

Axfood

Karin Bildsten

Department for IT and Business Development



Agenda

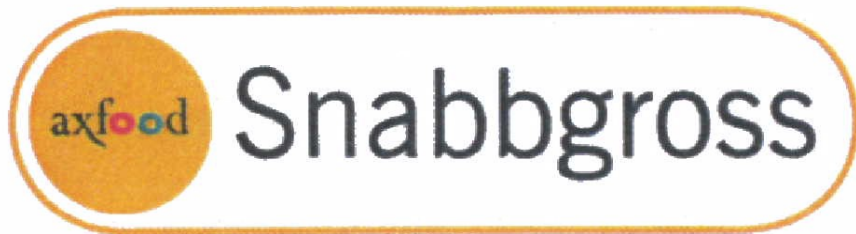
1. Short history of Axfood redistribution of "surplus" food
2. Challenges, and how Axfood is dealing with them
3. My 5 favorite actions in the future

Axfood

- Axfood has two grocery chains, Willys and Hemköp
- They have a market share of approximately 20%
- We also have Axfood Snabbgross and Mat.se

WILLY:S

Hemköp



Some History

- Oct 2012: A special lunch at Centrumkyrkan
- Oct 2012: Hemköp Sundbyberg – NO
- Apr 2013: Horsemeat scandal – 5 ton lasagna
- Nov 2013: Hemköp Sundbyberg - YES
- Feb 2014: A phonecall to Stockholm Stadsmission
- Dec 2015: The first social supermarket in Norden, "Matmissionen"
- Feb 2017 The 2:nd Matmissionen opens in Stockholm



Besunesh is making sandwiches *för* the guests of the church.

And Now – 4 years after the horsemeat-scandal

- Axfood has about 90 stores who donates goods to different organizations
- Axfood is co founder of two Social Supermarkets in Stockholm
- All Willys stores can now sell out bake off bread at the end of the day
- Some Willys are also testing to sell out fruits and vegetables
- About 250 tons of food will be donated from Axfood during a year
- Willys goal is to reduce food waste with 50% at 2020



Ann - The former Manager of Hemköp Sundbyberg



Danderyds Local News, 25 april 2017

Ann Karinsdotter har arbetat som butikschef på Hemköp i Mörby sedan i december. Nu letar hon efter tips på lokal samarbetspartner för att skänka mat. Foto: Kevin Wedin

Matbutikens dilemma: Finns ingen att skänka mat till i Danderyd

Hemköp i Mörby centrum har tröttnat på att varje dag behöva svinna fullt ätbar mat. Nu letar de efter en organisation som kan ta emot maten och erbjuda vidare till bättre behövande.

Challenges for redistribution of food

Legislations and rules are hard to understand and follow

Example:

- Traceability
- Ingredient list
- Rules for freezing goods
- Systems
- Eggs

But we know that the point is to protect human health....



How does Axfood meet the challenges?

Axfood has for the stores made up routines and guidelines for donating food according to EU-regulation for food safety



Short version - Axfood guidelines

- Chilled food shall always be kept cold according to the packaging
- All the stores have to register what they donate as "charity"
- Temperature control shall be done on a regular basis
- The guidelines contains rules for the last day of donating food dated "best before"
- Strict rules for what is aloud to be donated and what we don't donate.
- Mail addresses to all the organizations to be able to send out product recall



Axfoods riktlinjer avseende donering av varor till välgörenhet

Inom Axfood arbetar vi dagligen med att minimera svinnet i våra butiker. Allt ifrån att optimera beställningarna, placera varorna efter principen "försi in först ut", till att sänka priset på varor som riskerar att inte säljas innan utgångsdatum. Allt enligt respektive butiks koncepthandbok.

Ven ibland blir det ändå varor över, även efter att butiken har satt ner priset. Ni är en av de butiker som har velat ut för att donera funktionellt matvaror till Måltidsmissionen. Använd sunt förnuft vid bedömning av varor som kan doneras, kontrollera [här](#) synligt mögel, dålig doft eller missfärgning. Butiken är alltid ansvarig för att svinnvarorna är tjänliga och ska doneras.

Sortering av varor i avdelningen/datumhantering

Alla varor ska plockas bort enligt ordinarie datumrutiner. Förpacka varorna i kartonger eller backar enligt överenskommet med den sociala organisationen.

1. Registrering av varor

Svinnvarorna som ska doneras ska registreras i handdatorn, använd svinnkod "välgörelse".

2. Lagring av varor som ska doneras

Efter det att svinnvarorna registrerats i handdatorn ska de förvaras på en eller flera markerade lagerplatser, med erforderlig temperatur för varorna:

- Kylvaror - Måste förvaras i kylt lagerrum.
- Fryst - Måste förvaras i fryst lagerrum.
- Kolbaser - Varor som inte behövs kylas eller frysas kan förvaras utanför kylt område.

3. Mottagaren hämtar varorna

- Chauffören ska hämta vid överenskommen plats och enligt överenskommen med organisationen.
- Söckprov avseende temperatur genomförs av butikspersonal när varorna lämnar butiken.

Axfood have made the choice to NOT donate:

- Goods marked with "expire-date", no matter of remaining days left
- Washed salads, alfa sprouts or similar goods
- Packages that are too broken
- Fresh or frozen fish or seafood
- Bake off – lack of ingredients list
- Unpacked food, food from buffé, grill, unpacked deli och salad-buffé



Nedanstående varor kan doneras enligt nedan:

- **Varor märkta med bäst-före**
En vara som har passerat, eller snart ska passera, bäst-före och som inte längre går att sälja i butik kan doneras om den fortfarande tjär sig.
Varan måste ha förvarats rätt och tryckdäns får inte ha brutits.
 - **Kross och trasiga förpackningar**
Livsmedel med trasiga förpackningar får doneras om varan är tjär sig.
Tea, kaffe med Vacuumsläpp.
 - **Riktlinjer avseende sista dag för donation**
- | Kategori | Donera senast: |
|---|---------------------------------|
| Frukt och grönt: | Allt som går att äta |
| Förpackat mat- och fiskfärdigt | dagen efter bäst före-datum |
| Mjölprodukter: | dagen efter bäst före-datum |
| Diverse djupfrys: | dagen efter bäst före-datum |
| Vakuumförpackat kött: | varorna dag som bäst före-datum |
| Färdigt kött: | varorna dag som bäst före-datum |
| Charc: | dagen efter bäst före-datum |
| Konserver: | varorna dag bäst före-datum |
| Förpackad kall mat (gäller ej bullockpackat): | 30 dagar efter bäst före-datum |
| Torra livsmedel/hotvatten (sallad, mildt mjöl): | 30 dagar efter bäst före-datum |
| Hygienartiklar (pappershänder, tvål): | 14 dagar före bäst före-datum |
| Ägg 2): | |

Not 2) Ägg får inte utvärldas senare än sju dagar före bäst före-dagen.

Nedanstående varor ska INTE doneras:

- **Varor med sista förbrukningsdag**
Sista förbrukningsdag är inte samma sak som bäst före. Efter sista förbrukningsdag kan ett livsmedel vara skadligt för hälsan att äta. **Därför donerar vi ALLDRIG varor märkta med sista förbrukningsdag, oavsett antal dagar kvar till sista förbrukning.** Exempel på varor med sista förbrukningsdag är bl.a köttfärs, fiskfärdigt, fiskfärdigt och kalvbrat.
- **Övrigt:**
Tobak, alkohol, livsmedel, essigdryck
Gruddor, ärtkott, färdigpackade sallader och liknande produkter
~~Övrigt~~ bröd
Konserver som är buckiga
Färdigt eller frysat fisk och/eller skaldjur samt vakuumförpackad fisk, kalvbrat och varmede fisk.
Kött med vacuumsläpp
Övriga livsmedel, ~~ägg~~ varor från varmenätsbuffé, bullockgrill, salladbar eller ~~öppna~~
Produkter som ska i retur till leverantören
Färdiga varor
Produkter som har överkallats av Axfoods kvalitetsutvärdering ~~och~~ kvalitetsproblem, såvida det inte uttryckligen i produktbrevet står att det är okej att skicka

Infrysning av färskvaror

Tillvärdare hanterar vi inte infrysning av varor ~~och~~ särskilda regler som gäller för infrysning.

One of the biggest issues - traceability

It is difficult to understand and follow the regulations, because it is not made up for this new kind of business



Traceability: Axfood stores and warehouses

Axfood stores and warehouses are responsible for traceability one step forward and one step back in the delivery chain.

Axfood solution:

- The stores and the warehouses scan everything the donate as "charity"
- We can easily generate reports on what the stores have donated
- The stores know which organization they donate to, and we have a register at the main office

But the most important must be: All organizations get all the product recall by mail!



Traceability: Charity organizations and Social Supermarkets

Social organizations and social supermarkets deliver to the final consumer.

They are therefor only responsible for traceability one step back.

Issue: Is it Axfood or Hemköp store/Willys store who donate the goods?

Note that the product recall come from Axfood.

More issues: It is hard work for the charity organizations to log all the food they get every day. And what is an approved system? Is it not enough if the stores who donate keep the log and the organizations get the product-recall?



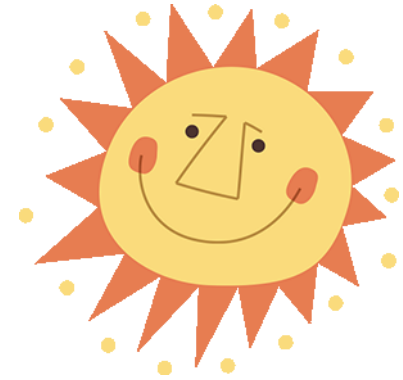
My 5 favorite actions to prevent wood waste (wholesale and retail stage)

1. Develop national guidelines for redistribution assessed by authorities
2. Find ways to help finance new foodbanks and social supermarkets
2. Require every actor in the food industry to report numbers and quantity of food waste
3. Make sure to sell out before waste – even bread, fruits and vegetables. Use new digital technology and cooperate with organizations as Karma, Food2change etc
4. Stop deals that "buy 2 for XX", and minimize offers with big pack for fresh products



Thank You!

karin.bildsten@axfood.se



axfood

