



LUNDS UNIVERSITET
Campus Helsingborg
Institutionen för service management

Certifieringars betydelse för livsmedelsaktörer

Explicita och implicita effekter för säkrare livsmedel

Grupp 15

Helena Boman, 711003-4068

Victor Dahl, 870426-3519

Handledare:
Gustaf Kastberg

C-uppsats
VT-2013

Sammanfattning

Certifieringar påverkar aktörerna inom livsmedelsbranschen. Vi menar, efter vår studie av producenter i Svenska frukt och gröntbranschen, att certifieringar har både explicita och implicita effekter för att säkra livsmedel. Dels bidrar de till att förebygga osäkra livsmedel genom att kvalitetssäkra processer genom hela värdekedjan. Att de flesta aktörerna inom branschen har som krav att bara arbeta med certifierade leverantörer samtidigt som systemet bygger på tredjepartsgranskningar leder det till att man måste jobba med de interna processerna för att nå vissa standarder som mäts i granskningarna för att vara med på marknaden. Förutom att säkra livsmedel, påverkas aktörer även indirekt av certifieringar. Bland annat kan certifieringar spela en viktig roll som kunskapsspridare för organisationer och för de människor som arbetar inom den. Vidare innebär tredjepartskontrollerna, som certifieringssystemen bygger på, att producenter som köper råvaror och själva slipper lägga tid och pengar på att göra grundläggande kontroller. Detta friar upp resurser för att göra kompletterande kontroller, som annars inte skulle utföras. Indirekt leder detta till en förhöjd kvalitetsnivå inom branschen då aktörer granskas mer på djupet än de skulle gjorts utan ett etablerat certifieringssystem. Certifieringar signalerar även ett kvalitetsvärde, detta i sin tur betyder att det skapas en polarisering mellan certifierade och icke certifierade aktörer inom branschen. För de certifierade aktörerna leder certifieringen till en marknadsfördel, med andra ord, man får tillgång till marknaden, medan det för icke certifierade aktörer kan leda till en marknadsbarriär och utanförskap. Det har visserligen negativa aspekter för den fria marknaden men samtidigt positivt för att säkra livsmedel.

Nyckelord: certifieringar, säkra livsmedel, symboliskt värde, marknadsaspekter

Innehållsförteckning

1. INLEDNING	4
1.1 BAKGRUND.....	4
1.2 SYFTE	5
1.3 DISPOSITION	5
2. TEORIER.....	6
2.1 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM.....	6
2.2 CERTIFIERINGARS ROLL FÖR SÄKRA LIVSMEDEL	8
2.3 CERTIFIERINGAR UR ETT MARKNADSPERSPEKTIV	12
2.4 CERTIFIERINGARS SYMBOLISKA VÄRDE.....	13
2.5 CERTIFIERINGAR SOM EN FAKTOR FÖR GRANSKNING	14
2.6 GRANSKNINGAR SOM KOMMERSIALISERATS.....	15
2.7 CERTIFIERING SOM KUNSKAPSSPRIDARE	16
2.8 BETYDELSEN AV TEORIN	18
3. METOD	18
3.1 FLERA FÖRSTÅELSER OM DEN RÄTTA SANNINGEN	19
3.2 FÖRUTSÄTTNINGAR OCH URVAL	19
3.3 VARFÖR SEMISTRUKTURERAD INTERVJU?	21
3.4 HUR INTERVJUERNA UTFÖRDES	21
3.5 METODENS TILLFÖRLITLIGHET.....	22
3.6 INNEHÅLLSANALYS GENOM DOKUMENTSTUDIE	22
3.7 GENOMFÖRANDE AV ANALYS.....	22
4. DOKUMENTSTUDIE AV CERTIFIERINGAR.....	23
4.1 CERTIFIKAT FÖR PRIMÄRPRODUCENTER (B2B)	24
4.2 CERTIFIKAT FÖR PRODUKTFÖRÄDLING (B2B)	25
4.3 CERTIFIERINGAR FÖR SLUTKONSUMENTER (B2C)	26
5. EMPIRI & ANALYS	27
5.1 CERTIFIERINGENS ROLL FÖR SÄKRA LIVSMEDEL	28
5.2 CERTIFIERINGENS ROLL I VÄRDEKEDJAN	31
5.3 TREDJE PARTS BETYDELSE FÖR SÄKRA LIVSMEDEL	35
5.4 CERTIFIERINGARS BETYDELSE FÖR INTERNA PROCESSER ATT SÄKRA LIVSMEDEL	39
5.5 CERTIFIERINGARS ROLL FÖR HUR BRANSCHEN SÄKRAR LIVSMEDEL	43
6. SLUTSATS.....	45
7. DISKUSSION	46
8. REFERENSER.....	49
8. BILAGOR.....	53
BILAGA 1. INTERVJUMALLAR.....	53

1. Inledning

1.1 Bakgrund

Under de senare åren har livsmedelsbranschen hamnat i fokus ett flertal gånger på grund av så kallade livsmedelsskandaler där livsmedel orsakar sjukdomar. Det är beräknat att osäkra livsmedel årligen drabbar cirka en procent av Europas befolkning, cirka sju miljoner människor (Saltini & Akkerman, 2012). Ett exempel vad som kan hända, om kontaminerade livsmedel når ut till konsumenter, är utbrottet av Hepatit A tidigare i år som antas stamma från frysta importerade bär (Svenska Dagbladet, 2013). Ett annat exempel från 2011 var att groddar satte igång ett utbrott av ehec-smitta som orsakade flera dödsfall och sjukdomar över stora delar av Europa. Förutom hälsoriskerna blev följderna att man fick kasserade stora volymer av groddar och andra grönsaker eftersom det tog lång tid att identifiera ursprungskällan (Tidningarnas Telegrambyrå, 2011).

En allmän globalisering i världshandeln har även influerat livsmedelsbranschen. Livsmedelsproduktion innebär ofta långa och komplexa värdekedjor där vägen "från jord till bord" innehåller globala transporter och flera aktörer (Manning, Boons, von Hagen & Reinecke, 2012). Det finns fördelar med ett globalt system, bland annat kan det ge stordriftsfördelar som gör att livsmedel kan produceras billigare så att fler människor får access till större utbud (Desrochers & Shimizu, 2012). Globalisering kan även bidra till säkrare livsmedel; konsumenter får tillgång till mat från bra områden men framförallt kontrolleras maten flera gånger (McMahon, 2012). Dock kan ett globalt system med flera aktörer innebära vissa problem, andra aktörer i kedjorna blir beroende av sin leverantörs prestationer för att kunna säkra de livsmedel som man själv levererar (Trienekens & Zuurbier, 2008). När råvaror från olika delar i världen sprids över stora geografiska områden, blir det viktigt att det finns ett fungerande systemet för att säkra livsmedel (Humphrey & Memedovic, 2006). Där blir även tillit en viktig faktor, certifieringar kan bidra till det genom värdekedjan (Lang, 2003).

Certifieringar kan ses som en viktig faktor inom livsmedelsbranschen, de flesta producenter och förädlare använder sig av certifieringar i någon form (Nadvi & Wältring, 2004; Humphrey & Memedovic, 2006). Inom livsmedelsindustrin började certifieringar få en central roll som styrmedel för livsmedelsäkerhet först under 1990

talets senare del, inom främst Storbritannien växte en rad olika certifieringsorgan och certifieringssystem fram (GlobalGAP, 2013a; BRC, 2013). Genom att använda sig av certifieringar vill man säkra de bakomliggande processerna och på så vis även säkra de livsmedel som når ut till konsumenterna. Certifieringar är baserade på tredjepartskontroller av en organisations processer, exempelvis kan de processer som kontrolleras vara ledningssystem eller tillverkningsprocesser. Målet är dock det samma, att via en oberoende tredje part garantera effektiva och kvalitativa processer som lever upp till att säkra livsmedel (Trienekens, & Zuurbier, 2008). Certifiering innebär även att man långsiktigt arbetar med att förbättra, eller upprätthålla, den givna standardnivån och om organisationen inte lever upp till denna nivå kan certifieringen tas bort (Albersmeier, Schulze, Jahn, & Spiller, 2009).

Men trots att det finns certifieringssystem på plats i branschen för att förebygga osäkra livsmedel inträffar ändå livsmedelsskandaler, då kan man fundera hur systemet med certifieringar egentligen fungerar. Vi utgår från att alla vill leverera säkra produkter, dels för sin egen överlevnad men även för att klara påtryckningar från olika intressenter. Hur arbetar egentligen organisationer med certifieringar för att nå dessa mål och tillfredsställa kraven från andra aktörer i värdekedjorna? Vi menar att systemet med certifieringar i livsmedelsbranschen är mer komplext än vad man tror och därför behöver beläggas ytterligare.

1.2 Syfte

Vi ser att begreppet rymmer en komplexitet där certifieringars roll inte är fullt förstådd. Vårt syfte är att generera kunskap för att skapa förståelse om certifieringars roll för livsmedelsaktörers arbete med att uppnå säkra livsmedel. Vilken betydelse har certifieringar för branschens aktörer för att säkra livsmedel?

1.3 Disposition

För att fördjupa oss i ämnet börjar studien med att undersöka olika teorier och forskning i ämnet. Efter att ha gått genom perspektiv som påtryckningar på organisationer, standarder, granskningar, organisationsteorier om kunskapsspridning med mera kom vi fram till fyra områden som begreppet kan förstås genom; (1) dess roll för att säkra livsmedel, (2) dess roll i värdekedjan, (3) tredjepartsgranskningars roll för säkra livsmedel, och (4) certifieringars roll för interna processerna. Därefter i arbetet

presenteras metodavsnittet för att redogöra förutsättningar och hur vi gick till väga med empiriinsamling. Eftersom studien handlar om generera kunskap om ett begrepp blir det centralt att fånga in förståelser från olika perspektiv. Vi har besökt fyra företag och intervjuat sju personer med olika arbetsuppgifter, samt gjort en dokumentstudie av de certifieringar som används av deltagande företag. Dokumentstudien presenteras efter metodavsnittet medan intervjuerna presenteras i ett avsnitt tillsammans med analysen. I empiri och analys utgår vi från de fyra områden vi fann från teorigenomgången för att analysera teori och empiri mot varandra, dels för att förstå empirin men även för att utmana befintliga teorier. Analysen av de fyra områdena vävs sedan tillsammans till en gemensam analys för att mynna ut i en slutsats som besvarar syfte och frågeställning. Rapporten avslutas där efter med en diskussion där våra slutsatser om begreppet certifieringar ses ur ett mer holistiskt perspektiv.

2. Teorier

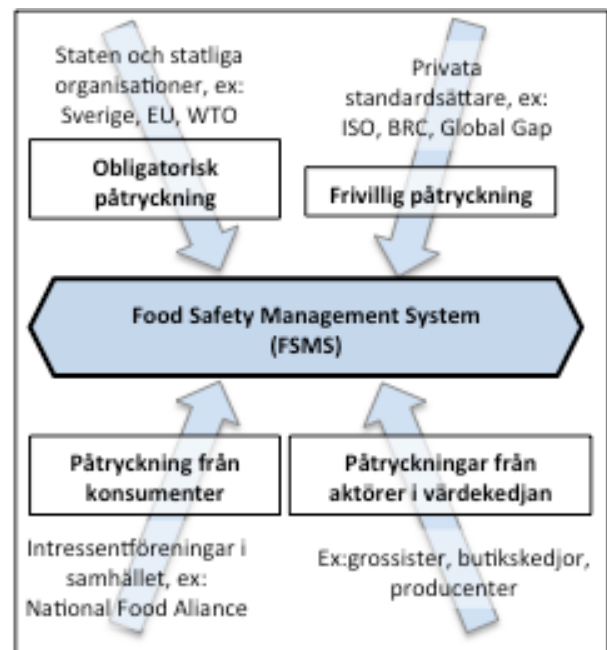
I teoriavsnittet tar vi först upp vilka påtryckningar ett företag har för att leverera säkra livsmedel. Genom att sätta standarder bidrar certifieringar bland annat till säkra livsmedel, spårbarhet samt mätbarhet. Branschen ser, över lag, certifieringar som ett måste vilket påverkar livsmedelsbranschen i stort, då blir certifieringarnas marknadseffekter betydande. Marknadseffekter från certifieringar kan vara av både marknadsförings- och symboliskt värde, vi tittar därför både på certifieringar som riktar sig mot slutkonsument (B2C) samt till aktörer (B2B) för att förstå hur certifieringar påverkar processer genom hela värdekedjan. Sen tar vi upp granskningarnas roll för certifieringar, det är relevant eftersom certifieringar bygger på granskningar från tredje part. Det som bedöms av granskarna är till stor del struktur och rutiner hos en organisation, vi undersöker därför certifieringars roll för interna processer och hur det kan höja kunskap inom en organisation. I slutet av teoriavsnittet kommer en summering av teoriernas betydelse där vi ser fyra områden som ligger till grund för fortsatta undersökningen.

2.1 Food Safety Management System

Det finns påtryckningar på en organisation för att leverera säkra livsmedel, de kommer bland annat från lagar, kunder och andra aktörer inom värdekedjan. För att klara påtryckningar arbetar de flesta organisationer strategiskt med frågan vilken kan

benämns som deras Food Safety Management System. Dzifa Mensah & Julien (2011) har tagit fram en modell som beskriver påtryckningar utifrån fyra olika grupper:

- **Obligatorisk påtryckning** är lagkrav som kommer från olika statliga verk, både nationella och internationella. De är obligatoriska att följa och finns främst som minimikrav för att skydda människors hälsa (ibid).
- **Frivillig påtryckning** är regleringar som är framtaget från privata aktörer inom livsmedelsbranschen, exempelvis BRC, ISO och GlobalGAP. Eftersom det är vanligt i livsmedelsbranschen att acceptera och använda påtryckningarna från den här gruppen har de frivilliga påtryckningarna i stort sätt tagit över ansvaret att sätta minimikrav för säkra livsmedel (ibid).
- **Påtryckning från konsumenter** innebär att kunder har möjlighet att påverka livsmedelsproducenter för att de ska producera säker mat. Konsumenters roll är bland annat att övervaka och påverka lagstiftning- och regleringsprocesser (ibid). Konsumenter kan även skapa opinion genom olika konsumentgrupper, dock har större kommersiella kunder oftast större chans att påverka än den enstaka slutkunden (Simmonds, 2002).
- **Påtryckningar från olika aktörer i värdekedjan** bidrar starkt till att företaget arbetar med frågan, speciellt när livsmedelsbranschen blir mer och mer globaliserad. Man kan då prata om att branschen använder ett mer integrerat processtänk för att arbeta standardiserat och bedöma varandras prestationer (Dzifa Mensah & Julien, 2011). Denna påtryckningsgrupp är även kopplat till de frivilliga påtryckningarna; ett frivilligt engagemang av en organisation kan krävas för att klara påtryckningar, för livsmedelssäkerhet, från övriga påtryckningsgrupper (Fulponi, 2007).



Figur 1. En förenkling av Dzifa Mensah & Juliens (2011) modell för vilka påtryckningar det finns på en organisations Food Safety Management System.

2.2 Certifieringars roll för säkra livsmedel

Livsmedelsindustrin utsätts för påtryckningar från en rad olika aktörer. För att branschen skall kunna balansera alla dessa krav underlättar ett system som kan omvandla dessa till standarder och normer. Enligt Livsmedelslagen är målet ”att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel” (Livsmedelslagen, 2006:804, 1§). Definitionen av säkra livsmedel är uppdelat i två områden, den första delen relaterar till livsmedelssäkerhet ur ett mikrobiologiskt perspektiv, maten vi äter skall vara fri från sjukdomsframkallande organismer (EU-kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005). Den andra delen av lagen relaterar till spårbarhet och märkning av livsmedel och säger uttryckligt att det är producenterna som bär ansvaret för att de livsmedel som produceras är säkra (EU-kommissionens förordning (EG) nr 178/2002).

Globaliseringen av branschen har medfört ett nytt sätt att tänka på vad gäller kvalitetssäkring och produktsäkerhet. Enligt Trienekens och Zuurbier (2008), innebär globaliseringen att man gått mot att lägga över kontrollen till privata kontrollsystem. Standarder och certifieringar används för att möta de ökande krav som ställs från olika aktörer inom leverantörskedjan, kvalitet relaterar inte längre bara till slutprodukten utan till hela produktions- och distributionsprocessen. Dessutom menar UNIDO (United Nations Industrial Development Organisation) att dagens konsumenter är betydligt mer välinformerade än de tidigare varit, vilket i sin tur leder till att även de har börjat ställa krav på livsmedelsproducenter. Industrins svar till de ökade kraven har varit att implementera certifieringar. Via certifieringar kan man både tillgodose kraven på volym och de lagar om säkra livsmedel som måste uppnås (Humphrey & Memedovic, 2006). Certifieringar blir således ett viktigt verktyg för hur industrin arbetar med att säkra livsmedel och över tiden har branschen utvecklat sitt eget system av standarder.

Utveckling av certifieringars standarder

För att kunna möta de krav som ställs använder sig industrin av certifieringar, det blir viktigt att förstå hur detta system är uppbyggt och även vem det är som driver att systemet har vuxit fram. Bruket av standardiseringar, för att garantera produktattribut, är inte ett nytt fenomen och har länge använts inom verkstadsindustrin. Idag tillämpas termen även inom produktion, hantering och process design, detta för att man skall kunna garantera att produkten lever upp till en rad krav satta utifrån miljö,

resursanvändning och inte minst produktsäkerhet (Nadvi & Wältring, 2004; Albersmeier et al., 2009).

Nadvi och Wältring (2004) menar att det finns olika trender som bidragit till framväxten av standardiseringar. Författarna identifierar tre olika generationer av standarder:

- Första generationens standarder är generella och kan appliceras till olika branscher. De kan användas inom både privata och offentliga områden men det är främst privata organisationer som sätter och övervakar att standarderna efterföljs. Exempel på en sådan standard är kvalitetssäkringssystemet ISO 9000.
- Andra generationen är specifika en viss sektor och standarder kan bara appliceras till de branscher som de utarbetats för. Det kan vara både offentliga organ, som European Food Safety Authority (EFSA) och World Health Organization (WHO), eller privata organisationer som BRC och GlobalGAP som utvecklar och övervakar dessa standarder.
- Tredje generationen är företagsspecifika, där standarder utvecklas av företag inom en bransch. Oftast är det stora dominerande företag som har en ledande roll inom branschen som vill garantera en extra hög nivå på processer och kvalitet av slutprodukten. Inom livsmedelsindustrin har de brittiska marknadsledarna inom dagligvaruhandeln utvecklat sådana standarder.

Livsmedelsindustrin använder främst certifieringar från den andra och tredje generationen vilket betyder att det främst är privata organisationer som sätter standarderna och övervakar att de uppfylls (Nadvi & Wältring, 2004; Henson & Humphrey, 2009). Henson & Humphrey (2009) för argumentet vidare när de belyser de problem den tilltagande privatiseringen av standarderna inom livsmedelsindustrin medför. De menar att det finns risk med privata standarder då de varierar med hänsyn till vem som utvecklat dem, vem som anammar dem samt vilka system de är utvecklade för. Butikskedjor, och till viss del grossister, får fördelar av tredje generationens certifieringar då de får större makt över sina leverantörer och kan tvinga in sina egna standarder genom hela värdekedjan (Fulpono, 2006; Davey & Richards, 2013) samtidigt som de minskar egna kontrollkostnader och direkt ansvar ifall något skulle inträffa (Hatanaka, Bain & Busch, 2005; Von Schlippenbach & Teichmann, 2012). Ovan resonemang illustrerar hur bland annat dagligvarukedjorna utövar påtryckningar på

organisationers Food Safety Management System. Men det finns andra faktorer, som inte stammar från FSMS-modellens påtryckningsgrupper, som påverkar hur livsmedelsindustrins standarder ser ut.

Vad påverkar standarder inom livsmedelsindustrin?

Som redan illustrerats i modellen om FSMS, har livsmedelsindustrin en rad olika påtryckningsgrupper som man måste ta hänsyn till. Förutom påtryckningsgrupperna i Dzifa, Mensha och Juliens (2011) modell, beskriver Trienekens och Zuurbier (2008) de specifika faktorer som driver standardiseringarna inom livsmedelsindustrin. I sin artikel lyfter de fram att livsmedelsbranschen har en rad faktorer som särskiljer sig från andra branscher och att detta i sin tur påverkar de normer och standarder som vuxit fram:

- Kvalitet på råvaror varierar både mellan olika producenter men även mellan de olika geografiska områdena hos producenterna.
- Livsmedel har limiterad hållbarhet vilket betyder att produkter och råvaror inte kan lagras under obegränsad tid.
- Produktionsavkastningen för odling är osäker och kan påverkas av faktorer som väder och kvalitet på de grödor som används vid sådd.
- De flesta livsmedelsproducenter köper in råvaror från många olika producenter från många olika länder och ibland även världsdelar. På grund av den ökade globaliseringen blir inköpen mer och mer internationella. Detta gör det svårare att garantera produkters säkerhet och kvalitet.
- De flesta produktionskedjorna inom livsmedelsindustrin inkluderar många aktörer. Detta betyder att transaktioner av råvaror och produkter många gånger sker genom marknadsmässiga relationer och en solid administration av transaktionerna saknas ofta.

Trienekens och Zuurbiers (2008) lista illustrerar svårigheten med att garantera säkra livsmedel. Certifieringssystemets standarder och normer måste ta med i beräkningen både de biologiska faktorer som påverkar livsmedelskvalitén men även att branschen är global och inkluderar långa värdekedjor.

Nyttan av standarder för livsmedelsindustrin

Tidigare resonemang visar att det finns en rad olika faktorer som påverkar livsmedlets kvalitet genom värdekedjan, för att i största möjliga mån kunna bygga bort dessa faktorer arbetar industrin med certifieringar. Genom att vara certifierad signalerar

leverantören en kvalitetsförsäkran till kunden (Albersmeier et al., 2009). Nedan diskuteras några av de fördelar som standarder, och certifiering, i teorin innebär för både leverantörer, inköpare och slutkonsumenter.

Säkerhet: Standardiseringen av livsmedelsindustrin innebär att man uppnår ett minimum för varukvalitet och processhantering. Med varukvalitet menas inte bara att man kan förlänga en produkts hållbarhet men även att den produkt som produceras är säker. Genom att certifiera sig måste företaget leva upp till de normer och standarder som certifieringen utgör. Genom att kräva att alla leverantörer i en värdekedja är certifierade, enligt BRC, GlobalGAP eller IP, kan ansvaret för säkra livsmedel läggas över på de olika leverantörerna inom kedjan snarare än att det faller på slutdistributören på detaljhandelnivå (Humphrey & Memedovic, 2006). Vidare kan slutkonsumenten, som många gånger själv skulle ha svårt att få tag på den information som certifieringen kräver, känna sig trygg med valet av vara då de vet att varan inspekterats och framställts under specifika krav, som KRAV, MSC och Fairtrade, under tillverkningsprocessen (Albersmeier et al., 2009).

Spårbarhet: De nya standarder som utarbetats via certifieringar betyder även att en stor mängd information måste finnas till hands för att man skall kunna bli certifierad, information om både vem man köper in varorna från och hur och var de producerats är en av livsmedelscertifieringarnas hörnstenar. Ett stort flöde av information passerar genom värdekedjan då inköpare har krav på sig att vara informerade om vad som skett tidigare i värdekedjan, även för de produktionsprocesser som sker utanför den egna anläggningen (Bosona & Gebresenbet, 2013). Nyttan av att kunna spåra produkter som genomgått olika steg, och olika producenter, är att man kan garantera att kontaminerade eller på andra sätt undermåliga produkter kan tas bort från marknaden samtidigt som man kan identifiera källan till problemet (Humphrey & Memedovic, 2006).

Benchmarking: Via certifieringen kan leverantören nå upp till ett förutsatt minimikrav, både vad gäller varukvalité och produktionskvalité. Detta i sin tur innebär att en "benchmarknivå" etableras för varan, en lägsta nivå som inte kan underskridas om man vill fortsätta att vara certifierad (Albersmeier et al., 2009). Lang (2003) tillämpar detta

resonemang till att även gälla för konsumenter. Certifieringen leder till en ökad tilltro för varan, och producenten, eftersom konsumenter känner sig tryggare när de vet att varan de köper är certifierade och därmed lever upp till den minimumnivå som certifieringen innebär.

Detta avsnitt, om certifieringars roll för säkra livsmedel, lägger fram teorier som beskriver certifieringarnas roll för att säkra livsmedel. Livsmedelscertifieringarna har till syfte att fastställa en hög säkerhetsstandard för de produkter som når ut till konsumenterna. Dock är livsmedel komplexa produkter, vilket gör dem mer eller mindre omöjligt att garantera som säkra. Certifieringens roll blir istället att i så stor utsträckning som möjligt förebygga att osäkra livsmedel når ut till konsumenterna, detta görs genom att säkra kvalitén i processerna genom hela värdekedjan.

2.3 Certifieringar ur ett marknadsperspektiv

Att vara certifierad kan även bidra med, förutom att säkra livsmedel, marknadseffekter. Påtryckningar från olika aktörer i värdekedjan, för att uppnå dessa effekter, är en drivkraft som spelar in i en organisations arbete för att säkra livsmedel menar Dzifa Mensah och Julien (2011). I deras undersökning bland livsmedelsproducenter i England fann de att vissa marknadsaspekter finns med som drivkraft till att arbeta med certifieringar; 59 procent av organisationerna i studien förväntar sig fördelar på marknaden och 54 procent ser det som en möjlighet till förbättrad företagsimage. Marknadsaspekterna kan då ses om en faktor till att organisationer certifiera sig; att producera säker mat är fortfarande viktigt men det kan även vara ett hjälpmedel för att bli mer konkurrenskraftiga på marknaden genom att bli bättre och billigare i produktionen (Fulponi, 2006). Men marknadseffekterna av certifieringar kan framstå som diffusa, Henson och Jaffee (2006) menar att rent konkret handlar marknadseffekterna om det ett krav för att få vara med på en lukrativ marknad, speciellt när det handlar om export (Fulponi, 2007).

Att certifiera sig kan bli en investeringsfråga eftersom det är kostnadskrävande att ta fram, övervaka och underhålla ett kvalitetssystem och dess certifieringar (Fulponi, 2006). När det i stort sätt krävs ett kvalitetssystem för att få delta på marknaden blir följderna att det är dem som har tekniska och ekonomiska resurser som även får vara med och ta del av handeln (Hatanaka, Bain & Busch, 2005). Det finns viss kritik att

branschen förlitar sig så hårt på certifieringar, Henson & Humphrey (2009) menar att det kan leda till utanförskap för de producenter som inte har resurser att certifiera sig och att detta i sin tur kan leda till en urholkning av industrins konkurrenskraft.

Humphrey och Memedovic (2006) visar i sin studie att kostnaden för att certifiera sig i vissa fall leder till att vinster eroderas och att småproducenter måste lämna branschen eller lägga om till en annan produktion. Jahn, Schramm och Spiller (2005) ser också problemet och menar att kostnader för kontroller och kvalitésystem ska ligga på en lagom nivå, det ska vara tillräcklig kvalitet som bidrar till trovärdighet men samtidigt får det inte vara dyrt så det skrämmer bort kunder. Dock får man inte tumma på trovärdigheten hos certifieringar eftersom trovärdigheten är grundstenen för att de ska fungera ur ett marknadsföringssyfte.

2.4 Certifieringars symboliska värde

Certifieringar spelar en symbolisk roll inom värdekedjan. Det symboliska värdet skiljer sig åt beroende på om man ser det utifrån ett konsumentperspektiv eller ett producentperspektiv. För slutkonsumenten är det vad varan står för och hur detta passar in med konsumentens övertygelser som är viktigt men för producenten är certifieringen en symbol för säkra varor och produktionsprocesser (Humphrey & Memedovic, 2006). Eftersom vårt arbete har som mål att förstå certifieringars roll för säkra livsmedel på producentnivå, kommer vi främst att redogöra för certifieringar av typen B2B (Business to Business). Dock är även B2C-certifieringar (Business to Consumer) intressanta då dessa spelar en förklarande roll för producenters förståelse för hur konsumenter känner och vad de värderar. Det i sin tur kan ha effekter på B2B certifieringar (Humphrey & Memedovic, 2006).

Slutkonsumenten: Som redan nämnts finns det i vissa fall ett stort mervärde för slutkonsumenten att veta att den vara de köper har certifierats (Albersmeier et al., 2009). Till skillnad från de certifieringar och standarder som vuxit fram internt i livsmedelsindustrin, har certifieringar och standarder som relaterar till miljö och sociala förhållanden (CSR) vuxit fram via påtryckningar från konsumenter och privata organisationer. För denna typ av certifieringar är det konsumenternas uppfattning om vad som bör utgöra ett benchmark som sätter standarderna inom certifieringen (Nadvi & Wältring, 2004). Samma författare menar även att de ser en framtida utveckling där de industrispecifika certifieringarna kommer att adoptera de krav som de

konsumentspecifika certifieringarna innebär, detta kommer i så fall generera ytterligare en generation certifieringar.

Aktörer inom värdekedjan: Även för producenterna längs värdekedjan finns en symbolisk nytta i att använda certifierade företag som leverantörer. För producenten symboliserar certifieringen att en granskning och kontroll av en tredje part har utförts, och att man därför kan lita på de varor man köper in. Detta i sin tur betyder att man inte behöver kontrollera leverantören i samma utsträckning som man varit tvungen att göra om man använt en icke certifierad leverantör. Inköparen känner sig säker på att produkten garanteras av certifieringen vilket innebär att inköparen inte behöver kontrollera sin leverantör på samma sätt som han annars varit tvungen att göra. (Humphrey & Memedovic, 2006; Nadvi & Wältring, 2004).

Certifieringar har en viktig roll att förmedla information, beroende på var man är i värdekedjan tar sig denna information olika symboliskt uttryck. Aktörer inom värdekedjan vill främst försäkra sig om att de produkter man köper in, för att sedan bearbeta och sälja vidare, är säkra. Den viktigaste informationen som certifieringen förmedlar inom värdekedjan är kvalitetsförsäkran. När produkten når ut till konsumenter förmedlar certifieringen istället information om hur produkten framställts med hänsyn till etiska och sociala aspekter.

2.5 Certifieringar som en faktor för granskning

Att vara certifierad innebär att bli granskad. Certifieringar bygger på att företaget kontrolleras av certifieringsorganen genom tredjepartsgranskningar för att se om företaget lever upp till certifieringens standarder. Själva fenomenet granskning kan beskrivas som att allmänheten och andra intressenter får insyn i organisationerna (Holmblad Brunsson, 2005, i Ek, 2012) vilket kan bidra till ökad trygghet för intressenter till granskningsobjektet (Power, 1994). Granskningar är till stor del att organisationer ska göra sig själva granskningsbara (Power, 1996; Ek, 2012). Det är då viktigt att skapa tydlig struktur och standarder eftersom de som granskar ska kunna verifiera riktigheten i informationen (Power, 1994). Ek (2012) menar att granskningsbarhet även innebär att göra sig själv jämförbar, vilket betyder att mätbarhet byggs in i organisationen. Dock kan tillförlitligheten av granskningar ifrågasättas, Power (1996; 1997) menar att när företag gör sig själva granskningsbara

måste granskarna till stor del förlita sig på hur organisationerna skapar sitt eget utseende; det kan då bli en fråga om hur organisationen målar upp sitt eget utseende för att klara granskningar (Boiral, 2012). Konceptet granskning kan även beskrivas som ett styrmedel där tanken är att granskningen ska fungera som kontroll för att se ifall organisationen gör vad de säger att de ska göra och uppnår de resultat som de ska (Cserniowska 1992; Power, 1994). Tanken är att organisationer ska skapa ett system som bidrar till att det går att spåra vad som har hänt bakåt i organisations verksamhet (Power, 1994).

Att branschen fixerar på granskningssystemet har även fått en del kritik, Humphrey & Owen (2000) samt Lindeberg (2007) menar att granskningar inte ska behöva ha en så betydande roll för organisation. Humphrey & Owen (2000) anser att granskningar tar bort fokus från de riktiga processerna i organisationer. Både samhället och organisationer har tappat viktiga värderingar som ansvarsfullhet och respektfullhet, dessa värderingar ska inte ersättas av att hela tiden behöva granska. Trots en viss granskningshysteri är det svårt att komma ifrån att de fyller ett syfte, Ek (2012) lyfter fram att granskning används som ett medel för att hitta lösningar på problem som behöver lösas; granskarna reflekteras av mål och ambitioner som behöver uppnås.

2.6 Granskningar som kommersialiserats

Organisationers kvalitetsarbete och certifieringsstandarder har utvecklats till ett ledningskoncept. Både kvalitetsarbete och granskningar har blivit en produkt som går att handla med precis som de produkter och tjänster som koncepten ska kvalitetssäkra (Power, 1996). När granskningar blir allt viktigare finns det flera aktörer som tjänar pengar på att utföra granskningar; dels konsulter som jobbar med att hjälpa organisationer med certifieringar och internrevisioner, dels de som arbetar med att granska företaget på uppdrag av olika certifieringsorganisationer. Davey & Richards (2013) beskriver granskningsprocessen som att tredjepartskonsulter besöker kundföretagen med jämna intervaller, olika beroende på bransch och riskfaktorer, för att bedöma produkter eller processer utifrån olika aspekter som olika certifieringar efterfrågar. Klarar företaget granskningen kan konsulten certifiera organisationer, om inte kan konsulten komma med förslag till förbättringar för att nå upp till kraven.

Eftersom granskningar kan länkas till ekonomiska aspekter uppkommer även viss kritik mot systemets trovärdighet (Power, 2003; Boiral, 2012). Albersmeier et al. (2009) har gjort en studie i den tyska livsmedelsindustrin och identifierar problem eftersom validering och pålitlighet inte kan garanteras. De menar att för att vinna flera kunder sätter revisionsorganisationen låga priser för de första inspektionerna och priset höjs sedan efterhand som relationen går vidare och flera inspektioner görs. Detta menar författarna kan leda till en beroendeställning för revisorerna och att de känner sig tvungna att släppa igenom leverantörer som egentligen inte lever upp till standarden för att inte förlora kunder. Även Pierce & Sweeney (2004) kritiserar systemet, de menar att det finns en intressekonflikt mellan kvalitet och kostnader hos de konsultföretagen som utför granskningarna; kvalitén granskarna ska hålla styrs egentligen av olika tillsynsmyndigheter medan kostnaderna för uppdragen bestäms av intäkter från uppdragsgivarna, vilket i sin tur bestäms på den fria marknaden (Macintosh, 1985 i Pierce & Sweeney, 2004). Konsulternas beroende av klienter och jakt på effektivitet kan i sin tur leda till sämre kvalitet på granskningarna (Albersmeier et al., 2009; Otley & Pierce, 1996; Pierce & Sweeney, 2004).

Även om det förekommer viss kritik mot granskningar kan det ändå ge tyngd till ett företags kvalitetsarbete när man får mål och ambitioner att uppnå. Power (1996) menar att certifieringar till viss del är en stämpel på kvalitetsarbetet och att de externa granskningarna krävs för att skapa trovärdighet, utan granskning och eventuella certifieringar blir kvalitetsarbetet ett tomt begrepp. De externa granskningarna har då kraft att legitimera organisationer, eller delar av, som blir granskade (Free, Salterio & Shearer, 2009). Boiral (2012) menar att granskningarna blir vad organisationerna vill att det ska vara. Egentligen handlar det om att organisationen ska göra en förutsägbar tenta där det är vanligt att göra förberedelserna i sista minuten för att precis klara provet. Fast Boiral (2012) lyfter även fram flera positiva delar av granskning, de kan bli en drivkraft för att ledningen ska fokusera tid och resurser på kvalitetsarbete.

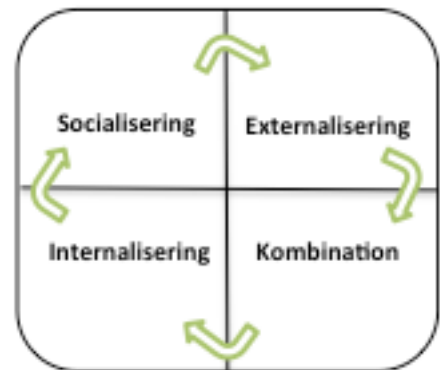
2.7 Certifiering som kunskapsspridare

Att organisationers rutiner håller en viss standard är centralt för att kunna säkra livsmedel, vid granskningar av certifieringsorganen är det ofta de interna processerna som bedöms. Certifieringar kan underlätta för säkra livsmedel genom att samla och sprida kunskap inom och mellan organisationer (Jenkins et al 2002, i Fransen & Kolk,

2007; Hatanaka, Bain & Busch, 2005). Just standarder och rutiner, som certifieringar bidrar till, påverkar organisationer genom att förändra hur människor, maskiner och processer arbetar och är utformade (Busch, 2000). Den kunskap som certifieringar bidrar med kan spela en betydande roll både inom organisationer och mellan aktörer i värdekedjan för att säkra livsmedel.

Begreppet kunskap kan delas in i två typer; tyst kunskap (tacit knowledge) samt som kodifierad kunskap (explicit knowledge)(Collins, 1993; Nonaka, 1994; Blackler, 1995; Alvesson, 2001). Den tysta kunskapen finns hos människor genom bland annat erfarenhet och fingerfärdighet. Medan den kodifierade kunskapen är nedskrivet i form av dokument, rutiner och regler (Blackler, 1995). Certifieringar kan framstå som kodifierad kunskap genom att certifieringar är standarder uppskrivet i olika dokument, som senare kan bli tyst kunskap när människor i organisationer tar åt sig den kodifierade kunskapen. Dock menar Guzman & Trivelato (2008), som har gjort en studie om ISO-standarder, att den tysta kunskapen är nog så viktig för att kunna hantera den kodifierade kunskapen.

För att uppnå certifieringars mål med att säkra livsmedel blir det centralt att sprida kunskap inom organisationen för att bidra till lärande. Nonaka (1994) menar att organisatoriskt lärande skapas genom att kunskap hela tiden förvandlas mellan tyst- och kodifierad kunskap. Det finns fyra sätt det kan omvandlas på: (1) Socialisering vilket innebär att tyst kunskap överförs till tyst kunskap, oftast genom social interaktion mellan människor via diskussioner eller att en person visar en annan hur en uppgift kan utföras. (2) Externalisering är när den tysta kunskapen blir kodifierad, det görs genom att man skriver ner rutiner i olika manualer. (3) Kombination är när omvandlingen av kunskap sker från kodifierad till kodifierad, det kan exempelvis vara två datasystem som kommunicerar eller att man överför information från en manual till en annan manual. (4) Internalisering innebär att kodifierad kunskap blir tyst kunskap, det görs bland annat genom att personer läser och tar åt sig information från manualer och databaser. Det går att sprida kunskap via en av



Figur 2. En förenklad modell av Nonakas (1994) teori att organisatoriskt lärande är en dynamisk process.

dessa förvandlingssätt men Nonaka (1994) argumenterar för att det först blir organisatoriskt lärande när de fyra stegen ständigt integrerar. Exempelvis att kunskap skapas genom socialisering mellan personer som kodifieras och blir rutiner, rutinerna sprids inom och mellan organisationer där de sedan går från rutiner ut till människor i organisationen igen. Detta sker genom att människor tar åt sig kunskap från manualer och rutiner som exempelvis certifieringar har skapat.

2.8 Betydelsen av teorin

Genom litteraturstudien har vi identifierat fyra perspektiv som belyser komplexiteten i begreppet certifieringar. Vi har kommit fram till följande teser och funderingar som vi kommer att bygga vidare på när vi går vidare med arbetet.

- Certifieringar växer fram som ett styrsystem där livsmedelsföretag använder det i sina Food Safety Management System för att nå upp till krav från olika intressentgrupper.
- Certifieringens roll fungerar även som ett marknadsföringsvärde som ger trovärdighet för kunderna. Detta gör att det ursprungliga syftet, säker mat, tonas ner när fokus flyttas till att nå marknadsföringsfördelar.
- Certifieringar är ett styrsystem som bygger på granskning via externa parter. Det gör att livsmedelsproducenter till viss del kan skjuta från sig ansvar och kontroll. Gör det då att livsmedelsproducenter minskar förmågan att garantera säkra livsmedel?
- Interna processer, strukturer och rutiner, har betydelse för hur företaget kan säkra sina livsmedel. Vilken roll kan certifieringen ha för att sprida kunskap i de interna processerna?

3. Metod

Tanken med arbetet är att genererar kunskap om certifieringar, eftersom vi ser kunskap som ett subjektivt fenomen utgår vi från att ta in olika perspektiv för att leta efter gemensam förståelse, eller motsättningar, om begreppet. I den processen används dels teori men även egen forskning. Vi har intervjuat aktörer inom branschen i nordvästra Skåne; respondenter med olika ansvarsuppgifter på olika företag. Genom semistrukturerade intervjuer styrs respondenterna mot olika givna ämnen, men samtidigt ges de en öppenhet för att förmedla sin förståelse om begreppet. Vi väljer även att undersöka vad certifieringarna står för, det görs genom en dokumentstudie av deras

hemsidor. Sist i metodavsnittet redogörs hur analysen gick till väga, det handlar i stora drag om att kategorisera empirimaterialet och senare väga det och teorimaterialet mot varandra för att skapa förståelser om begreppet.

3.1 Flera förståelser om den rätta sanningen

Människors världsbild, vilken förståelse man har för vissa begrepp, kan skilja sig avsevärt. Alvesson & Kärreman (2011) menar att förståelse är en social konstruktion som kommer av att människor tolkar ord och koncept olika i ett socialt samspel. Förståelse hänger tätt ihop med kunskap (Jacobsen, 2002); men vilken förståelse av ett visst begrepp kan egentligen betraktas som rätt kunskap? Det finns olika ansatser i frågan (Deetz, 1996), vi tror på den intersubjektiva ansatsen där kunskap är subjektivt fast när flera människor har samma förståelse av en sak ökar sannolikheten för att de gemensamma förståelserna kan framstå som den mest passande (Jacobsen, 2002). Vi inser att det finns olika förståelser av ett begrepp men ofta finns det även liknande uppfattningar. Det är dessa enigheter, och olikheter, vi vill uppmärksamma när vi utvecklar förståelsen kring certifieringar för livsmedelsbranschen.

Vår ambition är att generera kunskap genom att utveckla förståelse kring ett begrepp; det är relevant eftersom innebörden av begrepp, så som certifieringar, är viktiga verktyg för att göra sig förstådd i sociala sammanhang (Llewelyn, 2003). När vi utvecklar kunskap om ett begrepp blir det även en fråga om att ta in olika personers förståelser. Vi försöker därför angripa problemet med öppna sinnen, då man som forskare blir mer mottaglig för nya perspektiv (Jacobsen, 2002). Alvesson och Kärreman (2007) menar att när undersökningen är allt för strukturerad finns risken att forskarna designar resultaten mot sina egna förståelser. De argumenterar även för det positiva att tappa kontrollen över resultatframställandet eftersom det bidrar till att lösa problem. Dock kan det vara svårt att förhålla sig helt öppen för nya perspektiv eftersom man hela tiden har sin egen världsbild att förhålla sig till (Alvesson & Deetz, 2000; Jacobsen, 2002). Vi har egna förståelser om begreppet men försöker gå in med öppenhet för att se olika perspektiv om certifieringars betydelse aktörer inom livsmedelsbranschen.

3.2 Förutsättningar och urval

När det gäller certifieringars roll för säkra livsmedel har vi valt att undersöka begreppet inom frukt och gröntbranschen. Det är relevant eftersom branschen är dynamisk med

snabba omsättningshastigheter och globala värdekedjor. En annan faktor är att regionen nordvästra Skåne fungerar som hubb för branschen i Sverige; mycket varor förs in genom regionen av olika grossister och producenter för att sedan spridas vidare i värdekedjan över hela landet. Det gör regionen, som vi som studenter redan befinner oss i, intressant eftersom det ger möjlighet att hitta relevanta företag. Eftersom certifieringar studeras utifrån Svenska företags betydelse kan då även lagar, regler och undersökning från Europa appliceras. Sverige är en del av Europeiska Unionen och svenska företag behöver förhålla sig till dess lagar och förordningar (Sveriges Riksdag, 2013).

Eftersom vi ser kunskap som intersubjektiv blir det viktigt att ta in olika perspektiv för att förstå certifieringars betydelse. Därför väljer vi att undersöka organisationer som är verksamma med olika processer längs värdekedjan samt personer som arbetar med olika uppgifter inom varje organisation. De organisationer vi undersöker är: en producent som förädlar grönsaker (Grönsaksföretag X), en koncern som till största delen är grossist (Grossistföretag Y) och som handlar med både frukt och grönt men nyligen även startat ett dotterbolag som förädlar potatis (Potatisföretag Z) och en konsultfirma (Konsultföretag W) som hjälper andra organisationer inom branschen med deras certifieringar. Hos Grönsaksföretag X och Grossistföretag Y intervjuar vi tre personer med olika funktioner; en inköpare, en kvalitetsansvarig samt en person med ett mer ekonomiskt övergripande ansvar. Hos Grossistföretag Y arbetar även inköparen som ansvarig för Potatisföretag Z. På konsultfirman ansåg vi att det räckte att intervju en person eftersom det gav det perspektivet vi ville komma åt.

Urvalet av organisationer och respondenter är gjort med det så kallade snöbollsurvalet vilket innebär att en respondent har tipsat om fler aktörer att intervjuas (Bryman, 2002). Urvalet kan ses som bekvämligt och inte statistiskt hållbart men liksom Beardsworth och Keil (1992) argumenterar även vi för att urvalsmetoden leder till att fåtillgång till flera relevanta och kvalitativa intervjuer från aktörer inom ett visst yrkesnätverk. Vår snöbollsmetod sattes igång av vår kontaktperson inköparen på Grönsaksföretag X, på så vis kunde vi göra tre intervjuer på det företaget. Från kontaktpersonen fick vi kontakt med en person på Grossistföretag Y som hjälpte samt en konsult på Konsultföretag Z, på så vis fick vi möjlighet till fyra intervjuer till.

3.3 Varför semistrukturerad intervju?

För att besvara vårt syfte ska insamlingen av informationen tillåta både objektivitet och frihet för respondenten att belysa sitt perspektiv på certifieringar. För att kunna uppfylla båda dessa krav har vi valt att utgå från semistrukturerade intervjuer. Detta passar in på Holme och Solvangs (1997) argument om att kvalitativ metod ofta innebär ett flexibelt tillvägagångssätt och att man även har ett nära förhållande till sina informationskällor, som lägger grunden för att tolka det insamlade materialet på ett relevant sätt. Det finns kritik mot användandet av semistrukturerade intervjuer som metod för att samla in forskningsmaterial. Klassisk kritik menar att metoden kan leda till snedvridning, inte är objektiv, bygger på ledande frågor samt att den kvalitativa forskningsmetoden endast är explorativ snarare än hypotesprövande (Ryen, 2004). Dock menar Ryen att dessa nackdelar kan vändas till fördelar; snedvridning, om det erkänns, kan leda till något kreativt eftersom den ökar interaktionen mellan intervjuaren och respondenten. Ledande frågor kan, och bör, användas då det kan leda till ny kunskap. Vidare menar även författaren att både explorativa och deskriptiva studier är nödvändiga delar för den vetenskapliga forskningen. Genom att semistrukturera intervjuerna vill vi föra in respondenterna mot ett visst område samtidigt som vi hoppas få en öppen och spontan diskussion i ämnet och på så vis spegla deras förståelser om certifieringar och dess påverkan på säkra livsmedel.

3.4 Hur intervjuerna utfördes

Vi valde att göra sju intervjuer, samtliga utfördes hos företagen och tog cirka en timme. Vi hade en mall som vi följde mer eller mindre rigoröst, då vi ville låta respondenterna ta ledningen under intervjuerna. Detta gjordes medvetet eftersom vi ville komma åt åsikter om certifieringar som inte skulle komma fram på andra vis än att låta respondenten vidareutveckla och spinna vidare på vissa frågor. Enligt Holme & Solvangs (1997) argument tog vi fram en frågemall (se Bilaga 1) för att senare i analysfasen kunna länka samman frågorna i intervjun mot vårt syfte med arbetet. Vi skickade inte ut frågorna i förväg för att undvika att få för genomtänkta och kanske inte helt sanningsenliga svar. Vårt upplägg baseras på Alvesson och Deetz (2000) argument att respondenter som får tid på sig att gå igenom frågorna i förväg kan försköna den arbetssituation och de förhållanden de arbetar i.

3.5 Metodens tillförlitlighet

Genom att utföra sju djupintervjuer med respondenter i olika positioner från olika företag fick vi både en bra spridning och bra djup med olika perspektiv på begreppet certifieringar. Det gav oss förtroendet att resultatet skulle bli detsamma om vi hade utfört ytterligare intervjuer eller om vi gjort om undersökningen. Ryen (2004) ser de semistrukturerade intervjuerna, där intervjuaren tolkar ämnet utifrån respondentens svar och litar på att denna korrekt kan återge hur verkligheten ser ut eller hur olika begrepp fungerar, som en tillförlitlig metod. Rätt utförd blir den ett forum för respondentens åsikter inom ämnet. Vad gäller empirins utförande uppfyller den krav på giltighet och relevans för frågeställningen (Jacobsen, 2000). Validitet av det insamlade materialet testas utifrån de teorier som tas upp och genom att utgå ifrån oförberedda och semistrukturerade intervjuerna försöker vi eliminera riskerna för att respondenten förskönar sin världsbild för att skapa ett gott intryck.

3.6 Innehållsanalys genom dokumentstudie

För att komplettera vår förståelser kring certifieringar väljer vi även att samla in empiriskt material från certifieringsorganen själva. Det görs genom en dokumentstudie av officiella texter som är publicerade på respektive certifieringsorgans hemsida. Vi använder data från hemsidor då det innebär en viss enkelhet att komma åt deras perspektiv av certifieringars roll för att säkra livsmedel. Dock bör man alltid ifrågasätta ifall materialet är representativt, trovärdigt och meningsfullhet (Scott, 1990, i Bryman, 2002) för att använda i vårt arbete. Vi förstår att materialet till viss del är subjektivt med tanke på att avsändaren påverkar trovärdigheten, men vi väger upp den effekten genom att ta in fler perspektiv under arbetets gång. Dock ser vi att hemsidor är representativt för den information vi vill komma åt. Det är en fördel att vi hanterar primärdata vilket minskar risken för misstolkningar (Jacobsen, 2002).

3.7 Genomförande av analys

För att skapa egen förståelse i ämnet gick vi först genom teorier utifrån olika perspektiv samt gjorde en dokumentstudie om olika certifieringar. Det gav förståelse i ämnet som vi tog vidare för att intervjua verksamma personer i branschen för att få deras perspektiv av begreppets betydelse. När vi var ute på fältet fick vi även några nya tankar om ämnet och fortsatte fördjupa oss i teorier. Efter att allt material, i stort sätt, var insamlat startade vi analysfasen där vi utgick från Holme och Solvangs (1997)

helhetsmodell för analys. De beskriver analysmetoden som tre faser; den första fasan är att hitta problemområde och tematisera det insamlade materialet. Vi gjorde upp ett schema i enlighet med Jacobsens (2002) sätt att kategorisera intervjumaterial. Detta gjordes för att strukturera intervjumaterialet samt lägga citat och uttalanden i olika teman för att kunna bena ut dess betydelser i en rättvisande analys. Efter det gick vi vidare till andra fasan i Holme & Solvangs (1997) analysmodell och passade ihop nyss nämnda teman i fyra områden som vi hade identifierat efter teorigenomgången. Vi gick sedan vidare till tredje fasan där vi analyserade teori- och empirimaterialet utifrån våra teman: (1) betydelse för säkra livsmedel, (2) betydelse inom värdekedjan, (3) betydelse av tredjepartgranskningar, (4) betydelse för interna processer.

I analysfasen reflektera vi kontinuerligt mellan teoretiskt och empiriskt material för att skapa ny förståelse och hitta alternativa tankar om begreppet. Alvesson och Kärreman (2011) menar att man inte ska försöka trycka den teoretiska förståelsen mot fallstudierna och vice versa, det handlar om att hela tiden väga olika förståelser mot varandra. Exempelvis är empirin viktig för att se svagheter och problematisera de teoretiska idéerna som finns. Vi är medvetna att valet av analysfasen kan vara problematiskt. Holme och Solvang (1997) menar att det är svårt att analysera en större mängd material eftersom informationen sällan framträder strukturerat, att organisera och strukturera materialet tar både tid och kan vara svårt. Dock anser vi att det finns en tillräckligt bra struktur för att få rättvisande förståelse som besvarar vårt syfte samtidigt som man inte alltid ska ha full kontroll (Alvesson och Kärreman, 2007).

4. Dokumentstudie av certifieringar

För att få en bättre förståelse för respondenternas arbete, samt de olika certifieringarna som man jobbar med inom företagen, har vi gjort en dokumentstudie och sammanställt en tabell över dessa certifieringar. Dessa certifieringar är inte bara av intresse för att de ständigt refereras till av våra respondenter men även för att de illustrerar de teorier vi behandlat tidigare. Certifieringarna kan i stora drag delas in i tre grupper; certifieringar som riktar sig till företag som köper in råvaror från primärproducenter (B2B), certifieringar som riktar sig till företag som köper in förädlade varor (B2B) samt certifieringar som riktar sig till slutkonsumenterna (B2C).

4.1 Certifikat för primärproducenter (B2B)

Det finns en rad olika certifieringar inom den svenska livsmedelsbranschen. Vilken certifiering som används beror till stor del på vilka råvaror som behövs inom produktionen samt varifrån dessa råvaror kommer. Inom den svenska frukt och gröntbranschen dominerar främst två certifieringar för odling, IP Sigill och GlobalGAP. Den första certifieringen används för svenskodlade råvaror och den andra används för att sätta standarden på importerade råvaror. Certifieringarna täcker primärproducenter inom både växthusodling och frilandsodling.

IP SIGILL är ett svenskt certifikat som ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB, dotterbolag till LRF. IP står för Integrerad Produktion vilken innebär att odlingen strävar efter att använda så lite energi, konstgödsel och bekämpningsmedel som möjligt. Certifieringen appliceras endast till svenska odlare och uppfödare. IP certifieringen byggs upp av två kravnivåer. Den första, Grundcertifieringen, baseras på de svenska lagkraven som finns för livsmedelssäkerhet och djursorg. Utöver grundcertifieringen kan man sedan certifiera sig till Sigillnivå och då drivs utvecklingen mot hållbarhet inom områden som livsmedelssäkerhet, djursorg och miljö (Svenskt Sigill, 2013a). Vanligtvis marknadsförs inte IP Sigill certifieringen för frukt och grönsaker ut mot slutkonsumenten, däremot kan man se certifieringen Svenskt Sigill ute i dagligvaruhandeln, det innebär att den produkt som bär märkningen har framställts på svenska gårdar och odlingar som till lever upp till IP-certifieringens krav. IP Sigill är den största svenska certifieringen inom frukt och grönt (Svenskt Sigill, 2013b).

GlobalGAP: GAP står för Global Agricultural Practice och GlobalGAP är den globala standarden som implementeras när ett företag certifieras. GAP är en non profit organisation och drivs från Storbritannien. Organisationens mål är att via certifiering garantera en säker och hållbar livsmedelsförsörjning på global nivå (GlobalGAP, 2013a). Certifieringen för frukt och grönt innefattar dels de Europeiska livsmedelslagen men även rad andra standarder så som jordmånsshantering och efterskördbehandling för att garantera ett långsiktigt hållbart jordbruk. Precis som IPSigill-certifieringarna marknadsförs inte GlobalGAP-certifieringen till konsumenten utan kommuniceras endast emellan de olika leverantörerna i produktionskedjan (GlobalGAP, 2013b).

4.2 Certifikat för produktförädling (B2B)

Efter odling, och certifiering av själva råvaran, är det nästa steget i leverantörskedjan produktförädling. Även inom detta steg finns en rad olika certifieringar att välja mellan. Arbetet kommer endast att ta upp och förklara de certifieringar som används av produktförädlare inom den svenska frukt och gröntbranschen.

IP Livsmedel vänder sig främst till producenter med småskalig produktion och syftar till att hjälpa dessa producenter med att hävda sig på marknaden. Intresset för småskaligt och närproducerat växer och därmed växer även handelns intresse för att dessa mindre företag skall vara certifierade. Liksom IP Sigill, är standarden IP Livsmedel uppbyggd av två olika steg. Grundstandarderna inom IP Livsmedel bygger främst på att de lagkrav som finns vad gäller livsmedelsäkerhet, spårbarhet och hygien uppfylls. Den högre nivån, IPSigill, driver utvecklingen av hållbara livsmedel med fokus på djuromsorg, miljöansvar samt klimat och resurshushållning. (Svenskt Sigill, 2013b)

BRC står för British Retail Consortium och certifieringsstandarderna har, liksom GlobalGAP, sitt ursprung i Storbritannien. Skillnaden är dock att BRC inte bara behandlar livsmedel utan även en mängd andra produkter. BRC introducerades för första gången 1998 och har idag närmare 14000 certifierade producenter i över hundra länder. BRC standarderna kan appliceras till alla förpacknings- och tillredningsprocesser av livsmedel. Standarderna är uppbyggda av en rad olika områden såsom ledningens engagemang, livsmedelsäkerhet, kvalitetsförsäkran, verksamhetens lokaler, produkt och process kontroller samt träning och utbildning av personalen. BRC är ett erkänt benchmarkingcertifikat och används av större råvaruförädlare inom den svenska frukt och gröntbranschen då den efterfrågas av många av de stora grossisterna så som ICA, Axfood, Coop och Bergendahls (BRC, 2013; 121, 2013).

ISO (International Organisation for Standardisation) är en internationell certifieringsorganisation med bas i Schweiz. ISO grundades 1946 och har idag medlemmar från 163 länder. ISO-standarder har utvecklats för en rad olika områden; förutom livsmedel (ISO 22000) har även standarder utarbetats för miljö (ISO 14000), kvalitetsledning (ISO 9000) samt socialt ansvar (ISO 26000). ISO certifieringarna för livsmedelsproduktion skiljer sig från övriga certifieringar i branschen då de har ett focus

på vidareutvecklande av befintliga processer samt täcka upp alla de olika delarna av ett Food Safety Management System. Förutom de satta lagkraven som finns vad det gäller säkra livsmedel, fokuserar ISO på att minimera avfall och antalet fel inom produktion men även att öka produktiviteten. ISO 22000 täcker dessutom både odling och livsmedelsförädling under samma certifiering (ISO, 2013). För att jämföra med andra certifieringar som BRC och IP är de istället uppbyggda av checklistor, övervakning och dokumentering av delmål samt att specifika krav skall uppfyllas (BRC, 2013).

4.3 Certifieringar för slutkonsumenter (B2C)

Certifieringar som vänder sig till konsumenter är utformade på ett annat sätt än de certifieringar som finns mellan olika aktörer i produktionskedjan. Certifieringar inom B2B har ett fokus på odling och produktion av säkra livsmedel. Certifieringar som vänder sig mot kunden tenderar istället att fokusera mer på sociala och miljömässiga aspekter. Istället för att tala om vilka doser av olika preparat som kan användas för säker produktion, informerar B2C-certifieringen mer vad produkten står för; ekologiskframställning (KRAV), miljövänlig och hållbar (Rainforest Alliance, FSC och MSC), smak och ursprung (Svenskt Sigill) eller produktion och odling under rättvisa sociala förhållanden (Fairtrade). Inom den svenska frukt och gröntbranschen är det främst KRAV, SvensktSigill och FairTrade som används.

KRAV-märket kan ses på produkter från hela livsmedelskedjan och alla typer av matproduktion, målet med certifieringen är att driva utvecklingen av ekologisk produktion. KRAV är en svensk standard som driver minimumkrav för odling och djurskötsel men certifieringen har även krav på sociala faktorer som arbetsmiljö och klimatpåverkan. Jämfört med de ekologiska krav som EU ställer (EU-eko) är KRAV-standarderna hårdare och mer långtgående både vad gäller djuromsorg, klimatpåverkan och socialt ansvarstagande. (KRAV, 2013)

SvensktSigill vänder sig till konsumenter som vill välja svenskproducerade produkter baserade på IPSigills och IPLivsmedels certifieringar. Produkter med märket framställs med krav på livsmedelskvalitet, miljöhänsyn och djuromsorg. Meningen med denna standard är, enligt hemsidan, att lyfta produkten och profilera den som en kvalitetsprodukt samt att lägga vikten på det mervärde till konsumenten som ansvarsfull produktion bidrar med. (Svenskt Sigill, 2013c)

Fairtrade Sverige är det svenska organet av Fairtrade Internationaional, märket finns på produkter som säljs inom den svenska dagligvaruhandeln men även inom hotell, café och restaurangbranscherna. Fairtrade syftar till att förbättra sociala och ekonomiska villkor för odlare och producenter i utvecklingsländer. Genom att etablera minimipriser och långsiktiga handelsavtal för råvaruodlare och producenter menar man att det leder till utveckling av lokala samhällen, både socialt och ekonomiskt. (Fairtrade, 2013)

	B2B Odling		B2B Förädling			B2C		
Namn	IPSigill	GlobalGAP	IPLivsmedel	BRC	ISO	KRAV	SVENSKT SIGILL	FAIRTRADE
Översikt	Svensk standard för att säkra livsmedel. Till för mindre svenska odlare som levererar inom Sverige.	Global standard för säkra livsmedel. Krävs av Svenska råvaruimportörer samt används av större Svenska odlare	Svenskt Standard för säkra livsmedel. Till för mindre svenska förädlare som levererar inom Sverige.	Global Standard för säkra livsmedel. Krävs av Svenska livsmedels importörer samt används av större Svenska förädlare.	Global standard livsmedel med bla livsmedels applicering. Bygger på vidare utveckling av processer.	Svensk standard som påvisar ekologiska och miljövänliga odlingskrav	Svensk standard som påvisar Svenskt ursprung och smakgaranti.	Global standard som påvisar produktion och odling under rättvisa sociala förhållanden
Grundat	1992	1997	1992	1998	1946	1987	1992	1997
Ursprung	Sverige	UK	Sverige	UK	Schweiz	Sverige	Sverige	UK

Tabell 1. Översikt av certifieringar inom Frukt och gröntbranschen i Sverige.

5. Empiri & analys

Från teorigenomgången identifierade vi fyra områden som hjälper oss i vårt syfte att skapa förståelse om certifieringars roll för livsmedelsaktörers arbete med att uppnå säkra livsmedel. Dessa områden är: (1) Betydelse för säkra livsmedel (2) Betydelse inom värdekedjan, (3) Betydelse av tredjepartgranskningar (4) Betydelse för interna processer. Först analyserar vi empirimaterial och teorimaterial mot varandra utifrån de fyra perspektiven för att sedan knyta ihop våra argument i en bredare analys i slutet av empiri & analys-kapitlet. Empiridelen består förutom dokumentstudie av certifieringar även av intervjuer med personer från branschen. Vi besökte fyra företag och pratade med respondenter i olika befattningar. Nedan kommer en presentation:

- **Grönsaksföretag X:** En salladsproducent som beroende på säsong odlar salladen själva eller importerar från södra Europa för att sedan skölja och paketera i påsar för vidare distribution i värdekedjan, exempelvis till grossister. Vi har intervjuat ekonomiansvarig, inköpsansvarig och kvalitetsansvarig.

- **Grossistföretag Y:** Köper frukt och grönt från hela världen och säljer till dagligvaruhandeln och restauranggrossister i Sverige. Har cirka 1200 leverantörer, största flödet av varor kommer från odlare i Sverige och Europa. Vi intervjuade ekonomiansvarig, kvalitetsansvarig och inköpare, inköparen är även samma person som är ansvarig på Potatisföretag Z.
- **Potatisföretag Z:** Förädlar potatis genom att skala och tvätta råvaran, har leverantörer i södra Sverige samt Danmark och säljer vidare till restauranggrossister. Företaget är nystartat och är dotterbolag till Grossistföretag Y. Vi pratade med ansvarig som även till viss del är inköpare på Grossistföretag Y.
- **Konsultfirma W:** Hjälper företag inom frukt och gröntbranschen med kvalitetsarbete och internrevisioner. På firman intervjuade vi en av konsulterna som har lång erfarenhet inom branschen.

5.1 Certifieringens roll för säkra livsmedel

Livsmedelsproducenter har påtryckningar från flera håll för att arbeta med att garantera säkra livsmedel. Bland annat säger lagen: *"att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel"* (Livsmedelslagen 2006:804, §1). Hur arbetar då branschen för att klara dessa påtryckningar, blir certifieringar ett styrsystem som aktörer använder för att nå upp till kraven. Utifrån insamlat material finns det främst tre aspekter; hur ser grunden för att arbeta med säkra livsmedel ut, hur arbetar aktörer med frågan och vad är resultatet.

Grunden för säkra livsmedel

Det är omöjligt att garantera säkra livsmedel. Trienekens & Zuurbier (2007) pekar på en rad faktorer som illustrerar att livsmedel är en dynamisk produkt som gör det svårt att garantera säkerhet. Livsmedelssäkerhet är nära knutet till kvalitén på produkterna och för frukt och gröntbranschen är hållbarhet synonymt med kvalitet. Att hållbarhet är en viktig faktor, konfirmeras av inköpare på Potatisföretag Z: *"Även hållbarhet är viktigt, vi vill ha hållbarhet på 8-9-tio dagar så det funkar i kedjan framåt. Har man inte koll på sina produkter så är det kanske bara sex dagar. Då är man ju inte en bra leverantör."*

Certifieringars roll är inte att garantera en säker slutprodukt, utan istället att implementera ett processystem som höjer kvalitén på produkterna och förebygger

produktionen av osäkra produkter inom alla delar av värdekedjan (Albersmeier et al., 2009). Att certifieringarnas roll handlar om att implementera förebyggande processer bekräftas på certifieringsorganens hemsidor (BRC, 2013; GlobalGAP, 2013). Vårt empiriska material verifierar att det inte går att garantera säkra livsmedel, istället är det en process som, rätt implementerad inom hela värdekedjan, syftar till att minimera risken för att osäkra livsmedel når ut till konsumenter samt ökar trovärdigheten mot producenter. Kvalitetsansvarig på Grönsaksföretag X, illustrerar hur man applicerar detta tänkande inom sin produktion ” *S: Det vi kan göra är att säkra i alla led bak, ner till leverantör, i odling för att ge de bästa förutsättningar för produkten. Det är så vi kan garantera (säkra livsmedel). Sen kommer det alltid att förekomma fall där någonting kan slinka genom*”. Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y gör samma poäng, certifieringar leder inte till garantier ” *Först vill jag då säga att det kan vi aldrig garantera, jag vill ta bort det ordet* ” istället menar hon att certifieringars roll handlar om att skapa trovärdighet ” *trovärdighet, alltså vad du tror på och litar på. Det handlar jättemycket om det*”. Att certifieringar i grunden handlar om att skapa en tillit får medhåll från ekonomiansvarig inom Grossistföretag Y ” *Det är att man alltid kan leverera produkter som uppfyller de krav och regleringar som är satta av myndigheter eller certifieringsorgan, att de (kunden) skall kunna känna sig trygga med det*”. Vår empiri verifierar att det inte är certifieringars roll att garantera säkra livsmedel, istället är rollen att förebygga osäkra livsmedel, genom att kvalitets försäkra processer, och på så vis produkter, inom värdekedjan.

Branschen driver certifieringar

Det ställs höga krav på säkra livsmedel från bland annat myndigheter, privata aktörer och konsumenter (Dzifa Mensah & Julien, 2011). För att klara påtryckningarna är industrin själva pådrivande i utvecklingen av de certifieringssystem som ska uppfylla dessa krav. Trienekens och Zuurbier (2007) pekar på att det har skett en polarisering i hur tillsynen inom livsmedelsindustrin utövas; på ena sidan finns de offentliga organen, exempelvis EFSA och WHO, och på den andra sidan finns de privata certifieringsorganen, exempelvis GlobalGAP, BRC och IP. Enligt Nadvi och Wältrings (2004) teori utvecklar branschen själva certifieringssystemen. Att så är fallet för frukt och gröntbranschen i Nordvästra Skåne verifieras av vår empiri då samtliga av våra intervjuade företag är certifierade via privata certifieringsorgan. Citaten nedan verifierar detta ytterligare: Kvalitetsansvarig på Grönsaksföretag X säger ” *Vi utgår från*

alla våra importleverantörer, alltså att alla icke-svenska leverantörer, ska vara GlobalGap certifierade. Det är liksom minimikravet för att leverera till oss". Inköpsansvarig på Grossistföretag Y berättar att *"IP Livsmedel är det vi arbetar med idag, IP eller GlobalGAP"*. Konsult i Konsultföretag W menar även hon att det främst är branschen egna certifieringar som används, då främst IP Sigill och GlobalGAP vid odling och IP Livsmedel och BRC vid förädling. Ekonomiansvarige på Grönsaksföretag X sammanfattar *"M: Det var ju att kunderna (inom värdekedjan) sa att ska ni leverera det här så ska det vara BRC-certifierat, och svårare än så var det inte"*. Det blir uppenbart att branschen förlitar sig på certifieringssystem som har utvecklats av privata aktörer.

Lang (2003) tar argumentet vidare då han menar att det är de stora dagligvarukedjorna, som driver utvecklingen av certifieringar. Det skulle alltså innebära att man inom frukt och gröntbranschen tillämpar en kombination av vad Nadvi och Wältring (2004) kallar den andra och tredje generationens certifieringar. Vår empiri ger följande bild:

Ekonomiansvarig på Grönsaksföretag X förklarar hur han ser på vilka det är som driver standarderna *"Vi har ju fått ett krav på oss att vi ska vara certifierade enligt standard...(Kraven kommer från) kunderna alltså, alltså inte konsumenten, våra kunder, ICA-centralt eller egentligen grossister som köper in till sina kedjor. ICA eller Everfresh eller Axfood"*. Att de stora kedjorna inom dagligvaruhandel sätter egna standarder som leverantörer gärna vill leva upp till menar även Inköpsansvarig på Grönsaksföretag X när hon säger *"de stora brittiska och tyska dagligvarukedjorna har egna revisioner... där får man olika certifieringar och jag har märkt på de Italienska odlarna att de är något som de är väldigt stolta över dessa certifikat, det påverkar att ha stora kunder att exportera till, det är ett tecken att man håller hög standard"*. Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y ser samma mönster: *"COOP ställer krav på oss och vi ställer krav på våra leverantörer det är så det går"*. Från ovan resonemang framgår det att branschen arbetar med att uppfylla krav på säkra livsmedel genom att kombinera certifieringar från privata certifieringsorgan med de krav som dagligvarukedjorna ställer, vilket verifierar Nadvi och Wältrings teori.

Certifieringar som bevis på kvalité

När det ligger i branschens intresse att arbeta med kvalitet kommer dessa värderingar att filtrera ned till de individuella organisationerna inom värdekedjan. Med varukvalitet menas att den produkt som säljs håller en viss standard, men även att den

bakomliggande produktionsprocessen håller en minimumnivå (Humphrey & Memedovic, 2006). Genom att vara certifierad signalerar leverantören en kvalitetsförsäkran till kunden (Albersmeier et al., 2009). Certifieringen blir då ett betyg på att leverantören når upp till en minimistandard och att det leder till en överskådlighet inom branschen. Boiral (2012) anser att kvalité blir vad organisationen gör det till. Om kvalité är en av de parametrar som mäter företagets framgång kommer man från ledningshåll att ägna tid till att implementera processer för att främja kvalité. Det bestyrks på certifieringsorganens egna hemsidor. Det första mål som GlobalGAP listar på sin hemsida är att etablera "A universal standard" (GlobalGAP, 2013a) vidare kan man läsa att BRC syftar till att "facilitate standardization of quality". (BRC, 2013) och hos IP Sigill kan man läsa att "Handeln ser certifiering av frukt och grönt som ett viktigt sätt att garantera produkten och produktionens kvalité." (Svenskt Sigill, 2013a). Både ekonomiskt ansvarig och inköpare på Grossistföretag Y verifierar detta. Ekonomiskt ansvarig: "Om man inte kan uppfylla standarderna och våra krav så blir du ingen leverantör till oss.... till sist är det kvalité som får bestämma, det är mycket styrt utifrån det". Inköpare: "Det är mycket kvalité också, man vill ju ha en bra kvalité". Säkra livsmedel kan bara förebyggas och det kan göras genom att arbeta med kvalitetssäkring genom hela kedjan. Genom att branschen sätter stort värde på, och mäter kvalité via sitt certifieringsarbete, blir kvalitetssäkring ett centralt mål i organisationer. Vår empiri verifierar således de teorier som menar att certifieringar leder till ökad produktkvalité.

En sammanfattning av certifieringars roll för säkra livsmedel

Certifieringars roll är att säkra livsmedel, detta krav drivs av en rad olika påtryckningsgrupper inom branschen. Certifieringar bidrar till att säkra livsmedel genom att kvalitetssäkra leverantörsprocesserna inom värdekedjan. Industrin driver själv, tillsammans med de stora dagligvarukedjorna, utvecklingen av certifieringssystemet, detta innebär att det blir en kombination av andra och tredje generationens certifieringar. Eftersom det ligger i branschens intresse att arbeta med kvalité, filtreras kvalitetstänkandet ned till de individuella organisationerna inom värdekedjan, med andra ord; "what gets measured gets done".

5.2 Certifieringens roll i värdekedjan

Certifieringars roll för värdekedjan tar sig främst två uttryck; dels att säkra livsmedel via spårbarhet och dels ett marknadsekonomiskt perspektiv. Det marknadsekonomiska perspektivet kan vidare delas upp efter vilken certifiering man pratar om. Riktat sig

certifieringen till aktörer inom värdekedjan, det vill säga B2B- certifieringar, blir det frågan om ett symboliskt värde som signalerar att ett kvalitetsminimum är uppnått från leverantörens sida, uppfylls inte detta minimum, leder det till att leverantören kommer att hamna utanför marknaden. Riktas sig certifieringen däremot till slutkonsumenter, B2C- certifieringar, blir det istället frågan om marknadsföringsfördelar.

Ökad spårbarhet

Uttrycket "från jord till bord" har blivit livsmedelsbranschens sätt att tolka lagkravet om spårbarhet, begreppet innebär att man skall kunna följa produktens väg genom hela värdekedjan. Detta för att snabbt kunna vidta åtgärder om det skall visa sig att produkten inte når upp till kraven för säkra livsmedel (Lang, 2003; Humphrey & Memedovic, 2006; Bosona & Gebresenbet, 2013). Vikten av att kunna följa en produkts väg genom värdekedjan, och på så vis jobba mot att säkra livsmedel, håller alla respondenter med om. Ekonomiansvarig för Grossistföretag Y menar även att spårbarhetsprocessen går snabbare och blir mer strukturerad eftersom alla inom kedjan arbetar efter samma regler. Kvalitetsansvariga på Grönsaksföretag X och Grossistföretag Y ser att arbetet med spårbarhet ger en ökad trygghet och att det även innebär säkrare livsmedel. Vidare illustrerar inköpare på Grönsaksföretag X precis hur långt man måste kunna följa produkten *"Det som krävs för de här certifieringarna är att man skall kunna se exakt varifrån den här påsen med sallad kommer ifrån, vilken odlare, vilket fält och till och med på vilken lot (del av fältet) som grödan är odlad på"*. Kravet på spårbarhet verifierats av vår empiri. Spårbarhet genom hela kedjan gör att branschen snabbt kan agera och dra tillbaka osäkra produkter.

Marknadsfördelar

Certifieringar mellan aktörer kan ses som ett betyg på att en organisation lever upp till branschens satta standarder. Det betyder att det blir svårt för företag som inte är certifierade att vara med på marknaden, speciellt vid internationell handel (Henson & Jaffee, 2006; Fulponi, 2007). Då blir det en marknadsfördel att vara certifierad, dock går det inte att använda som en marknadsföringsfördel eftersom alla certifieringar är likställda varandra. Detta ses tydligt då man inom branschen likställer IPSigill och Global Gap för produktion av råvaror och BRC och IP livsmedel vid produktförädling. Skillnaden ligger i att Global GAP och BRC är internationella men IP Sigill och IP Livsmedel används endast inom Sverige (Svenskt Sigill, 2013c; GlobalGAP, 2013). Det etableras således en vedertagen benchmarknivå snarare än en rangordning av

certifieringar inom värdekedjan (Albersmeier et al., 2009). Det verifieras av våra respondenter: Inköpare på Grossistföretag Y *"Det är inte så stor skillnad i grund och botten ändå, IP livsmedel är inte långt från BRC standarden. BRC är ju satt för hela Europa."* samt av Inköpare på företag X *"det finns ingen på exportmarknaden som inte är certifierad... så det är som ett måste, därför blir det som att man hanterat ett och samma företag för oss eftersom det inte finns någon som har en högre grad av certifiering"*.

Certifieringar inom värdekedjan medför således ett symboliskt värde snarare än ett marknadsföringsvärde, genom att vara certifierad signalerar leverantören att en minimumnivå har uppnåtts. Producenter sätter en stor tillit till certifieringar och ser det som ett måste för att ens överväga ett samarbete med leverantören (Nadvi & Wältring, 2004; Humphrey & Memedovic, 2006; Henson & Humphrey, 2009). Eller som ekonomiansvarig i Grönsaksföretag X uttrycker det: *"för det är liksom helt basala grejer, som livsmedelsproducent i en viss storlek så måste man visa att man har koll på vad man gör"*. Detta bekräftas av flera respondenter, bland andra menar ekonomiansvarig för Grossistföretag Y att man inte skall arbeta med certifieringar som marknadsföringsinstrument, då det skulle ge fel fokus. Kvalitetsansvarig och inköpare på Grönsaksbolag X har samma inställning men de menar även att B2B certifieringar inte når ut till slutkonsumenten, då de aldrig visas på förpackningar.

Utifrån vår empiri finns det därför inte belägg för de teorier som menar att certifieringar skulle medföra en marknadsföringsfördel för aktörer inom frukt och gröntbranschen.

Däremot finns det belägg för teorierna om marknadsföringsfördelar för certifieringar som trycks på förpackningar och visas mot konsument, men dessa ger information om produktens etiska och sociala värden snarare än om säkerhet (Albersmeier et al., 2009). Ekonomiansvarig för Grossistföretag Y verifierar att det finns ett mervärde från certifieringar gentemot slutkonsumenterna och att certifieringar som ett marknadsföringsinstrument ligger hos de stora dagligvarukedjorna: *"Sen vill de (dagligvarukedjorna) marknadsföra sig mot sina kunder, tex som Sainsbury som säger att de står för detta och detta och marknadsför det mot konsumenten"*. Att den information som förmedlas till slutkonsumenten är annorlunda från den information som förmedlas inom värdekedjan blir klart när man studerar B2C-certifieringarnas hemsidor; där läggs fokus på de sociala och etiska aspekterna snarare än säkra livsmedel (KRAV, 2013; Svenskt Sigill, 2013c; Fairtrade, 2013). Att konsumenter har ett annat intresse av

certifieringar än industrin verifieras av konsult i Konsultföretag W: *"Ja fast jag vet inte att om man tar t.ex. ISO och sätter det på äpplen, om det skulle funka...det finns många medvetna konsumenter men det finns även de som behöver väldigt enkla budskap. KRAV har lyckats och FairTrade, men inte IP."* Genom att jämföra B2B- med B2C-certifieringar illustreras skillnaden mellan de marknadsfördelar och marknadsföringsfördelar som certifieringar kan bidra med. B2B-certifieringar leder till marknadsfördelar genom att de symboliserar en kvalitetsminimumnivå, i stort ett måste för att vara med på marknaden. Däremot medför B2C-certifieringar marknadsföringsfördelar eftersom de symboliserar etiska och sociala värden som konsumenter kan lägga olika värden i. Sammanfattningsvis visar vår empiri att det inte finns marknadsföringsfördelar för certifieringar som används mellan aktörer inom värdekedjan men att det finns ett marknadsföringsvärde i de certifieringar som riktar sig till konsumenter.

Marknadsnackdelar

Det kan finnas en baksida med att branschen förlitar sig så hårt på certifieringar. När branschen sätter det som ett krav blir det svår för de leverantörer som inte är certifierade att få tillgång till marknaden (Fulponi, 2006; Humphrey & Memedovic, 2006; Henson & Humphrey, 2009). Att certifiera sig innebär betydande kostnader vilket kan leda till att främst mindre leverantörer som är kvalitetsmedvetna men saknar tekniska och ekonomiska resurser hamnar utanför den certifierade leverantörspoolen (Hatanaka, Bain & Busch, 2005). Resonemangen skiljer sig från de flesta av våra respondenters uppfattningar. Dock ser två respondenter ett möjligt problem, men då snarare som ett administrativt problem mer än att det skapar utanförskap; konsulten från Konsultbolag W ser att alla detaljkrav som certifieringarna ställer kan bli för mycket för mindre aktörer och kvalitetsansvarig på Grönsaksbolag X: *"Det kan bli problem för små odlare så klart, att de vill bara odla, de vill inte hålla på med så mycket dokumentation"*. För vissa aktörer, oftast mindre, kan certifieringar vara betungande både ekonomiskt och administrativt. Jahn, Schramm & Spiller (2005) menar att man ska hitta en lagom nivå som bidrar till kvalitet och trovärdighet men som inte skrämmer bort kunder genom höga kostnader för att upprätthålla kvalitetssystemet. Att hitta en lagom nivå kan vara svårt vilket gör att när branschen ställer krav på certifieringar kan det leda till att mindre aktörer hamnar utanför marknaden.

En sammanfattning av certifieringars roll inom värdekedjan

Certifieringars roll för värdekedjan tar sig två uttryck, ett som syftar till att säkra livsmedel och ett marknadsekonomiskt. Det marknadsekonomiska perspektivet belyser hur certifieringar genererar en minimumnivå och därför leder till ökad trygghet, baksidan av detta blir att det kan skapas ett utanförskap, de leverantörer som inte kan certifiera sig kommer att stå utanför det monopol som certifierade firmor har fått inom branschen. Vissa typer av certifieringar kan ge marknadsföringsfördelar, men detta riktar sig till slutkonsumenter snarare än mot aktörer inom värdekedjan. Certifieringar kan även innebära nackdelarna för vissa aktörer, så som utanförskap, då de är ekonomiskt och administrativt krävande. Utanförskap ses inte som ett problem av respondenterna i vår studie. Det kan bero på att firmorna vi pratat med är stora och etablerade och har de resurserna som krävs för att certifiera sig.

5.3 Tredje parts betydelse för säkra livsmedel

Granskningar som görs av tredje part, alltså certifieringsorganen, fungerar som ett komplement snarare än ett substitut för organisationers egna leverantörskontroller. Vi trodde vi såg en benägenhet att företag avsäger ansvar och kontroll till en tredje part när de till stor del förlitar sig på certifieringar. Dock stämmer det inte riktigt, granskningarna som tredje part utför är en hjälp och ger företag större möjlighet att handla med andra företag som har koll på sina processer. Certifieringssystemet lägger en bottennivå för branschen. Med det i åtanke kan organisationerna istället fokusera resurser på annat håll som bidrar till säkra livsmedel, så som relationsbyggande och granska andra livsmedelsfrågor som inte certifieringarna täcker.

Tredje partens betydelse för organisationerna

När leverantörsgranskningar sköts av externa parter kan företag till viss del släppa på egna kontroller och ansvar för att säkra livsmedel (Hatanaka, Bain & Busch, 2005). Främst gäller det större aktörer inom detaljhandeln som kan ställa krav på certifieringar av leverantörer längre ner i värdekedjan (Fulpono, 2006; Davey & Richards, 2013). Trienekens och Zuurbier (2008) menar att organisationer har mycket tillit till kontrollsystem som styrs av privata aktörer, det gäller speciellt då livsmedelsbranschen blir mer global och att det då blir svårare att utföra kontroller själva. Dock håller inte respondenterna i vår studie med, de är eniga att man har full kontroll för att säkra livsmedel med hjälp av leverantörsbesök och ständigt utföra egna kontroller av varor. Man kan även hitta att respondenterna säger emot sig själva; samtidigt som flera

respondenter menar att de har full kontroll säger de även att utan tredjepartsgranskningar skulle de utföra fler kontroller själva. Bland annat säger ekonomiansvarig på Grönsaksföretaget X: *"Då hade kontrollen blivit mycket mer noggrann från vår sida."* Även ansvarig för Potatisföretag Z håller med och säger att: *"Man får göra besök och kontroller av leverantörer istället så man har koll att de verkligen uppfyller det dem har sagt de ska göra"*. Resonemanget, med fler egna kontroller utan certifieringssystemet, visar att organisationerna, till viss del, släpper kontrollerna av säkra livsmedel till tredjepartsgranskarna. Dock poängterar samtliga vi intervjuat att man ändå behåller ansvaret för säkra livsmedel och att det fortfarande krävs egna kontroller av leverantörerna i form av exempelvis varukontroller och leverantörsbesök.

Granskningarna som tredje part utför kan då ses som komplement till de egna kontrollerna. Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y menar att certifieringar och egna kontroller inte får utesluta varandra, det får inte bli att man bara kryssar av kvalitetskontrollerna för att de är certifierade. Hon säger: *"Om vi ställer en fråga, hur kvalitetssäkrar du i din produktion? Det måste vara så enkelt att svara på om de är GlobalGAP-certifierad... men genom att ha certifieringen så har dem ändå gjort en första koll och granskning, sen gör vi en självutvärdering och ställer andra frågor och ser ifall de är friska"*. Kvalitetsansvarig på Grönsaksföretag X har samma åsikter och berättar hur hon arbetar med båda systemen: *"Jag begär in provtagning, exempelvis en HACCP-plan, om det har varit något problem. Jag vill se hur de reagerar, de ska ta saker och ting på allvar. Vi ska ha bra kommunikation och får jag inte det så köper vi inte in av dem"*.

Att tredje part, genom certifieringssystemet hjälper till med kontrollerna kan ses som positivt för organisationer och livsmedelssäkerheten. Det frigör resurser i form av tid och pengar eftersom man själva inte behöver granska allting nitiskt. Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y menar att hon inte kan granska alla 1200 leverantörer om alla skulle skicka in tjocka buntar med dokument som förklarar deras kvalitetssystem, certifieringssystemet betyder då enkelhet i kedjan eller som hon själv säger: *"Att det blir enhetlig i branschen tror jag är jätteviktigt, att leverantörerna får samma krav"*.

Ekonomiansvarig håller med, han menar att det ger en viss trygghet som gör att han inte behöver vara orolig och kan lägga fokus på andra saker istället. Ansvarig för Potatisföretag Z menar att han sparar både tid och pengar när alla jobbar på samma sätt.

De egna leverantörsbesöken som utförs kan även effektiviseras med hjälp av certifieringar; ekonomiansvarig på Grönsaksföretag menar att när certifieringarna är på plats kan man kontrollera andra saker som inte certifieringen täcker: *"Är de GlobalGAP-certifierade då vet jag, för att jag har suttit med vårt kvalitetssystem ute i odlingen, att det är de här punkterna man fokuserar på. Då kan vi attackera detta från något annat håll"*. Det kan även finnas fördelar för leverantörerna, kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y menar att en leverantör inte ska behöva ha alla sina kunder på besök hela tiden, de får en ordentlig granskning av certifieringsorganen och sen kan de fokusera på sina uppgifter istället. Att det finns en standard och lägstanivå för livsmedelsäkerhet, som säkerställs med tredjepartsgranskningar, bidrar även med andra värden än livsmedelssäkerhet; leverantörsbesök behöver då inte handla så mycket om att granska utan istället kan man fokusera på att bygga relationer. Tredjepartsrevisionerna är ett komplement som menar att hjälpa organisationens kvalitetsarbete. Men när organisationer sätter hög tilltro till systemet och till viss del släpper på egna kontroller, då kan man ställa sig frågan hur väl tredjepartssystemet fungerar.

Hur tillförlitligt är systemet?

Det finns alltså en tilltro och trygghet från organisationerna till certifieringssystemet, men hur väl kan man egentligen lita på systemet och de som gör granskningarna? Det finns viss kritik från teorier på grund av att det finns ekonomiskt värde i granskningarna (Power, 2003; Boiral, 2012). Power (1994;1996) menar att det har blivit ett koncept som kan säljas för pengar precis som de produkter kvalitetssystemen ska garantera säkerhet på. Albersmeier et al. (2009), Otley och Pierce (1996) samt Pierce och Sweeney (2004) menar att systemet inte går att lita på till fullo. De ifrågasätter kvalitén på granskningarna bland annat för att firmorna som utför granskningarna har en ekonomisk konflikt att hantera mellan intäkter och kostnader för uppdragen. Andra teorier påvisar även negativa aspekterna för branschen av granskningssystemet i stort. Lindeberg (2007) samt Humphrey & Owen (2000) menar att man tappar grundvärderingar som att ta ansvar och att visa respekt mot andra då granskningar blir allt för centrala.

Dock håller inte våra respondenter med, de tycker att granskningarna och de som granskar går att lita på. Ekonomiansvarig på Grossistföretag Y säger att kontrollsystemet är otroligt bra och att man inte kan komma runt det. Kvalitetsansvarig

på Grönsaksföretag X håller med, hon säger att det är så gediget att det inte går att fuska sig genom det. En annan aspekt är att företagen kan förbereda sig enbart för att klara en förannmäld granskning, både Power (1997) samt Boiral (2012) ser risken med att granskningar handlar om hur företagen själva målar upp sig. Ansvarig på Potatisföretag Z håller inte med: *"Sånt syns, om det är röjt för stunden eller en allmän ordning"*. Även konsulten från Konsultfirma X litar på systemet, hon har varit med som observatör på vissa granskningar och anser att revisorerna är otroligt duktiga och att man har mycket att lära sig av dem. Hon kommenterar även möjligheten att måla upp en fin yta vid granskningarna som: *"Visst det är stickprov men med tiden kommer det att komma fram, det tror jag man vågar säga"*. Även om respondenterna är positiva kommer ändå lite kritik ifrån konsulten från Konsultfirma W som ser en fara i att certifieringar fått hög status i branschen: *"det finns många detaljkrav som man måste leva upp till och då kanske man inte orkar gå vidare med utveckling"*.

Det bör möjligen ses som positivt att tredje part är inblandad och utför granskningar som sen branschen utformar sitt arbete kring, bland annat ger det tyngd till organisationens kvalitetsarbete samt legitimitet till företaget (Power, 1996; Free, Salterio & Shearer, 2009). Certifieringssystemet handlar även om mätbarhet för att bli jämförbar, organisationerna blir mätbara genom att införa rutiner och strukturer som sen kan bli granskade (Ek 2012, Power 1994). Det hela ger en miniminivå där företagens kvalitetsarbete kan bli jämförbar (Albersmeier et al., 2009). Några respondenter i studien framhäver också nyttan med tredje part, kvalitetsansvarig på Grossistföretaget Y säger: *"Ibland är certifieringen värd mer eftersom det är en tredjepartscertifiering än om jag själv har varit och granskat vår leverantör, för jag är någonstans i förhållande med leverantören"*. Även ekonomiansvarig i företaget håller med om att tredje part ger legitimitet eftersom granskningen blir enhetlig i branschen: *"man vet att det kommer hit andra och kontrollerar oss, att det inte blir något som företaget själv hittar på utan att det är strukturerat"*. Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y beskriver fördelarna av den tyngd som tredje part ger kvalitetsarbete, hon berättar om hur deras kunder ifrågasatte deras leverantörer under E-hec-härvan som bröt ut i Europa: *"Då kan vi visa att den leverantören har skrivit på vårt avtal, Här är deras GlobalGAP-certifikat, här är BRC för packhuset. Det paketet kan vi visa våra kunder, de har alla certifieringar, de har koll. Det bidrar till mer än att säga, de har ingen certifiering men de har ett jättebra"*

kvalitetssystem. Det blir inte samma sak". I vår studie finns viss skevhet mellan vissa teorier och empiri när det gäller systemets tillförlitlighet. Den generella kritiken mot tredjepartsgranskningar, att det finns en ekonomisk aspekt som påverkar kvalitén på granskningsuppdragen, får inget belägg från respondenterna i frukt och gröntbranschen i nordvästra Skåne. Istället ser man att tredje part är kompetenta och ger tyngd till kvalitetsarbetet genom att verifiera att certifieringens mål med att säkra livsmedel uppnås.

En sammanfattning av tredje partens betydelser för säkra livsmedel

Även om fenomenet tredjepartsgranskning kan kritiseras verkar det ändå som att en global livsmedelsbransch gynnas av det. Liksom Ek (2012) hävdar att granskningar kan vara ett verktyg som driver lösningar för vissa problem så har säkerheten i livsmedelsbranschen även gynnats av att tredjepartsgranskningar. Även om det egna kontrollbehovet minskar så kan det vara positivt så länge det fungerar som ett komplement. Att ha certifieringar som tredje part har granskat ger någon form av tillit eftersom det visar att man i alla fall har en bra miniminivå. Men sen kan man egentligen inte lita på någon till fullo och det krävs även egna kontroller för att få systemet att fungera. Vi kan även se att tredjepartsgranskningar bidrar till att frigöra resurser som kan användas till andra saker än att granska den miniminivån som tredje part redan har verifierat. I diskussionen kring hur en tredje part bidrar med trovärdighet får vi inte glömma att de kan ge tyngd till företagets kvalitetsarbete. Så länge det fungerar som ett komplement, som det verkar göra i frukt och gröntbranschen i nordvästra Skåne, blir tredje part en hjälp till att höja livsmedels säkerheten.

5.4 Certifieringars betydelse för interna processer att säkra livsmedel

Hur certifieringar används inom organisationen har även betydelse för hur väl man levererar säkra livsmedel. Certifieringar kan ses som ett styrmedel för att uppnå uppsatta mål från certifieringsorganen. De interna processerna blir då väsentliga för att hålla koll på hygien och spårbarhet som är viktigt för att uppfylla krav på säkra livsmedel (Livsmedelslagen, 2006:804). Men vilken betydelse har certifieringar i förbättringsarbetet av de interna processerna?

Rutiner och struktur för att säkra livsmedel

Certifieringar påverkar de interna processerna genom att sätta standarder för hur struktur och rutiner utformas i en organisation (Busch, 2000). Det handlar om att vara

ett styrmedel för både ledningen och livsmedelsbranschen i stort (Nadvi & Wältring, 2004; Trienekens & Zuurbier, 2008). Tanken är att när kraven på givna standarder når organisationen skapar organisationen strukturer och rutiner för att uppnå dessa mål. Ansvarig på Potatisföretag Z håller med: *"Det (certifieringar) är bra för egna företaget, även om man inte kan utnyttja det utåt så är det ett bra sätt för styrning och kontroll tycker jag"*. Angående struktur för att säkra livsmedel säger inköpare på Grönsakföretag X: *"Det är grunden till allting att man arbetar på ett strukturerats sätt och hela certifieringen bygger på att man skall tänka efter innan man agerar"*. Hon får medhåll av ekonomiansvarig som menar att implementering av BRC var viktigt eftersom det gav dem ett strukturerat sätt att arbeta för att uppnå kvalitet, och då även säkra livsmedel. I motsatts till Grönsakföretag X som hade stor nytta av certifieringar för att strukturera sitt arbete så har Grossistföretag Y angripit det annorlunda. De certifierade sig senaste året men har trots det länge arbetat med kvalitésäkrande processer, kvalitetsansvarig säger: *"Vi har en certifiering men den har inte gjort att vi levererar säkra livsmedel. Men det beror på att vi har haft kunskapen i huset tidigare"*. Det leder till vidare funderingar, det är inte certifieringarna i sig som är kvalitetsgenererande utan det är den uttalade kunskapen som krävs för att bli certifierad som genererar kvalitet i de interna processerna.

Men oavsett om kunskapen redan finns inom företaget eller kommer med hjälp av certifieringar så handlar det om att få alla i organisationen att förstå hur de ska arbeta för att säkra livsmedel. Ett exempelvis på det kan vara att alla medarbetare måste ha förståelse för hur livsmedelshygien förebygger osäkra livsmedel, konsulten på Konsultfirma W berättar: *"Det handlar om att förmedla, har man en odling till exempel med 40 personer så kan man inte ha 40 olika hygienregler. Utan det måste vara bestämt vad som gäller och att kommunicera. Det är nog ett tänk som man inte hade när jag började, och jag har sett att de som jobbar med BRC har fått en struktur, det handlar om utbildning av personal; hygienregler, klädsel, skadedjurshantering, underhåll, kyla, vatten och så vidare"*. Ansvarig på Potatisföretag Z håller med och menar att livsmedel blir säkrare för man sätter upp rutiner för hygien och så vidare. Att certifieringar bidrar med att sprida kunskap inom en organisation verifieras ovan, utifrån detta blir det naturligt att titta på hur denna kunskap genereras inom organisationen.

Organisatoriskt lärande för rutiner och struktur

Som tidigare nämnt spelar certifieringar en viktig roll för att strukturera organisationens rutiner från ledningshåll, men även vikten av att generera kunskap inom organisationen bör lyftas fram. Kunskap kan definieras utifrån tyst och kodifierad kunskap. Den tysta kunskapen kan vara personers erfarenhet eller rutiner som växt fram genom att man kopierar efter varandra. Den kodifierade kunskapen kan ses som att kunskap är nerskriven i exempelvis manualer (Collins 1993; Nonaka, 1994; Blackler 1995; Alvesson 2001). Både kunskapsspridning och certifieringar bör ses som dynamiska, kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y säger: *"De här standarderna görs ju om och omvärderas. Det är ju inte så att de är statiska. De revideras och kommer med nya krav. Så vis blir standarderna i sig och vidareutvecklade. Det är ständiga förbättringar"*.

Nonaka (1994) beskriver organisatoriskt lärande som en dynamisk process där kunskap kontinuerligt transformeras. Tyst kunskap, så som erfarenhet hos en anställd, blir till kodifierad kunskap (externalisering) när man samlar den i manualer för förklara hur arbetet kan bedrivas. Kunskap kan också gå från kodifierad till kodifierad (kombination) genom att manualer kan spridas mellan avdelningar eller organisationer, exempelvis genom att de nedskrivna mål som finns i certifieringar skrivs om och blir till grunder för företagets manualer. Dock ska det inte glömmas att den kodifierade kunskapen behöver transformeras igen till tyst kunskap (internalisering) genom att nya personer lär sig rutiner exempelvis via att läsa manualer. Fjärde och sista steget i Nonakas modell är att kunskap även kan spridas från tyst kunskap till tyst kunskap (socialisering) genom att personer delar erfarenheter muntligt med varandra. Vi menar att certifieringar spelar en central roll för den dynamiska kunskapsprocessen. Certifieringar underlättar för att säkra livsmedel genom att samla och sprida kunskap inom och mellan organisationer (Jenkins et al 2002, i Fransen & Kolk, 2007; Hatanaka, Bain & Busch, 2005). Vikten av organisatoriskt lärandet beskriver kvalitetsansvarig på Grönsaksföretag Y: *"Rutinen finns och det finns ingen risk att man utsätter konsumenter för något egentligen, utan det är mer att det har blivit en miss i våra interna rutiner, kanske en ny person som inte riktigt har förstått"*. Inköpare på företaget menar att rutinerna ska genomsyra organisationen: *"Allt det vi gör, vi skall föra ned allting elektroniskt också så att vem som helst kan utföra det. Det är ju tänkt att man genom att läsa den här manualen skall veta hur man skall ta emot en kall sallad allting skall vara strukturerat, det skall finnas givna manualer för hur*

man skall agera i olika situationer". Även på ledningsnivå spelar certifieringar in som kunskapsspridare, ekonomiansvarig på samma företag berättar: " Vi ska se det som ett hjälpmedel inte som något som är betungande. Och det hjälpmedlet har gjort; först var jag ansvarig för BRC, sen kom X in och tog över, och då blev det ännu bättre, sen kom (nuvarande kvalitetsansvarig) och tog över efter henne, och det har ändå varit relativt enkelt att slussa in henne i det".

Den kodifierade kunskapen lyfts fram genom certifieringar men man ska inte glömma att den tysta kunskapen fortfarande är viktig i organisatoriskt lärande för att säkra livsmedel. Dessutom behövs det tyst kunskap i organisationen för att kunna tolka den kodifierade kunskapen som kommer från certifieringar (Guzman & Trivelato, 2008). Kvalitetsansvarig på Grossistföretag Y håller med om att certifieringar kan hjälpa till att få in kunskap i en organisation för att sedan spridas vidare, men hon understryker även vikten av tyst kunskap och att allting inte kan kodifieras: *"Vi har extremt duktiga varukontrollanter, skulle jag säga, där nere med lång erfarenhet. De kan inte skriva in den erfarenheten i rutiner. De har en känsla av att vi byter säsong och att vi byter land, nu ska vi kolla det lite extra, slutkampen i det här landet. Eller nu kommer den här leverantören vi hade problem med i förra veckan".* Här understryks vikten av kunskap hos människor i organisationer och då menar vi att certifieringar har en viktig roll för att höja den nivån. Certifieringar kan ta in kunskap i företaget för att sedan spridas vidare via kombination och internalisering enligt Nonakas (1994) dynamiska process för organisatoriskt lärande.

Sammanfattning av certifieringar som organisatoriskt lärande

Certifieringar kan vara betydande för de interna processerna genom att de inverkar på strukturer och rutiner. Det är ett styrmedel för ledningen som ska kvalitetsarbetet neråt i organisationen, men som framgår av vår empiri kan kvalitetsarbetet även fungera utan certifieringar, förutsatt att kunskapen redan finns i organisationen. Det leder vidare till tankar om att certifieringar inte är det centrala för att styra upp struktur och rutiner i en organisation utan att det istället handlar om kunskap. Certifieringar spelar en central roll i kunskapsspridningen, dock belyses inte alltid denna roll som kunskapsspridare fram. Vi har utifrån vår empiri identifierat att certifieringar har en viktig roll för att sprida kunskap och på så vis bidra till organisatoriskt lärande.

5.5 Certifieringars roll för hur branschen säkrar livsmedel

Här följer en sammanfattning av analysen som sätter den i ett perspektiv utifrån vårt syfte: att generera kunskap för att skapa förståelse om certifieringars roll för livsmedelsaktörers arbete med att uppnå säkra livsmedel. Utifrån våra teorier såg vi att säkra livsmedel är ett grundläggande begrepp för livsmedelsindustrin, dels är det ett lagkrav och dels kommer kravet från olika påtryckningsgrupper inom värdekedjan. Att garantera säkra livsmedel är en omöjlighet och istället måste man arbeta utifrån att förebygga. Det görs genom att kvalitetssäkra de bakomliggande produktionsprocesserna. Certifieringens roll blir då att införliva denna kvalitetsförsäkring för de interna processerna genom att etablera normer och standarder. Det är branschen själva som driver certifieringarna, privata certifieringsorgan utför granskningen och de stora dagligvarukedjorna är med och ställer krav på de normer och standarder som certifieringarna innefattar. Vad som framkom ur teorierna och som bestyrktes av vårt empiriska material är att certifieringar som arbetsmetod innebär att det ligger ett stort fokus på mätbarhet inom branschen, denna mätbarhet granskas sedan av en tredje part. Att vara certifierad är mer eller mindre ett måste för att kunna vara med och konkurrera på marknaden och att vara certifierad betyder kvalitetssäkring genom mätbarhet. I och med att aktörer mäter kvalitet och bedöms utifrån resultaten, blir säkra livsmedel automatiskt en del av branschens arbete, eller för att beskriva det annorlunda; *"what gets measured gets done"*.

Utifrån teorin förstod vi att spårbarhet är en central del av livsmedelsäkerhet och certifieringar fyller en viktig roll i och med att de ställer kravet på att aktören måste kunna spåra sin produkt ett steg framåt och bakåt i kedjan. Certifieringar fyller även andra roller inom värdekedjan då de förmedlar vissa budskap, ett uppenbart budskap som en organisation förmedlar när den är certifierad är att man uppnår en viss kvalitetsnivå. Vidare finns det olika typer av certifieringar beroende på var i kedjan man befinner sig. Certifieringar mellan aktörer på marknaden skiljer sig från de certifieringar som riktar sig till konsumenten. Vad som inte framgick från teorin utan blev vår egen analys när vi intervjuat våra respondenter var att man inte vinner några marknadsförings fördelar med att vara certifierad inom kedjan, istället innebär det ett symboliskt värde, det vill säga man kan visa att man är lika bra som de andra certifierade aktörerna på marknaden men inte att man är bättre, detta eftersom alla

certifieringar inom industrin värderas lika. Detta skiljer sig från de certifieringar som riktar sig mot konsumenter, då B2C- certifieringarna signalerar värden som kan rankas subjektivt, så som socialt- och etiskt ansvarstagande. Det blir alltså en möjlighet att via B2C-certifieringar vinna marknadsföringsfördelar, medan B2B-certifieringar signalerar ett godkänt betyg för att kunna vara med och konkurrera på marknaden.

Vad som ytterligare framkommer av teorierna är att det blir tredje part som kontrollerar, och på så vis upprätthåller, kvalitetsnivån inom branschen. Genom att man förlitar sig på privata certifieringsorgan lägger aktörerna över en del av kontrollerna för att producera säkra livsmedel till tredje part. Utifrån teorierna framkommer en del kritik mot tillförlitligheten av ett system med tredjepartsgranskningar. Det får inget belägg i vår empiriska studie, respondenterna ser systemet som tillförlitligt och granskarna som kompetenta. En tredje part verkar istället ge en tyngd till organisationens kvalitetsarbete när det kompletterar egna kontrollsystemen. Vad som sedan kommer fram när man pratar med aktörer inom branschen är att kontrollerna friar upp tid och resurser för aktören att använda till andra saker. Vissa av våra respondenter menar att man bör använda dessa resurser till att göra ytterligare kontroller av leverantörerna för att fördjupa sig i uppfattningen om deras processkvalitet. Dessa extra kontroller fördjupar då arbetet av att förebygga osäkra livsmedel. Certifieringar kan således leda till att det utförs ytterligare kontroller, provtagningar och analyser av leverantörer än vad som skulle vara fallet om man inte kunde förlitat sig på den miniminivå som tredjepartskontrollerna innebär. Det finns en möjlighet att på detta sätt höja nivån för säkra livsmedel ytterligare.

Vad som även framgår efter att analyserat certifieringarnas karaktär på marknaden, efter teorier och vad våra respondenter säger, är att det på grund av certifieringar uppkommer ett hinder för den fria marknaden. Producenter kräver certifierade leverantörer och för att certifiera sig krävs resurser i form av tid och pengar. Certifieringar kan då leda till en barriär för mindre och resursfattiga aktörer att komma in på marknaden. För livsmedelssäkerheten kan det dock vara en positiv aspekt med denna monopolsituation eftersom barriären faktiskt utgör en miniminivå och därför minskar risken för att osäkra livsmedel når ut till konsumenter. För att dra argumentet om utanförskap till sin spets kan man hävda att certifieringar, indirekt, även kan leda till

att redan stora företag tar ytterligare marknadsandelar. Det kan i sin tur leda till att branschens konkurrenskraft urholkad. Å andra sidan kan man tolka det som att marknaden öppnar upp för större konkurrens genom att använda sig av certifieringar, då deras miniminivå för produktkvalitet likställer aktörer och gör dem lättare att byta ut.

Enligt teorierna bygger certifieringar på rutiner och standarder som, när de korrekt implementeras inom en organisation, leder till en kvalitetsförsäkran. För att man skall kunna förankra dessa standarder inom en organisation måste de kommuniceras till, och adopteras av, alla organisationens anställda. Det görs genom fastställandet av rutiner och manualer över hur arbetet bör utföras för att uppnå kvalitetsnivån som certifieringen kräver. Kanske inte lika uppenbart är certifieringarnas roll som kunskapsspridare. Genom att kräva att organisationen, via så kallad kodifierad kunskap, sätter miniminivåer för kvalitet i manualer och andra styrdokument, kommer den kodifierade kunskapen att översättas till tyst kunskap. Certifieringar bygger på att ständigt utveckla och förbättra rutiner och därmed höja kvalitetsnivån. Det innebär att när ny kodifierad kunskap introduceras i organisationen omvandlas den till tyst kunskap vilket i sin tur genererar en högre kunskapsnivå inom hela organisationen.

6. Slutsats

Certifieringar har flera betydelser för aktörer inom livsmedelsbranschen för att säkra livsmedel; dels de som kan anses uttalade i branschen (*explicita*) men vi menar att det även finns outtalade betydelser (*implicita*) som gör certifieringar till ett komplext begrepp. De *explicita* betydelserna är certifieringarnas roll för att förebygga osäkra livsmedel genom att processer och spårbarhet genom hela värdekedjan kvalitetssäkras. Det handlar alltså inte om att garantera säkra livsmedel utan att jobba för det. De flesta aktörerna inom branschen har som krav att enbart arbeta med certifierade leverantörer, då blir de standarder och normer som certifieringar bidrar till ett minimum för vad leverantören måste uppnå för att kunna agera på marknaden. Certifieringssystemet bygger på kontroller av mätbara kvalitetsmål, i sin tur leder det till att kvalitet blir viktigt för att få tillgång till marknaden och att vad som är viktigt, att säkra livsmedel, blir gjort.

Förutom de mer uttalade betydelseerna finns även en rad implicita effekter med att vara certifierad. Det är främst utifrån dessa faktorer som vi ser att vår studie bidrar till ökad förståelse om begreppet. För att säkra livsmedel blir det en fråga om att ha kunskap för att behärska och förstå kvalitetsnivån för de interna processerna, där har certifieringar en viktig roll som kunskapsspridare för de människor som arbetar i organisationen för att implementera rätt nivå på strukturer och rutiner. Certifieringssystemens grund bygger på granskningar från tredje part, de verifierar att den certifierade aktören håller en minimumnivå. Det i sin tur betyder att man som livsmedelsproducent kan spara resurser genom att inte behöva se in i den andres processer. Istället kan de göra kompletterande kontroller av ytterligare området vilket leder till att kvalitén för livsmedel kan höjas ännu mer.

Certifieringar mellan aktörer inom värdekedjan signalerar ett symboliskt värde, snarare än marknadsföringsfördelar. Detta eftersom man inom branschen, till stor del, ser certifierade företag som kvalitetsmässigt likaställda. Utifrån detta resonemang kan certifieringssystemet bli marknadsskapande för de som är certifierade medan det skapar marknadsbarriär för de som saknar resurser att certifiera sig, även om de arbetar på ett säkert sätt. Det bör även poängteras att icke certifierade firmor naturligtvis kan leva upp till samma kvalitetskrav som certifierade aktörer men skillnaden är att detta symboliska värde inte kan uttryckas gentemot marknaden då certifiering saknas. Eftersom systemet drivs på av privata aktörer inom branschen blir det även de som omedvetet driver på marknadsbarriärerna. Ur ett marknadsperspektiv kan det vara diskutabelt men samtidigt positivt för att säkra livsmedel, de som är innanför barriärerna har kapaciteten att arbeta för säkra livsmedel.

7. Diskussion

Livsmedelsbranschen kan vara komplex till sin struktur vilket återspeglas i den bakomliggande värdekedjan som ofta är global och består av flera aktörer. Det krävs ett väl fungerande system för att hantera globalisering, speciellt för att kunna säkra livsmedel inom en global bransch (Humphrey & Memedovic, 2006). En anledning till att livsmedelsbranschen har blivit global i sin karaktär beror till stor del på att konsumenter efterfrågar ett stort utbud billiga livsmedel; en global marknad underlättar för att leva upp till dessa krav (Desrochers & Shimizu, 2012). Systemet med certifieringar drivs av branschen själv (Nadvi & Wältring, 2004; Humphrey &

Memedovic, 2006) och bidrar, förutom att arbeta med säkra livsmedel, även med att skapa tillit mellan de olika aktörerna inom värdekedjan (Lang, 2003). Man kan då argumentera att viljan att globalisera driver på certifieringssystemen eftersom importörer själva inte har resurserna att kontrollera alla de leverantörer som finns på en global spelplan. Om man skall kunna fortsätta använda leverantörer från en global marknad och möta kravet på mångfald och lågt pris i sortimenten, som vi konsumenter i stort sätt förutsätter, kommer branschen att fortsätta att bestå av långa globala värdekedjor. Det i sin tur fastslår certifieringars roll för säkra livsmedel.

Det har över årens lopp inträffat en rad olika skandaler, många vars ursprung man inte har kunnat härleda. Som svar på dessa har certifieringar vuxit fram och blivit industrins verktyg för att förebygga att flera skandaler ska inträffa. Eftersom det egentligen är omöjligt att garantera säkra livsmedel handlar det istället om att arbeta med bakomliggande processer för att bara säkra livsmedel ska gå vidare i värdekedjan. Med de bakomliggande processerna menas de rutiner och standarder som i sin tur bygger upp organisationers interna processer, eftersom de till stor del består av människor som utför olika rutiner blir dessa människors kunskapsnivå central. Vi menar därför att certifieringars roll för att säkra livsmedel bland annat är att höja kunskapsnivån hos de anställda och ska användas som en kunskapspridare.

Certifieringssystemet är uppbyggt av tredjepartsrevisioner (Trienekens, & Zuurbier, 2007) där certifieringars syfte är att kontrollera och verifiera nivån på de rutiner och standarder som organisationen ska nå upp till, lever inte den granskade organisationen upp till denna nivå kan man inte heller certifieras (Albersmeier et al., 2009). Eftersom branschens aktörer bryr sig och dessutom har satt ett granskningssystem på plats gäller den gamla devisen "*what gets measured gets done*" som beskrivning över hur certifieringar bidrar till säkra livsmedel i stort. När kunden och branschen mäter kvalitet blir man tvungen att arbeta med det. I vår studie har vi kommit i kontakt med respondenter som arbetar aktivt med kvalitet i de interna processerna, dock kan vi inte generalisera att övriga aktörer i livsmedelsbranschen går lika hårt in för det. Trots allt inträffar det fortfarande livsmedelsskandaler, men och andra sidan får vi ha i åtanke att det är omöjligt att garantera säkra livsmedel.

Systemet med tredjepartsgranskningarna bidrar till flera positiva aspekterna för att säkra livsmedel. De bidrar till en första gallring och etablerar vilka leverantörer som får vara med och konkurrera om marknaden. Man kan se certifieringar som en sorts "gatekeeper" som ska se till att det enbart är seriösa aktörer på marknaden. Man kan dessutom mena att systemet bidrar till stordriftsfördelar, när någon redan har granskat leverantören friar det upp resurser för producenten att lägga på annat håll. Men för att se det från en annan vinkel, utarmar det branschen genom att de stora blir större medan de mindre leverantörerna blir utslagna. Globaliseringen och tillhörande certifieringssystem kan bidra till att vissa aktörer inte kan vara med och konkurrera eftersom det krävs resurser för att implementera certifieringar. Men certifieringssystemet skulle också kunna sägas skapa ökad konkurrens eftersom det blir ett likställande av aktörer och dessa aktörer kan sedan bytas ut mot varandra.

Att vara certifierad är att signalera till övriga marknaden att man kan leverera säkra livsmedel, i alla fall att man har klarat inträdesprovet till marknaden. Dock kan inte B2B-certifieringar användas mer än som ett inträdesprov, det signalerar inte att man är bättre än någon annan som är certifierad. Dock kan man se differentiering av vad B2C-certifieringarna står för genom att de signalerar olika värden genom socialt och etiskt ansvarstagande. B2B-certifieringssystemen kan beskrivas som att de ger branschen enhetlighet för att säkra livsmedel, ett krav som dessutom ses som självklart. Men kraven för livsmedelsföretag att ta ökat socialt och etiskt ansvar växer. Dessutom är det ett krav som är diffust att bedöma, detta gör det troligt att sådana aspekter kommer att införlivas i B2B-certifieringarna i framtiden. Dock kan detta innebära problem då säkra livsmedel går att mäta men hur mäter man socialt ansvar?

8. Referenser

121. (2013). BRC-Food. <http://www.121.nu/onetone/info.aspx?what=BRCFOOD> (Läst: 11maj 2013).
- Albersmeier, F., Schulze, H., Jahn, G., & Spiller, A. (2009). The reliability of third-party certification in the food chain: From checklists to risk-oriented auditing. *Food Control*, 20(10), 927-935.
- Alvesson, M. (2001). Knowledge work: Ambiguity, image and identity. *Human relations*, 54(7), 863-886.
- Alvesson, M. & Deetz, S. (2000). *Kritisk samhällsvetenskaplig metod*. Lund: Studentlitteratur.
- Alvesson, M. & Kärreman, D. (2007). Constructing Mystery: Empirical Matters in Theory Development. *Academy of Management Review*, 32(4), 1265-1281.
- Alvesson, M. & Kärreman, D. (2011). Organizational discourse analysis - well done or too rare? A reply to our critics. *Human Relations*, 64(9), 1193-1202.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (1992). The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers. *The Sociological Review*, 40(2), 253-293.
- Blackler, F. (1995). Knowledge, knowledge work and organizations: an overview and interpretation. *Organization studies*, 16(6), 1021-1046.
- Boiral, O. (2012). ISO Certificates as Organizational Degrees? Beyond the Rational Myths of the Certification Process. *Organization Studies*, 33(5-6), 633-654.
- Bosona, T., & Gebresenbet, G. (2013). Food traceability as an integral part of logistics management in food and agricultural supply chain. *Food Control*. 33. 32-48.
- BRC. (2013). Welcome to BRC Global Standards. www.brcglobalstandards.com/Home.aspx (Läst: 10 maj 2013).
- Bryman, A. (2002). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber.
- Busch, L. (2000). The moral economy of grades and standards. *Journal of Rural Studies*, 16(3), 273-283.
- Collins, H. M. (1993). The Structure of Knowledge. *Social Research*, 60(1), 95-116.
- Czarniawska, B. (1992). *Styrningens paradoxer: scener ur den offentliga verksamheten*. Stockholm: Norstedts.
- Davey, S. S., & Richards, C. (2013). Supermarkets and private standards: unintended consequences of the audit ritual. *Agriculture and Human Values*, 1-11.
- Deetz, S. (1996). Crossroads—Describing Differences in Approaches to Organization Science: Rethinking Burrell and Morgan and Their Legacy. *Organization science*, 7(2), 191-207.

Desrochers, P. & Shimizu, H. (2012). *The Locavore's Dilemma: In Praise of the 10,000-mile Diet*. New York: Public Affairs.

Dzifa Mensah, L. & Julien, D. (2011). Implementation of food safety management systems in the UK. *Food Control*, (22), 1216-1225.

Ek, E. (2012). *De granskade – Om hur offentliga verksamheter görs granskningsbara*. Göteborg: Ineko.

EU-kommissionens förordning (EG) om säkra livsmedel, nr 2073/2005.

EU-kommissionens förordning (EG) om spårbarhet för livsmedel, nr 178/2002.

Fairtrade. (2013). Vad är Fairtrade? <http://fairtrade.se/om-fairtrade/vad-ar-fairtrade> (Läst: 10 maj 2013).

Fransen, L. W. & Kolk, A. (2007). Global rule-setting for business: A critical analysis of multi-stakeholder standards. *Organization*, 14(5), 667-684.

Free, C., Salterio, S. E., & Shearer, T. (2009). The construction of auditability: MBA rankings and assurance in practice. *Accounting, Organizations and Society*, 34(1), 119-140.

Fulponi, L. (2006). Private Voluntary Standards in the Food System: The Perspective of Major Food Retailers in OECD Countries. *Food Policy*, 31(1), 1-13.

Fulponi, L. (2007). The globalization of private standards and the agri-food system. I J. F. M Swinnen (red.), *Global supply chains, standards, and the poor* (ss. 5-18). Wallingford: CABI.

GlobalGAP. (2013a). Who we are. http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are (Läst: 10 maj 2013).

GlobalGAP. (2013b). Fruit and Vegetables. http://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/crops/FV (Läst: 10 maj 2013).

Guzman, G., & Trivelato, L. F. (2008). Transferring codified knowledge: socio-technical versus top-down approaches. *Learning Organization, The*, 15(3), 251-276.

Hatanaka, M., Bain, C., & Busch, L. (2005). Third-party certification in the global agrifood system. *Food policy*, 30(3), 354-369.

Henson, S., & Humphrey, J. (2009). The impacts of private food safety standards on the food chain and on public standard-setting processes. *FAO/WHO Codex Alimentarius Commission*, May.

Henson, S., & Jaffee, S. (2006). Food Safety Standards and Trade: Enhancing Competitiveness and Avoiding Exclusion of Developing Countries. *European Journal Of Development Research*, 18(4), 593-621.

Holme, I. M. & Solvang, B. K. (1997). *Forskningsmetodik – Om kvalitativa och kvantitativa metoder*. Lund: Studentlitteratur.

Humphrey, C., & Owen, D. (2000). Debating the 'power' of audit. *International Journal of Auditing*, 4(1), 29-50.

Humphrey, J & Memedovic, O. (2006) Global Value Chains in the Agrifood Sector. United Nations Industrial Development Organisation.
<http://www.regoverningmarkets.org/en/filemanager/active?fid=408>.

Jacobsen, D. I. (2002). *Vad, hur och varför? Om metodval i företagsekonomi och andra samhällsvetenskapliga ämnen*. Lund: Studentlitteratur.

Jahn, G., Scharamm, M. & Spiller, A. (2005). The Reability of Certification: Quality Labels as a consumerPolicy tool. *Journal of consumer policy*, 28. 53-73.

KRAV. (2013). <http://www.krav.se> (Läst: 10 maj 2013).

Lang, T. (2003) Food Industrialisation and FoodPower: Implicationsfor Food Governance. *Development Policy Review*, 21(5-6): 555-568.

Lindeberg, T. (2007). The ambiguous identity of auditing. *Financial Accountability & Management*, 23(3), 337-350.

Livsmedelslagen. (SFS 2006:804).

Llewelyn, S. (2003). What counts as "theory" in qualitative management and accounting research? Introducing five levels of theorizing. *Accounting, Auditing & Accountability Journal*, 16(4), 662-708.

Manning, S., Boons, F., von Hagen, O., & Reinecke, J. (2012). National Contexts Matter: The Co-evolution of Sustainability Standards in Global Value Chains. *Ecological Economics*, 83(1), 197-209.

McMahon, T. (2012). The 100-Mile Mess. *Maclean's*, 125(27), 48-51.

Nadvi, K., & Wältring, F. (2004). 3. Making sense of global standards. *Local enterprises in the global economy: Issues of governance and upgrading*, 53.

Nonaka, I. (1994). A Dynamic Theory of Organizational Knowledge Creation. *Organization Science*, 5(1), 14-37.

Otley, D. T. & Pierce, B. J. (1996). Auditor time budget pressure: consequences and antecedents", *Accounting, Auditing & Accountability Journal*, Vol. 9 Iss: 1, pp.31 – 58.

Pierce, B., & Sweeney, B. (2004). Cost-quality conflict in audit firms: an empirical investigation. *European Accounting Review*, 13(3), 415-441.

- Power, M. (1994). *The audit explosion* (No. 7). London: Demos.
- Power, M. (1996). Making things auditable. *Accounting, organizations and society*, 21(2), 289-315.
- Power, M. (1997). *The Audit Society – Rituals of verification*. Oxford: University Press.
- Power, M. K. (2003). Auditing and the production of legitimacy. *Accounting, organizations and society*, 28(4), 379-394.
- Ryen, A. (2004). *Kvalitativ intervju – från vetenskapsteori till fältstudier*. Malmö: Liber.
- Saltini, R., & Akkerman, R. (2012). Testing improvements in the chocolate traceability system: Impact on product recalls and production efficiency. *Food Control*, 23(1), 221-226.
- Simmonds, G. (2002). Consumer representation in Europe policy and practice for utilities and network industries. *Research Report*, 11.
- Svenska Dagbladet. (2013). Utbrottet bland de största någonsin. http://www.svd.se/mat-och-vin/storhelger/frysta-bar-hepatitutbrottet-bland-de-storsta-nagonsin_8132248.svd (Läst: 10 Maj 2013).
- Svenskt Sigill. (2013a). Välkommen till Svenskt Sigills sidor för Frukt & Grönt. <http://www.svensksigill.se/Certifiering/Valkommen-till-Svenskt-Sigills-sidor-for-Frukt--Gront> (Läst: 11 maj 2013).
- Svenskt Sigill. (2013b). Välkommen till Svenskt Sigills sidor för IP Livsmedel. <http://www.svensksigill.se/Certifiering/Valkommen-till-Svenskt-Sigills-sidor-for-IP-Livsmedel> (Läst: 11 maj 2013).
- Svenskt Sigill. (2013c). Ett märke som gör skillnad. <http://www.svensksigill.se/Om-Sigill/Intressenter/Svenskt-Sigill> (Läst: 10 maj 2013).
- Sveriges Riksdag. (2013). EU-lagar gäller framför svenska lagar. <http://www.eu-upplysningen.se/Sverige-i-EU/EU-lagar-galler-framfor-svenska-lagar> (Läst: 2 Maj 2013).
- Tidningarnas Telegrambyrå. (2011). En enda grodd kan smitta med ehec. <http://www.svt.se/nyheter/sverige/en-enda-grodd-kan-smitta-med-ehec> (Läst: 25 maj 2013).
- Trienekens, J., & Zuurbier, P. (2008). Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. *International Journal of Production Economics*, 113(1), 107-122.
- Von Schlippenbach, V., & Teichmann, I. (2012). The strategic use of private quality standards in food supply chains. *American Journal of Agricultural Economics*, 94(5), 1189-1201.

8. Bilagor

Bilaga 1. Intervjumallar

Frågor för aktörer i producerande företag

Inledning

- Berätta lite kort om er verksamhet och din roll inom den?
- Hur kom du dit där du är idag?

Säkra livsmedel

- Hur garanterar ni att era produkter är säkra? Har ni upplevt problem?
- Vilken roll spelar certifieringar i er förmåga att garantera säkra livsmedel?

Certifieringar

- Vilka certifieringar arbetar ni med?
- Hur kom det sig att ni valde dem? (påtryckningar från intressenter?)
- Hur upplever du att certifieringar påverkar er verksamhet? (Managementnivå/produktionsnivå)
- Gör era certifieringar att du känner dig trygg med er produktionen av säkra livsmedel? (och då också att du känner mindre ansvar för att kontrollera processen då ni är certifierade)

Granskning

- Hur granskas ni av externa parter? (kunder, offentliga verk, certifierings) Hur ofta? Oanmälda/anmälda?
- Hur sker granskningen av era certifieringar?
- Vad händer när/ifall de som granskar er hittar ett fel? (stänga igen, osäkerhet tills felen är åtgärdade, tidsram för det)

Kundperspektiv

Management/Kvalitet:

- Kan du berätta lite mer om hur era kunder efterfrågar certifieringar?
- Hur tror du att certifieringar har påverkat kundens syn på er?
- Leder certifieringar till ökad trygghet för kunden? Hur?
- Leder era certifieringar till fler kunder, hur upplever du det?

Inköp:

- Vad gör en leverantör trovärdig?
- Hur bedömer du tillförlitligheten hos en leverantör?
- Leder certifieringar till ökad trygghet av leverantörer från din sida? Varför?
- Gör certifieringen att du känner ett mindre behov av att kolla upp leverantören, jämfört med om leverantören inte haft certifieringen? Varför?

Marknadsföringseffekter

- Upplever du certifieringarna som en bra investering? Varför?
- **Man/Kval:** Hur upplever du att certifieringar påverkar varumärke?
- **Inköp:** Hur upplever du att certifieringar påverkar leverantörens varumärke?

- Var, för er som företag, ligger det största värdet av att bli granskat; att visa upp för kunder att ni går igenom granskningsprocesser eller för att granskning bidrar till säkra livsmedel?

Slutligen....

- Finns det något du själv vill tillägga om certifieringar

Frågor för aktör i konsultföretag

Inledning

- Berätta lite kort om er verksamhet och din roll inom den?
- Hur kom du dit där du är idag?

Säkra livsmedel

- Varför behövs certifieringar?
- Vilken roll spelar certifieringar för förmågan att garantera säkra livsmedel?

Granskning

- Hur granskas ni av externa parter? (certifieringsorgan som IP, BRC och GlobalGAP)
- Hur ofta? Oanmälda/anmälda?
- Utifrån ett grossistperspektiv, minskar certifieringar behovet av att kontrollera leverantörer? D.v.s. friar det upp tid att fokusera på annat?

Marknadsföringseffekter

- Upplever du certifieringarna som en bra investering? Varför?
- Finns det en risk för att tex mindre odlare som egentligen har bra kontroll ändå måste certifiera sig för att kunna vara med och konkurrera?
- Hur upplever du att certifieringar påverkar en leverantörs varumärke?
- Leder era certifieringar till fler kunder för leverantörerna (de som har certifieringen), hur upplever du det?
- Är det ngn skillnad i marknadsföringsvärde mellan B2B certifieringar (BRC, Global och IP) gentemot B2C certifieringar (KRAV, FairTrade och MSC)
- Ligger det ett större fokus på marknadsföring när det gäller B2C än vid B2B?
- B2B certifieringar säkrar livsmedel ? Ett marknadsföringsverktyg ?

Tillförlitlighet/Kunskapsspridning

- Är certifieringar ett verktyg för benchmarking, och då menar vi att tack vare certifieringar höjs "lägsta nivån" för säkra livsmedel hela tiden.
- Är certifieringar kunskapsspridare i den meningen att de certifierande organen strävar efter att kontinuerligt förbättra standarden som certifieringen innebär, (tex att man om ett tag kommer att se mer CSR tänk och DNA analyser som en del av tex BRC/Global)
- Känner du att du att man kan lita på certifieringar?
- Finns det några problem med certifieringar och hur de fungerar och är uppbyggda?

Slutligen

- Finns det något du själv vill tillägga om certifieringar