



Exempel på åtgärder för att minska matsvinnet

2019-09-30

Bring Frigo AB / Maria Jönsson



Bring Frigo

Frigo i korthet

- Erbjuder logistiklösningar för tempererat gods till livsmedelsindustrin (kyl- och fryslager och transporter)
- Norden är vår hemmamarknad, vägtransporter i Europa, Overseas
- Omsättning ca 2.600 MNOK (2018)

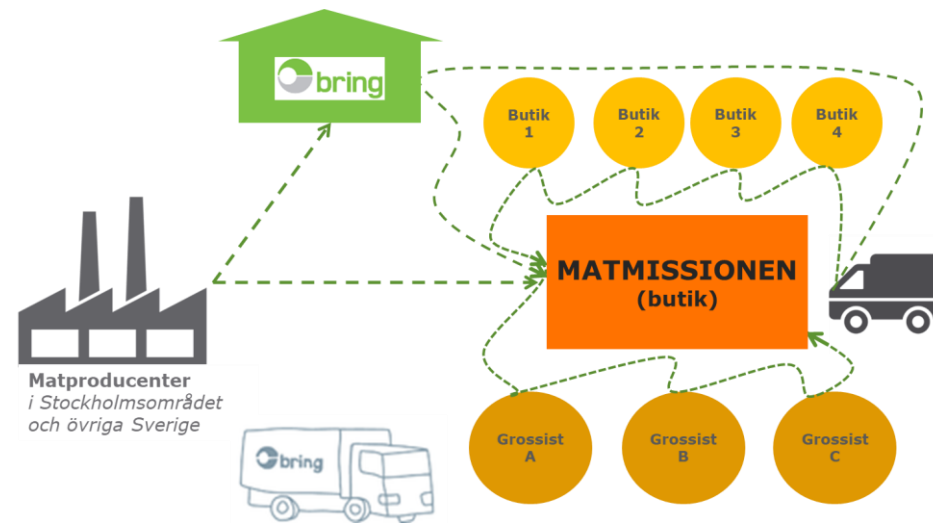
”Matsvinn”

- Inrikes Transporter YTD 2019
 - Ca 900.000 sändningar
 - Ca 2 promille reklamationer
 - I en del fall räddas restvärdet av parterna i värdekedjan, dvs produkterna kommer till användning
 - Övrigt = matsvinn (orsaker: produktskada, temperaturskada, dröjsmål)



Åtgärd 42

”Stöd till genomförandet av handlingsplanens åtgärdsförslag genom insatser inom utredning, forskning och innovation.”



Exempel 1:

- Samarbete med Axfood och Stockholms Stadsmission om *princip-modellen för Matmissionen och den första butiken* som öppnade i Stockholmsområdet
Frigo: bistått med kompetens inom logistik och hantering av tempererade livsmedel

Exempel 2:

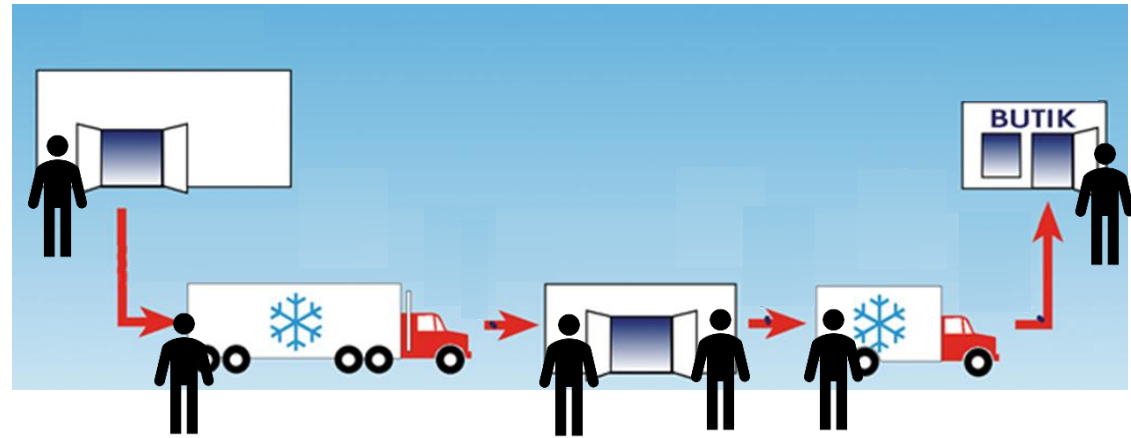
- Tillsammans med Stockholms Stadsmission och Linköpings universitet tagit fram en *affärsmodell för ett nationellt logistiksystem för överskottslivsmedel*
Frigo: systemtekniska frågor kring bokning/kostnader, logistikupplägg, snabbare rutiner för haverier och retur, m.m.

Exempel 3:

- Medverkar nu i projekt med Lunds universitet, aktörer i värdekedjan samt teknikleverantörer, om bl a *”Hur gemensam hantering av data kan minimera matsvinn och etablera cirkulära affärspotentialer”*.
Frigo: ska transportera gods med ett antal trackers (temperatur, tid, vibrationer, m.m.) från producent till mottagare

Åtgärd 40

"Kompetensutvecklingsinsatser (görs i svinnförebyggande upphandling)"



Det är många personer i värdekedjan som ska ha rätt kunskaper och förutsättningar för att hantera godset korrekt och ta temperaturen rätt

Det sker ständiga förändringar i värdekedjan med nya kunder, nya transportörer, nya medarbetare → behov av kontinuerlig träning/utbildning:

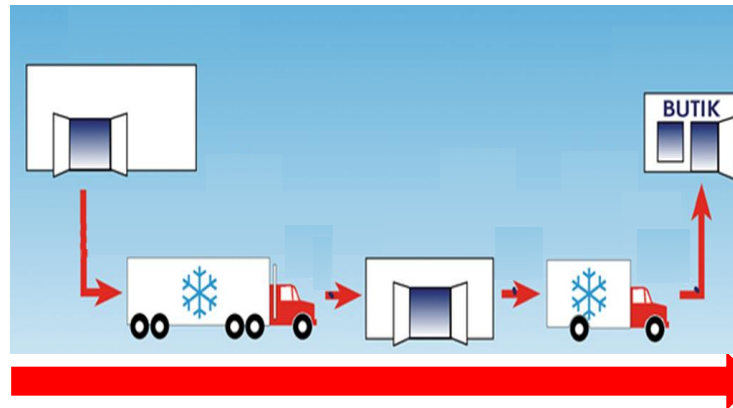
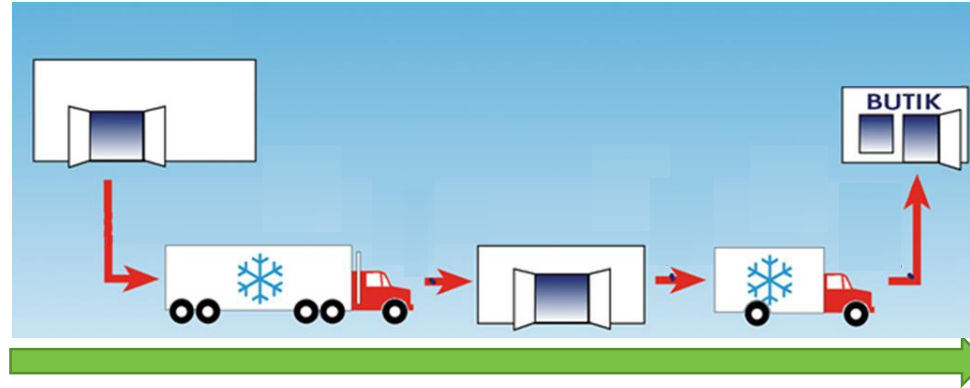
- *E-learning-kurs* om tempererade transporter, riktad till transportörer
- *Info-filmer* på hemsidan om hur man ska hantera tempererade varor och ta tempen rätt
- *Temperaturspecialist i Frigo* som kartlägger kyl- och frysprocesser i värdekedjan och utbildar avsändare, mottagare och transportörer i att hantera godset rätt och ta temperaturen rätt
- *Dedikerade dialoger* med kunder och transportörer inför sommaren 2019 om kritiska temperaturåtgärder (temperaturreserv, tempererad utlastning, förkylning av lastenhet, m.m.)

Åtgärd 35

"Samverkan sker mellan livsmedelsbranscherna för en optimering av logistikkedjorna så att svinn i samband med lagring, förvaring och transporter kan minimeras."

UTMANING I VÄRDEKEDJAN

Kontinuerligt ökad tidsoptimering i värdekedjan



- Kortare ledtider från order till leverans
 - Kan leda till för kort nedkylningstid och för hög produkttemperatur vid utlastning
- Snävare tidsfönster vid leverans i kombination med EMV-varor
 - Kan leda till fler reklamationer pga. dröjsmål och medföra ökat matsvinn för EMV-varor då det är svårare att rädda restvärden



Tack för visat intresse!

Maria Jönsson 0708-679036