

## Presstopp – Djupfryst upp 2% i volym under 2010

Djupfryst ökade med 2% i volym i dagligvaruhandeln under 2010 visar preliminära siffror. Hur fördelningen är mellan olika varugrupper återkommer vi om i nästa Kristallklart, men att det är stora variationer inom olika produktområden kan vi redan nu konstatera.



## Minska svinnet med rätt hantering

**Att minska svinnet genom att hantera kylda och djupfrysta produkter rätt är ett projekt som syftar till att informera och utbilda ansvariga i såväl foodservice som butik om hur en obruten kyl- och frysledja kan uppnås. Bakom projektet står Djupfrysingsbyrån.**

Genom att hålla en obruten kyl- och frysledja uppnår man högre kvalitet, längre hållbarhet och som en konsekvens av detta ett minskat svinn samtidigt som olika tillsatser tas bort och saltet minskas i produkterna, skriver Djupfrysingsbyrån, som beräknar att projektet totalt kommer att kosta 600 000 kronor varav Jordbruksverket som förhoppningsvis blir en betydelsefull medfinansierare kommer att stå för 50 procent och branschens företag för den andra halvan.

”Ett viktigt skäl till projektet är det omfattande svinnet, som totalt sett anses svara för hela sju procent av vår samlade negativa klimatpåverkan, säger Djupfrysingsbyråns verksamhetsansvarige **Fredrik Strömblad**, som framhåller att matsvinnet i detta sammanhang har stor betydelse.

Enligt Svensk Dagligvaruhandel, slänger matkedjorna över 100 000 ton mat årligen värt cirka två miljarder kronor. Även i ett EU-perspektiv sker ett betydande resursslöseri. Restaurangerna slänger varje år cirka 13,5 miljoner ton och butikerna cirka 6,5 miljoner ton enligt olika internationella källor.

”Projektet är en uppföljning och vidareutveckling av tidigare utbildningar som t ex kompetenslyftet i djupfryst och kylkedjan 2009-2010 och innehåller en folder som trycks i 20000 exemplar samt två filmer riktade till foodservice respektive butik.”

Fredrik Strömblad framhåller att både foldern och filmerna kommer att handla om svinn och kvalitet samt om betydelsen av att hantera produkterna rätt utifrån en obruten kyl- och frysledja. Filmerna visar hur detta kan ske rent praktiskt i butik samt i restaurang/storhushåll.



# Låt svinnet försvinna!

**Svinnet är ett av livsmedelsbranschens stora problem. Det ligger därför stora vinster både nationalekonomiskt ur klimatsynpunkt och företagsekonomiskt att minska svinnet. I detta projekt belyser vi svinnet hos aktörer inom foodservice.**



Ägare till projektet är Djupfrysingsbyrån och därutöver ingår olika medverkande som bl a SIK (klimatrelaterad del), Hans Knutsson vid Lunds universitet (ekonomisk analys) och som tidigare deltagit i Djupfrysingsbyråns projekt Lönsammare Krog, där det finns en hel del information att hämta för detta projekt.

”Vår målsättning med projektet är att sammanställa kunskaper om livsmedelssvinn i värdekedjan från rapporter och litteratur i ämnet samt att belysa eventuella skillnader i svinn beroende på om råvaran är kyld eller fryst. Resultaten vill vi

förmedla via ett seminarium på Gastro Nord 24-27 april 2012 såväl som genom en magasinsbok som trycks och delas ut i 5000 exemplar, säger **Fredrik Strömblad**, verksamhetsansvarig för Djupfrysingsbyrån.

Fredrik Strömblad berättar också att projektet fokuserar på följande fem produktgrupper; kött, fågel, fisk & skaldjur, grönsaker, bröd och cerealier. Produkterna jämförs i såväl fryst som kyld form och analyseras med svinnet som utgångspunkt för hitta skillnader mellan frysta och kylda produkter.

”Utifrån kartläggningen av svinnet och sammanställningen görs en beräkning av vilken klimatpåverkan svinnet står för och vilken positiv effekt ett minskat svinn får på klimatpåverkan. Dessutom visas hur mycket svinnet är värt i ekonomiska termer och då implicit vilka besparingar vi kan göra. Beräkningen omfattar alla delar av svinnet och blir ett pedagogiskt verktyg att använda för att kommunicera vad svinnet verkligen står för,” säger han.

En utredning som Eurest genomförde i 25 restauranger under 2009 visade att gästen slängde mer än 120 gram per tillfälle vilket är minst 25 procent av den beställda maten.

Projektet kommer att genomföras under åren 2011 och 2012 och Djupfrysingsbyrån ansöker om delfinansiering via Jordbruksverkets projekt ”Matland Sverige”.

---

## Unik metod för att mäta glaseringen

**Djupfrysingsbyrån har tagit fram en validerad metod för att mäta den korrekta mängden glasering som tillförts fryst fisk och skaldjur. Målsättningen är att få denna metod ackrediterad av Swedac.**

Metoden som baseras på Codexmetodik är en testmetodik för att mäta mängden av glasering på produkten – styckfrysta fisk och skaldjur – och därmed fastställa den korrekta nettovikten.

”Nytt är att vi har gått vidare och gjort detta till en ackrediterad metod. Underlaget har tagits fram av Eurofinn tillsammans med Djupfrysingsbyråns fisk- och skaldjursgrupp”, säger **Ulf Fransson**, Sverigechef för Norway Prawns och ansvarig för fisk och skaldjur inom Djupfrysingsbyrån.

Han uppger också att ett flertal tester har utförts och målsättningen är att få metoden ackrediterad av Swedac. Problemet har tidigare varit att det inte har funnits någon registrerad vedertagen metod utan flera snarlika varianter av tester för att kontrollera den korrekta nettovikten på fisk

och skaldjur, som glaserats med vatten för att undvika fryskador. Projektet har delfinansierats av Jordbruksverket och företagen i Djupfrysingsbyråns fisk- och skaldjursgrupp.

”När metoden blir ackrediterad ökar möjligheterna att hela tiden korrekt kontrollera nettovikten för företagen såväl som att agera mot dem som inte följer reglerna för nettovikt.”



## Branschriktlinjer för fisk och skaldjur

**Djupfrysningsbyråns fisk- och skaldjursgrupp håller också på att ta fram branschriktlinjer för dessa produkter.**



”Arbetet med framtagning av branschriktlinjerna sker i samarbete med Livsmedelsverket och är delfinansierat av Jordbruksverket. Vi räknar med att de ska vara klara i slutet av första kvartalet i år”, säger **Ulf Fransson**, Norway Prawns och ansvarig för Djupfrysningsbyråns fisk- och skaldjursgrupp.

Ulf Fransson framhåller att det har funnits en branschöverenskommelse från 2002, men att arbetets inriktning idag att upphöja till branschriktlinjer innebär att dokumentet nu får en mer officiell status i och med att de tas fram i samarbete med Livsmedelsverket.

Branschriktlinjerna är tänkt att fungera som en hjälp och vägledning till aktörer i alla led som producent-grossist/kedja-storhushåll/butik.

## Frysta grönsaker nyttigare än färska

**Frysta grönsaker är nyttigare än färska. Det visar en undersökning gjord av Institutet för matforskning i Storbritannien och som refereras i dagstidningen Daily Mail.**

Undersökningen konstaterar att frysta grönsaker bevarar mer näringsämnen än färska grönsaker. Detta beror på att grönsakerna plockas när de är färska och bevaras direkt genom snabbfrysning. Förmodligen gäller detta även frysta bär och fryst frukt.

I artikeln tas även kundernas reaktion upp. Många tror att grönsakerna i varuhusens diskar är högst fyra dagar gamla, men det visar sig att vissa grönsaker kan vara upp till två veckor gamla. Från grönsaksdisken till middagsbordet kan t ex gröna bönor ha tappat 45 procent av sina näringsämnen, broccoli och blomkål 25 procent samt ärtor 15 procent enligt forskarna.

Därför är frysta grönsaker ofta nyttigare. De är dessutom billigare, bekväma att hantera eftersom de är färdighackade och håller upp till en månad utan att tappa viktiga näringsämnen.



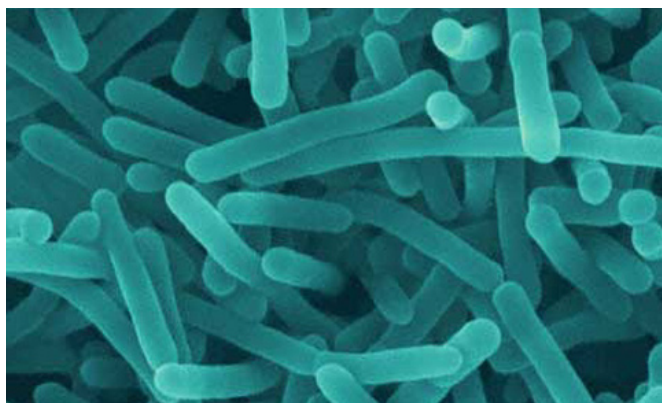
## Risk för matförgiftning i var tredje smörgås

**Nära en tredjedel av alla paketerade smörgåsar exponeras i för hög temperatur, men trots det anses 99 procent vara ofarliga för hälsan av bakterieskäl. Det visar en ny undersökning av Food Safety Authority of Ireland (FSAI) som har testat 948 olika smörgåsar runt om i landet.**

Samtidigt som 99 procent av alla smörgåsar ansågs vara fria från listeria och andra bakterier konstaterades att 29 procent förvarades i temperaturer över fem grader. Detta kan leda

till matförgiftning som innebär att vid för höga temperaturer kan även ett mindre antal bakterier öka möjligheterna till att uppnå farliga nivåer i produkterna.

Enligt FSAI var fyra av fem smörgåsar otillfredsställande förvarade och även riskfyllt exponerade i temperaturer kring 8 grader. Det är också värt att notera att vissa av dessa smörgåsar hade bara en dag tills bäst före-datumet passerades. FSAI menar dock att listeriainfektioner är sällsynta på Irland men ger hög dödlighet och bara ett mindre antal bakterier



krävs för att orsaka en farlig infektion. Bl a påminns om en händelse i Belfast 2008, då tre människor dog efter att ha ätit smörgåsar på sjukhus. Företaget uppmanar till speciell försiktighet på sjukhus där det finns känsliga patienter och äldre personer.

I temperaturhänseende är fyllningar som kött, rökt lax, vitkålssallad och mjukost farligast för att drabbas av listeriabakterier. FSAI:s chef Alan Reilly menar att förvaring av smörgåsar i felaktiga temperaturer därför kan leda till matförgiftning och att den rekommenderade temperaturen för smörgåsar bör vara fem grader eller kallare.

## ”Sänk temperaturen i diskarna!”

**Alla tjänar på att temperaturen sänks till runt fem grader i diskarna. Det säger Louise Ungerth, chef för Konsument & Miljö inom Konsumentföreningen Stockholm, som menar att såväl privatpersoner som butiker vinner på en sådan reform både miljömässigt och pengamässigt.**

Louise Ungerth är också övertygad om att en förändring av temperaturen kommer att ske inom en inte alltför avlägsen framtid.

”Det är en lång väg att gå men bland annat diskuterar vi frågan i en samrådsgrupp vi har bildat. Där ingår bland andra Svensk Dagligvaruhandel. Jag tror att en sänkning av temperaturen i livsmedelskedjan kommer att ske förr eller senare. Vårt mål är under år 2013.”

Att motståndet mot att investera i nya diskar trots allt finns beror enligt Louise Ungerth på att det alltid finns handlare som inte anser sig ha råd eller vill satsa på något nytt. Hon ställer sig mycket positiv till utvecklingen med dörrar och lock till såväl kyl som frys som är en förhållandevis billig investering.

”Det är förvånande att handeln fortfarande har max plus åtta grader för kylda livsmedel. En orsak är förstås, och det är allra värst, att detta också står på förpackningen, vilket förstås gör det än svårare för hushållen att inse att det även är bra med lägre temperatur i kylskåpen hemma”, säger hon.

En sänkt temperatur från åtta till fyra grader fördubblar nästan hållbarheten på t ex charkprodukter och kylda färdigrätter men samtidigt är det viktigt att hushållen har låg temperatur i sina kylskåp. Konsumentföreningen Stockholms uppmaning stöds bl a av branschorganisationen Kött- och Charkföretagen, som organiserar 90 procent av charktillverkarna.

Konsumentföreningen Stockholms studie från mars 2009 visar att ett hushåll slänger cirka 5,6 kilo mat i veckan och att 57 procent av matavfallet slängs i onödan. Därutöver slängs mycket mat, bl a kött, av livsmedelskedjorna.



Ansvarig utgivare: Fredrik Strömblad, Djupfrysningens byrå  
Box 55680, SE-102 15 Stockholm  
Telefon: +46(0)8 762 65 00  
Redaktör: Jan Börjesson  
Design, layout & HTML: Peter Buchschatz

Materialet får återges med angivande av ”Kristallklart” och vilket nummer som refereras.

[www.djupfrysningensbyran.se](http://www.djupfrysningensbyran.se)

Intresserad kollega!

Vill du att någon kollega skall ha nyhetsbrevet?

Skicka då ett mail till: [kristallklart@djupfrysningensbyran.se](mailto:kristallklart@djupfrysningensbyran.se)