

HITS – Off peak

Inventering av livsmedelsmottagare

Kommunala mottagare med förvaringsmöjlighet för Off peak leveranser

December 2024

FFI

Fordonsstrategisk
Forskning och
Innovation

CFVO

logistik@upphandlingsodertorn.se





Varför gjorde vi denna inventering?

- Vi önskade göra en kartläggning av de livsmedelsmottagare som kan vara intresserade av obemannade leveranser
- Syftet var att hitta de enheter som har förvaringsmöjligheter för högre volymer av livsmedel
- Utskick av enkät gjordes till de kommunala skolor och äldreboende vilka idag tar emot mer än 400 kg livsmedel/leverans samt till koststrateger, köks- och måltidschefer.
- Totalt 79 utskick till 7 av 8 kommuner, då Nacka kommun ej ingår i livsmedelsflödet.



Möjlighet och förväntningar av Off peak



- Vi har genomfört en enkät för att undersöka hur många enheter som har tillgång till frys- eller kylrum där distributören (chauffören) kan rulla in livsmedelsleveransen direkt från lastbilen in i tempererade utrymmen.
- Syftet är att effektivisera leveransflödet och varuhantering samt ta reda på vilka förväntningar en sådan effektivisering skulle kunna ge.
- **Ekonomiska besparingar** för både distributör och verksamhet.
- **Förbättrad arbetsmiljö** där personal inte behöver vara på plats för att ta emot leveranser.
- **Miljöbesparing** färre transporter i den offentliga rummet
- Liknande lösningar har framgångsrikt implementerats i Göteborg, där metoden har gett positiva resultat och effektiviserat varuhanteringen.



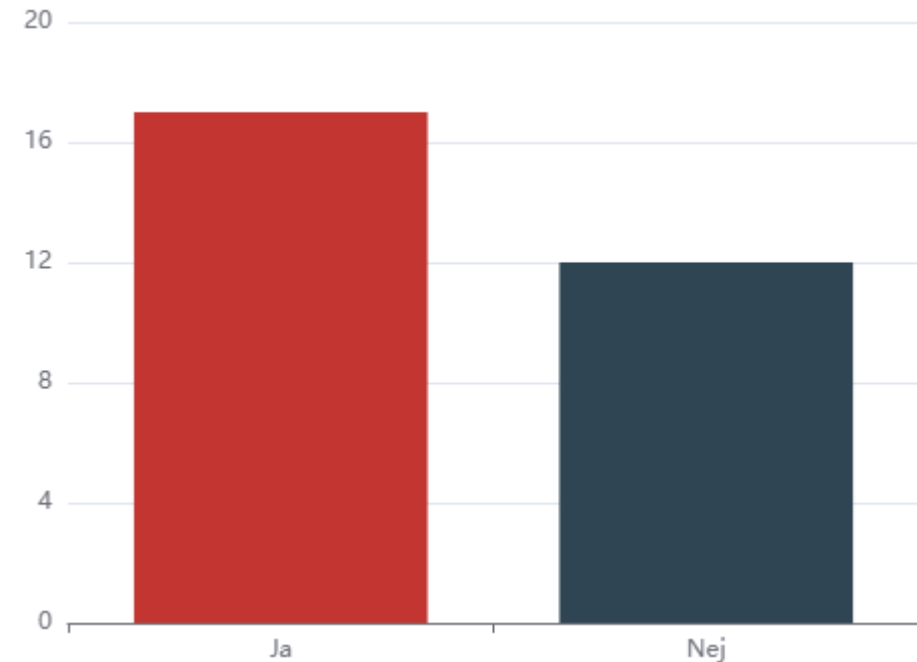
Samordnad varudistribution



Bakgrund respondenter

79 personer från olika enheter i flera kommuner, som är aktiva beställare av livsmedel och får leveranser via samordnad varudistribution, där levererad vikt per leverans är över 400 kg

- 29 stycken har besvarat hela enkäten och det är svarande från kommunerna: Tyresö, Botkyrka, Haninge, Salem och Huddinge.
- 29 har svarat på frågan - *"Skulle er enhet vara intresserad av att er livsmedelsleverans fanns på plats när ni kommer på morgonen"*
- Ca 58% är intresserade av off peak leveranser och 42% är inte intresserade



Förväntad fördel med off peak leveranser



Respondenters kommentarer direkt återgivna från enkätunderlag

- **Effektiv start på arbetsdagen:**
 - Personalen kan direkt börja packa upp och hantera varorna utan att vänta på leveransen.
 - Mindre stress på morgonen eftersom varorna redan finns på plats.
- **Bättre planering och arbetsflöde:**
 - Slipper förseningar senare på dagen som kan påverka verksamheten negativt.
 - Arbetet kan påbörjas utan avbrott, vilket sparar tid och förbättrar arbetsflödet.
- **Flexibilitet i arbetstider:**
 - Ingen oro över när leveranserna kommer, särskilt när personalen börjar vid olika tider.
 - Minskar risken för övertid eftersom leveranserna redan är mottagna.
- **Snabbare hantering av avvikelser:**
 - Eventuella problem med leveranser kan snabbt upptäckas och rapporteras till leverantören för åtgärd.
- **Direkt tillgång till varor:**
 - Möjlighet att använda varor samma dag, vilket förbättrar färskheten på maten och minskar svinn.
 - Slipper vänta på att få in varor i kyl och frys.
- **Mindre väntetid för leveranser:**
 - Ingen personal behöver sitta och vänta på sena leveranser under dagen.
 - Allt är redo och på plats när verksamheten startar.



Förväntad risk med Off-peak leveranser

Respondenters kommentarer direkt återgivna från enkätunderlag

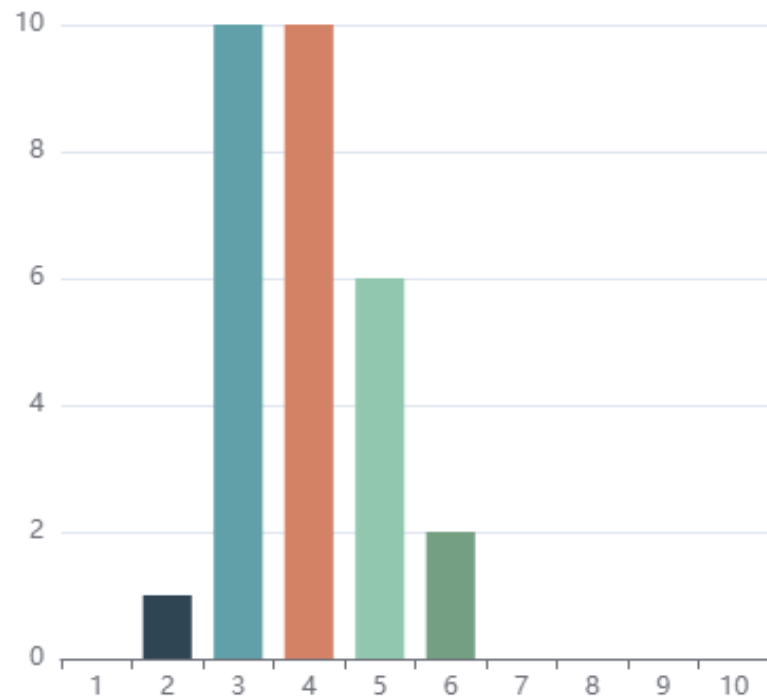
- **Risk för bruten kylkedja:**
- Varor kan tas emot utan att temperaturen kontrolleras, vilket kan påverka livsmedelssäkerheten.
- **Bristande kontroll vid mottagning:**
- Ingen personal finns på plats för att säkerställa korrekt hantering av varor.
- Svårt att dubbelkolla leveransen innan chauffören lämnar platsen.
- **Felaktig hantering av varor:**
- Risk att varor placeras felaktigt i kyl och frys, vilket kan orsaka trängsel.
- **Säkerhetsrisker:**
- Obefogade personer kan få tillgång till lokalerna.
- Skolan/köket måste larmas av och på, vilket kan skapa säkerhetsproblem.
- **Påverkan på arbetsflödet:**
- Risk att varor inte får plats i kyl och frys.
- **Brist på egenkontroll:**
- Ingen möjlighet att direkt reklamera felaktiga leveranser.
- **Risk för skador och stöld:**
- Varor kan utsättas för skadedjur eller manipulation vid obevakad lossning.
- Varumottagning nära bostadsområden ökar risken för stöld.
- **Oorganiserad hantering:**
- Burar kan vara röriga och svåra att köra direkt in i kyl och frys.
- Trångt och rörigt om burar står ouppackade.

Samordnad varudistribution

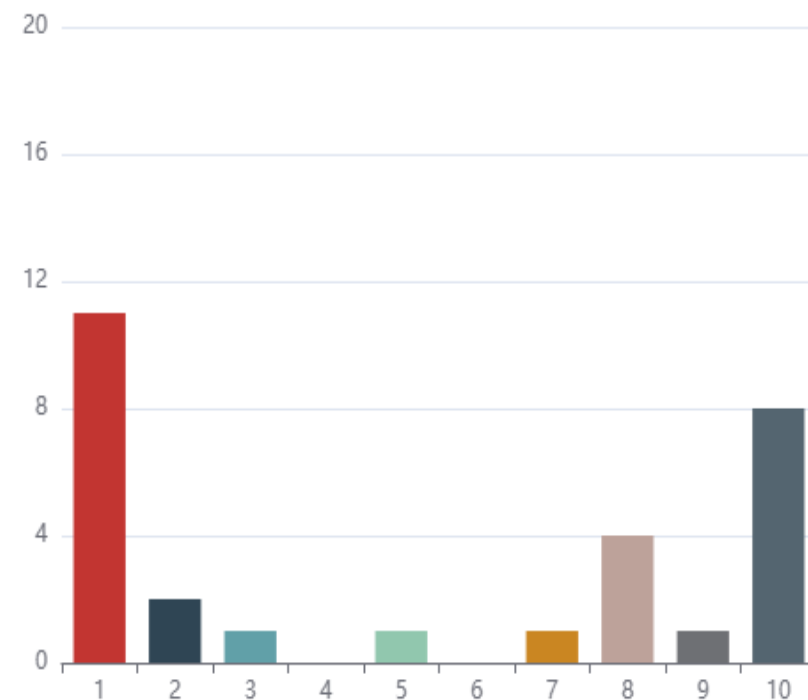


Antal burar/frysta kollin vid leverans

Antalet burar som vanligtvis levereras till enheterna ligger främst på 3, 4 eller 5 stycken per enhet, med vissa mindre avvikelser både uppåt och nedåt.



Enheterna får i snitt 1 eller 10 frysta kollin per leverans/vecka, med vissa variationer däremellan.

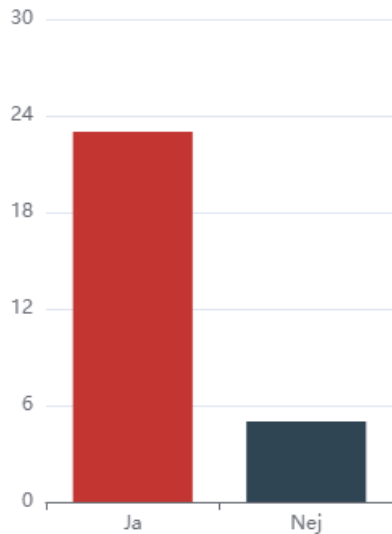


Samordnad varudistribution

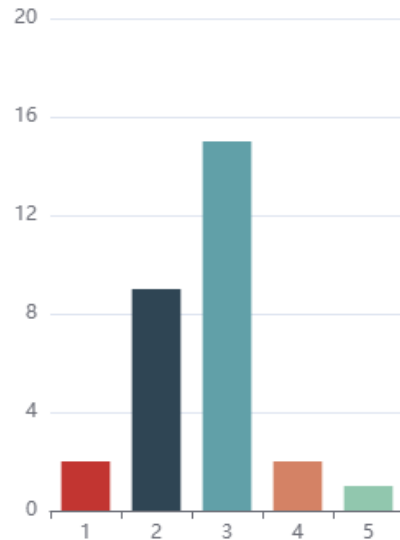


Kylar

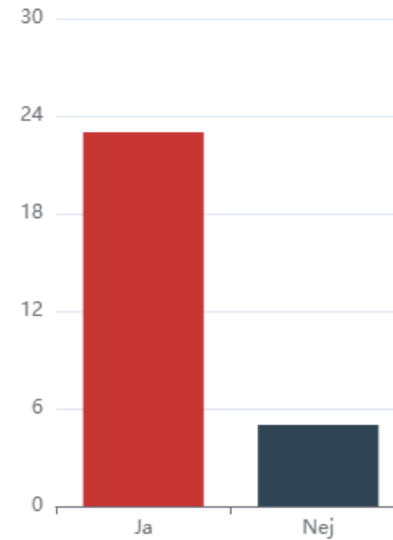
28 enheter har kylrum och 1 enhet har kylskåp.



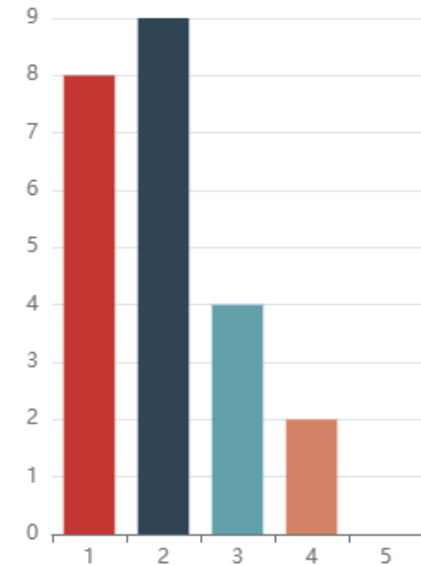
Vanligast är att det finns 3 kylrum per enhet, med vissa avvikelser.



Över 20 enheter kan rulla in burar i kylrum, medans ca 5 inte kan det.



Vanligast är att mellan 1-2 burar får plats i kylrummen, några får plats med 3 eller fler.

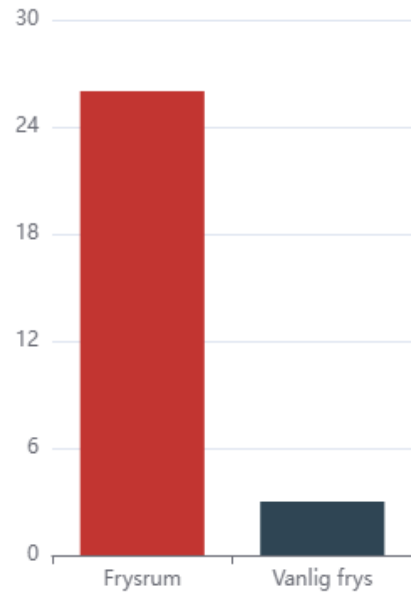


Samordnad varudistribution

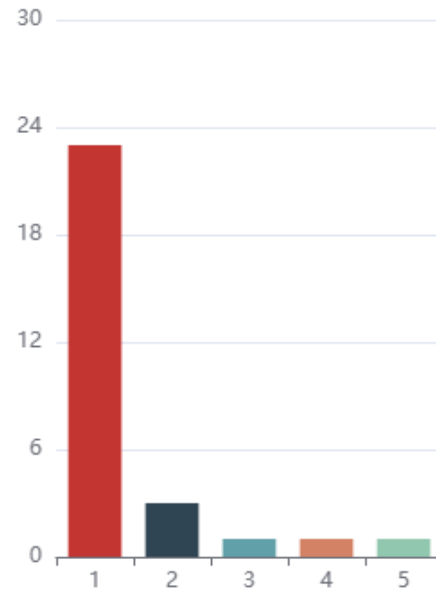


Frysar

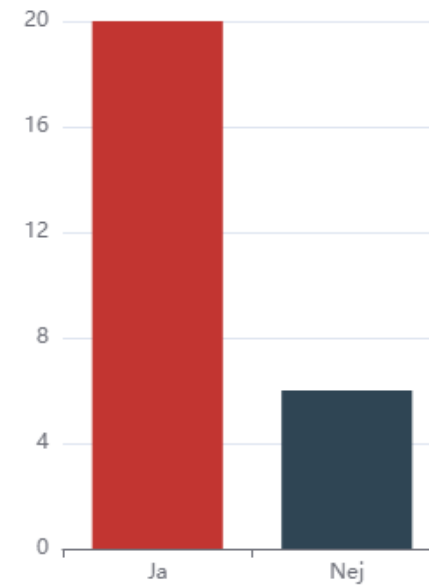
Det finns 26 stycken enheter som använder frysrum och 3 enheter använder vanlig frys.



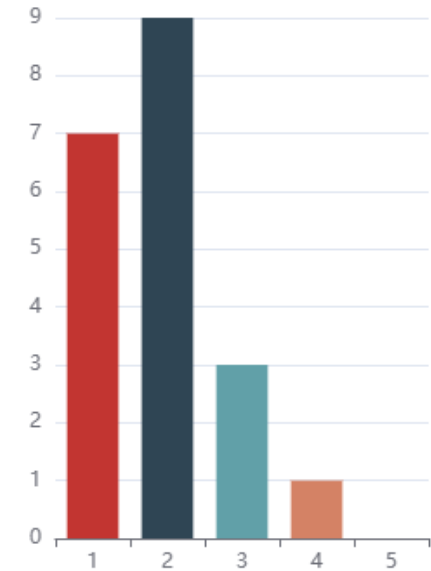
1 frysrum eller frys är det vanligaste ute hos enheterna, några har lite fler.



Det är ca 20 enheter som har möjlighet att rulla in burar direkt in i frysrummet, medan 6 inte har den möjligheten.



1-2 burar är det vanligaste enheterna har plats med i frysrummet, några enheter har plats för fler.



Viktiga slutsatser för obemannad leverans till frys- och kylrum

- Det finns tydliga **effektivitetsvinster** och **tidsbesparingar** med obemannad leverans.
- **Riskhantering** kring säkerhet och livsmedelshantering behöver adresseras för att säkerställa trygg och säker leverans.
- Vid implementering krävs lösningar för **temperaturkontroll**, **säkerhet** och **rutinmässig mottagningskontroll**.
- Att balansera fördelarna med de identifierade riskerna är avgörande för en lyckad implementering av obemannad leverans.



Vägen framåt

- Vi behöver tillsammans med vår distributör, bearbeta den information som har samlats in
- Finns det möjlighet att skapa verkliga rutter utifrån det insamlade materialet. Rutter kan skapas på många olika sätt och det gäller att kunna kombinera så att utvecklingen blir Win-win för samtliga berörda.
- Det finns en positiv vilja från distributör att förverkliga utvecklingen av livsmedelsleveranser
- Kontakta de intresserade enheterna och göra fysiska besök, säkerställa förutsättning för leverans.





Tack!