen i valet att använda oss av respondenter från en och samma avdelning i samma butik kan ge en mer standardiserad bild och om valet hade varit på flera olika avdelningar skulle kanske svaren vara mer varierat men samtidigt av lite lättare karaktär. De skulle inte kunna ge ett lika brett och djupt svar på de frågeställningar studien undersöker.

## 6.2 Resultatdiskussion

I resultatdiskussionen vävs studiens viktigaste resultat ihop med en del av de studier som beskrivs i bakgrunden. Den innehåller även en del reflektioner kring dessa resultat.

### 6.2.1 Orsaker till svinn

I resultatet framkommer flera orsaker till svinn, t.ex. att kunderna ofta ställer höga krav på butiken och dess utbud. De framgår även att de efterfrågar fyllda hyllor och lång hållbarhet (Gustafsson, Smith, Jönsson & Gustafsson, 2006). Ett tydligt problem är att om äldre produkter blandas med nyare produkter får butiken svårt att sälja de äldre och man blir därigenom ibland tvungen att förändra prispåbudet hos dessa produkter med kortare hållbarhet (Ryttersted, Leander & Karlsvärd, 2008). Andra orsaker till svinn är bl.a. att förpackningar går sönder eller att produkterna inte säljs och blir gamla.

Detta visar på svinnproblemets komplexitet och att det finns flera olika angreppspunkter att jobba med. Om man ser till de mängder avfall som slängs idag och tidigare så kan man lätt dra slutsatsen att det är en stor energi- och resursförlust som svinnet ligger till grund för. Även om det idag har förbättrats med tanke på både mängd avfall och utnyttjandet av densamma, kvarstår problemet och mängden avfall antyder även att de finns ett svinn i konsumenternas beteende efter köpen (Avfall Sverige, 2011).

En av de tydligare orsakerna till svinn i butiken, som kommer fram i resultatet, är medvetenheten hos kunderna (Gustafsson, Smith, Jönsson & Gustafsson, 2006). Kunder ställer idag högre krav på produkternas kvalitet vilket respondent A uttrycker genom att berätta att kunderna gärna väljer produkter med lite längre hållbarhet. Detta kan leda till att de produkter som inte väljs pga. kortare hållbarhet till slut kasseras, trots att det från början inte var något fel på produkten. Butiken använder sig idag av ”ät snart”(Ryttersted, Leander & Karlsvärd, 2008) vilket är en typ av prissänkning för att sälja produkter med kort hållbarhet.

Respondent C nämner att det inte direkt finns några skrivna rutiner för butikens arbete mot svinn vilket kan skapa problem vid sjukdomar och nyanställningar och andra luckor som måste fyllas av personal som inte är insatt i de rutiner som används.

Svensk dagligvaruhandel (2009) tar upp krav för utbildning av personal så de besitter den kunskap de behöver för att kunna göra sitt arbete på ett säkert sätt, men inget krav på utbildning inom ämnet svinn finns idag. Krav på utbildning inom svinn kanske inte är nödvändigt men en lättare kurs som lär ut grunderna och skapar en gemensam grund för förståelse om svinn skulle vara något att rekommendera anser vi. Respondent A berättar att det finns ett intresse för utbildning inom svinn och att det skulle kunna leda till ökad motivation. Detta för att det ska vara enkelt för en anställd att kunna få den kunskap som är nödvändig för att kunna arbeta effektivt mot svinn.

Tavlan (Figur 3, bilaga 2) visar och gör personalen medveten om problemet svinn, den visar även hur den ligger mot den prognos de budgeterat. Denna ökade medvetenhet kan ses som

en stort steg i rätt riktning mot att minska butikens svinn. Vidare skulle man kunna öppna för en diskussion att lyfta fram de dolda och mindre förankrade metoderna mot svinn och sammanställa dessa till någon form av guide. Detta är givetvis inte lätt då tidsschemat är tigt redan idag och en satsning likt denna kan kräva en del uppoffringar. Men kanske skulle de gå att lyfta vid något personalmöte eller liknande i framtiden som ett nästa steg i arbetet mot svinn.

### *6.2.2 Rutiner mot svinn*

Resultatet av studien visar att det finns många olika aspekter att tänka på kring arbetet med svinn. Uppfattningar, arbetssätt och angreppspunkter för att minska på svinn varierar hos respondenterna och ger en bred bild av problemet och arbetet kring svinn. Respondenterna pekar alla på olika rutiner att använda och möjliga vägar att gå för att i framtiden minska svinn, även om grunden ofta är densamma i de rutiner som nämns.

Ett arbetssätt som minskat svinn i butiken är arbetet kring beställningar av varor. Man har genom en större medvetenhet och eget tänkande, utifrån de prognoser man får från datasystem, lyckats minska svinn på avdelningen. Problem som de stött på kring beställningar är dubbelbeställningar, ovana att beställa och yttre påverkan som väder och högtider.

När man har en mer medveten personal som är duktig på att beställa rätt mängd varor så minskas givetvis svinn, men skulle man tolka något fel kan detta leda till att man beställer helt fel mängd av en eller flera produkter. Skulle man vara väldigt defensiv i sina beställningar och beställa så lite att en vara tar slut kan detta leda till att kunder blir missnöjda (Kahn, 2003) över att en vara inte finns. Detta skulle i sin tur kunna ge butiken ett sämre rykte vilket kan leda till att butiken tappar kunder. Beställer man istället för mycket så kan detta leda till svinn. Det krävs därför att de personer som sköter beställningarna är kunniga om hur det brukar se ut och att de är lyhörda för förändringar kring efterfrågan av produkter. De som beställer bör även vara samspelta så att de beställer mot ett gemensamt mål och undviker dubbelbeställningar. Respondent B uttrycker detta genom att berätta att han skulle behöva jobba sju dagar i veckan för att minimera svinn. Detta tyder på att det är viktigt med ett tydligt förhållningssätt och en klar kommunikation, kollegor emellan, kring beställningar och hur den aktuella perioden påverkar efterfrågan på avdelningens produkter.

Respondent A tar upp en intressant tanke som är värd att belysa. Han har identifierat att kunder gärna tar produkter från höger och att det ofta blir tomt längs med högerkanten på hyllorna där en specifik produkt ligger. Han menar att om man är medveten om detta kan man förebygga visst svinn genom att lägga produkter med längst hållbarhet långt in till vänster. Detta är exempel på dolda kunskaper och knep kring förebyggande arbete mot svinn som finns, att lyfta fram dessa är viktigt för butiken.

### 6.2.3 Möjligheter för att förändra arbetet mot svinn

Skulle man från butikens sida kunna göra kunderna mer medvetna om hållbarheten på produkterna och hur de påverkas under förbrukningstiden skulle kanske en minskning av svinn vara möjligt, då kunderna kunde vara mer medvetna om miljöaspekten i att alltid välja de nyaste produkterna och det svinn denna modell orsakar. Samtidigt antyder Rytterstedt et al.(2008) att mellan 10 och 20 procent av de livsmedel som kunder idag handlar kasseras i konsumentledet och blir därigenom svinn. Detta kan ge en viss förståelse för behovet av att lång hållbarhet efterfrågas även om det vore bra att göra kunderna mer uppmärksamma kring det problem som denna urvalsmetod orsakar.

En annan aspekt som nämns i resultatet är märkning av produkter och hur det påverkar köpbeteende. En tydligare märkning skulle kunna leda till minskat svinn enligt Parfitt et al. (2010), även respondent A instämmer med detta då han berättar om exemplet att om en kund inte hittar priset på en vara kan det medföra att kunden väljer bort varan. Detta kan bero på en osäkerhet hos kunden som respondent A uttrycker det. Detta skulle kunna förebyggas med ett aktivt arbete kring skyltningen samt utökade rutiner kring detta. Orsaker som kan ligga till grund för detta problem är att skyltning ramlar ner eller att man har glömt bort att sätta upp skyltning. Det skulle även kunna ha orsakats av bristande kvalitét i materialet då skyltning ramlar ner.

När respondenterna talar om att arbeta mot svinn, lägger de fram olika teorier om hur arbetet skall utföras och hur det kan förbättras. De har olika uppfattningar om hur man kan gå tillväga för att bygga rutiner och hur de kan utföras. Exempelvis lyfter respondent A fram att delaktighet skulle motivera honom och att det skulle ge honom energi. Han tar även upp att det ibland kan vara en bristande faktor att den så kallade frontningen inte utförs med tillräckligt energi. Respondent C nämner även att man genom rätt arbetsinsats kan minska svinn, men att man inte kan bli helt fri från svinn. Respondent B anser i denna fråga att en utökad arbetsinsats skulle kunna minska svinn, han beskriver en tidigare arbetsplats där dem genom extra insatt tid varje dag kunde minska svinn genom utökad datumkontroll.

Alla dessa åtgärder bygger på att skapa en ordning (Lagerberg Fogelberg, Vågholm & Birgersson, 2011) i hyllorna på avdelningen och att även kunna förbättra situationen från idag. De olika respondenternas roller i butiken blir delvis tydliga då personen med högst ansvar vill öka arbetsinsatsen genom ett mer effektivt arbete samtidigt som respondenten med mindre personalansvar gärna ser den ökade arbetsinsatsen genom nya timmar som sätts in specifikt för ändamålet. Dessa tankar är intressanta då de belyser ett problem och dess lösning från flera olika utgångspunkter och alla med sina goda grunder för att lyckas. Att prova med en ökad arbetsinsats i form av ökat antal timmar, specificerade för datumkontroll vore intressant att prova och se vad det kan resultera i för avdelningen.

När man ser till helheten av mängden kunskap kring orsaker, rutiner och möjligheter i arbetet mot svinn kommer det tydligt fram att det finns mycket kunskap bland respondenterna. Om man sätter detta i förhållande till att det finns drygt 1400 ICA butiker, samt ett okänt antal

andra livsmedelsbutiker, i Sverige kan man spekulera i att det finns mycket dold kunskap ibland dessa som skulle kunna förbättra arbetet mot svinn i större utsträckning. Vi skulle gärna se att man i framtiden försökte samla in, sammanställa, eller på annat sett ta tillvara dessa okända rutiner som finns ibland alla livsmedelsbutiker. Kanske skulle man kunna skapa ett forum för diskussion för att senare i framtiden kunna skapa någon form gemensam guide eller plattform att utgå ifrån i arbetet mot svinn.

## 7.0 Slutsats

I studien har flera olika verktyg och metoder för att minska svinn presenterats och diskuterats. Det har även kartlagts både orsaker, rutiner och möjligheter i arbetet kring svinn. I studien lyfter alla respondenter fram sina bilder av vad svinn är och vad det orsakas av, utifrån det framgår att en vara går ur datum och blir för gammal, är en av de vanligaste orsakerna till svinn. Studien visar på att det finns en del gemensamma rutiner i arbetet vilka framförallt gäller när de kommer till att ta hand om svinn. I arbetet för att minska svinn, finns de även här en del grundläggande metoder som används. Utöver dessa visar studien att det finns en hel del trix som de olika respondenterna använder sig av för att minska andelen svinn. Exempelvis kan man vid frontningen anpassa denna för högerhänta, enligt en av respondenterna. En orsak, och även metod, är enligt respondent B arbetet med beställningar. Där vill han lyfta fram medvetenhet och kunskap för att lyckas med att beställa rätt mängd varor och därigenom öka förutsättningarna för att minska andelen svinn.

Den kanske allra viktigaste punkten, som framkommer i studien, vilken även ligger till grund för problemet är synen på svinn och var man vill minska det. Det finns idag flera olika varianter och tillvägagångssätt som används i detta arbete och lägg där till att det finns än fler idéer om hur de går att utveckla så förstår man komplexiteten i ämnet svinn i livsmedelsbutiker.

Alla de rutiner och möjligheter för att förebygga svinn i denna studie är inte generella för alla butiker, utan kartlagda utifrån den avdelning vi studerat. Att de inte är generella behöver inte betyda att de inte är användbara för andra butiker, de kan mycket väl vara så att flertalet eller vissa delar av metoderna går att implementera. Det kan även ligga till grund för diskussioner på avdelningarna och genom detta utveckla sina egna rutiner och/eller skapa nya metoder för att kunna minska sitt svinn.

Utifrån denna studie skulle de vara intressant att studera vidare utfallet av att anpassa frontningen mot högerhänta för att minska andelen svinn. Det skulle även vara intressant att undersöka lönsamheten i att öka antalet arbetstimmar med fokus på datumkontroll för att se om detta skulle vara lönsamt.

Nästa steg, som vi ser, från ICA skulle kunna vara att man skapar en gemensam grundstrategi för att komma åt svinn och tillsammans hitta de bästa lösningarna. I denna strategi anser vi det vara viktigt att ta tillvara all den kunskap som finns i butikerna, då vi utifrån studien sett att det finns mängder av knep för att komma åt problemet.

I studien har det kommit fram flera svar till de tre frågeställningar som arbetet utgår ifrån. För att enklare kunna läsa ut vilka dessa är och hur de förhåller sig till frågeställningarna har en tabell (tabell 1) utformats. Tabellen tar upp de tongivande svar respondenterna gett under intervjuerna.

Tabell 1: Arbete med svinn i livsmedelsbutik.

<b>Orsaker till svinn</b>	<b>Rutiner i arbetet</b>	<b>Utvecklingsmöjligheter i arbetet</b>
Produkter blir för gamla	Kontroll vid uppackning	Tydligare rutiner
Trasiga förpackningar	Medvetenhet vid beställning	Större delaktighet från medarbetare
Kundernas val av produkter	Aktivt frontande (högerhand)	Mer tid avsatt för datumkontroll
Felbedömning vid beställning	Uppföljning av svinn	Utökad kunskap om kring livsmedelskvalitet



## 8.0 Referenslista

- Avfall Sverige (2011). *Avfallsstatistik*. Hämtad 2012-04-15 <http://www.avfallsverige.se/statistik/>
- Bryman, A (2002). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö:Liber
- Engström och Carlsson-Kanyama (2004). Food losses in food service institutions Examples from Sweden. *Food Policy*, 29(3), 203–213. doi:10.1016/j.foodpol.2004.03.004
- Europaparlamentet. & Rådet (2008). *EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 2008/98/EG*. Europeiska unionens officiella tidning, artikel 3 definitioner. Hämtad 2012-05-04 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:312:0003:0030:sv:PDF>
- Gustafsson, K. Smith, D. Jönsson, G. & Gustafsson, L (2006). *Retailing Logistics & Fresh Food Packaging Managing Change in the Supply Chain*. Kogan Page:London. Hämtad 2012-05-03 <http://site.ebrary.com.ezproxy.ub.gu.se/lib/gubselibrary/docDetail.action?docID=10167415>
- Hållbar avfallshantering (u.å). *Forskning för en mer hållbar avfallshantering*. Hämtad 2012-04-25 <http://www.hallbaravfallshantering.se/innehall/om/omhallbaravfallshantering.4.5e67d30a110922f8c9a8000736.html>
- ICA (2012a). *Detta är ICA-koncernen*. Hämtad 2012-04-25. <http://www.ica.se/Om-ICA/>
- ICA (2012b). *Våra olika butiker*. Hämtad 2012-04-25. <http://www.ica.se/Sok-butik/Vara-olika-butiker/>
- ICA (2012c). *Vi ska göra varje dag lite enklare*. Hämtad 2012-04-25. <http://www.ica.se/Om-ICA/Detta-ar-ICA/>
- ICA (2012d). *ICAs kvalitetsarbete i butik*. Hämtad 2012-04-25. <http://www.ica.se/Om-ICA/ICA-tar-ansvar/Kvalitet/ICAs-kvalitetsarbete-i-butik/>
- Jensen, M (2011). *Miljökonsekvensbeskrivning Bilaga till den nationella avfallsplanen*. Hämtad 2012-04-15. <http://www.naturvardsverket.se/upload/20-om-naturvardsverket/remisser/2011/Ny-nationell-avfallsplan/MKB-110926.pdf>
- Jordbruksverket (2011). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, Matsvinn – ett slöseri med resurser?* Hämtad 2012-05-31. [http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_rapporter/ra11\\_20.pdf](http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra11_20.pdf)
- Kahn, K, B (2003). How to measure the impact of a forecast error on an enterprise. *Journal of Business Forecasting Methods & Systems*, Vol 22(1), P 21-25.
- Lagerberg Fogelberg, C. Vågholm, I. & Birgersson, A (2011). *Från förlust till vinst – så här minskar vi matsvinnet i butik*. Hämtad den 2012-04-25. [http://pub.epsilon.slu.se/8218/1/lagerberg\\_fogelberg\\_c\\_110704.pdf](http://pub.epsilon.slu.se/8218/1/lagerberg_fogelberg_c_110704.pdf)

- Lindblad, M. & Boysen, M (2004). *Temperaturer i storhushåll och butik*. Livsmedelsverkets Repro: Uppsala. Hämtad 2012-05-04.  
[http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/matforgiftning\\_mathantering/RpTempRapport.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/matforgiftning_mathantering/RpTempRapport.pdf)
- Lindhe, M. & Petersson, I (2009). *Svinn i en livsmedelsbutik: en studie på ICA Kvantum i Lerum* (Magisteruppsats). Göteborg: Institution, handelshögskolan Göteborgs Universitet.
- Livsmedelsverket (2006). *Vägledning, Hygien*. Hämtad den 2012-04-25.  
<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/V%C3%A4gledning%20om%20hygien%20051222.pdf>
- Livsmedelsverket (2011a). *Vägledning till (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel*. Hämtad 2012-05-14.  
[http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/vagledning\\_markning.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/vagledning_markning.pdf)
- Livsmedelsverket (2011b). *Frågor och svar om märkning med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag*. Hämtad 2012-04-25. <http://www.slv.se/sv/Fragor--svar/Fragor-och-svar/Markning-av-livsmedel/Fragor-och-svar-om-markning-med-bast-fore-dag-eller-sista-forbrukningsdag/>
- Livsmedelsverket (2012). *Märkning av förpackade livsmedel*. Hämtad 2012-06-11.  
[http://webbutiken.slv.se/images/9/E/1309\\_40.pdf](http://webbutiken.slv.se/images/9/E/1309_40.pdf)
- Lundqvist, J. Fraiture, C and D. Molden, D (2008). *Saving Water: From Field to Fork, Curbing Losses and Wastage in the Food Chain*. Hämtad 2012-05-31.  
[http://www.siw.org/documents/Resources/Policy\\_Briefs/PB\\_From\\_Filed\\_to\\_Fork\\_2008.pdf](http://www.siw.org/documents/Resources/Policy_Briefs/PB_From_Filed_to_Fork_2008.pdf)
- Malm, R (2012, 15 maj). *Vårt samhälle vill producera sopor*. Göteborgs-posten, s 61.
- Mcaffe, R, P. Mialon, H, M. & Mialon, S, H (2010). *Do sunk cost matter? Economic Inquiry*, Vol. 48(2), P 323-336. Doi: 10.1111/j.1465-7295.2008.00184.x
- Naturvårdsverket (2011). *Nytan av att minska livsmedelssvinn*. CM Gruppen AB : Bromma
- Naturvårdsverket (2005). *Strategi för hållbar avfallshantering, Sveriges avfallsplan*. Hämtad 2012-04-15. <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer/620-1248-7.pdf>
- Naturvårdsverket (2012). *Remissutgåva 2011-09-12. Från avfallshantering till resurshushållning*. Hämtad 2012-04-15. <http://www.naturvardsverket.se/upload/20-om-naturvardsverket/remisser/2011/Ny-nationell-avfallsplan/Remissutgava-nationell-avfallsplan-110912.pdf>
- Parfitt, J. Barthel, M. & Macnaughton, S (2010). *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological sciences*, 365(1554), 3065 – 3081. doi: 10.1098/rstb.2010.0126
- Patel, R. & Davidson, B (2003). *Forskningsmetodikens grunder, Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Studentlitteratur: Sverige

Rytterstedt, M. Leander, J. & Karlsvärd, J (2008). *Svinn i livsmedelskedjan, möjligheter till minskade mängder*. CM Gruppen AB : Bromma.

Sjöström, M. & Östblom, G (2009). *Future Waste Scenarios for Sweden based on a CGE-model*. Hämtad 2012-04-15.

<http://www.hallbaravfallshantering.se/download/18.764bd915124e8f2573d80001789/Future%2BWaste%2BScenarios%2Bfor%2BSweden%2Bbased%2Bon%2Ba%2BCGE-model.pdf>

Statistiska centralbyrån (2012). *Befolkningsutveckling 1900–2010 och prognos 2011–2060*

Hämtad 2012-04-25. [http://www.scb.se/Pages/TableAndChart\\_273426.aspx](http://www.scb.se/Pages/TableAndChart_273426.aspx)

Svensk dagligvaruhandel (2009). *Säker mat i din butik. version 2*. Hämtad den 2012-04-25.

<http://www.svenskdagligvaruhandel.se/web/Matsakerhet.aspx>

Yin, R, K (2006). *Fallstudier: Design och genomförande*. Liber: Slovenien

Yngfalk, C (2012). *The Constitution of Consumption: Food Labeling and the Politics of Consumerism* (Doktorsavhandling). Stockholm: USAB. Hämtad den 2012-05-19.

<http://su.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2:473314>

## Intervjuguide.

Intervjun är uppdelad i 2 huvuddelar, en bakgrundsdel för att få ta del av personens förutsättningar, arbetsroll och tidigare erfarenheter. Den andra delen är den som utgör huvuddelen av studien, vilken är uppdelad 3 delar efter frågeställningarna och därefter fördelad över ett antal frågor.

Vid korta svar fördjupas frågorna med följdfrågor för att få mer kunskap och information.

### *Del 1 - Bakgrund*

- Namn:
- Vilken arbetsroll har personen ?
- Tidigare arbetserfarenheter inom livsmedels/butiks branschen:
- (har du jobbat med något annat innan)
- Hur länge har du jobbat i butiken?
- Hur har din roll i butiken förändrats under din tid ?
- Vad har du för utbildning?  
-internutbildning?

### *Del 2 - Vilka är dem största anledningarna till svinn idag? (frågeställning)*

- Vad är (synligt) svinn för dig i din yrkesroll ?  
-vad beror det synliga svinnet på?
- Vilka är dem största svårigheterna med svinn enligt dig och va beror det på?  
(vid svar om datum ställs följdfrågan. - ”Vad finns de några andra anledningar ?”
- Finns de några andra saker som kan påverka svinnet negativt, som man kanske inte talar om så mycket ?
- Hur kan kunderna påverka svinnet?
- Hur kommer du i kontakt med svinn under din arbetsdag?  
-vad gör du då?
- -Vilka är dem vanligaste artiklarna som blir svinn i charkavdelningen

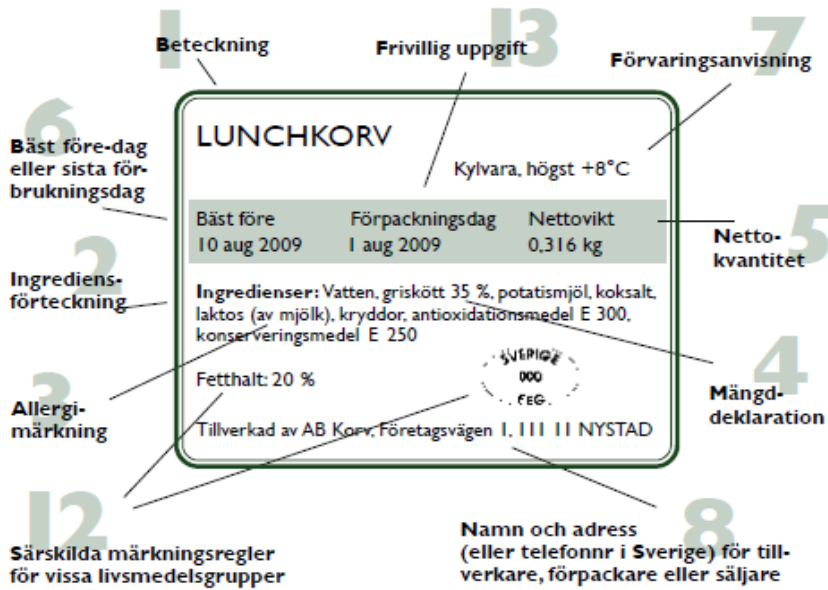
### *Del 3 - Hur jobbar man för att förebygga svinn i livsmedelsbutikers charkavdelning? Rutiner*

*/ förebyggande.*

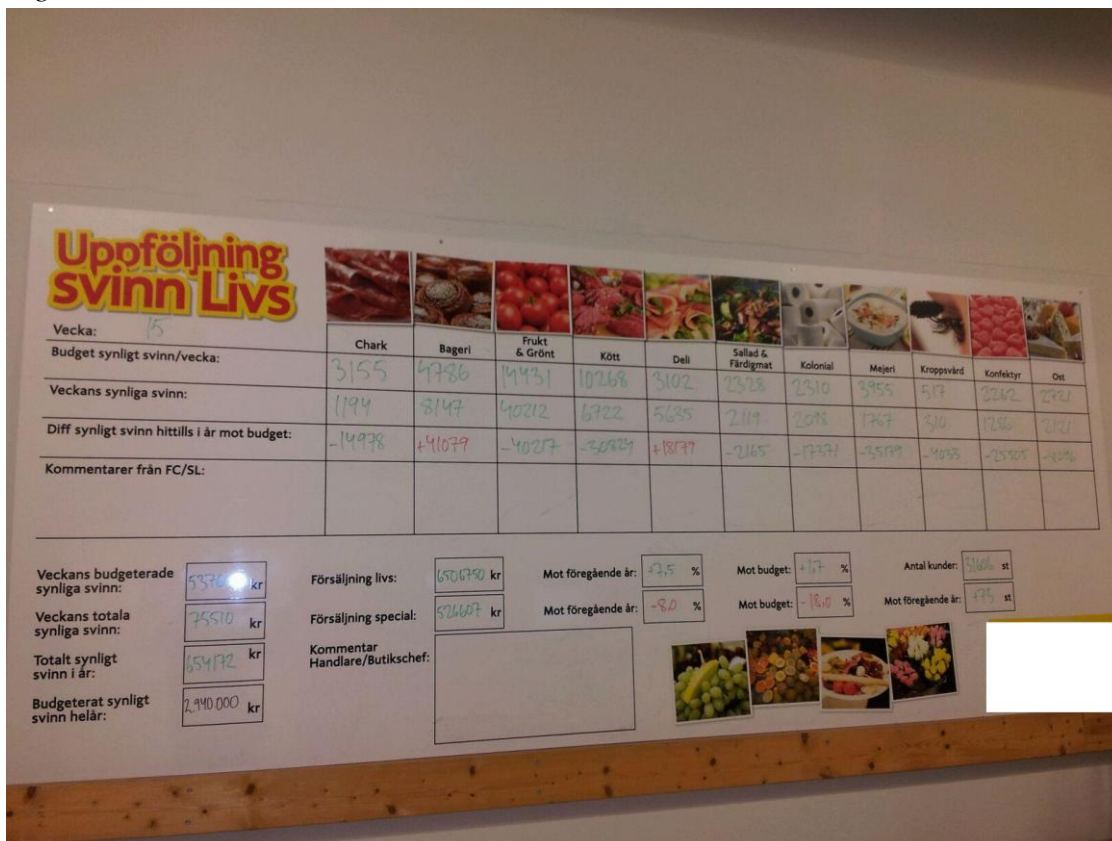
- Hur arbetar du i din yrkesroll mot svinn idag ?  
- Vilka mål/nyckeltal har ni ?
- Hur upplever du att butiken / företaget arbetar mot svinn?
- Vad händer med svinnet från de steg att du upptäcker att en vara inte går att sälja tills dess att vara är kasserad? - hur sker avfallshanteringen?
- Har du någon ut någon utbildning med anknytning till svinn och i så fall vilken?

*Del 4 - Vad finns det för möjligheter att förändra arbetsrutiner för att minska svinnet?*

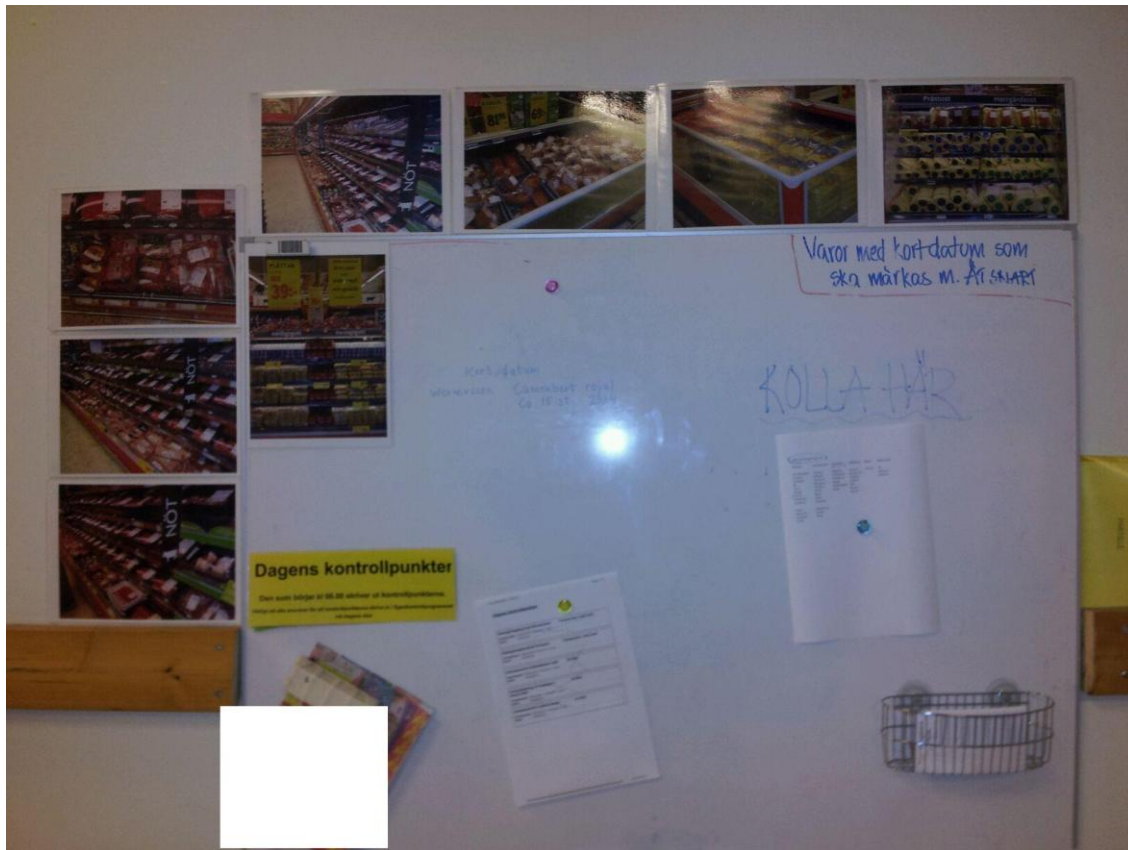
- Hur ser du på utvecklingen av svinn i butiken, om man du jämför med tiden då du började här och arbetet idag ?
- Hur tror du man kan arbeta vidare för att kunna minska svinnet i framtiden?
- Om du skulle få göra om metoden för hur ni arbetar med svinn idag, vad skulle du göra då och varför?
- Hur skulle du se att butiken arbetar mot svinn för att nå bästa resultat enligt dig i framtiden?



Figur 1



Figur 2



Figur 3

Tabell 1

Orsaker till svinn	Rutiner i arbetet	Utvecklingsmöjligheter i arbetet
Produkter blir för gamla	Kontroll vid uppackning	Tydligare rutiner
Trasiga förpackningar	Medvetenhet vid beställning	Större delaktighet från medarbetare
Kundernas val av produkter	Aktivt frontande (högerhand)	Mer tid avsatt för datumkontroll
Felbedömning vid beställning	Uppföljning av svinn	Utökad kunskap om kring livsmedelskvalitet