

Anne Hatløy og Ketil Bråthen

Erfaringer med Saltpartnerskapet

Fafo-notat
2019:11

Anne Hatløy og Ketil Bråthen

Erfaringer med Saltpartnerskapet

Fafo-notat 2019:11

© Fafo 2019
ISSN 0804-5135

Innhold

Forord	4
Sammendrag	5
Resultater	6
Utsendelse og svar	6
Produsenter	7
Andre	8
Veien videre.....	9
Oppsummering	10
Vedlegg 1 Spørreskjema til produsenter	11
Vedlegg 2 Til handel, servering, interesseorganisasjoner, FoU-miljø	12

Forord

Fafo har på oppdrag fra Helsedirektoratet samlet inn erfaringer fra aktørene i Saltpartnerskapet. Målet for Saltpartnerskapet er bedre folkehelse gjennom å redusere saltinnholdet i matvarer og servert mat.

Medlemmer i partnerskapet er virksomheter i matvarebransjen, serveringsbransjen, bransje- og næringsorganisasjoner, forskningsmiljøer og interesseorganisasjoner som har undertegnet avtalen med Helsedirektoratet.

Det primære mål for vår studie har vært å få aktørenes oppfatninger, opplevelser og erfaringer fra deltakelse i Saltpartnerskapet.

Takk til Anne Kathrine Owren Aarum og Hilde Nysæther Frantzen fra Helsedirektoratet for nyttige kommentarer og innspill.

Oslo, mars 2019

Anne Hatløy og Ketil Bråthen

Sammendrag

Det primære fokuset for denne undersøkelsen har vært å få aktørenes oppfatninger, opplevelser og erfaringer fra deltakelse i Saltpartnerskapet. Metoden som ble benyttet i dette arbeidet var to ulike web-baserte spørreskjema som ble sendt til alle avtalepartnere. Et skjema ble sendt til 53 matprodusenter. Det andre spørreskjemaet ble sendt til alle de andre avtalepartnere, som inkluderte servering, handel, interesseorganisasjoner og FoU-miljø, totalt 34 aktører. Formålet for begge skjemaene var å kartlegge motivasjon, tiltak iverksatt under arbeidet med Saltpartnerskapet, og ønsker for videre aktiviteter. Det var 32 produsenter og 19 av de andre som besvarte skjemaet, noe som ga en samlet svarprosent på 59.

De to viktigste tiltakene produsentene har gjort innenfor Saltpartnerskapet, er å endre på eksisterende produkter, såkalt reseptoptimalisering, og utvikling av nye produkter. Innenfor begge disse tiltakene har de aller fleste benyttet seg av «saltlistene». Dette er lister med konkrete mål for veiledende saltinnhold i ulike matvaregrupper. I gruppen *andre* er de aller fleste tiltakene knyttet til ulike former for informasjonsarbeid – i denne gruppen er det om lag halvparten som har benyttet seg av saltlistene i forbindelse med sine tiltak, og også de vurderer saltlistene som svært nyttige.

De største utfordringene som trekkes fram er knyttet til reduksjoner i saltinnhold uten å måtte inngå kompromiss med kvaliteten i produktene. Videre pekes det på at det er utfordringer knyttet til informasjon og opplæring, særlig når det gjelder beregning av saltinnhold i maten. Det er også knyttet utfordringer til system for hensiktsmessig monitorering som dokumenterer saltreduksjon.

I ønsket for videre satsing trekkes det fram behovet for økt kompetanse på hvordan saltinnholdet kan reduseres ytterligere uten at det går ut over kvalitet som smak, holdbarhet og konsistens på matvarer og retter. Videre er det et sterkt ønske om å videreføre arbeidsgrupper og jobbe i nettverk hvor man kan dele erfaringer.

Resultater

I Helsedirektoratets *Tiltaksplan salt 2014-18: Reduksjon av saltinntaket i befolkningen*, er det satt mål om å redusere befolkningens saltinntak med 15 prosent innen 2018. Et av seks tiltak som er satt i gang i forbindelse med denne tiltaksplanen, er Saltpartnerskapet. Saltpartnerskapet er en avtale mellom matvare- og serveringsbransje, FoU-miljøer, bransje- og interesseorganisasjoner og Helsedirektoratet som ble signert oktober 2015 for perioden 2015–2018.

Saltpartnerskapet har som målsetning å stimulere til at aktørene reduserer innholdet av salt i matvarer og servert mat samt å øke bevisstheten om salt og helse i befolkningen. Videre er kompetanseheving, forskning og utviklingsoppgaver, overvåking av saltinnholdet i matvarer, bedre merking og informasjon til forbrukere sentrale oppgaver.

Partnerskapet er organisert gjennom en styringsgruppe og seks arbeidsgrupper (kornvarer, kjøtt, fisk, meieri/spisefett, servering og andre matvarer). Det første konkrete prosjektet Saltpartnerskapet har gjennomført, er å utarbeide en liste på om lag 100 matvarekategorier med veiledende mål for saltinnhold.

Helsedirektoratet har bedt Fafo om samle erfaringer fra aktørene i Saltpartnerskapet. Det primære for denne studien har vært å få aktørenes oppfatninger, opplevelser og erfaringer fra deltakelse i Saltpartnerskapet. Metoden som ble benyttet var to ulike web-baserte spørreskjema som ble sendt til alle avtalepartnerne. Ett skjema ble sendt til 53 matprodusenter. Det andre spørreskjemaet ble sendt til alle de andre avtalepartnerne, som inkluderte servering, handel, interesseorganisasjoner og FoU-miljø, totalt 34 aktører. Formålet for begge skjemaene var å kartlegge motivasjon, tiltak iverksatt under arbeidet med Saltpartnerskapet, og ønsker for videre aktiviteter. Det var 32 produsenter og 19 av de andre aktørene som besvarte skjemaet, noe som ga en samlet svarprosent på 59.

Utsendelse og svar

Spørreskjema ble sendt ut til 87 aktører, fordelt på 53 produsenter og 34 i kategorien «andre», som inkluderte aktører i serveringsbransjen, handel, forbrukerorganisasjoner, opplysningskontor/bransjeorganisasjoner, næringspolitiske foreninger og FoU-miljøer. Aktørene i handelen var også inkludert i undersøkelsen blant produsentene siden de produserer egne merkevarer.

Skjemaene ble sendt som en web-survey fra Fafo 8. januar 2019. Etter to runder med purringer, var det 44 (51 prosent) som hadde svart. For å sikre at ikke påminnelserne havnet i spamfilter, ble siste runde purring sendt fra Helsedirektoratet. Dette ga ytterligere 7 besvarelser, og økte svarprosenten til 59. Undersøkelsen ble avsluttet 15. februar 2019.

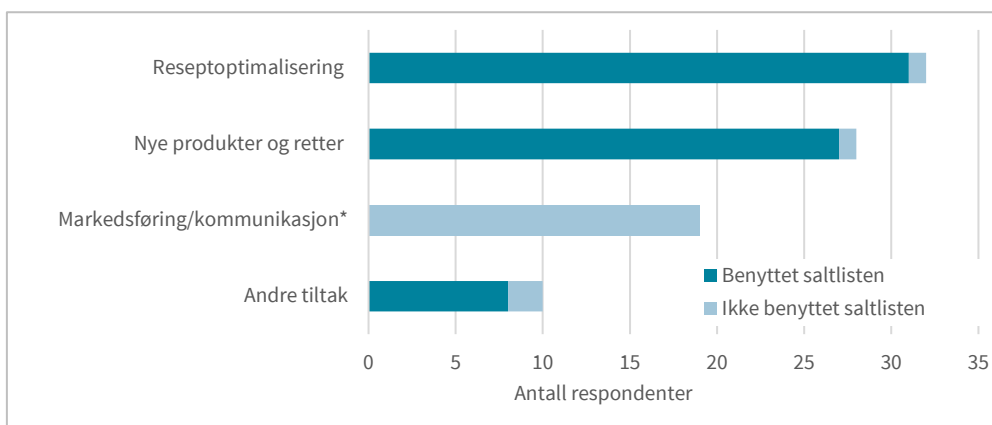
Tabell 1 Besvarelser

	Aktører som har signert avtalen	Svar etter 2. purring	Svar etter 3. purring	Endelig svarprosent
Produsenter	53	29	32	60%
Handel, servering, interesseorganisasjoner, FoU-miljøer	34	15	19	56%
Totalt	87	44	51	59%

Produsenter

Produsentene oppga at hovedmotivasjonen for å være med i avtalen stort sett var å kunne bidra til bedre folkehelse gjennom å produsere og tilby sunnere produkter. Dette ble også knyttet opp mot tilfredsstillelse av ønsker og krav fra kunder.

Figur 1 Tiltak gjennomført av produsenter i forbindelse med Saltpartnerskapet (n=32)



* Disse er ikke spurt om saltlister ble benyttet i markedsføring/kommunikasjon

De to viktigste tiltakene som produsentene oppga, var reseptoptimalisering, det vil si å gjøre endringer i allerede eksisterende produkter, og å utvikle nye produkter og retter (se figur 1). Reseptoptimaliseringen var noe alle de 32 produsentene hadde gjennomført, mens 28 av dem hadde utviklet nye produkter. Det ble av mange framholdt at den beste måten å få redusert inntaket av salt i befolkningen på, er å redusere innholdet av salt i hverdagsmatvarene. Det vil si at små endringer i store volumprodukter anses som mer effektive enn stor reduksjon av salt i produkter som har mindre volum i markedet. Også markedsføring og kommunikasjon ble ansett som et viktig virkemiddel for om lag 2/3 av respondentene (19 av 32).

I forbindelse med Saltpartnerskapet har det blitt utarbeidet saltlister med veiledende mål for saltinnhold i ulike varegrupper. Som figur 1 viser, ble disse saltlistene brukt i nesten alle tiltakene som ble gjennomført. Respondentene vurderte også hvor nyttige de synes saltlistene var for hvert enkelt tiltak. På en skala fra 1 til 6, hvor 1 var *Ikke nyttig i det hele tatt*, til 6 *Svært nyttig*, ble saltlistene vurdert i snitt til å være 5, med en spredning fra 4 til 6. Produsentene benyttet saltlistene i så godt som alle tiltak de har gjort for å redusere salt (31 av 32), og de anser listene som nyttige.

De største utfordringene produsentene har erfart i arbeidet med Saltpartnerskapet, knytter seg til tiltak med endringer i eksisterende produkter og i utviklingen av nye. Det er forhold knyttet til produktens konsistens, smak og holdbarhet som følge av

redusert innhold av salt som skaper de største utfordringene. Det blir videre påpekt at det har vært mindre fokusering på kommunikasjon av salt og helse fra myndighetene i 2018.

Andre

De 19 respondentene fra gruppen «andre» består av representanter fra serveringsbransje, handel, forbrukerorganisasjoner, opplysningskontor / bransjeorganisasjoner, næringspolitiske foreninger og FoU-miljøer. Denne gruppen har sammenfallende motivasjon med produsentene for å være med i avtalen, nemlig å bedre folkehelsen ved å redusere saltinntaket i befolkningen. Det trekkes fram viktigheten av at dette er et forpliktende samarbeid mellom matbransjen og myndighetene.

Av de 19 respondentene i denne gruppen er det 17 som konkret har arbeidet med saltreduksjon. De fleste av disse tiltakene dreier seg om informasjon og inkluderer informasjon til medlemsbedrifter, informasjonsinnhenting fra leverandører, utarbeidelse av nytt informasjonsmateriell, arbeid med å motivere bransjen og konkret arbeid med saltreduksjon. Av de 17 som hadde gjennomført tiltak, var det 9 som hadde benyttet de veiledende saltlistene. På samme skala som hos produsentene ble de som hadde brukt saltlistene bedt om å vurdere hvor nyttige saltlistene var til formålet for de ulike tiltakene de hadde gjennomført. I gjennomsnitt ble nytteverdien vurdert til å være 4,7, med en spredning fra 3 til 6.

Denne gruppen trekker fram at det mest nyttige har vært deltakelse i arbeidsgrupper og styringsgruppe, samt den økte bevisstgjøringen rundt arbeidet med salt. Som én svarer: «Summen og samordningen av mål, tiltak og informasjonsarbeidet».

Det mest utfordrende oppgis å være knyttet til informasjon og opplæring, spesielt å finne riktig informasjon om næringsinnhold og næringsverdier på ingredienser fra industrien. Det etterlyses informasjon om utregning av næringsinnhold pr. 100 g i egenprodusert mat til sluttbruker, og det etterlyses et solid og hensiktsmessig monitoreringssystem som kan dokumentere saltreduksjon i matvarer. Andre utfordrende aspekter er, som hos produsentene, knyttet til balansen mellom god mat og reduksjon av salt. En siste utfordring knytter seg til tid – særlig for dem som har produkter i flere arbeidsgrupper tar det mye tid å følge opp alle.

Veien videre

Når det gjelder ønsker for videre satsing i arbeidet med Saltpartnerskapet, pekes det på behovet for økt kompetanse om hvordan man kan redusere salt uten at det går ut over kvalitet på produktene. Videre pekes det på nytteverdien av nasjonale nettverk og fora for erfaringsdeling, og en videreføring av de bransjespesifikke arbeidsgruppene (se tabell 2).

Tabell 2 Produsentenes ønsker for satsings framover

	Produsenter (n=32)	Andre (n=19)	Alle (n=51)
Videreføre bransjespesifikke arbeidsgrupper	17	14	31
Kompetanse om hvordan redusere salt i produkter	18	10	28
Workshop/erfaringsdeling nasjonalt	15	9	24
Workshop/erfaringsdeling internasjonalt	7	6	13
Forbrukeratferd*	-	12	12
Annet	4	4	8
Delta i forskningsprosjekt*	-	6	6

*Kun inkludert som alternativ til gruppen «andre»

Oppsummering

Reseptoptimalisering, det vil si å endre på eksisterende produkter, og utvikling av nye produkter er de to viktigste tiltakene produsentene har gjort for å redusere saltinnhold innenfor Saltpartnerskapet. De aller fleste har benyttet seg av *Saltlistene* i arbeidet med disse to tiltakene. Dette er lister med konkrete mål for veiledende saltinnhold i ulike matvaregrupper. I gruppen *andre*, dvs aktørene i serveringsbransjen, handel, forbrukerorganisasjoner, opplysningskontor, bransjeorganisasjoner, næringspolitiske foreninger og FoU miljøer, er de aller fleste tiltakene knyttet til ulike former for informasjonsarbeid – i denne gruppen er det om lag halvparten som har benyttet seg av saltlistene i forbindelse med sine tiltak, og også de vurderer saltlistene som svært nyttige.

De største utfordringene som trekkes fram er knyttet til reduksjoner i saltinnhold uten å måtte inngå kompromiss med kvaliteten i produktene. Videre pekes det på at det er utfordringer knyttet til informasjon og opplæring, særlig når det gjelder beregning av saltinnhold i maten. Det er også knyttet utfordringer til system for hensiktsmessig monitorering som dokumenterer saltreduksjon.

I ønsket for videre satsing trekkes det fram behovet for økt kompetanse på hvordan saltinnholdet kan reduseres ytterligere uten at det går ut over kvalitet som smak, holdbarhet og konsistens på matvarer og retter. Videre er det et sterkt ønske om å videreføre arbeidsgrupper og jobbe i nettverk hvor man kan dele erfaringer.

Spørreskjema 2: Til handel, servering, interesseorganisasjoner, FoU-miljø

Tenk tilbake på de siste tre årene (2015-2018) og deltakelse i saltpartnerskapet. Vi ønsker nå å kartlegge deres oppfatning, opplevelse og erfaringer fra saltpartnerskapet, samt få deres innspill til videre arbeid med saltreduksjon i perioden 2019-2021

SA1	Navn på virksomheten
SA2	Type virksomhet	<input type="checkbox"/> Servering <input type="checkbox"/> Handel <input type="checkbox"/> Forbrukerorganisasjon <input type="checkbox"/> Opplysningskontor/ bransjeorganisasjon <input type="checkbox"/> Næringspolitisk forening <input type="checkbox"/> FoU Miljø
SA3	Hva er hovedmotivasjonen deres for å være med i Saltpartnerskapet?
SA4	Har dere konkret arbeidet med saltreduksjon fra 2015 til 2018 (for eksempel: Kriterier for saltinnhold ved innkjøp, rekruttere partnere, erfaringsutveksling, kompetanseheving, informasjonsarbeid etc.)?	1: Ja 2: Nei 3: Vet ikke 4: Ikke relevant
	a. Hvis ja: Beskriv kort dette arbeidet?
	b. Benyttet dere Saltlisten i forbindelse med dette arbeidet?	1: Ja 2: Nei 3: Vet ikke 4: Ikke relevant
	c. Hvis ja: Hvor nyttig opplevde dere Saltlisten i dette arbeidet 1= Overhode ikke nyttig; 6=Svært nyttig	1 2 3 4 5 6
SA5	Hvilken type arbeid eller tiltak har vært <i>mest</i> nyttig for deres virksomhet? 1: Vet ikke 2: Ikke relevant
SA6	Hvorfor var dette nyttig?
SA7	Hvilke type arbeid eller tiltak har vært <i>mest</i> utfordrende for deres bedrift? 1: Vet ikke 2: Ikke relevant
SA8	Hva ønsker dere blir vektlagt i det videre arbeidet med Saltpartnerskapet?	<input type="checkbox"/> Workshop/erfaringsdeling nasjonalt <input type="checkbox"/> Workshop/erfaringsdeling internasjonalt <input type="checkbox"/> Kompetanse om hvordan redusere salt i produkter <input type="checkbox"/> Videreføre bransjespesifikke arbeidsgrupper <input type="checkbox"/> Forbrukeradferd <input type="checkbox"/> Delta i forskningsprosjekter <input type="checkbox"/> Annet.....

Saltlisten finner du her: <https://www.helsedirektoratet.no/tema/kosthold-og-ernaering/matbransje-serveringsmarked-og-arbeidsliv/salt-og-saltpartnerskapet>

Erfaringer med Saltpartnerskapet

Saltpartnerskapet er en avtale mellom Helsedirektoratet, matprodusenter, serveringsbransjen, bransje- og næringsorganisasjoner, FoU-miljøer og interesseorganisasjoner. I dette notatet har vi kartlagt deltakernes erfaringer med avtalen i perioden 2015–2018. De to viktigste tiltakene produsentene har gjennomført, er å endre på eksisterende produkter og å utvikle nye produkter. De største utfordringene har vært å redusere saltinnholdet uten at det går utover kvaliteten på produktene. I det videre er det ønske om å øke kompetansen på hvordan saltinnholdet kan reduseres ytterligere, og det er ønskelig med arbeidsgrupper og nettverk for å kunne dele erfaringer.



Borggata 2B
Postboks 2947 Tøyen
N-0608 Oslo
www.fafo.no

Fafo-notat 2019:11
ISSN 0804-5135
Bestillingsnr. 10301