

TIDNINGEN FÖR OSS SOM ÄR MEDLEMMAR | livsmedels  HANDLARNA



Foto: Susan Berzelius

**4-5**

**PAKETROBOTEN**  
som underlättar  
vardagen.

**6-7**

**EXPERTEN TIPSAR**  
Så minskar du  
förbrukningen i vinter.

**12**

**HANDELN VANN**  
Slipper avskilja  
förpackningar.

NY KONKURRENS VÄNTAR:

**Hemköp  
i Ljungbyhed  
jubilerar och  
vässar sig**

LÄS MER PÅ SIDORNA 8-9

# 2022 blev inte som tänkt

Året vi snart har bakom oss, 2022, kommer att gå till historien som året som verkligen inte blev som vi räknade med.

I början av detta år kände vi alla att nu är pandemin snart över och vi kan gå tillbaka till att fortsätta där vi var innan pandemin kom. Men sedan kom Rysslands invasion av Ukraina och Kinas fortsatta nedstängningar, vilket, tillsammans med de massiva kontantinjektioner som många länder gett befolkning och företag de senaste två åren, har skapat en kraftig inflation runt om i världen. Inte minst mat, där vi sedan i början av nittioalet vant oss vid att kunna äta bättre och bättre samtidigt som vi lagt en allt mindre andel av våra inkomster på mat. Vad som händer nästa år, vet ingen, men även om inflationen planar ut kommer vi att få leva med en högre prisnivå på mat och att lägga en något högre andel av vår disponibla inkomst på mat.

För butikerna blir 2023 säkert tufft, med elpriser på hög nivå, indexreglerade hyror som stiger och ökade lönekostnader. Hur stora lönehöjningarna blir är oklart, men det verkar som om parterna förstår vikten av att inte driva på för kom-

pensation. Då hamnar vi lätt i en inflationsspiral som liknar den vi hade på sjuttioalet och som det tar många år att komma ut ifrån.

För Livsmedelshandlarna har 2022 varit ett produktivt år där vi arbetat fram bra rapporter som har gett oss fakta för att kunna prata med politiker. Jag räknade samman att vi under året har haft 24 möten med politiker i justitieutskottet, från alla partier, för att prata om brott i butik och vad man kan göra åt det.

Till grund för dessa möten är framför allt Projekt Överkliga – om svårigheten att få polisen att göra sitt jobb. Stort tack till er i de butiker som var med och gjorde det arbetet. Det var stundtals tufft och lätt att misströsta men vi har material som kommer att räcka att arbeta med under merparten av 2023 också. Det tar tid att förändra polis, åklagare och domstolar. Särskilt när de själva upplever att de inte ens hinner med den riktigt grova brottsligheten.

Vi på Livsmedelshandlarna är även väldigt glada över alla nya medlemmar vi har fått, och det är till stor del tack vare den tjänst med avfallshandling vi har. Där varje medlem har tre timmar om året i kostnadsfri hjälp med sitt avfall. Det är oftast så att vi börjar med en inventering av hur det ser ut och vad man kan förbättra, sedan blir det en upphandling. Antingen för en butik eller en grupp i samma område och sedan ser vi till att butikens fakturor blir granskade två gånger per år för att säkerställa att entreprenören är marknadsmässig i avgifter och ersättningar över hela avtalsperioden.

Med dessa korta rader vill jag önska dig bästa handlare en god jul och ett gott nytt år. Tillsammans tar vi oss an tuffa tider på ett starkare sätt!

PÄRS MINUT



Varje fredag,  
kl. 15.00!

*Pär Bygdeson, vd och vaktmästare  
Livsmedelshandlarna*

## I DETTA NUMMER:

4-5



**ROBOTISERAD HANTERING.**  
Jul utan kaos väntar pilotbutiker.

6-7

**"SKAFFA EN ÖVERBLICK".** Nätverket hjälper butikerna att minska energianvändningen.

10-11



**FÖRPACKNINGAR.**  
Sverige väljer att springa före.

14



**OKLART LÄGE.** Besked om prisinformationslagen lyser med sin frånvaro.

15



**NY SÄKERHETSCHIEF.**  
Nina Jelver om IT-brott och tillträdesförbud.

Tidningen Livsviktigt ges ut av:

**livsmedels**  
**HANDLARNNA**

som är en oberoende branschorganisation för handlarare inom dagligvaruhandeln. Livsviktigt kostar 800 kronor per år och ingår i serviceavgiften.

Ansvarig utgivare och vd: Pär Bygdeson

Redaktör: Martin Rosengren

[martin@martinrosengren.se](mailto:martin@martinrosengren.se)

Reporter/stf redaktör: Susan Berzelius

Produktion: Ellens Grafisk form & Produktion

Annonsering: [info@ellens.se](mailto:info@ellens.se)

Tryck: Graf&Bild  Svanenmärkt 3041 0974

Adress: Regeringsgatan 60, 103 29 Stockholm

Telefon: 08-20 24 50

E-post: [info@livsmedelshandlarna.se](mailto:info@livsmedelshandlarna.se)

Twitter: [@handlare](https://twitter.com/handlare)



[livsmedelshandlarna.se](https://www.livsmedelshandlarna.se)



NY MEDLEM:

# Nytt avtal blir en stor besparing

TEXT: MARTIN ROSENGREN

Marc Lundqvist storsatsar på förnyelse av Ica Supermarket Lunden i Sollentuna norr om Stockholm samtidigt som butiken möter tuffa jämförelsetal efter pandemin.

**Marc Lundqvist tog över** som handlare i butiken den 1 februari, Ica Supermarket Lunden är Marcs femte Ica-butik och han kommer närmast från Ica Supermarket Skiljebo, Västerås. Förnyelsetakten är hög sedan tillträdet i Sollentuna. – Vi gör stora förändringar, det gäller bland annat ny inredning, ett förnyat sortiment och en ny entré.

Butiken ökade 20 procent under 2020 och ytterligare tio procent under det andra pandemiåret 2021. – Det är så klart tufft att möta dessa siffror samtidigt som det är en orolig tid generellt, folk håller i plånböckerna och man vet inte exakt vad som beror på vad, vi ser ut att

göra ett litet tapp i försäljningen i år. Vid sidan av alla andra förnyelser satsar vi även mycket på att stärka prisupplevelsen i butiken.

Marc Lundqvist blev medlem i Livsmedelshandlarna i samband med att han gjorde en analys av avfallshandlingen i butiken.

– Jag fick då veta att analysen ingår som en medlemsförmån.

– **De nya avtalen innebär** en besparing på 120 000 till 150 000 kronor per år och jag ser även fram emot allt som Livsmedelshandlarnas nätverk har att erbjuda för övrigt, avslutar Marc Lundqvist. ■



▲ MARC LUNDQVIST. Ser fram emot att nätverka med Livsmedelshandlarna.

## Ica Supermarket Lunden, Sollentuna

**Handlare:** Marc Lundqvist.

**Omsättning:** Cirka 60 miljoner kronor netto.

**Totalyta:** 1150 kvadratmeter totalyta varav 780 kvadratmeter säljyta.

**Antal medarbetare:** 24.

**Öppettider:** 8-21 alla dagar.

## Behövs fler aktiva

”Det behövs alltid fler som engagerar sig, särskilt då kvinnor”, säger Daniel Andersson, handlare på Ica Kvantum i Luleå och ordförande för Livsmedelshandlarnas valberedning.

**Daniel Andersson satt själv** i Livsmedelshandlarnas styrelse under många år innan han övergick till valberedningen som också den är en mycket viktig funktion för organisationen.

– Våra nätverk är spridda över landet och vi eftersträvar alltid att rekrytera fler kvinnor samtidigt som vi eftersträvar en balans mellan Ica och Hemköp och mellan de olika butiksformaten samt en geografisk spridning över hela riket.

Stadgarna anger att styrelsen ska bemannas av nio till tolv personer.

– Vi vill gärna ligga över minimiantalet ledamöter eftersom det är en föränderlig värld, man kan alltid drabbas av bortfall.

**Valberedningens arbete** organiseras av Daniel Andersson tillsammans med Lars-Inge Melin, Ica Maxi, Karlskrona, Per Arén, Hemköp Kungsgatan, Norrköping, och Hemköp, Söderköping, samt Tomas Lindborg, Hemköp, Hässelby Strand, Hässelby och Hemköp, Upplands Väsby.

Styrelsearbetet är ett bra sätt att påverka även om tid förstås är en bristvara för flertalet handlare, enligt Daniel Andersson.

– I början av karriären är man oftast sin butik närmast. Men efter en tid kan

det vara dags att lyfta blicken över horisonten och inse att vi är fler som befinner oss i samma lägen och dilemman.

– Det behövs alltid fler som engagerar sig för våra gemensamma frågor. Vissa saker går snabbt att påverka, andra frågor kräver mer tålamod, styrelsearbetet är ett bra sätt att påverka på kort och på lång sikt, avslutar Daniel Andersson. ■



▲ DANIEL ANDERSSON, Ica Kvantum, Luleå, är valberedningens ordförande. Foto: Butiken.

# Robotiserade Ica-piloter ser fram emot en jul utan kaos

TEXT: MARTIN ROSENGREN

Ica-butiker som satsat på robotiserad paketutlämning spar mycket tid, butiksyta och ergonomi. Tempot i utrullningen av paketrobotar tar ny fart direkt efter nyår.

**Ica Maxi på Värmdö är en av 20-talet** butiker som har investerat i en paketrobot. – En stor investering som vi ska räkna hem på ett antal år. Maskinen spar mycket tid på avdelningen och tidsbesparingen kommer även kunden till godo. Vi har nu maxat kapaciteten inför alla toppar och för tio år framåt, säger Ica-handlare Pelle Paulsson.

Roboten som är tillverkad av estniska bolaget Cleveron ägs av butiken. Medarbetarna matar in paketen i samma lucka som kunderna hämtar ut dem, terminalen utnyttjar Maxi-butikens generösa takhöjd men medarbetaren lyfter inte paketen högre än till midjehöjd.

– Terminalen är fyra meter hög, vi skulle inte kunna jobba på den höjden med en manuell hantering, den här lösningen spar tid, butiksyta och ergonomi. Det var alltid en stress inför högtiderna tidigare när det gällde paketen, säger Pelle Paulsson.

**Terminalen på Värmdö** har kapacitet att expediera 800 paket per dag. Kunden skannar QR-koden från Postnord-appen och legitimerar sig med Bank-id, tanken är att även integrera paket från Schenker och DHL till terminalen i ett senare skede. Kunden kan även lämna returer direkt vid terminalen. – Skulle returen vara för stor så hänvisar terminalen kunden till den

manuella avdelningen. Vi har inga köer och inga nummerlappar vid terminalen och vi har fått mer yta till förbutiken som vi kan använda till annat. Kundreaktionerna är positiva och vi har fått bra support från leverantören, säger Madelen Ernström, ansvarig för förbutiken.

Cleverons system för automatiserad paketutlämning finns nu i olika utföranden hos samtliga Ica-format, Ica Nära Bärkehallen i Söderbärke har ett manuellt skåp som liknar Instabox. Cleveronskåpet tar cirka 15 kvadrat i anspråk, butiken byggde ut över 60 kvadrat innan installationen. – Vi skapade en pakethall i anslutning till entrén där vi även har skåp från Instabox och Budbee samt tobaksskåpen från Vensafe. Allt har varit positivt rakt igenom, vi rekommenderar alla att satsa på den här lösningen, säger Rasmus Sydhagen, butikschef.

**En postbur plockas av på cirka 15 minuter**, att jämföra mot cirka 45 minuter tidigare, enligt Rasmus Sydhagen. – Dessutom tog det omkring tre minuter att expediera genomsnittskunden, nu gör kunden sin egen resa vid skåpet mycket snabbare.

◀ **FULL GAS.** "Målet är att 100 butiker ska bli påkopplade nästa år", säger Sofie Pettersson, affärsutvecklare, Ica Utlämning Paket. Foto: Ica.





▲ **CLEVERONS SYSTEM** för automatiserad paketutlämning finns nu i olika utföranden hos samtliga Ica-format. Bild: Cleveron.

Ica Nära Bärkehallen var tvungna att ladda ett hyllskepp i butiken med paket inför Black Friday och jul innan pakethallen stod klar.

– I år ryms allt i pakethallen, vi hanterar enstaka ärenden i kassa bara, men utan att addera några extra timmar, avslutar Rasmus Sydhagen.

Ica Maxi, Nyköping installerade roboten i början av oktober.

– Effekten är dubbel eftersom lösningen är mer yteffektiv och ergonomisk för oss samtidigt som det är en bättre och snabbare lösning för kunden.

Installationen är ett led i vår långsiktiga strategi att utöka utlämningsområdet med fler postnummer och att klara ökade volymer, säger Ica-handlare Mårten Tenne, tillika ordförande i Livsmedelshandlarna.

– Det är svårt att sja om näthandels utveckling på kort sikt men långsiktigt kommer volymerna att öka, fortsätter Mårten Tenne.

Butiken drabbades endast av ett kortare avbrott under den första tiden efter installationen.

–Det var ett platt och mjukt paket som visade sig vara en dunjacka som svällde upp inuti terminalen, robotarmen blockerades. Jag tror att vi kommer att lära oss vilka paket vi ska hantera manuellt som en försiktighetsåtgärd, tillsammans med de större paketen som måste hanteras vid sidan om, säger Mårten Tenne.

**De första Ica-piloterna** för robotiserad paketutlämning kom till med stöd från innovationshubben Ica X efter handlarinitiativ. Nu har projektet flyttats över till Ica Sverige och Ica Utlämnings Paket, Sofie Pettersson är affärsutvecklare.

– Många butiker har ju slagit i taket kapacitetsmässigt och intresset är därför stort. Systemet fungerar väldigt bra och gör det möjligt att jobba effektivare med fler paket och på höjden.

Mätningar har visat att pilotbutiker redan sparar så mycket som sju-åtta timmar per dag, 30 till 50 timmar per vecka.

– Besparingarna i tid och i butiksytta överförs till en bättre service när

▲ **MAXAD KAPACITET.** "Vi har nu maxat kapaciteten inför alla toppar och för tio år framåt", säger Ica-handlare Pelle Paulsson, här med Madelen Ernström, ansvarig för förbutiken. Foto: Martin Rosengren.

det gäller ärenden som behöver en manuell hantering, det är fantastiskt, säger Sofie Pettersson.

**Ytterligare 30 Ica-butiker** står på tur för robotisering efter nyår.

–Vi stannar inte upp, vi tar en liten paus för jul och nyår bara sedan är det full gas som gäller, målet är att 100 butiker ska bli påkopplade nästa år, säger Sofie Pettersson. ■

**NY PAKETHALL.** "Vi rekommenderar alla att satsa på den här lösningen", säger Rasmus Sydhagen, butikschef, Ica Nära Bärkehallen. Foto: Butiken. ▼





## ENERGIEXPERTEN:

# ”Att mäta är att veta”

TEXT: AGNETA RENMARK | FOTO: LINN RENMARK

Många butiker blöder energi helt i onödan. Livsviktigt tar hjälp av energikonsulten Josep Termens, koordinatör för nätverket Relivs, som vet allt om hur man energi-optimerar butiken.

**Resurseffektiv livsmedelshandling.** Relivs, är ett nätverk som finansieras av Energimyndigheten för att minska energianvändningen i bland annat livsmedelsbutiker och storkök.

– En viktig del av vårt uppdrag är att sprida kunskap i form av studier och rapporter så att alla inte behöver uppfinna hjulet flera gånger, säger Josep Termens.

Just nu driver de exempelvis ett projekt tillsammans med KTH och ett antal livsmedelsbutiker som kretsar kring värmeåtervinning.

– Det handlar om att ta bättre vara på den överskottsvärme som alstras i butikens kylsystem. Tanken är att identifiera bästa tekniska lösningar och ta fram olika affärsmodeller för att butikerna ska kunna exportera och sälja den vidare. I livsmedelsbutiken finns stora pengar att spara genom att ta kontroll över elanvändningen; det gäller allt från utrustning till beteende.

**Det viktigaste** är enligt Josep Termens att skaffa sig en överblick över inte bara hur mycket energi butiken förbrukar



JOSEP TERMENS, Relivs.

på totalen utan timme för timme, och helst även fördelat på olika delar av verksamheten.

– Att mäta är att veta och att ha koll på elanvändning på timnivå kan vara till hjälp till att hitta energibovar, säger han.

Snittet för en livsmedelsbutik ligger på cirka 400 kilowattimmar per kvadratmeter och år. Och förbrukningen på natten bör vara högst hälften av det som används under dagtid. ■

◀ **BORTTAPPAD FÖRTJÄNST.** Hur kall måste en kylldäsk egentligen vara så här under vinterhalvåret? När elen är dyr är risken att vinsten med att sälja kyllda drycker helt äts upp av driftskostnaden.

**Visste du att...**  
...minst tio procent av all energi som används i Sverige slösas bort på saker som används i onödan. Det motsvarar elproduktionen från två kärnkraftsreaktorer.

## DETTA ÄR RELIVS

- Ett kunskapsnätverk som finansieras av Energimyndigheten och vänder sig till alla aktörer som säljer och tillagar livsmedel eller tillhandahåller lokaler för livsmedelshandling. Syftet är att inspirera till energi- och resurseffektivisering inom områden som kyla, värmeåtervinning och digitalisering.
- I den senast publicerade rapporten fokuserar man på lagerlokaler med kylda och frysta livsmedel; energiintensiva verksamheter med potential att leverera stödtjänster till elnätet i form av frekvensreglering – och få ekonomisk ersättning för det.

## 4 TIPS SOM SPARAR EL I BUTIKEN

### 1. Locket på

Lock och dörrar på alla kylar och frysdiskar är nummer ett för att minska energiförbrukningen.

Det handlar dels om att inte få in rumstempererad luft i disken som sedan måste kylas ned, dels om att minska avfrostningsbehovet.

### 2. Rätt temperatur

Ha inte onödigt kallt i kylar och frysar, varje extra minusgrad påverkar elräkningen. Tänk på att luften måste kunna cirkulera för att kylas effektivt, se därför till att inte sätta för luftintag med exempelvis inredning eller prisinformation.

### 3. Kylt blir ljumt

Plug-in-diskar kan ha dålig energiprestanda, kolla gärna med leverantören exakt hur mycket el dessa använder – eller mät själv genom att sätta en elmätare i eluttaget. Överväg om de alls behöver användas nu under vinterhalvåret, eller att i alla fall stänga av dem nattetid. Läsk behöver inte ha någon obruten kylkedja och kyls snabbt ned igen när kylan slås på.

### 4. Smart belysning

Om butiken ännu inte gått över till LED-belysning är det hög tid att göra det nu. Fundera även på var och när ljuset behöver vara tänt – i exempelvis ett lager är det bättre att ljuset slås på först när någon går in. Skyltar kanske kan släckas helt på natten precis som lampor utanför butiken kan styras med skymningsreläer. Det finns även funktioner för att släcka lampor i kylar och frysar nattetid.

# Snabbkollen



## Hur sparar du el i butiken?

**Fredrik Göransson, handlare, Ica Nära Torgboden, Falsterbo:**

– Vi är en säsongsbutik och kan därför stänga av ena kylrummet och en del av frysarna och samla ihop alla kylvaror på mindre yta. De kylvaror som inte kräver +2–4 grader har vi i kylar där vi höjt till +6–8 grader i stället. Vi har även installerat totalt elva timer som släcker ned ljuset till exempelvis lösviktsgodiset och snuskylan när butiken är stängd. Eftersom vi tillhör ett elområde där det finns risk för att strömmen stängs av vid effektbrist i vinter har vi skaffat en batteri-backup för kassan som håller i tre timmar.”



**Alma Draganovic, handlare, Ica Supermarket Hjällbo, Göteborg:**

– Vi har fått väldigt bra coaching från Ica-handlarnas Förbund för att minska elkostnaderna. Det handlar om åtgärder som att se över plug-in-kylar och kunna höja temperaturen i kylar med varor som inte är fullt så kylkrävande som andra. Vi har även gått en ”nattvandring” i butiken för att se vad som lyser och vad som är släckt när kunderna inte är här, och kunnat släcka ned en del saker på det viset. Eftersom vi har ett bundet avtal så sitter vi inte i sjön men har ändå blivit väldigt prismedvetna.”



**Andreas Mattsson, handlare, Ica Maxi, Kungsbacka:**

– Vi har jagat energitjuvar i många år och har egentligen inte behövt förändra så mycket i och med det rådande läget. Vi har redan gjort allt som går. Vi har installerat solceller på taket, värmväxlar och har energioptimerade kylar och frysar. Allt detta gör att vi inte behöver någon fjärrvärme alls. Vi har ändå haft en energiexpert på plats i butiken som tagit fram olika nyckeltal och skruvat lite ytterligare på alla rattar.



**Mikael Dahlström, handlare, Ica Supermarket Idrebu, Idre:**

– Vi har redan gjort allt som vi kan göra när det gäller kyla och värme och har fått ner förbrukningen med cirka 200 000 kilowattimmar per år, den stora utmaningen blir att teckna nytt och rörligt elavtal, jag blev erbjudan att binda på tio kronor kilowattimmen under tre år, men det är jag ju inte särskilt sugen på. ■



# Ljungbyhedsbutik vässar sig inför tuffare konkurrens

TEXT OCH FOTO: SUSAN BERZELIUS

Hemköp Ljungbyhed i nordvästra Skåne firar i dagarna ett år sedan nyinvigningen av sin stora och lyckade renovering. Nästa år firar företaget 30 år och då väntar stort kalas och jippo!

– Det känns fantastiskt att ha varit handlare så länge, och att nu kunna fira det ordentligt i en nyrenoverad och fräsch butik känns extra roligt, säger Lars Andersson.

**Butiken har legat vid huvudgatan** i den gamla flygflostilljorten Ljungbyhed sedan 1970-talet. 1993 tog Hemköpshandlare Lars Andersson och hans dåvarande fru Fia, som gick bort i cancer 2011, över. Numera finns döttrarna Jessica Moline och Jonna Andersson i företaget liksom deras kusin Madelene Persson.

När de ska försöka beskriva hur de gled in i verksamheten blir det dock svårt med årtal och historik.

– Vi reste, pluggade och testade andra jobb och branscher, säger Jonna Andersson som har en bakgrund inom restaurangbranschen och därför naturligt har tagit ett stort ansvar för deliavdelningen, köket och den



## Hemköp, Ljungbyhed

**Handlare:** Lars Andersson.  
**Omsättning:** 60 miljoner kronor netto.  
**Totalyta:** 800 kvadratmeter varav 550 kvadratmeter säljyta.  
**Antal medarbetare:** 27.  
**Antal kassor:** Två traditionella och tre självskanning.  
**Öppettider:** 8–20 alla dagar.

◀ **HEMKÖPSHANDLARE LARS ANDERSSON**, till vänster, betonar att de så långt det går säljer lokalt producerade varor. Här tillsammans med Göran Göransson från Lidens grönsaker.





▲ JESSICA MOLINE, JONNA PERSSON OCH MADELEN PERSSON har delat upp ansvaret mellan sig i butiken men de rycker ofta in på alla möjliga arbetsuppgifter.

omfattande måltidsproduktionen.

– Vi har alla tre jobbat i omgångar i butiken men sedan 2019 är alla permanent involverade i företaget.

För ett år sedan storsatsade man och investerade över sex miljoner kronor i en total förnyelse av butiken.

– Allt utom golv och väggar är nytt, säger Lars Andersson.

Kylar, frysar, belysning och övrig inredning är ny liksom bland annat pantrum, hämtskåp för onlinekunderna och Instabox.

Hemköpsbutiken, som varit ensam på orten sedan 1998 när Konsum stängde, är stora på catering och färdigmat och har nischat sig på det området – och att ta tillvara på varor som annars blivit svinn.

– Jag skulle säga att vi i stort sett inte har något svinn, säger Jonna Andersson.

– Vi är duktiga på att ta tillvara allt från vissna grönsaker till varor med kort datum eller kampanjer som inte sålt som vi räknat med. Vi improviserar matlagningen efter vad som finns och säljer omkring tusen egentillverkade måltider i veckan.

Ljungbyhed, en gång en ort känt för sin flygflottilj nu profilerad med bland annat flygtekniker- och trafikflygsutbildningar, tillhör Klippans kommun. Huvudorten ligger en mil bort och där väntar en ny konkurrent till våren.

– Willys ska öppna där, säger Madelen Persson som är ansvarig för butikens administration.

Och med tanke på konsumenternas prisfokusering just nu väntar de sig att märka av etableringen.

– Men vi är rustade och håller envist fast i vår affärsidé med att erbjuda ett brett utbud av catering och färdigmat, service till våra kunder och att alltid

ha gott om personal i butiken, säger Jessica Moline.

– Vi har till och med valt att gasa med deli/catering, tror på att kunderna vill kunna unna sig även i tider då allting blivit extremt dyrt.

Men kvartetten har förstås märkt av prisjakten även i Ljungbyhed. Kampanjvarorna säljer som aldrig förr och de berättar hur ”till och med ett parti Löfbergs kaffe sålde slut”, något oerhört i den del av kaffevärlden som stavas Zoégas.

Lars, Jessica, Jonna och Madelene beskriver nästan med en mun hur de ända sedan pandemins utbrott lärt sig att leva med snabba omställningar.

– Man tänker mer kortsiktigt nu, är hela tiden beredd att ställa om snabbt, tänka nytt, vara flexibel. Det är tvära kast i en föränderlig värld och det spiller även över på oss i Ljungbyhed, säger de samstämmigt. ■

# Stor ovisshet inför den nya förpackningslagen

TEXT: AGNETA RENMARK | FOTO: MARTIN ROSENGREN

Enligt en ny EU-lagstiftning måste företag som säljer mat och dryck i engångsförpackningar ge kunderna chansen att välja en återanvändningsbar lösning.

– Tanken är god men det saknas en konsekvensanalys, säger Jenny Hagberg, hållbarhetsexpert på Svensk Dagligvaruhandel.



Från och med den 1 januari 2024 måste alla restauranger, kaféer och butiker i Sverige som serverar mat och/eller dryck till fler än 150 kunder om dagen erbjuda sina kunder återanvändningsbara förpackningar och muggar.

Det gäller mat som är avsedd att ätas direkt ur förpackningen utan att värmas, som färdiga mackor, sallader och snabbmat, och det gäller även kaffe och andra varma och kalla drycker som konsumeras direkt och på språng.



JENNY HAGBERG. FOTO: Roberth Björk.

Målet är att minska mängden avfall i allmänhet och antalet engångsförpackningar av plast i synnerhet.

– Det handlar om att ge en rejäl skjuts till övergången till en mer cirkulär ekonomi, säger Jenny Hagberg, hållbarhetsansvarig på Svensk Dagligvaruhandel.

Tanken är att de nya flergångsförpackningarna ska ingå i någon form av rotationssystem.

– Men det kräver en hel del logistiska utmaningar om butikerna själva ska ta hand om returerna, som måste diskas och förvaras och där rena kärl måste hållas åtskilda från smutsiga. Dessutom finns det alltid en kontamineringsrisk när det gäller allergener.

Enligt EU-förordningen (2021:996) om engångsprodukter ska alla plastförpackningar vara återanvändningsbara eller återvinningsbara senast år 2030. Men Sverige väljer alltså att springa betydligt fortare, och Naturvårdsverket menar att det är marknadsaktörer som ska åstadkomma förändringen.

– Det känns lite hårt att marknadsaktörer ska lösa detta på egen hand och på så kort tid. En sådan här stor omställning bör inte stressas fram utan göras i bred samverkan. Dessutom bör man göra en ordentlig konsekvensanalys, säger Jenny Hagberg.

För det finns många frågetecken kring den nya lagen, som framför allt påverkar alla restaurangföretag men som även riskerar att slå mot dagligvaruhandeln.

– Många butiker har kommit långt när det gäller att utveckla egna matkoncept och nya innovationer. Risken är att man nu går tillbaka i den utvecklingen.

Men det största oron handlar om hur man säkerställer livsmedelshygienen.

– Vi måste kunna garantera säkra livsmedel vilket blir problematiskt om kunden själv diskar förpackningen hemma och sedan återanvänder den i nästa besök i butiken. ■



## BUTIKERNA:

# ”Det måste vara hållbart hela vägen”

TEXT: AGNETA RENMARK

Ett eget retursystem med pant, diska förpackningar i butiken eller överlåta det åt kunderna? Frågorna kring den nya lagen som ska minska plastavfallet är många.

– Vi behöver vara proaktiva, säger Staffan Fri, vice vd på Ica Supermarket Stop i Täby.

◀ DEN NYA LAGEN SKA MINSKA mängden avfall i allmänhet och plasten i synnerhet. ”Men det kräver en hel del logistiska utmaningar om butikerna själva ska ta hand om returerna, dessutom finns det alltid en kontamineringsrisk”, säger Jenny Hagberg, hållbarhetsansvarig på branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel.



STAFFAN FRI.  
FOTO: Butiken.

Ica Supermarket Stop i Täby är ett riktigt matmecka med tydlig färskvaru- och måltidsprofil. – Efterfrågan på färdiga måltidslösningar växer hela tiden.

– Vi har både utrymme och stora industridiskmaskiner.

Ica Maxi i Alingsås har också ett omfattande erbjudande av färdiga måltidslösningar och driver dessutom flera egna restauranger.

– Jag har hört talas om den här nya lagen men vet inte riktigt vad den innebär, säger butikschefen Johan Kristiansson.

Vi bygger just nu om hela butiken för att satsa på ännu mer egenproducerat och ska även utöka restaurangverksamheten, säger Staffan Fri.

I butiken erbjuds både lunchbuffé där kunderna kan äta på plats eller ta med sig maten, liksom ett stort utbud av kylda och färdigpackade maträtter, mackor, soppor, sallader, sushi, fruktbrickor, egengjorda juicer och olika sorters kaffe att ta med.

Hur allt detta påverkas av den nya lagen har den vice vd:n ingen aning om, men han väljer att förhålla sig positiv:

– Det handlar om att hitta lösningar som är både miljömässigt och lönsamhetsmässigt hållbara. Det är även viktigt att kundupplevelsen inte drabbas. Det måste vara hållbart hela vägen, ingen vinner på en lösning som innebär att det blir mer matsvinn.

Att ta tillbaka flergångsförpackningar och diska dem ser han inte som något problem.

Han tilltalas av tanken att ta steget från engångsmaterial till mer hållbara lösningar.

– Men det gäller ju att hitta en lösning som fungerar i praktiken och utan att kostnaderna ökar. Det kommer nog att krävas mer manuell service om man ska kunna erbjuda kunderna detta, och någon form av pantsystem för att cirkulera förpackningarna, säger han och berättar att man tidigare haft ett sådant system för glasflaskor, då man erbjöd kunderna att själva kunna tappa upp färsk mjölk direkt från en lokal gård.



JOHAN KRISTIANSSON.  
FOTO: Agneta Renmark.

Utmaningen blir att garantera matsäkerheten. – Vi måste få tydliga riktlinjer så att detta inte blir en tolkningsfråga. ■

## Den nya lagen i korthet

- Från och med den 1 januari 2024 måste alla företag som serverar mat och/eller dryck till fler än 150 kunder om dagen erbjuda sina kunder återanvändningsbara kärl.
- Från och med 1 januari 2026 kommer samma krav att gälla för alla som serverar fler än 75 kunder per dag.
- Varje försäljningsställe ska informera kunderna om flergångsalternativ och den miljöpåverkan som användningen av engångsförpackningar innebär.
- Pizzakartonger kommer att vara undanagna, liksom tunna och flexibla omslag som exempelvis plastfolie till wraps.
- Engångsförpackningar tillverkas av 100 procent papper/kartong och som inte modifierats på ett kemiskt sätt som förhindrar nedbrytning kommer också att undantas.



# Handeln slipper ta bort förpackningarna

TEXT OCH FOTO: SUSAN BERZELIUS

Förslaget att butikerna ska ta bort förpackningar innan matavfall slängs har stötts och blötts länge. Nu har, till slut, Naturvårdsverket landat i en vägledning som ska tillämpas om ett år och som innebär att butikerna slipper avskiljningen om de kan se till att den i stället sker i nästa led. En tolkning av lagen som handeln lobbade hårt för.

**Handelns branschorganisationer** har gjort sin tolkning och dessutom fått signaler från myndigheter om att så länge butikerna kan säkra att nästa led, exempelvis en biogasanläggning, kan skilja förpackning och avfall så behöver inte butikerna göra det jobbet.

Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelshandlarna har lobbade hårt för att förmå myndigheterna att låta butikerna "slippa" det tidsödande arbetet att sortera bort plast från exempelvis gurkor eller plastburkar från gröddfil.  
– Vår känsla har varit att Naturvårdsverket skulle gå på den linjen,

säger Peter Johansson, konsult på Svensk avfallsrådgivning.

Och nyligen kom alltså beskedet från Naturvårdsverket att "innehavaren av det förpackade avfallet kan uppfylla skyldigheten genom att antingen själv skilja innehållet på platsen där avfallet producerats, eller genom att se till att förpackningen skiljs på en behandlingsanläggning".

– Våra jurister har nu landat i vår vägledning kring avfallsförordningen, säger Magdalena Salomonsson, handläggare på Naturvårdsverket.  
– Bestämmelserna träder i kraft

▲ FRÅN 2024 MÅSTE HANDELN se till att "behandlingsanläggningen" som hanterar matavfallet avskiljer det från förpackningarna. Men butikerna slipper alltså göra jobbet själva.

den 1 januari 2023 men tillämpas först ett år senare, vilket framgår av övergångsreglerna. Det är alltså först om ett år som butikerna behöver leva upp till de nya reglerna.

**Åsa Stenmarck, materialflödesexpert** på Naturvårdsverket, berättar om bakgrunden till bestämmelserna.  
– Det handlar ju dels om att få in mycket mer av det biologiska avfall som i dag går till förbränning för att i stället till exempel producera mer biogas. Dels att ta hand om ännu mer av de olika slags förpackningar som i dag inte avskiljs och återvinns. ■



TROLIGT BESLUT:

# Butikerna får fortsätta att upphandla avfallshanteringen

TEXT OCH FOTO: SUSAN BERZELIUS

Trots fem år av utredningar och att alla instanser kommit fram till samma slutsats om det lämpliga att låta dagligvaruhandeln göra sina egna avfallsupphandlingar har något formellt, politiskt beslut ännu inte fattats i ärendet.

**Debatten om det kommunala** avfallsmonopolet har pågått i många år och näringslivet har nästan lika länge ansett att företagen själva ska få hantera och ta hand om sitt eget avfall, såväl det så kallade verksamhetsavfallet som rest- eller matavfall.

Frivalsalternativet, alltså där ett företag får ansöka om vilken entreprenör som ska sköta hanteringen, har tidigare fått tummen ner av organisationen Svenskt Avfall som representerar de kommunala renhållningsbolagen och som vill ha ”allt eller inget”.

– Men Naturvårdsverket har utrett frågan på uppdrag av regeringen och förhandsbeskeden är att detaljhandeln kommer att undantas från kravet att lämna avfallet till de kommunala bolagen, säger Peter Johansson, vd på Svensk avfallsrådgivning.

– Remissinstanserna har på sig till årsskiftet och mitt tips är att det kommer att landa i att Naturvårdsverket tydliggör att dagligvarubutikerna själva får hantera och upphandla hanteringen av avfallet. ■

## Alla EU-länder måste Rapportera matavfall

Sedan 2020 ska EU:s medlemsländer mäta och rapportera sitt livsmedelsavfall. Syftet är, förstås, att minska matsvinnet.

I snitt slängs 127 kilo livsmedelsavfall per EU-medborgare. Den största andelen, cirka 70 kilo per person, står hushållen för.

– Det är positivt att alla EU-länder nu mäter sitt livsmedelsavfall och att fokus på frågan ökar, säger Christine Anderzén, handläggare på Naturvårdsverkets miljö- och avfallsanalysenhet.

I Sverige har Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket ett gemensamt regeringsuppdrag att genomföra handlingsplanen att nå de svenska etappmålen för minskat matsvinn.

– Livsmedelsavfall är matsvinn i framför allt hushåll, offentliga måltider, restauranger och livsmedelsbutiker men även i industrin och på gårdar, säger Karin Lindow på Jordbruksverket. Livsmedelsavfallet från svenska livsmedelsbutiker är beräknat till 100 000 ton per år. Hushållen beräknas slänga 825 000 ton.

◀ BUTIKERNA FÅR, MED STÖRSTA SANNOLIKHET, även fortsättningsvis upphandla avfallshanteringen själva.



# Otålig väntan på klargöranden om PIL

TEXT: MARTIN ROSENGREN | FOTO: SVENSK HANDEL/SVENSK DAGLIGVARUHANDEL

Den nya sjunde paragrafen i prisinformationslagen (PIL) trädde i kraft den 1 september, men uppdaterade riktlinjer från Konsumentverket lyser ännu med sin frånvaro.

– Vi väntar otåligt, vi tog för givet att vägledningen från myndigheten skulle vara klar innan den nya paragrafen i lagen trädde i kraft, säger Jolanda Girzl, näringspolitisk expert på Svensk Handel.

**Konsumentverket har redan börjat** med tillsynen, trots de kända svårigheterna när det gäller frågorna om hur lagen ska tolkas.

– Det är beklagligt, i Finland och Danmark publicerades vägledningar innan de nya reglerna trädde i kraft, säger Jolanda Girzl.

Svensk Handel tillsammans med Svensk Dagligvaruhandel har jobbat för att alla livsmedel ska undantas från PIL, lobbyarbetet tycks ha fått gehör i och med att det finns ett tillkännagivande från riksdagen till regeringen om att livsmedel ska undantas. Men inga besked från myndigheten ännu alltså, trots att Jolanda Girzl vid ett flertal tillfällen bett om ett svar om hur Konsumentverket ska hantera tillkännagivandet. Enda svaret hittills är som följer:

”Spekulationer om eventuella framtida ändringar i lagstiftningen är ingenting som påverkar Konsumentverkets löpande arbete inom tillsynen”.

– Vi vill att de kommer med ett ställningstagande men det här svaret var det enda jag fick innan det senaste insynsrådsmötet, där frågan om tillkännagivandet inte togs upp på dagordningen, trots önskemål om detta.

**Svensk Handel har en vägledning** om paragraf sju i PIL som uppdateras fortlöpande, tillgänglig för alla medlemsföretag. Det viktigaste att tänka på just nu är det klargörande som Konsumentverket kom ut med i media under Black Week:

**”En prissänkning ska alltid jämföras med lägsta försäljningspriset de senaste 30 dagarna och det är det priset från vilket rabatten ska beräknas, trots att varans senaste försäljningspris (ordinarie pris) är högre.”**

– Svensk Handels ståndpunkt i frågan är tydlig. Rådande lagar och regler ska följas. Utifrån de samtal vi får är intrycket att våra medlemmar gör allt de kan för att göra rätt för sig, men det finns stora utmaningar i hur Konsumentverket förmedlar information. Vi hoppas nu att de snabbt uppdaterar sin vägledning från 2018 så att tolkningssvårigheterna försvinner, säger Jolanda Girzl.

– **Alla ställer sig bakom intentionerna** bakom den nya lagen, som handlar om att stävja oseriösa priskampanjer, som vi har sett inom bland annat inom sällanköpsvaror och prisutspel kopplade till Black Friday, enligt Martin Andersson, näringspolitiskt ansvarig på Svensk Dagligvaruhandel.



JOLANDA GIRZL, näringspolitisk expert, Svensk Handel.

– Lagen aktiveras när man kommunicerar en prissänkning mot konsument men inom livsmedel blir det väldigt svårt att hålla koll på det här praktiskt och tekniskt, butikerna saknar säljstöd i dagsläget. Med fluktuerande priser och ständigt pågående kampanjer är det inte särskilt relevant att basera rabatterna på prisläget en månad bakåt i tiden, det är också svårt att se någon konsumentnytta eftersom prismedvetenheten är hög inom livsmedel, säger Martin Andersson.

I dagsläget finns argument för att man inte ska göra allt för stora åtaganden för att anpassa till PIL här och nu, enligt Martin Andersson.

– Vi konstaterar att lagen är svårtolkad utan de förtydliganden som tillsynsmyndigheten inte velat ge oss hittills, trots att man sagt att man skulle komma med något i november.

– Vi har redovisat hur vi tycker att undantaget för livsmedel ska formuleras, som handlare måste man veta vilka regler som gäller och för vilka varor. Det finns ett öppet ärende på regeringens bord men vi har ännu så länge ingen indikation på hur man ska agera utifrån tillkännagivandet från riksdagen. Vi har respekt för att regeringen är nytillträdd och känner en tillförsikt i och med att regeringen består av partier som röstade igenom tillkännagivandet, avslutar Martin Andersson. ■

◀ MARTIN ANDERSSON, näringspolitiskt ansvarig, Svensk Dagligvaruhandel.



# Säkerhetschefen om tillträdesförbudet: "Det behövs en ny tolkning av lagen"

TEXT: SUSAN BREZELIUS | FOTO: SVENSK HANDEL

– Lagen om tillträdesförbud är otroligt effektiv men dessvärre döms alldeles för få tillträdesförbud ut. Nina Jelver, tillförordnad säkerhetschef på Svensk Handel, efterlyser fler fällande domar särskilt i fall där gärningsmannen anmälts gång efter annan.

## Efter fyra år som expert på IT-bedrägerier

på Svensk Handel axlar Nina Jelver sedan oktober uppdraget som säkerhetschef efter Per Geijer.

– Under de senaste 20 åren har bedrägerier och IT-brott ökat i en explosionsartad takt och handeln är inte förskonad, säger Nina Jelver.

Det handlar om allt från bluffakturor och kortbedrägerier till större cyberattacker som den som drabbade Coop sommaren 2021.

– Fördelen med att Coop valde att vara så transparenta med attacken och dess effekter är att vi åtminstone börjat prata om det, säger Nina Jelver.

– Frågan om cyberattacker ligger betydligt högre upp på agendan i dag och företagarna börjar förstå vikten av cybersäkerhet och kostnaderna som är kopplade till bristen av densamma.

## Kort om Nina Jelver

**Ålder:** 42 år.

**Bor:** I lägenhet i Stockholm.

**Familj:** Två barn.

**Titel:** Tillförordnad säkerhetschef.

**Utbildning:** Kriminolog även studerat juridik och psykologi.

**Karriär:** Brå, polismyndigheten, Svensk Handel sedan 2018.

**Fritid:** Umgås med vänner, träna sonens fotbollslag och streama true crime-serier.

NINA JELVER är ny i rollen som säkerhetsansvarig på Svensk Handel. Men hon har arbetat med säkerhetsfrågor i organisationen i fyra år.



**Nina Jelver ger tre konkreta råd** för att åtminstone försöka förhindra liknande brott:

1. Ha beredskap, konkretisera vilken information som är mest värd att skydda och ta regelbundet säkerhetskopior på den information som företaget absolut inte kan vara utan.
2. Håll dina programvaror ständigt uppdaterade.
3. Håll en god "cyberhygien", det vill säga se till att alla medarbetare är väl införstådda i hur man exempelvis hanterar avvikande mejl och skapar säkra lösenord.

Beträffande den mer "traditionella" brottsligheten i handeln säger Nina Jelver att den är lika hårt drabbad som förut.

– Varor för 8,5 miljarder kronor stjäls från handeln varje år och 75 procent av livsmedelsbutikerna tvingas ändra i sitt sortiment på grund av brottslighet.

▲ NINA JELVER är ny i rollen som säkerhetsansvarig på Svensk Handel. Men hon har arbetat med säkerhetsfrågor i organisationen i fyra år.

## Lagen om tillträdesförbud får tummen upp

av Nina Jelver och i de fall som det utdömts tillträdesförbud har det fungerat väldigt bra då 75 procent av förbuden har resulterat i att förbudspersonen inte återvänt till butiken, enligt henne.

– Men problemet är ju att alldeles för få ansökningar om tillträdesförbud beviljas. Åklagarna verkar ha har fått för sig att kräva att personen i fråga lagförts för brott mot den aktuella butiken i närtid för att ett tillträdesförbud ska beviljas.

– Att en butik gång på gång polisanmält en person för upprepade brott och att dessa sedan aldrig utreds eller går till åtal, tar rättsmaskineriet inte hänsyn till. Där behövs en ändrad inställning och tolkning av lagen. ■

Avsändare:

**livsmedels**  
**HANDLARNA**  
Regeringsgatan 60 · 103 29 Stockholm

Lena Engström  
Ellens Grafisk form & Produktion  
Trefasgatan 3  
721 30 Västerås

**A Posttidning**  
Ej retur

[MEDLEMSINFORMATION]

# Sök pengar från Stickans fond!

Du som handlare eller butiksanställd har möjlighet att söka pengar ur Stickans fond. Möjligheten gäller inte bara handlare, utan även handlares barn, samt butiksanställda.

Livsmedelshandlarna är sedan 1936 förvaltare av stiftelsen Stickan som är en understödsfond till Solstickan.

Syftet med Stickan är att hjälpa gamla, sjuka och andra behövande som har anknytning till livsmedelshandeln i Sverige. Antingen som ägare eller före detta ägare, anställd eller före detta anställd samt minderåriga barn och efterlevande till dessa. Även butiksmedarbetare som arbetat deltid kan söka.



För mer detaljerad information om vilka som kan söka pengar ur stiftelsen se Stickans stadgar, paragraf fyra, i rutan intill.

Om du är intresserad av att söka pengar ur Stickan gör du det genom att skriva och berätta vem du är, vilken koppling du har till livsmedelshandeln i Sverige, samt varför du söker pengar och hur mycket.

Glöm inte att ange ditt namn, din adress och gärna ett telefonnummer som vi kan nå dig på.

Ansökan skickar du sedan till: [info@livsmedelshandlarna.se](mailto:info@livsmedelshandlarna.se) eller till Stiftelsen Stickan, c/o Livsmedelshandlarna, 103 29 Stockholm.

Alla inkomna brev behandlas konfidentiellt och beslut om utbetalningar tas i samband med något av Livsmedelshandlarnas ordinarie styrelsemöten.



## Stickans stadgar, §4

Av de medel som stiftelsen erhåller från Stiftelsen Solstickan ska högst 85 % delas ut till de till Sveriges Livsmedelshandlareförbund anslutna länsförbundens understödsfonder eller solstickestiftelser.

Vad som återstår skall förvaltas av stiftelsen för att enligt i dessa stadgar närmare angivna grunder utdelas såsom understöd till behövande gamla och sjuka köpmän eller affärsbiträden, som äro eller varit verksamma inom speceri- och livsmedelsbranschen ävensom till efterlevande make och minderåriga barn till köpman eller affärsbiträde inom nämnda bransch.

Dessa understöd må årligen högst uppgå till det belopp, som enligt § 1 tilldelas stiftelsen från Stiftelsen Solstickan jämte å kapitalet belöpande ränta.

Med köpman förstås härvid person, som är eller varit ägare till eller delägare i detaljaffär, även om densamma drivits i aktieföretagsform.