

Matsentral



10.05.2011

Forprosjekt Matsentral

Formålet med forprosjektet er å utrede muligheten for etablering av en matsentral i Oslo-området. Denne rapporten inneholder en systemskisse for matsentralen og anbefaling til videre fremdrift.

Matsentral

1. FORORD	2
2. MANDAT OG FORMÅL.....	4
Mandat.....	4
Formål	4
3. STYRENDE PRINSIPPER	4
4. SAMMENDRAG OG KONKLUSJON	5
5. REGELVERK.....	6
Relevant regelverk for en matsentral	6
Vurdering av matsentralens aktiviteter opp mot relevant regelverk	7
6. UTDELING OG SERVERING	7
Status og behov ved serverings- og utdelingssteder i Oslo	8
7. MATSENTRAL OG TILHØRENDE LOGISTIKK.....	12
Inspeksjon, sortering og registrering	13
Inngående transport.....	14
Matsentral.....	15
Direkte transport	16
8. SYSTEMSKISSE	16
9. MAT FRA PRODUSENT	18
10. MAT FRA LAGER	19
Tilgjengelig overskuddsmat.....	19
Fordeling av overskuddsmat gjennom året	20
Håndtering	21
11. MAT FRA BUTIKK	21
Tilgjengelig overskuddsmat.....	21
Fordeling av overskuddsmat gjennom året	22
Håndtering	23
Skalering.....	24
12. ORGANISERING	25
13. ØKONOMI	25
VEDLEGG 1: RUTINER FOR INNFRYST OVERSKUDDSMAT	27
VEDLEGG 2: ERFARINGER FRA MATSENTRALER I ANDRE LAND	31
Veilederen "How to build a Food Bank"	31
FødevarerBanken i København	33
Feeding America.....	36
○	

1. FORORD

I Norge kaster vi hvert år mer enn 500.000 tonn mat. Denne maten har en verdi på mer enn 10 milliarder kroner. Dagligvarebutikkene kaster alene ca. 50.000 tonn mat per år.

Dette er både et etisk og moralsk dilemma i en verden med en milliard sultende og et stadig mer synlig problem med utslipp av klimagasser. Mat som ikke blir spist, blir snarere et dobbelt klimaproblem. Det skapes klimagasser både i produksjonen av maten og når den går i forråtnelse.

De ideelle/frivillige organisasjonene i Norge kan ha stor nytte av overskuddsmaten som aktørene i matverdikjeden kaster av praktiske eller systemmessige årsaker.

Opprettelsen av et effektivt system for innsamling, distribusjon og utdeling av fullverdig overskuddsmat av god og forskriftsmessig kvalitet til humanitære formål vil være en fordel for de ideelle/frivillige organisasjonene, for aktørene i matverdikjeden og for samfunnet generelt.

Det finnes i dag matsentraler i 36 land, deriblant i 15 europeiske land og i over 10 engelske byer.

Disse matsentralene sørger for innsamling, inspeksjon/sortering og forskriftsmessig lagring av mat og dagligvareprodukter fra restauranter, dagligvarebutikker, grossistlagre og produsenter. Matsentralene i disse landene sørger også for distribusjon av matvarer til organisasjoner som deler ut eller serverer mat til fattige og vanskeligstilte.

Så lenge det er behov for mat til humanitære formål og tilgang på fullverdig overskuddsmat av god og forskriftsmessig kvalitet som ellers ikke vil bli utnyttet, bør det ikke være noen hindringer for at et system som fungerer i andre land, skal kunne etableres i Norge.

I Norge har det, i motsetning til i mange andre land, vært en åpen diskusjon rundt utfordringen ved de store mengdene mat som kastes. Dette gjør at forholdene ligger bedre til rette for en vellykket etablering av en matsentral enn i land hvor markedet fortsatt "skjuler" omfanget av kastingen.

Kirkens Bymisjon, NorgesGruppen, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet og Mattilsynet har derfor opprettet en arbeidsgruppe som skal utrede mulighetene for å etablere en matsentral for å ta i mot fullverdig mat som av praktiske årsaker ikke kan omsettes i vanlige kanaler, og distribuere den til dem som trenger bistand til å skaffe mat.

Etableringen av en matsentral vil kunne være ett av mange svar på utfordringen som Landbruks- og matdepartementet har gitt aktørene i matverdikjeden om å redusere mengden mat som kastes. Dette bør derfor være en løsning som alle aktører i hele matverdikjeden kan samarbeide om og som alle ideelle/frivillige organisasjoner skal kunne nyttiggjøre seg.

Arbeidsgruppen består av:

Kirkens Bymisjon NorgesGruppen	Henning Høiner (leder) Halvard Hauer Vidar Jensen Lars Engesæter
Landbruks- og matdepartementet	Bente Odlo Per Hallvard Eliassen
Helse- og omsorgsdepartementet Mattilsynet	Halvard Kvamsdal Atle Wold

Kirkens Bymisjon

NorgesGruppen

Landbruks- og matdepartementet

Helse- og omsorgsdepartementet

Mattilsynet

2. MANDAT OG FORMÅL

Mandat

Arbeidsgruppen skal utrede muligheten for en matsentral og legge fram konklusjoner.

Formål

Målet for prosjektet er å legge grunnlag for etablering av en matsentral.

Dette skal skje gjennom å:

1. Utrede grunnlaget for en matsentral i Oslo og evt. andre større byer i Norge (forprosjekt)
2. Vurdere og beskrive alternative konsepter for en matsentral, i samarbeid mellom ideelle/frivillige organisasjoner og matverdikjeden (prosjektfase 1)
3. Iverksette et konsept for matsentral i Oslo/større byer basert på erfaringer fra prosjektfase 1 (prosjektfase 2)

Denne rapporten, og arbeidsgruppens mandat, er avgrenset til å utrede grunnlaget for en matsentral i Oslo og å beskrive hvordan testingen av konseptet bør iverksettes.

3. STYRENDE PRINSIPPER

Trygt

Systemet skal sikre at all mat er trygg.

Kvalitet

All mat som serveres eller deles ut, skal være av god og forskriftsmessig kvalitet.

Behovsstyrt

De ideelle/frivillige organisasjonenes behov for mat skal være styrende for oppbyggingen og driften av systemet.

Nytteverdi

Matsentralen skal medføre samfunnsøkonomiske besparelser.

Inkluderende

Matsentralen skal være en løsning som alle ideelle/frivillige organisasjoner, produsenter, grossister og dagligvarekjeder skal kunne samarbeide om.

4. SAMMENDRAG OG KONKLUSJON

Arbeidsgruppen har hatt som oppgave å utrede muligheten for å etablere en matsentral for å ta i mot fullverdig mat av god og forskriftsmessig kvalitet som av praktiske årsaker ikke kan omsettes i vanlige kanaler, og distribuere disse varene til dem som trenger bistand til å skaffe mat.

Arbeidsgruppen har kartlagt behovet for mat til humanitære formål i Oslo og estimert at rundt 2.500-3.000 personer vil kunne nyte godt av den maten som en matsentral vil kunne distribuere. Tilgangen på mat av god og forskriftsmessig kvalitet fra butikker, grossister og leverandører vil ikke være noen begrensende faktor for en matsentral såfremt hele matverdikjeden er villig til å bidra med den overskuddsmaten aktørene disponerer. Ut fra de kontakter arbeidsgruppen har hatt med utvalgte store aktører i matverdikjeden, synes det å være stor interesse for å distribuere overskuddsmat til en slik matsentral.

Arbeidsgruppen har ikke identifisert vesentlige barrierer for etableringen av en matsentral i Oslo, verken med hensyn til regelverk eller logistikk. Distribusjon av matvarer med lang gjenværende holdbarhet fra grossister og leverandører er ikke utfordrende å håndtere innenfor eksisterende regelverk, og en nøye gjennomgang av muligheten for å kuldekonservere kjølte kjøttvarer fra butikk har vist at også dette kan håndteres innenfor dagens næringsmiddelregelverk.

Logistikkbehovet for en matsentral kan delvis dekkes ved å benytte seg av ledig kapasitet på returtransportene fra butikk, ledig kapasitet på øvrige transportmidler og eventuelt innleide transportmidler. Ettersom det allerede eksisterer en rekke veldrevne matsentraler i blant annet USA og England, vil en norsk matsentral kunne opprettes ut fra de prinsipper og løsninger disse er bygget på. Det anbefales at det i et videre arbeid med etableringen av en matsentral i Oslo opprettes kontakter med andre matsentraler og at bistand hentes inn fra disse.

Det antas også å være gode muligheter for å oppnå tilstrekkelig finansiering for en matsentral, både fra offentlige og private kilder, siden den samfunnsmessige nytteverdien av en slik matsentral vil være stor og godt synlig. Arbeidsgruppen har ikke gjennomført en detaljert kostnadsanalyse for opprettelsen og drifningen av en matsentral. Finansieringsbehovet er derfor ikke beskrevet i denne rapporten.

Arbeidsgruppens konklusjon er at det ikke foreligger noen vesentlige hindringer for å opprette en velfungerende matsentral i Oslo, og at en slik matsentral vil ha høy samfunnsmessig nytteverdi. Opprettelsen av en slik matsentral vil kreve en felles innsats og investeringer fra berørte parter.

5. REGELVERK

Arbeidsgruppen har tatt som utgangspunkt at alle matsentralens aktiviteter skal operere innenfor eksisterende regelverk og ikke ha behov for unntak fra regelverket for å kunne operere.

Muligheten for innfrysing av ferdigpakke kjøttvarer fra butikk (omtales i større detalj i kapittel 11) før distribusjon er vurdert å ha høy verdi for de ideelle/frivillige organisasjonene. Ettersom kjøttvarer ofte er lett bederelig mat, vil nedfrysing av disse varene være en utfordrende prosess som vil kreve mye av den driftsansvarlige. Det eksisterer også et generelt forbud mot å endre status fra kjølt til fryst vare når varen er i omsetning, blant annet relatert til redelighet og mattrygghet. Arbeidsgruppen har derfor gjennomført nøye vurdering av denne prosessen opp mot regelverket.

Relevant regelverk for en matsentral

Relevant regelverk for en matsentral vil særlig være forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene og forskrift 21. desember 1993 nr. 1385 om merking av næringsmidler.

Holdbarhetsmerking

Veileder for merking

Lett bederelige matvarer skal ikke selges etter at holdbarhetsdatoen "Siste forbruksdag..." har gått ut. I slike matvarer kan bakterier etter kort tid gjøre maten helsefarlig. Eksempler på lett bederelige matvarer er melk, fisk og kjøtt.

Fram til datoen for "Siste forbruksdag" garanterer produsenten at maten kan spises uten risiko for helseskader.

Produkter som defineres som lett bederelig ut i fra merkeforskriften må merkes med: "Siste forbruksdag..." fulgt av selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen hvor datoen står. Denne ordlyden er absolutt og kan ikke erstattes av andre betegnelser.

Definisjon fra Hygieneforskriften

Med lett bederelige næringsmidler forstås næringsmidler som på grunn av mikrobiologisk eller enzymatisk aktivitet kan bli helseskadelige eller få vesentlig nedsatt hygienisk kvalitet allerede ved kortvarig lagring i romtemperatur.

Når det i lett bederelige næringsmidlers merking er angitt oppbevaringstemperatur, skal denne temperaturen overholdes.

Innfrysing og temperatur

Innfrysing

Innfrysing av produkter skal foregå på en slik måte at kvaliteten på produktene bevares best mulig og samt på en hygienisk forsvarlig måte.

Fryselagring og tining

Fryselagring av næringsmidler skal skje ved temperaturer på -18 °C eller kaldere. Temperering og tining må skje på en måte som i minst mulig grad reduserer varens hygieniske kvalitet. Tiningen bør derfor skje under kontrollerte forhold. Under ingen omstendighet må overflatetemperaturen under tining bli så høy at bakterier kan vokse og true matsikkerheten. Det innebærer at temperaturen under tiningen ikke på noe sted i matvaren bør overstige 10 °C.

Vurdering av matsentralens aktiviteter opp mot relevant regelverk

En matsentral som henter mat fra grossister og detaljhandel, vil være å regne som en næringsmiddelvirksomhet. Dette vil normalt også gjelde for de kjøkken som matsentralen leverer varer til. At produkter gis bort, medfører ikke at de ikke vil omfattes av næringsmiddelregelverket.

Matsentralen med underliggende enheter/serveringssteder må ses på som én virksomhet med

- ✓ en driftsansvarlig
- ✓ ett styringssystem
- ✓ enhetlig rutine for innfrysing, merking, distribusjon og omsetning
- ✓ ingen "åpen" omsetning
- ✓ synlig logistikk og sporbarhet på varer

Matsentralen vil bli ansett som den endelige sluttbrukeren av donert mat, med ansvar for å håndtere varene til brukerstedet, ansvar for felles styringsrutiner og ansvar for at maten ikke omsettes videre. Matsentralen og tilhørende kjøkken vil derfor ha meldeplikt til Mattilsynet, være omfattet av næringsmiddelregelverkets krav til distribusjon og hygiene og må ha tydelig definerte driftsansvarlige for de ulike aktivitetene.

All mat som omsettes, skal være trygg. Rettmessig "eier" av varene, i dette tilfellet matsentralen, kan imidlertid for eget bruk disponere over varene (kuldekonservering, varmebehandling, ompakking etc.). Ettersom matsentralen med tilhørende enheter vil være en enhet bestående av flere ledd er det viktig å kunne identifisere mat som har skiftet "status", når den ble fryst inn og ansvarlige aktører i distribusjonen. Endret status fra kjølt til fryst, inklusiv tidspunkt for endring av status, må derfor angis på produktets originale emballasje.

Varene kan omsettes til matsentralen innenfor fastsatt holdbarhetstid, hvor matsentralen fryser dem inn. Grossist eller detaljist kan også fryse inn varene på vegne av matsentralen når varene endelig og utvetydig er besluttet omsatt til matsentralen.

En matsentral må ha forskriftsmessig transport fra avhenting til sluttbruker. Kuldekonserverte kjøttvarer må transporteres i ubrutt frysekjede fra nedfrysingssted til serveringssted. Andre kjøle- og frysevarer skal transporteres og lagres i ubrutt kjøle- og frysekjede. Dersom distribusjon skjer uten kulde, må matsentralen i samråd med sine leverandører og sine samarbeidspartnere være enig om betingelsene (tidligere 2-timers krav kan være veiledende).

Rapportens vedlegg 1 inneholder et forslag til rutiner for innfrost overskuddsmat.

6. UTDELING OG SERVERING

De ideelle/frivillige organisasjonenes behov for mat skal være styrende for oppbyggingen og driften av en matsentral. For å estimere hvilke behov som finnes, er det viktig å definere hva som faller innenfor begrepet humanitære formål og hva som faller utenfor.

Arbeidsgruppen har i sin kartlegging tatt utgangspunkt i den aktivitet som eksisterende ideelle/frivillige organisasjoner har bygget opp og har i tillegg vurdert i hvilken grad denne kan utvides dersom tilgangen til mat økes og gjøres mer stabil. Når en matsentral er etablert, vil det også måtte vurderes om sentralen skal kunne bidra med mat til andre ideelle/frivillige

organisasjoners aktiviteter og eventuelt også dekke behovet til andre grupper som ikke er omtalt i denne rapporten.

Status og behov ved serverings- og utdelingssteder i Oslo

Utdeling og servering av mat er en viktig del av tilbudet de ideelle/frivillige organisasjonene gir til vanskelighetsstilte personer i Oslo.

Det er ikke nødvendigvis slik at de som benytter seg av mattilbudet ville sulte dersom tilbudet opphørte, men maten kan enten bidra til å avhjelpe mennesker i en utfordrende økonomisk situasjon, bidra til et mer variert og næringsrikt kosthold eller fungere som en sosial ramme som muliggjør bedre kontakt mellom de som ønsker å hjelpe og de som søker hjelp.

De fleste av de 7 største organisasjonene som serverer eller deler ut mat i Oslo (se tabell 1) får mat fra matverdikjeden i dag. Organisasjonene har utviklet egne systemer for innhenting, transport og lagring av denne maten. Enkelte organisasjoner, slik som Frelsesarmeen, har etablert et sentralt lagringssted hvor noe av maten samles og videredistribueres fra.

En matsentral med tilhørende logistikk-løsninger vil være et virkemiddel for å bidra til å redusere de ideelle/frivillige organisasjonenes eksisterende utfordringer på følgende områder.

Logistikk

Innhenting av matvarer fra butikk baserer seg på frivillige sjåførere og på innlånte transportmidler. Dette systemet har vist seg å være sårbart fordi sykdom eller andre forhold kan stoppe eller begrense kapasiteten.

Forutsigbarhet

For å kunne forberede måltider og utdeling har de ideelle/frivillige organisasjonene behov for å vite hvilke matvarer som de vil ha tilgjengelig.

Blant annet baserer Kirkens Bymisjon systemet seg på daglige innhentingsrunder fra butikk og sårbare egen logistikk. I et slikt system er planlegging utfordrende både med hensyn til type mat og volum. Utfordringen avhjelpes til en viss grad av egen innfrysingskapasitet, men per dags dato er denne begrenset.

Organisasjon	Kontaktperson
Frelsesarmeen	Elisabeth Henne
Oslo Røde Kors	Monika Juul
Gatebarnas Far	Randi E. K. Granaas
Evangeliesenteret	Nina Hoberg
Blå Kors	Jostein Hagan
Fattighuset	Johanna Engen
St. Kirkens Bymisjon	Henning Høiner

Tabell 1: Oversikt over ideelle/frivillige organisasjoner som deler ut eller serverer mat i Oslo-området:

Som ledd i prosjektet er det i to omganger innhentet data fra dagens etablerte serverings- og utdelingssteder for mat i Oslo. De to kartleggingene hadde fokus på

- Dagens status for servering og utdeling av mat i Oslo, særlig antall brukere og hva slags tilbud som ble gitt (totalt mottatt skjema fra 27 lokale institusjoner)
- Behov, ønsker og forutsetninger for fremtidig servering og utdeling av mat (totalt mottatt skjema fra 13 lokale institusjoner).

I undersøkelsen av status for utdeling fremkom det at det på totalt 27 lokale institusjoner, der det ble delt ut eller servert mat, var i overkant av 2000 besøkende per dag. Anslagsvis 25 % av de identifiserte institusjonene deltok ikke i kartleggingen. Det totale antall besøkende ved alle de ideelle/frivillige organisasjonenes institusjoner i Oslo anslås derfor til mellom 2.500 og 3.000.

Antall brukere per dag og institusjon varierte mellom 10 og 400. Det ble delt ut mat fra totalt 10 av institusjonene med i gjennomsnitt ca. 1.100 daglige brukere, mens det ble servert mat ved 22 institusjoner, med i gjennomsnitt ca. 1.700 brukere per dag. Gjennom å koble informasjon om antall personer som de ulike lokalene oppgir å betjene daglig med hvilke typer måltider de serverer, fremkommer følgende fordeling av servering av ulike måltider:

	Antall institusjoner med servering / utdeling	Totalt antall personer som mottar mat / dag
Servering av frokost	10	850
Servering av lunsj	17	1 200
Servering av middag	14	950
Servering av kveldsmat	6	260
Servering av mat totalt	32	2 800
Utdeling av mat	10	1 100

Tabell 2: Oversikt over omfanget av servering ved institusjoner i Oslo. Den nederste raden viser antall steder med en eller annen form for servering eller utdeling av mat, og antall personer som mottar et eller flere måltider per dag (antallet for totale serveringer er i tabellen lavere enn summen av de ulike serverte måltidene fordi det er steder og personer som serverer/mottar flere ulike typer måltider daglig).

Den danske Fødevarerbanken har estimert at det er ca. 175 organisasjoner i København som kan falle inn under deres ordning, og at disse bespiser i snitt 55 personer per dag med et behov på 3 måltider á ca. 0,42 kg. Det totale behovet omfatter dermed i underkant av 10.000 personer og i overkant av 10 millioner måltider per år.

Dette tilsvarer totalt ca. 12 tonn mat per dag eller ca. 4.400 tonn mat per år.

De lokale institusjonene som har oppgitt oversikt over ansatte, viser i snitt ca. 5 ansatte per institusjon. I tillegg er det et større antall frivillige som deltar i servering og matutdeling, inklusive klienter som er knyttet til lokalene.

I andre kartleggingsrunde ble det gått mer grundig inn i hva slags forutsetninger og behov de ulike lokale institusjonene har for servering og utdeling av mat i et evt. samarbeid med en matsentral.

Det fremkom følgende fordeling av ønsker om servering av måltider fra de som har deltatt i kartleggingen:

Type måltid servert	Andel institusjoner med servering i dag	Andel institusjoner som <u>ønsker</u> servering	Andel institusjoner som <u>ønsker</u> å gi et utvidet tilbud
Frokost	37 %	39 %	+ 2 %
Lunsj	63 %	85 %	+ 22 %
Middag	52 %	54 %	+ 2 %
Kveldsmat	22 %	39 %	+ 17 %

Tabell 3: Oversikt over omfang av nåværende og ønsket servering ved institusjoner i Oslo

Selv om det er et lite materiale å bygge på, synes det som om det særlig er lunsj og kveldsmat som det er et større behov for å kunne servere i fremtiden, sammenliknet med det tilbudet som er oppgitt i dag i tabell 3.

Som vist i tabell 4 under synes det å være relativt god tilgang på nødvendig utstyr knyttet til oppbevaring og servering av mat i institusjonene, både hva gjelder fryse- og kjølelager. Nesten 70% av institusjonene oppgir å ha kjøkken med godkjent utrustning for matlaging, mens noe over 60% har serveringsrom og serveringsutstyr tilgjengelig. Tre av fire institusjoner oppgir også å ha tilgang på kvalifisert personell for matlaging og servering. Hvorvidt disse opplysningene også vil være dekkende for et eventuelt fremtidig økt aktivitetsnivå, er ikke uten videre gitt.

Type utstyr og personale	Andel institusjoner som oppgir å ha tilgang
Fryselager	77 %
Kjølelager	85 %
Tørrvarelager	85 %
Kjøkken med godkjent utrustning	70 %
Serveringsrom og serveringsutstyr	62 %
Tilgang på kvalifisert personale	77 %

Tabell 4: Oversikt over institusjonenes tilgang til nødvendig utstyr og personale for servering

Svarene fra institusjonene viser også at det er behov/ønsker om alle typer mat fra de fleste av institusjonene, som vist i tabell 5. Verdt å merke seg er at en stor andel av institusjonene ønsker tilgang på frossent kjøtt, og synes også å ha fryselager til å kunne lagre dette.

Type matvare	Andel som ønsker tilgang på matvaren
Brød	77 %
Melk	77 %
Juice	85 %
Kjøttpålegg	92 %
Ost	85 %
Yoghurt	92 %
Frukt	92 %
Grønnsaker	69 %
Frossent kjøtt	77 %
Fersk bearbeidet fisk	69 %

Tabell 5: Oversikt over institusjonenes ønske om tilgang på matvarer

Over halvparten av institusjonene oppgir at de allerede har avtaler om leveranser av overskuddsmat med enkeltleverandører eller i noen tilfeller med flere leverandører. Det gjelder spesielt fra butikker og produsenter av mat som vist i tabell 6. En institusjon får allerede i dag mat jevnlig fra over 30 butikker, produsenter og grossister.

Type leverandør som bidrar med mat	Antall med avtale om levering av mat i dag
Butikker	7
Grossister	2
Produsenter	6
Ferdigmatkjøkken	4

Tabell 6: Oversikt over avtaler mellom produsenter av overskuddsmat og institusjoner

Ca. 75% av institusjonene oppgir at de har økonomi til å supplere tilgangen på mat via en matsentral med innkjøp via egne budsjetter. De fleste kjøper inn noe mat i dag, men dette er gjennomgående alt for lite til å dekke behovet ut fra potensielt antall klienter som kan betjenes fra lokalene. Så godt som alle oppgir derfor at det er et stort behov for å motta betydelig mer mat gjennom en matsentral fremover.

7. MATSENTRAL OG TILHØRENDE LOGISTIKK

Etablerte matsentraler i Europa og USA sørger normalt for innsamling, inspeksjon/sortering og tilfredsstillende lagring av mat og dagligvareprodukter fra restauranter, dagligvarebutikker, grossistlagre og produsenter.

Matsentralene i disse landene sørger også ofte for distribusjon av matvarer til organisasjoner som deler ut eller serverer mat til fattige og vanskeligstilte.

Forståelsen av en matsentral bør ikke begrenses til et bygg med tilhørende personell. En matsentral kan like gjerne bestå av et transportsystem som enten går via en fysisk sentral eller direkte mellom kilde og organisasjoner. Et slikt system for transport og lagring kan fasiliteres og kontrolleres gjennom et sentralisert system, kalt "matsentralen".

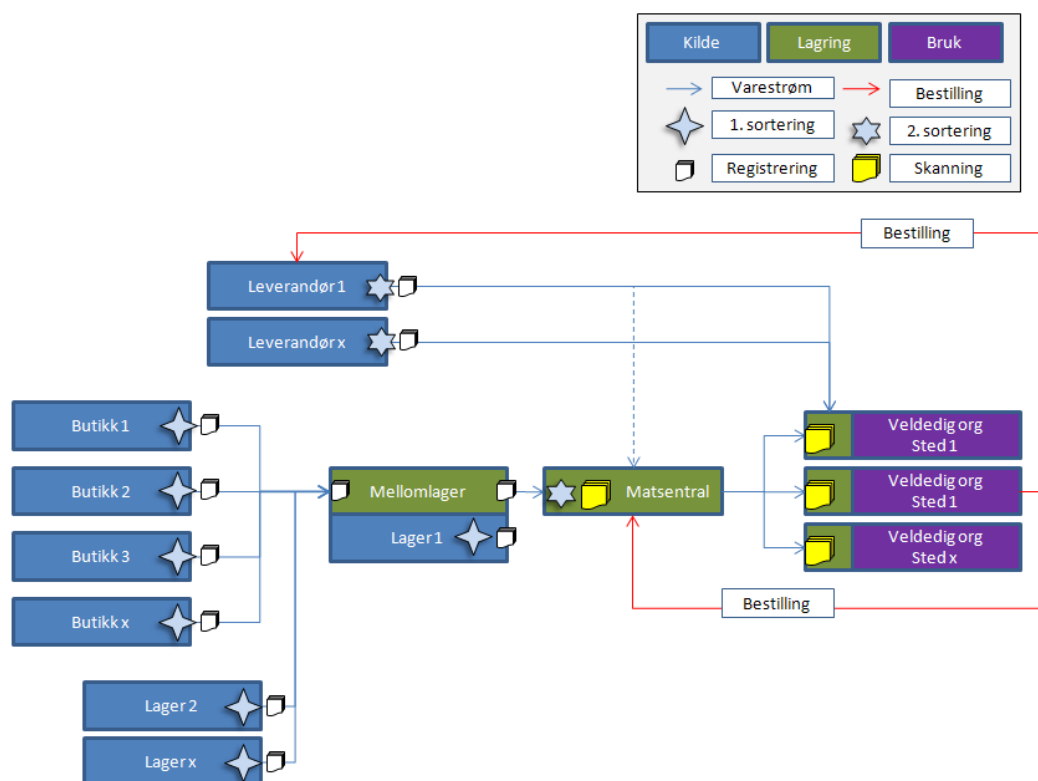
En matsentral kan ses på som et system med tre delsystemer, der to av delsystemene igjen kan splittes opp i et større antall undersystemer. De tre delsystemene er

- ✓ Leverandører av overskuddsmat. Dette delsystemet kan deles opp i et større antall undersystemer, i form av mange ulike dagligvarebutikker, grossistlagre og produsenter innenfor et geografisk område.
- ✓ Matsentralen, som står for innsamling, lagerhold og distribusjon av mat ut til siste ledd.
- ✓ Serveringssteder for mat, eller stasjoner for utdeling av ikke lett bedervelig mat, som også kan bestå av mange undersystemer i form av institusjoner som driftes av ideelle/frivillige organisasjoner.

For å få til et effektivt system, er det nødvendig at alle disse delsystemene henger sammen og arbeider ut fra et felles mål og en felles forståelse av hvilke behov som skal dekkes og funksjoner som skal leveres.

Dernest er det viktig å vite hva slags ressurser som disponeres, både i form av matvarer, logistikk- og lagerressurser, økonomiske ressurser til å dekke nødvendige kostnader og ikke minst personell som kan bidra med frivillig innsats.

Figur 1 viser en forenklet skisse over flyten av overskuddsmat fra butikk, lager og leverandør fram til ideelle/frivillige organisasjoner. Skissen illustrerer også på hvilke punkter ulike former for inspeksjon/sortering og registrering bør gjennomføres.



Figur 1: Skisse over flyten av overskuddsmat fra butikk, lager og leverandør fram til ideelle/frivillige organisasjoner

Inspeksjon, sortering og registrering

Leverandørene av overskuddsmat skal ivareta følgende funksjoner i den daglige driften, enten det er snakk om dagligvarebutikker, grossistlagre eller produsentlagre:

- ✓ Utsortering av overskuddsmat.
- ✓ Sortering, registrering, merking og riktig lagring av den overskuddsmaten som er innenfor godkjente varegrupper og som er av en slik kvalitet at den kan sendes til matsentralen. For produsenter med store volum og gode systemer for sporing bør sorterings-, registrerings- og merkingssoppgavene kunne delegeres til matsentralen.
- ✓ Levering på rampe av pall/samlecontainer med overskuddsmat og overlevering til transportør. Dette kan enten skje ved at matsentralen henter overskuddsmaten hos hver leverandør, eller ved at distributøren av varer ut til butikk tar med overskuddsmaten tilbake til en felles distribusjonsenhet (grossistlager).

Hensikten med inspeksjon av overskuddsmaten er primært å sikre at kun matvarer med god og forskriftsmessig kvalitet sendes inn i matsentralen og videre til utdeling/servering. Ettersom de fleste matvarene uansett må sorteres og registreres hos matsentralen vil det være hensiktsmessig at den endelige kvalitetskontrollen ligger her. I et system med mange kilder til overskuddsmat vil det også være viktig at det gjennomføres en dobbeltkontroll av butikkenes/lagrenes vurdering.

Alle enheter som genererer overskuddsmat, må gjennomføre en 1. sortering for å sikre at all mat som sendes videre er av god og forskriftsmessig kvalitet og er håndtert i henhold til rutiner.

Erfaringer fra Danmark, hvor butikkene ikke alltid gjennomfører tilstrekkelig 1. sortering, er at mat som settes til side til humanitære formål ikke alltid er egnet for formålet (maten kan ha for lav kvalitet eller ha overskredet holdbarhetsdatoer).

De danske matmyndigheter krever at sorteringen foretas av butikkens egne ansatte. Ansatte i Fødevarebanken har ikke lov til å gjennomføre sorteringen i butikk på vegne av butikken.

En god 1. sortering utført av butikk/lager er også viktig for å unngå at det overføres kostnadsgenererende avfall fra matverdikjeden til matsentralen eller til de ideelle/frivillige organisasjonene.

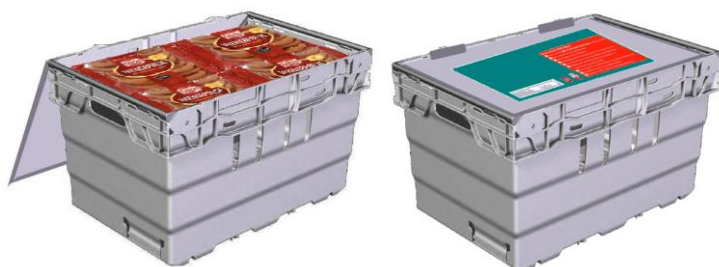
Beholdere med overskuddsmat fra butikker og lagre vil inneholde mange ulike varer og varetyper. Hensikten med sorteringen og registreringen på matsentralen er å tilgjengeliggjøre oversikt over varer og å legge til rette for den videre logistikken.

Inngående transport

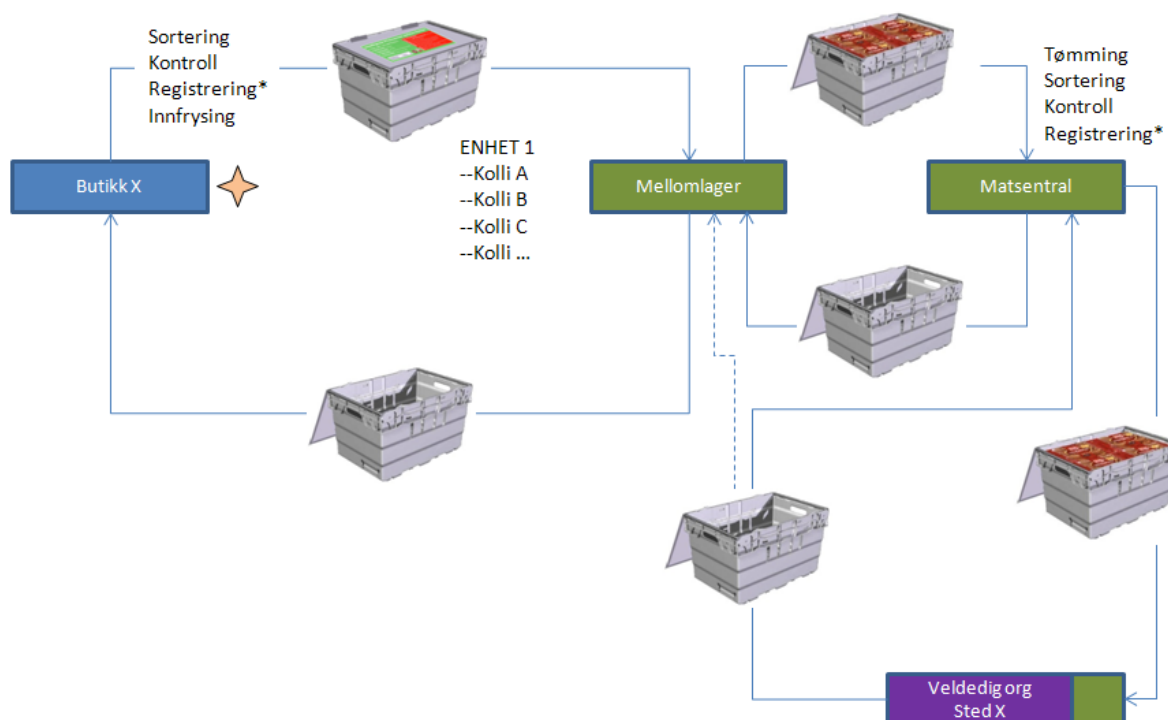
Med inngående transport menes transport av overskuddsmat fra butikk/lager til mellomlagring (for eksempel dagligvarekjedenes lagre i Oslo) og transport fra mellomlagring til matsentral.

Transport mellom butikk og mellomlager vil kunne foretas som en del av returtransporten på grossistbiler som leverer varer til butikken.

Ved leveranse med frysebil i butikk tas beholder med nedfrysede varer i retur til lager i ubrutt frysekjede (se vedlegg 1 pkt. 3A). Det er også viktig at lastebærer for nedfrost vare er tydelig merket og sikrer at returvarer er adskilt fra salgsvarer.



Figur 2: Eksempel på lastebærer for overskuddsmat til ideelle/frivillige organisasjoner.



Figur 3: System for inntransport og retur av lastebærere for overskuddsmat fra butikk

Mellomlageret bør registrere innkomne og utgående lastebærere med overskuddsmat fra butikk, og sikre lagring av matsentralkassene på bestemt område på fryseler klarert adskilt fra salgsvarer.

Matsentralkassene bør transporteres videre/hentes fra mellomlager til matsentral ved behov og minimum 2 ganger per uke. Denne transporten kan enten foretas av dagligvarebransjens transportmidler eller eget transportmiddel tilhørende matsentralen.

Matsentral

Matsentralens overordnede rolle vil være å fasilitere flyten av overskuddsmat fra kilde til serveringssted. Dette behøver ikke nødvendigvis innebære at overskuddsmaten alltid håndteres fysisk ved matsentralen, men i de tilfeller hvor dette er hensiktsmessig eller nødvendig, må følgende oppgaver påligge matsentralen:

- ✓ Stå ansvarlig for inntransport av overskuddsmat fra leverandørene noe som kan skje med egne biler som disponeres av matsentralen eller biler som disponeres av leverandørene.
- ✓ Registrering av matvarer som mottas, kontroll av kvalitet og overføring til lager med rette lagringsbetingelser (frost, kjølt, temperert). Evt. utsortering og kasting av matvarer som ikke holder god og forskriftsmessig kvalitet eller hvor dette er usikkert.
- ✓ Omlasting til pall eller samlecontainer av matvarer for distribusjon ut til de enkelte serveringsstedene, mest mulig i henhold til planlagte bestillinger. Rapportering av eventuelt manko i forhold til "bestilling", til serveringssteder.
- ✓ Utkjøring og levering av matvarer til det enkelte serveringssted.

Direkte transport

For matvarer med kort holdbarhet vil det være avgjørende å bringe maten raskt fra leverandør til serveringssted. Det vil normalt sett være lite hensiktsmessig å bringe maten inn til en matsentral. Dette gjelder kanskje først og fremst frukt, grønt og bakevarer.

For disse varegruppene bør matsentralen kun fungere som en formidler mellom leverandørene av overskuddsmat og serveringssteder, men vil også kunne bidra med systematikk, kontaktnett og kunnskap.

8. SYSTEMSKISSE

Matverdikjeden kaster av praktiske eller systemmessige årsaker store mengder mat. En vesentlig andel av denne maten er av samme kvalitet som den maten som selges i butikk.

En forståelse for hvordan mat distribueres og hvordan holdbarhetstidene fordeles mellom aktørene i de ulike leddene er en viktig forutsetning for å forklare hvorfor denne maten i dag kastes samtidig som den har god og forskriftsmessig kvalitet, og for å identifisere kilder til overskuddsmat.

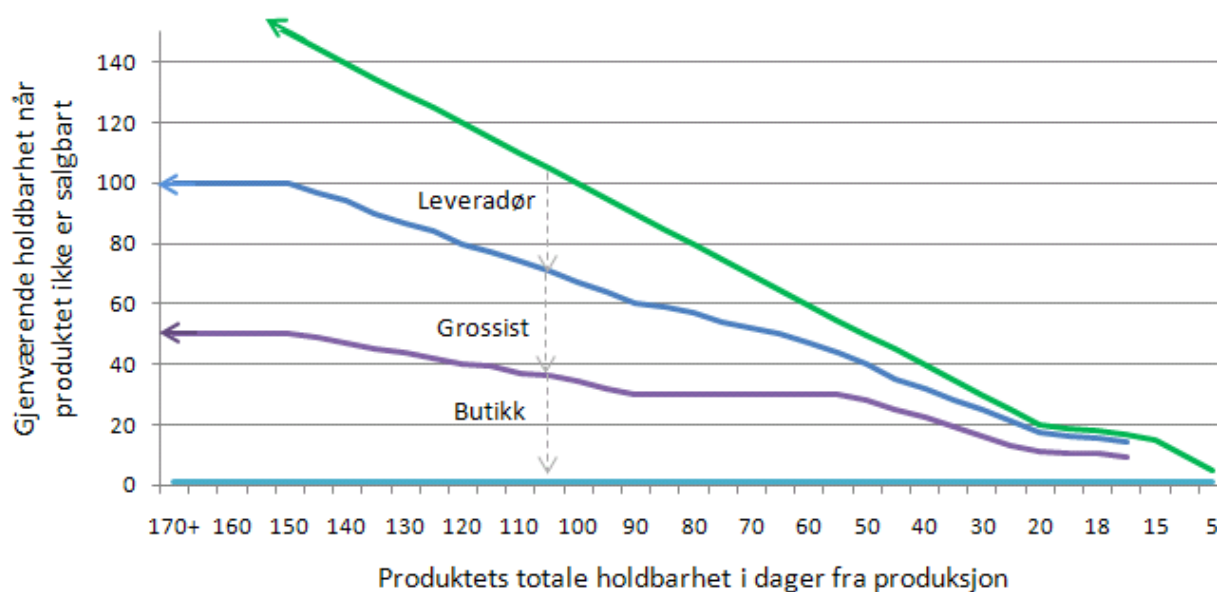
Standardiseringsutvalget for Norsk Dagligvarebransje (STAND) er etablert av aktørene i bransjen med sikte på effektivisering og kostnadsreduksjoner i vareflyten fra produsent og fram til forbruker.

Dagligvarebransjen har gjennom STAND etablert felles retningslinjer for merking og fordeling av holdbarhetstid (STAND 001). Disse retningslinjene styrer hvordan en gitt holdbarhetsperiode skal fordeles mellom aktørene i dagligvarebransjen.

STAND 001 har som en prinsipiell føring at størst mulig andel av holdbarhetstiden legges til siste ledd hvor varen er forbrukerekspontert, herunder også følge "først inn, først ut" prinsippet slik at varene kommer i kronologisk rekkefølge ut til butikk. Dette gir bedre utnyttelse av holdbarheten og sikrer riktig rullering av varen.

§ 6 i STAND 001 beskriver hovedprinsippene bak fordelingen av holdbarhetstider slik:

- a. For varer med lang holdbarhet, over 150 dager, skal D-merkes med "Best før". Siste frist for levering til grossist skal være minst 100 dager og til detaljist minst 50 dager.*
- b. For varer med holdbarhetstid fra 150 dager og ned til og med 17 dager, skal D-pak merkes med "Best før/siste forbruksdag". Siste frist for leveranse til grossist og til detaljist er beskrevet i egen tabell og gjengitt i grafen under.*
- c. For varer med kortere holdbarhet enn 17 dager inngås individuelle avtaler. Herunder vil det også være mulig å se på ledetiden for bestilling.*
- d. Sesongvarer dekkes av reglene i punktene 6a og 6b iht. de respektive holdbarhetsintervaller og skal selges med god holdbarhetsmargin for aktuell sesong.*



Figur 4: Fordeling av holdbarhetsdager mellom butikk, grossist og leverandør

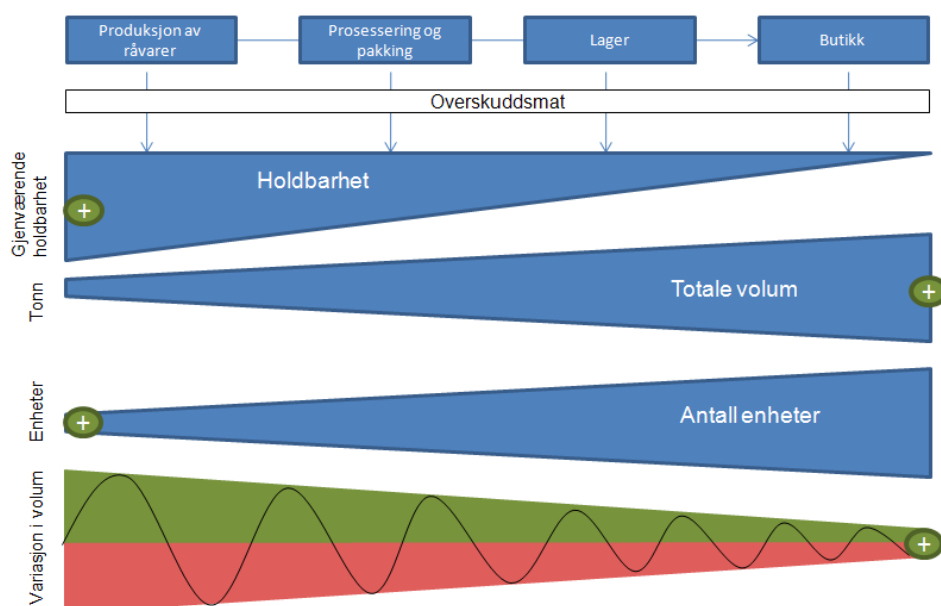
Matvarer som har gått ut på "leverandør-dato" hos en matvareprodusent eller som har gått ut på "grossist-dato" hos en grossist har dermed lang gjenværende levetid.

Disse matvarene har høy verdi for ideelle/frivillige organisasjoner ettersom de kan hentes inn i større volum, lagres og deles ut over en lengre periode.

Ulempen ved å bruke leverandør som kilde til overskuddsmat er at maten forekommer relativt uregelmessig og ofte i store volum (for eksempel en container klementiner en gang i året). Basert på tidligere studier gjennomført av Østfoldforskning er også det totale volumet overskuddsmat tilgjengelig fra leverandør og grossist betydelig mindre enn det som er tilgjengelig fra butikk.

Fordelen ved å hente ut overskuddsmat fra butikk er derimot et jevnere volum over tid og større totale mengder.

Ulempene ved å hente ut fra butikk er at overskuddsmaten er nær ved å gå ut på holdbarhetsdato, og derfor krever effektiv logistikk, og at overskuddsmaten kommer fra mange mindre enheter og dermed medfører mange små transporter.



Figur 5: Fordeler og ulemper ved uthenting av mat fra ulike steder i matverdikjeden

Dersom en matsentral støttes aktivt av hele matverdikjeden, vil en kunne hente ut de volum av matvarer det er behov for på det mest optimale stedet i verdikjeden. Det bør for eksempel ikke være behov for å hente ut bakevarer fra butikk dersom 1-2 bakerier med tilgjengelig overskuddsbrød kan dekke det samme behovet.

9. MAT FRA PRODUSENT

Overskuddsmat som oppstår hos produsentene, har høy verdi for ideelle/frivillige organisasjoner ettersom den kan hentes inn i større volum, lagres og deles ut over en lengre periode.

Arbeidsgruppen har ikke kartlagt tilgangen på overskuddsmat fra produsenter, og anbefaler at dette gjøres i en tidlig fase av et eventuelt pilotprosjekt.

10. MAT FRA LAGER

Tilgjengelig overskuddsmat

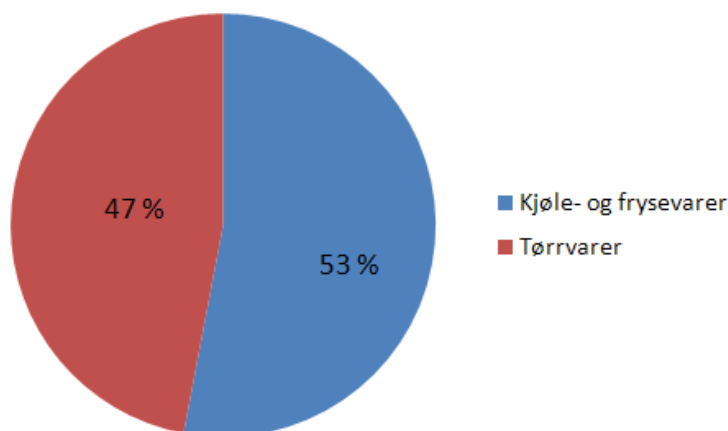
Arbeidsgruppen har kartlagt tilgjengelig overskuddsmat fra ett av dagligvarekjedenes grossistlagre i Oslo. Dette lageret alene gir bort eller kaster matvarer for 1,1 mill. kr. per år. Dette tilsvarer ca. 50 tonn mat per år. Dagligvarekjeden har også andre lagre i nærheten av Oslo, og jevnlig transport mellom disse og Oslo gjør det mulig å hente inn overskuddsmat også fra disse.

Volumene av overskuddsmat fra lageret beskrevet i dette kapitlet er et forsiktig nedre estimat på de volum som sannsynligvis vil være tilgjengelige. Det er rimelig å anta at alle dagligvarekjedenes grossistlagre har tilsvarende mengder overskuddsmat tilgjengelig.

Varer hvor grossistdato har utløpt selges i den utstrekning det er mulig til butikkene til rabattert pris. Butikkene er positive til dette så lenge de har behov for disse varene og forventer å kunne selge ut varene før holdbarhetsdatoen utløper. Varer som ikke blir solgt til butikk, gis ofte bort til ideelle/frivillige organisasjoner, dvs. at disse varene er å betrakte som overskuddsmat. Når varene overskrider holdbarhetsdatoen, kastes disse, men dette representerer et begrenset volum.

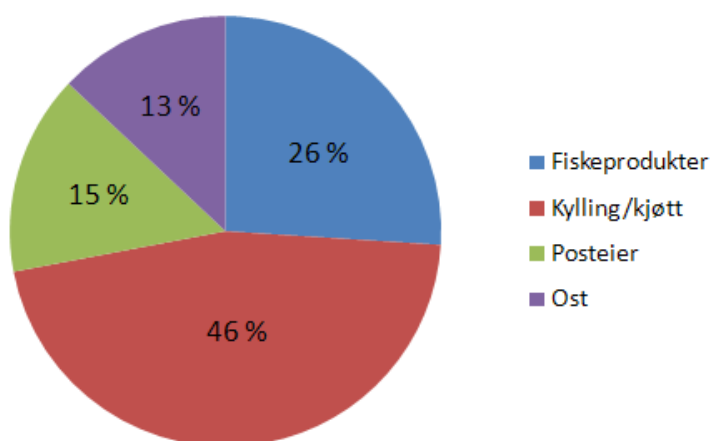
Varer der for eksempel emballasjen er skadet på lager, hvor selve innholdet er uberørt av skaden, gis som regel bort til ideelle/frivillige organisasjoner, dvs. at disse varene også er å betrakte som overskuddsmat.

Sammensetningen av matvarer som faller inn i kategorien overskuddsmat kan videre deles i tre hovedgrupper: tørrvarer, kjølevarer og frysevarer.



Figur 6: Fordeling av overskuddsmat

Innenfor tørrvarer varierer det mye når det gjelder sammensetning. Frysevarer representerer minimalt av overskuddsmaten. Kjølevarer fordeler seg på varegrupper slik figuren under viser:

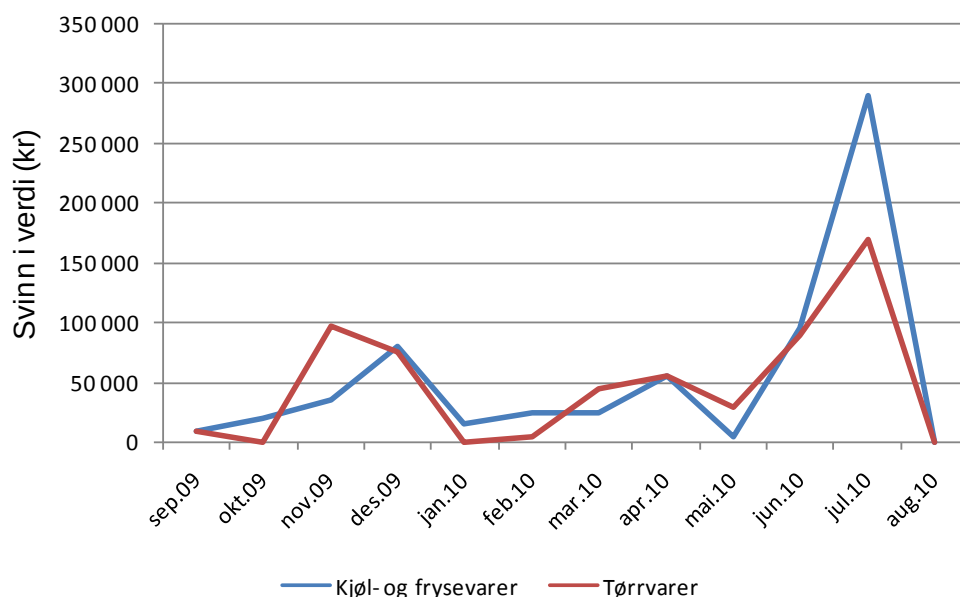


Figur 7: Fordeling av kjølt overskuddsmat per varetype

Matvarer som kastes fra lager, er kun de hvor holdbarhetsdatoen har utløpt eller matvarer som er så skadet at de ikke kan benyttes.

Fordeling av overskuddsmat gjennom året

Fordelingen av overskuddsmat gjennom året er mer uforutsigbar for lager enn for butikk. Lageret som ble kartlagt, hadde i perioden september 2009 - august 2010 følgende fordeling per måned:



Figur 8: Fordeling av overskuddsmat fra utvalgt lager i perioden fra september 2009 til august 2010

Som det fremgår av figuren er det relativt jevn tilgang på mat som defineres som "ikke salgsvare", men med en topp på sommeren for kjølevarer.

Håndtering

Det må etableres klare rutiner som styrer den praktiske håndteringen av overskuddsmaten. Behovet for innfrysing av varer vil ikke være like stort for lager/grossist som for butikk, grunnet lengre gjenværende holdbarhet. Det vil også være viktig med en god opplæring av lagermedarbeidere som skal sortere ut og merke disse varene. Dette for å sikre at kun matvarer med god og forskriftsmessig kvalitet settes til side til humanitære formål og at maten er trygg.

Lageransatte som fjerner varer fra lageret dagen før utløpt grossistdato, må ut fra gitte kriterier i rutinene sortere ut overskuddsmat som egner seg til humanitære formål.

Mat til humanitære formål registreres i lagerets logistikksystem med egen dedikert kode. Alle varer som sorteres ut til humanitære formål, merkes og plasseres på anvist plass.

Henting av lastebærere med overskuddsmat bør skje etter behov, minimum en gang per uke.

11. MAT FRA BUTIKK

Tilgjengelig overskuddsmat

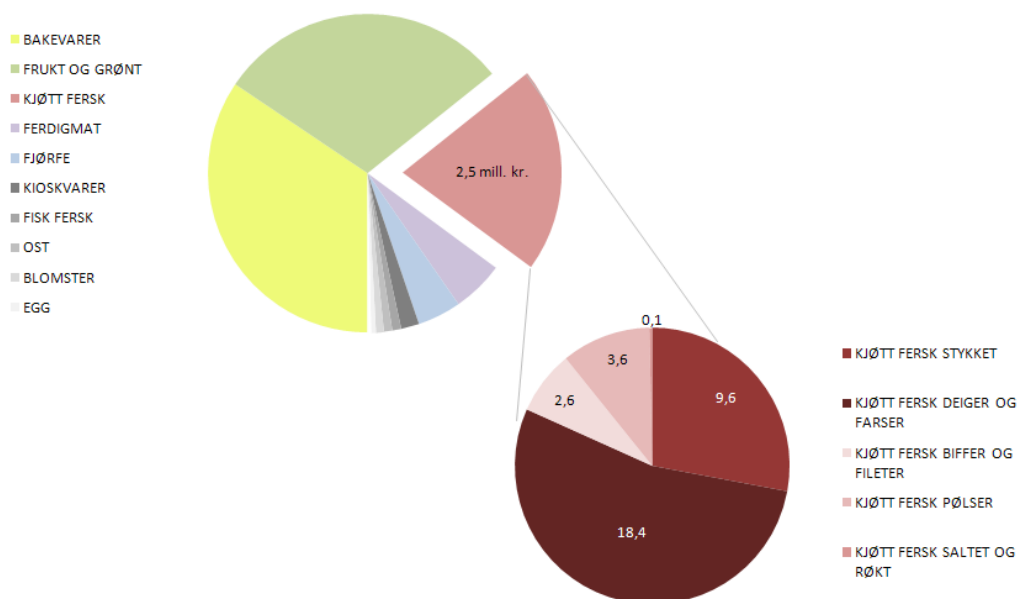
Det antas at volumene mat som kastes fra dagligvarehandelen totalt er 50.000 tonn på landsbasis og i overkant av 6.000 tonn for Oslo. En stor del av dette er fullverdig mat med god og forskriftsmessig kvalitet som kastes av praktiske eller systemmessige årsaker.

Sammensetningen av overskuddsmaten varierer mellom lavprisbutikker og fullsortimentsbutikker, men hovedmengden består av bakevarer, frukt, grønnsaker, meieriprodukter og kjøtt.

Brød, frukt og grønt som fjernes fra hyllene i butikk, er ofte fullt nyttbar mat, men ettersom det er mat med kort levetid og synkende kvalitet vil det være utfordrende å opprette et logistikksystem som er raskt nok til at kvaliteten er høy når maten kommer fram til de ideelle/frivillige organisasjonene og serveres.

Annen overskuddsmat fra butikk, slik som meierivarer, egg, drikke og tørrvarer kastes i så små volum per butikk at det normalt sett vil være lite hensiktsmessig å hente inn disse til en matsentral.

Den varegruppen som kan bidra med størst verdi inn til matsentralen fra butikk, er kjøtt. Figur 9 viser at 53 lavprisbutikker kaster kjøtt til en verdi av ca. 2,5 millioner kroner per år.



Figur 9: Fordeling av svinn i omsetningsverdi for 53 lavprisbutikker i Oslo

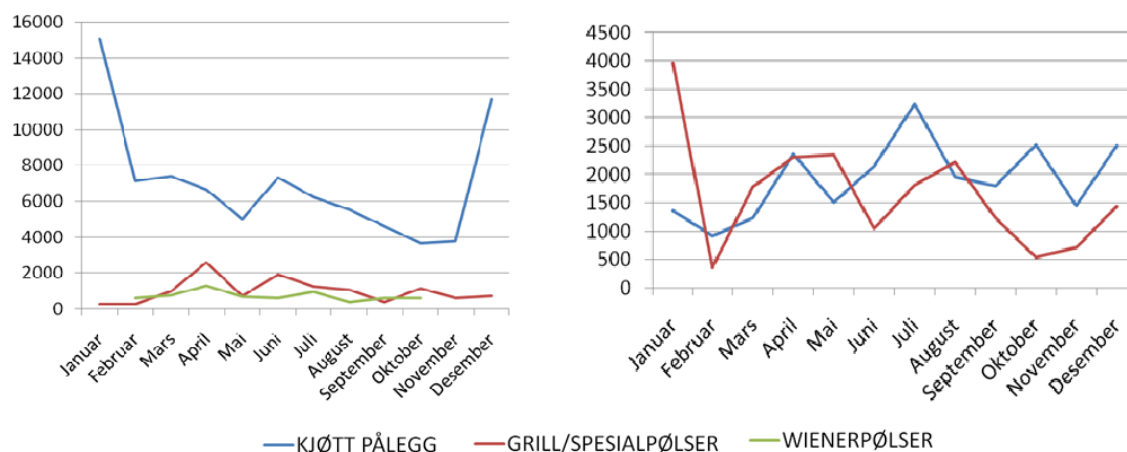
Kjøtt fjernes normalt fra butikkenes salgshyller dagen før utløpt holdbarhetsdato. Kjøtt er som oftest også lett bedervelig og skal ikke selges etter utløpt holdbarhetsdato. Det vil derfor være nødvendig å fryse inn kjøttet i butikken før utløpt holdbarhetsdato for å kunne utnytte denne varegruppen gjennom en matsentral.

Fordeling av overskuddsmat gjennom året

I tillegg til at matvarene må kunne stilles til rådighet i tilstrekkelig omfang totalt sett gjennom året, er det også viktig at det er tilstrekkelig fordeling uke for uke gjennom året. Basert på data fra to butikker i Oslo-området (en fullsortiments- og en lavprisbutikk) er det kartlagt hvordan mengden av avfall fordeler seg måned for måned gjennom året for et utvalg produkter. Resultatene er vist i tabellen under:

	Lavpris			Fullsortiment		
	Min.	Snitt	Maks.	Min.	Snitt	Maks.
Epler	24	452	918	634	894	1225
Gulrøtter	56	743	1700	111	390	664
Yoghurt	69	400	1137	764	1 295	2 315
Hvitost	197	1 443	4 412	1873	2 699	3 448
Kjøttpålegg	914	1 917	3 242	3 683	7 015	11 675
Pølser	366	1 647	3 958	600	1 580	3 895

Tabell 7: Nettoverdi (i kroner) av mat som ble kastet fra to butikker i Oslo-området i 2009 månedsvis fordelt.



Figur 10: Svinn i nettoverdi (i kroner) gjennom året for hhv fullsortiments- og lavprisbutikk for kjøttpålegg og pølser

Som det fremgår av tabellen er det relativt høy og jevn tilgang på overskuddsmat fra butikk, og det burde være god tilgang på ost, pølser og kjøttpålegg gjennom det meste av året. For frukt og grønnsaker er bildet noe annerledes, siden variasjonen her er langt større fra måned til måned. Dette viser at det er viktig å gå gjennom de viktigste varegruppene og klarlegge hvilke varegrupper som trolig kan gi et tilstrekkelig og jevnt grunnlag for matdistribusjon gjennom hele året.

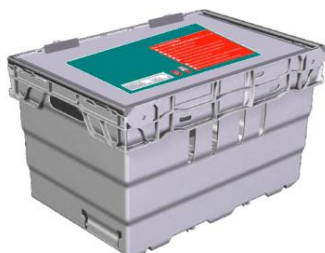
Håndtering

Det må etableres klare rutiner som styrer den praktiske håndteringen og innfrysingen av kjøtt i butikk. Det vil også være viktig med en god opplæring av butikkansatte som skal sortere ut, merke og fryse inn disse varene. Dette for å sikre at kun matvarer med god og forskriftsmessig kvalitet settes til side til humanitære formål og at maten er trygg.

Butikkansatte som fjerner kjøttvarer fra hyllene dagen før utløpt holdbarhetsdato, skal ut fra gitte kriterier i rutineene (se vedlegg 1, pkt. 2a) sortere ut overskuddsmat som egner seg til humanitære formål.

Mat til humanitære formål registreres i butikkens svinnsystem og merkes der med formål. Alle varer som sorteres ut til humanitære formål stemples med innfrysingsdato med pristang eller sprittusj. Ved senere kontroll av varen muliggjør dette verifisering av at varen er fryst inn før utløpt holdbarhetsdato.

Varen plasseres så direkte i tydelig markert lastebærer (se figur 11) med lokk på butikkens fryselager hvor nedfrysingen skjer. Merking og lokk skal forhindre at overskuddsmaten forveksles og/eller blandes med salgsvarer lagret på samme fryselager.



Figur 11: Lastebærer med lokk og med tydelig merking

Lastebæreren merkes på utsiden med butikkens navn slik at det er mulig for matsentralen å kunne gi spesifikke tilbakemeldinger i systemet.

Innhenting av lastebærere med overskuddsmat bør skje på faste hentetidspunkter og minimum en gang per uke.

Ettersom butikkene genererer svinn hver dag vil det uten retningslinjer kunne oppstå situasjoner der mat som nylig er lagt til innfrysing, hentes av grossist. Fryserommene på grossistens biler er dimensjonert for å yte vedlikeholdskjøling og er ikke designet for innfrysing. Tiden varene vil bli oppbevart på mellomager vil også kunne variere. Det må derfor sikres at mat ikke legges i lastebæreren det siste døgnet (et konservativt tidsvindu må etableres basert på kunnskap om innfrysingen) før henting av grossist. Denne utfordringen kan for eksempel løses ved at etiketten med butikkens navn også tydelig markerer siste tidspunkt som varer kan legges i boksen.

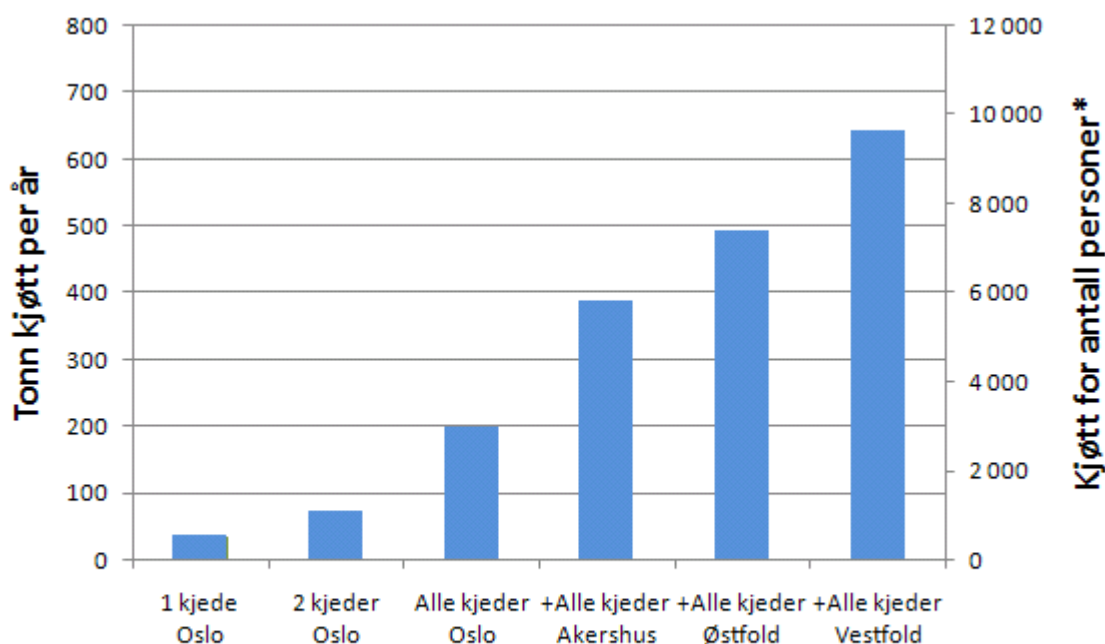
Skalering

Ved opprettelse av en matsentral vil det være en utfordring å balansere tilgangen av mat fra butikk, lagre og leverandører med behovet hos de ideelle/frivillige organisasjonene.

De ideelle/frivillige organisasjonene har delvis skalert sitt tilbud basert på dagens tilgang på mat og tilgjengelig logistikk. Utvidet tilgang til overskuddsmat, økt forutsigbarhet og mer effektiv logistikk vil kunne medføre at de ideelle/frivillige organisasjonene kan utvide serveringstilbudet. Dette forutsetter at det finnes et behov og økonomiske midler til å dekke egne kostnader ved et utvidet tilbud.

Det vil i en innkjøringsfase og i videre drift være hensiktsmessig å avstemme tilgang og forbruk av overskuddsmat ved å starte innsamlingen fra et begrenset antall butikker. Ettersom behovet for overskuddsmat øker vil flere butikker kunne knyttes til løsningen.

Det antas at dersom alle butikker i Oslo og Akershus var tilknyttet matsentralen, så ville overskuddskjøtt fra disse kunne rekke til et daglig kjøttmåltid til mer enn 5.000 personer.



Figur 12: Estimert mengde kjøtt tilgjengelig fra ulike utvalg av butikker.

(* Beregnet ut fra 1 kjøttmåltid á 200 gr. per dag, 6 dager i uken)

12. ORGANISERING

Erfaringene fra andre land tilsier at lokalsamfunnet må ha eierskapet til en matsentral. Matsentralen bør driftes av ideelle/frivillige organisasjoner eller av en uavhengig organisasjon og det juridiske eierskapet kan være en stiftelse, men det praktiske eierskapet må til syvende og sist være lokalsamfunnet hvor matsentralen opererer og leverer sine tjenester.

Dersom lokalsamfunnet ikke involveres i, og føler et eierskap til, matsentralen vil prosjektet ha begrenset sjanse til å lykkes.

Kilde: How To Build A Food Bank - A Tool Kit for Establishing New Food Banks

13. ØKONOMI

Arbeidsgruppen har ikke gjennomført en detaljert kostnadsanalyse for opprettelsen og driftingen av en matsentral og finansieringsbehovet er derfor ikke beskrevet i denne rapporten.

Som grunnprinsipp bør ikke etableringen av en matsentral generere ekstrakostnader for de ideelle/frivillige organisasjonene og må heller ikke skape muligheter for økonomiske gevinster for matverdikjeden.

All overskuddsmat fra butikker, lagre og leverandører bør derfor være gratis for matsentralen og maten bør også distribueres gratis til de ideelle/frivillige organisasjonene. Alle kostnader relatert til innsamling av mat, fram til et gitt punkt, bør bæres av matverdikjeden. Alle kostnader relatert til

transport, sortering, kontroll, administrasjon, formidling og transport ut til de ideelle/frivillige organisasjonene skal bæres av matsentralen.

Matsentraler i Europa og USA finansieres generelt sett gjennom støtte fra det private og det offentlige. Dette inkluderer støtte fra:

- ✓ bedrifter
- ✓ stiftelser
- ✓ det offentlige, inklusiv privatpersoner
- ✓ myndigheter

Erfaringen fra andre land tilsier at det er av avgjørende viktighet at en matsentral er et samarbeidsprosjekt mellom privat, offentlig og frivillig sektor. Et størst mulig samarbeid om finansieringen av matsentralen vil derfor være å anbefale.

VEDLEGG 1: RUTINER FOR INNFRYST OVERSKUDDSMAT - UTKAST

1. INNLEDNING

2. RUTINER FOR HÅNDTERING AV INNFRYST OVERSKUDDSMAT I BUTIKK

A. UTSORTERING

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre at kun mat av høy kvalitet og en dag igjen før utløpsdato sorteres ut til distribusjon til matsentral og at varene/lastebærerne påføres tydelig merking.

Krav til gjennomføring

Plukk ut alle varer (overskuddsmat) dagen før utløpsdato. (Eller etter profilens egen datogaranti)

Industripakket ferskt kjøtt, kjøttpålegg og frysevarer (vurder egen liste) sorteres ut til matsentralen.

Vurder kvaliteten på overskuddsmat som kan sendes til matsentralen.

MÅ tilfredsstille følgende:

- ✓ minimum 1 dag igjen til siste forbruksdato
- ✓ ikke vært utsatt for ubrutt kjølekjede
- ✓ ikke ha skade på emballasjen
- ✓ riktig merking av varene

Merk overskuddsmat som skal fryses inn med innfrysingsdato med pristang eller sprittusj.

Skanner produktene og velger kode "svinn" og så "Til Matsentralen"

Plasser overskuddsvarene i matsentralkasse på bestemt område på fryserom og/eller adskilt fra salgsvare og følg rutine for innfrysing.

Referanse til regelverk:

B. INNFRYSING

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre forsvarlig innfrysing av produkt, samt sikre at innfrysingen foregår på en slik måte at kvaliteten på produktene bevares best mulig.

Krav til gjennomføring

Innfrysing skal utføres på fryserom eller i Blast Chiller / Freezer (nedkjølingsskap).

Innfrysing av mat til matsentral skal skje minimum 1 dag før utgått holdbarhetsdato.

Frys aldri inn større volum enn at fryserommets temperatur opprettholdes på -18 °C eller kaldere.

Plasser overskuddsmaten i matsentralkasse på fryserommet. Kassen skal være tydelig merket til matsentralen, ha lokk med hengsler og ikke kunne forveksles med salgsvare.

Innfrysede varer til matsentralen kan transporteres etter X antall dager etter innfrysing og være tydelig merket med hvilken butikk varene kommer fra. *Metodikk/rutine som sikrer at varer er innfrysede før de transporteres, må etableres.* Hentes minimum 1 gang per uke.

Kontroller at matsentralkasse som blir hentet av grossist er tydelig merket med:

- ✓ butikkens navn

- ✓ alle varene i matsentralkasse må være merket med innfrysingsdato

Referanse til regelverk: Forskrift om næringsmiddelhygiene FOR-2008-12-22-1623 Retningslinjer for hygiene i dagligvarehandelen. Vedlegg 5, Prosess 2

3. RUTINE FOR TRANSPORT AV INNFRYST OVERSKUDDSMAT

A. TRANSPORT FRA BUTIKK TIL LAGER

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre ubrutt frysekjede under transport og gjennom dette sikre at kvaliteten på overskuddsmaten opprettholdes.

Krav til gjennomføring

Ta med matsentralkasse når butikken har overskuddsmat som skal til matsentralen. Kontroller at kassen er tydelig merket med butikkens navn.

Transporteres etter grossistenes vanlige rutine for transport av frysevarer.

Kontroller at det er riktig temperatur på varene ved levering på lager, dette skal dokumenteres.

Referanse til regelverk:

B. TRANSPORT FRA LAGER TIL MATSENTRALEN

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre ubrutt frysekjede under transport og gjennom dette sikre at kvaliteten på overskuddsmaten opprettholdes.

Krav til gjennomføring

Matsentralkasser transporteres fra mellomlager til matsentralen etter grossistenes vanlige rutine for transport av frysevarer.

Kontroller at det er riktig temperatur på varene ved levering på lager, dette skal dokumenteres.

Referanse til regelverk:

C. TRANSPORT FRA MATSENTRALEN TIL SERVERINGSSTEDER

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre ubrutt frysekjede under transport og gjennom dette sikre at kvaliteten på overskuddsmaten opprettholdes.

Krav til gjennomføring

Etter bestilling fra serveringsstedene blir det pakket varer. Disse transporteres ut til serveringsstedene eller hentes av serveringsstedenes representanter.

Følger vanlig rutiner for transport av frysevarer.

Referanse til regelverk:

3. RUTINE FOR LAGRING AV INNFRYST OVERSKUDDSMAT

A. LAGRING PÅ LAGER

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre ubrutt frysekjede under mellomlagring og gjennom dette sikre at kvaliteten på overskuddsmaten opprettholdes.

Krav til gjennomføring

Matsentralkassene lagres etter vanlig rutine for fryselaagring hos grossist.

Plasser matsentralkasse på bestemt område på fryselaager klart adskilt fra salgsvare.

Referanse til regelverk: Forskrift om næringsmiddelhygiene FOR-2008-12-22-1623

4. RUTINE FOR MATSENTRALENS HÅNDTERING AV INNFRYST OVERSKUDDSMAT

A. KONTROLL, SORTERING, REGISTRERING OG LAGRING

Hensikt

Hensikten med rutinen er å kontrollere varene som kommer inn til matsentralen og sørge for at varene kommer ut til ideelle/frivillige organisasjoner som ønsker maten.

Krav til gjennomføring

Matsentralkassene åpnes og følgende kontrolleres:

At butikkens navn står på kassene.

At alle varene oppi er merket med innfrysingsdato, som er minimum 1 dagen før utgått holdbarhet.

At emballasjen på alle varer er hel og ren.

Varer som ikke godkjennes skal kastes på stedet.

Skann produktene som er godkjent i kontrollen

Oppbevar produktene etter vanlig fryselaagringsrutine til en skal transportere produktene ut til serveringssteder.

Referanse til regelverk:

5. RUTINE FOR TILBEREDNING OG SERVERING AV INNFRYST OVERSKUDDSMAT

A. TILBEREDNING OG SERVERING

Hensikt

Hensikten med rutinen er å sikre riktig tining av overskuddsmaten og en trygg servering av varene.

Krav til gjennomføring

Plasser de dypfryste varene på kjølerom og benytt tineetikett.

Sørg for at tinevæsken fra varene ledes bort, legg varene på rist eller på absorbserviett som suger opp væsken.

Det er ikke lov til å fryse varer som har vært tint.

Varer som tines skal brukes påfølgende dag.

Ved tilberedning av overskuddsmaten må en være sikker på at rettene blir tilfredsstillende varmebehandlet før servering.

Referanse til regelverk:

6. BEHOV FOR ANDRE RUTINER

- Rutine for utsortering av overskuddsmat på lager
- Rutine for utsortering av overskuddsmat hos leverandør

- "Best før varer"
- Rutiner for transport av tørrvarer og kjølevarer
- Rutiner for lagring av tørrvarer og kjølevarer
- Rutiner for tilberedelse og servering av tørrvarer og kjølevarer

- "Varer uten holdbarhet"
- Rutiner for transport av brød, frukt og grønt
- Rutiner for lagring av brød, frukt og grønt
- Rutiner for tilberedelse og servering av brød, frukt og grønt

- Rutiner for avfallshåndtering
- Rutiner for mottakskontroll

VEDLEGG 2:

ERFARINGER FRA MATSENTRALER I ANDRE LAND

Matsentraler har blitt etablert i en rekke land. I Europa er matsentralene organisert i et europeisk nettverk (European Federation of Food Banks - FEBA) som dekker totalt 18 land, hvorav nesten alle sentral- og søreuropeiske land, samt de tidligere østblokklandene Polen og Latvia. I Norden er det bare Danmark som har etablert matsentral og som deltar i nettverket, mens verken Sverige, Finland eller Island i likhet med Norge har matsentraler som er med i nettverket (FEBA 2008). Matsentralenes oppgave er todelt:

- Å bidra til å redusere matavfallet i samfunnet
- Å bidra til å sikre mattilgang til de som mangler evne og mulighet for å skaffe seg denne på egenhånd.

I følge totaloversikten fra FEBA bidro matsentralene i de 18 europeiske landene til at 276.400 tonn mat til en verdi av 608 mill Euro, som ellers ville endt som avfall, ble delt ut til totalt 4,6 mill personer gjennom 26 600 frivillige organisasjoner i Europa.

I tillegg til et europeisk nettverk er det også et internasjonalt nettverk av matsentraler (Global Foodbanking Network), der 22 nasjoner deltar i tillegg til de 18 som finnes i Europa. Matsentralene er fordelt over hele verden og alle kontinenter, og finnes først og fremst i de "rike" landene i verden. Matsentralene synes derfor i liten grad å være involvert i tradisjonelt bistandsarbeid i fattige land med store ernæringsproblemer. Matsentralene er først og fremst et supplement og en service til det sosiale hjelpeapparatet i rike land, for å bidra til å redusere ernæringsproblemer i den delen av befolkningen som har store sosiale behov.

For å høste erfaringer med etablering og drift av matsentraler er det gjennomført et besøk ved den nylig etablerte Fødevarercentralen i København. I tillegg er det gjennom tilgjengelig litteratur på nettet hentet inn erfaringer fra tre veietablerte matsentraler internasjonalt:

- Feeding America
- Food Banks Canada
- FareShare i UK

Erfaringene fra disse fire er kort redegjort for i det følgende, som grunnlag for det videre arbeid med etablering av en matsentral i Norge. I tillegg er det gitt en kort oppsummering av hovedinnholdet i en veileder for etablering av matsentraler fra Global Foodbanking Network – "How to build a food bank - a toolkit for establishing new food banks"

Veilederen "How to build a Food Bank"

Veilederen "How to build a Food Bank" starter med å gi en enkel definisjon av matsentral:

"En non-profit frivillig organisasjon som samler inn ikke salgbar overskuddsmat eller mat som blir donert, og redistribuerer denne maten til lavinntektsindivider og -familier og til frivillige organisasjoner som deler ut maten til trengende."

Det presiseres klart at matsentraler ikke er løsningen for å forhindre sult i et land.

Matsentraler er et eksempel på et trepartssamarbeid mellom myndighetene, privat sektor og frivillige organisasjoner, som det er kritisk å ha med i etableringen. Kjernefunksjonene i en matsentral er å samle inn mat fra samfunnet som ellers ville endt opp som avfall, og gjøre den tilgjengelig for lavinntektsgrupper og andre som ikke klarer å skaffe nok mat av tilstrekkelig kvalitet på egenhånd. Maten som deles ut, skal ha like god kvalitet som den som omsettes normalt i butikken, men ha mistet sin kommersielle verdi fordi den er i ferd med å gå ut på dato eller vil være umulig å selge til normale priser. De fleste matsentraler deler ut mat gjennom et nettverk av frivillige organisasjoner, gjennom organisert matservering. Dette kan skje i offentlig regi eller gjennom matservering drevet av ideelle/frivillige organisasjoner. De fleste matsentraler er i stand til å motta store mengder mat fra givere, men må samtidig i perioder kjøpe betydelige mengder mat til innkjøpspris hos grossister. En matsentral må derfor ha tilstrekkelig personell til å drifte systemet, og samtidig økonomiske ressurser til å drifte og foreta supplerende innkjøp av mat når det er nødvendig.

En matsentral kan også bidra på andre områder med sin frivillige innsats enn innsamling og servering av mat:

- ✓ Engasjement av sosialklienter, som kan bidra til at de får viktig erfaring og arbeidstrening.
- ✓ Distribusjon av andre produkter og tjenester til målgruppen, som brukte klær etc.

Maten som deles ut i en matsentral, kommer normalt fra flere kilder:

- ✓ Næringsmiddelbedrifter
- ✓ Dagligvarebutikker
- ✓ Grossister
- ✓ Restauranter og kantiner
- ✓ Bønder og fiskere

Økonomiske ressurser til matsentraler mottas gjerne fra

- ✓ Gaver fra bedrifter
- ✓ Stiftelser med ideelle formål, som deler ut midler etter søknad
- ✓ Enkeltindivider i samfunnet
- ✓ Myndighetene nasjonalt og lokalt
- ✓ Medlemskontingenter (støttemedlemskap)

Personell som rekrutteres til matsentraler rekrutteres normalt blant

- ✓ Frivillige som jobber for sine organisasjoner
- ✓ Turnuskandidater som jobber ved matsentral som del av sin utdanning
- ✓ Militært personell

I tillegg vil alle matsentraler være avhengig av betalte ansatte, som en kjerne av kompetent arbeidskraft. Dette omfatter en daglig leder og spesialkompetanse knyttet til administrasjon av giverprogram, samfunnskontakt, økonomistyring og ikke minst sikring av mattrygghet.

Veilederen gir videre en oppskrift på hvordan en matsentral kan etableres, der følgende trinnvise prosess anbefales:

1. Avklare potensialet for å etablere matsentral
 - a. Definere behovet i samfunnet, i forhold til hvem og hvor mange i en region som har behov for mat, hvorfor de er falt utenfor
 - b. Dokumentere hva slags tiltak som i dag gjennomføres i forhold til målgruppene
 - c. Hva slags virkemidler som finnes for å oppmuntre givere til å bidra med ulike typer gaver.
 - d. Hvilke ressurser som det finnes i regionen, både i forhold til mat, serveringssteder, økonomi, frivillige, bygg og logistiktjenester, økonomisk og juridisk rådgiving, kommunikasjons tjenester etc.
2. Designe matsentralens struktur og operative systemer
 - a. Etablere en sterk koalisjon mellom de tre typer organisasjoner nevnt over i den videre iverksettelse av matsentralen
 - b. Avklare mulige konflikter med etablerte ordninger og virksomheter, og med leverandører av mat, slik at disse ikke føler unødig trussel fra en ny matsentral
3. Hvordan etablere en matsentral, der følgende fremgangsmåte er anbefalt
 - a. Lage plan for infrastruktur for matsentralen, med fokus på lagerplass og lokalisering, behov for ulike former for lagerkapasitet, produkthåndtering
 - b. Plan for lokal matdistribusjon
 - c. Plan for ressursutvikling, med tilgang på mat, økonomiske ressurser og frivillige
 - d. Ledelse og eierskap, med årlige budsjetter for drift og investering, rekruttering av ledelse og styre
4. Implementeringsplan
 - a. Etablering av infrastruktur, kapitalbase og driftsstruktur for matsentral.

FødevarerBanken i København

Beskrivelsen av erfaringene fra FødevarerBanken i København er basert dels på skriftlig materiale og dels på møter med Thomas Fremming (møter den 17.6 2010 og 23.6 2010).

Deltagere på første møte var Thomas Fremming (FødevarerBanken), Halvard Hauer (Norgesgruppen), Bjarne Grostøl (ASKO), Ole Jørgen Hanssen (Østfoldforskning) og på andre møte Thomas Fremming (FødevarerBanken) og Henning Høiner (Kirkens Bymisjon).

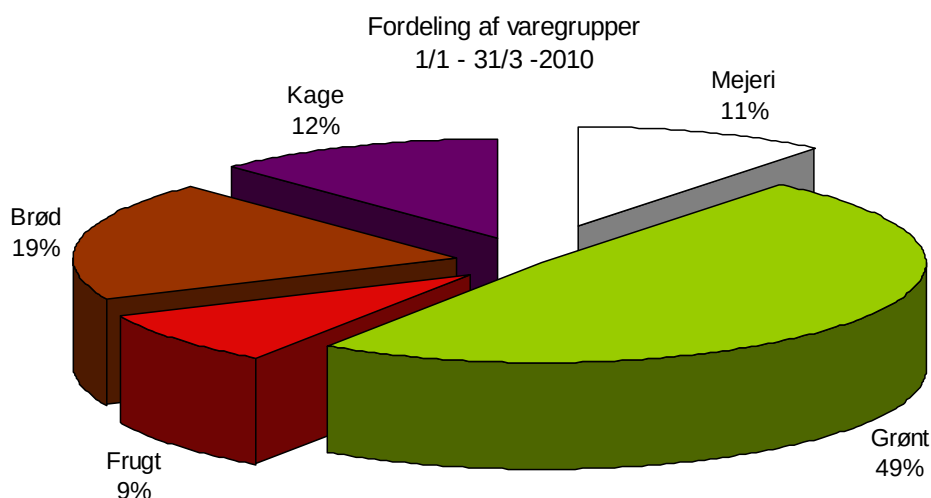
Følgende punkter oppsummerer erfaringene fra FvB

1. Hvilke behov dekkes gjennom mat fra FvB?

FvB dekker i første rekke behovet for mat til mindre frivillige organisasjoner, som ikke lett kan sikre seg økonomisk støtte for kjøp av mat eller mat på andre måter. FvB gir kun mat til institusjoner som serverer mat til brukere på stedet, og mottakerorganisasjonene må forplikte seg til ikke å dele ut og sende med mat hjem. Det er beregnet at det er ca. 175 organisasjoner i København som kan falle inn under ordningen, og disse bespiser i snitt 55 personer per dag med et behov på 3 måltider à ca. 0,42 kg. Det totale behovet er derfor ca. 28.875 måltider per dag, eller totalt ca. 10,5 millioner måltider per år. Dette tilsvarer totalt ca. 12 tonn mat per dag eller ca. 4.400 tonn mat per år. Det er i utgangspunktet et ganske stabilt behov, som er relativt lett å planlegge i forhold til. FvB betjener i dag totalt 28 organisasjoner, og i snitt ca. 7 organisasjoner hver dag. Det er fornuftig å legge opp til en viss "underdekning", slik at det ikke skapes for høye forventninger hos brukerne eller at disse fristes til å bruke maten utenom avtaler. En vesentlig del av kostnaden ved å opprette/opprettholde et serveringstilbud for de frivillige organisasjoner, er personalkostnader. Dette er en utfordring i forhold til hvis leveransene av mat blir for uforutsigbare, siden personellet må ha en rimelig forutsigbar jobbsituasjon.

2. Varegrupper som inngår i FvB's distribusjon

FvB tar ikke i mot for fordeling matvarer som det er høy risiko forbundet med i forhold til mattrygghet (bl.a. kjøttvarer). De viktigste varene er frukt/grønt, meierivarer og bakevarer. Det er ikke gjort forsøk med å fryse ned kjøttvarer for distribusjon, fordi FvB ikke har tilgang på lagerplass og biler for sikker frysedistribusjon.



Fra Statusrapport fra FødevarerBanken København 2010.

3. Problemer knyttet til tilgang på matvarer

Fordi FvB ikke har direkte avtaler med større grossister eller detaljister i København, oppleves det store variasjoner i hvor mye mat som blir tilgjengelig for distribusjon via FvB. Dette skaper uforutsigbarhet i forhold til brukerne, og gir også store utfordringer i forhold til effektiv logistikk (små partier må hentes – man kan ikke takke nei til å motta mat med rett kvalitet). Det er behov for å kunne koble seg opp mot datasystemer hos matvaregrossister

og detaljister for å få bedre og raskere oversikt over tilgang på matvarer, og planlegge kjøringen. I følge rapporten fra 1. kvartal 2010 fra FvB er tilgangen på donert mat ganske irregulær og tilfeldig, med liten grad av faste avtaler med større virksomheter.

Viktig å få tilgang på basismatvarer som har høy næringsverdi – mange av disse produktgruppene har lavt svinn og/eller vanskelige distribusjonsforhold. For å få tilgang på denne type varer kan det være nødvendig å inngå avtale om kjøp av slike produkter til en gunstig pris. Tilgang på slike varer kan være lettere fra grossistleddet hvis man kan planlegge i forhold til når produktene går ut på dato. I noen tilfeller kan det være mindre lønnsomt for grossist/detaljist å legge ned stor innsats på å selge ut produkter, enn å gi varene til en FødevarerBank.

4. Sikring av mattrygghet i distribusjonen

Sikring av mattrygghet er en helt nødvendig forutsetning for å drive en FvB, og virksomheten er underlagt regler fra matmyndighetene som innebærer at ansatte ikke kan gå inn i butikk å forestå sortering og uthenting av varer. Dette må skje av butikkpersonalet, som anser at dette blir en ekstrabelastning i deres arbeid. Dette kunne vært unngått hvis varene ble sendt tilbake til grossist for videre distribusjon til FvB.

Alle varer som mottas blir scannet og merket med etikett med FvB. FvB har også lov til å merke om varer som er feilmerket av produsent, dersom man mottar all nødvendig informasjon om hva som er bakgrunnen for feilmerkingen og at dette blir dokumentert. Ordningen er godkjent av Fødevarerkontrollen.

FvB disponerer kjølelager og to biler som benyttes i utkjøring av varer til organisasjonene.

Alle brukerorganisasjonene blir vurdert før levering, og må oppfylle et kriteriesett som er videreutviklet fra Internasjonale Nettverk for Food Banks. FvB har anledning til å gjennomføre revisjon og kontroll med organisasjonene som mottar mat.

Det er svært viktig at det er tilstrekkelig kompetanse i hvert ledd i kjeden, for å sikre mattryggheten.

5. Utfordringer knyttet til mulig konkurranse med leverandører av ordinære varer

Dette kan være et problem, men siden FvB konsentrerte sin virksomhet mot små organisasjoner som ikke mottar støtte som kan brukes til å kjøpe inn varer til mer ordinære priser fra leverandører, så oppleves det ikke som stor konkurranse. Det er også viktig at maten ikke deles ut og evt. kan misbrukes av personer som selger den videre. Ved at det kun serveres måltider på faste steder blir dette problemet unngått. Viktig å trekke leverandører og deres organisasjoner med i planlegging og drift av+ FvB, for å unngå mistenksomhet om misbruk og konkurranse.

6. Organisering og eierskap

FvB er etablert av Thomas Fremming på privat initiativ, og er foreløpig bare et prosjekt som drives på frivillig basis og med minimale midler. Det er etablert en "bestyrelse" med 7 personer som "overvåker" virksomheten, men har ingen reell innflytelse på driften, som forstås av en idealistisk personlig eier med medarbeidere.

7. Økonomi

Virksomheten har moralsk støtte fra departementer i Danmark, og har mottatt støtte fra Udviklingsfondet knyttet til sosiale formål. Det er mottatt støtte for to år, og søkt om midler for år 3 og 4. Støtten var i 2009 på ca. 1,6 mill DKK og vil i 2010 være på ca. 0,8 mill NOK.

Det er lagt ned ca. 2000 timer av frivillige per kvartal til en beregnet verdi av ca. 340.000 DKK. I tillegg er det mottatt varer for en antatt verdi på ca. 1,5 mill DKK i siste tertial i 2009 (21,1 tonn) og ca. 0,5 mill DKK i første kvartal i 2010 (21,5 tonn). Forklaringen på den store forskjellen i verdi per tonn er at FvB fikk et stort parti fruktjuice (Smoothie) høsten 2009. FvB har søkt fondsmidler for totalt 7,6 mill DKK i 2009, men kun mottatt ca. 20.000 DKK i støtte fra fond. Økonomien synes å være anstrengt. Det er begrenset med midler til lønn.

8. Mulighet for samarbeid om utvikling av norsk FvB

Thomas Fremming ser positivt på mulighetene for samarbeid om å utvikle en norsk FvB, og det er fullt mulig å få tilgang på dansk materiell som kan brukes i etablering av systemer og driftsløsninger. Dette må i så tilfelle tilpasses norske forutsetninger, som er ganske forskjellig fra andre FvB med den rolle matverdikjeden er villig til å ta i utvikling/etablering. Thomas Fremming er også villig til å delta i en etableringsfase, og til å bidra på en konferanse om matavfall i regi av ForMat.

Feeding America

Feeding America er et nettverk av 200 matsentraler spredt over hele USA, som årlig samler inn og deler ut 2,6 milliarder pounds (1,2 millioner tonn) mat til 37 millioner amerikanere gjennom 61.000 frivillige organisasjoner hvert år. I en stor rapport som evaluerer virksomheten fra 2010 kan følgende oppsummeres (Mathematica Policy Research):

- ✓ Det finnes i 2010 ca. 49 mill amerikanere som har utilstrekkelig tilgang på mat, representert i 17,1 mill husholdninger.
- ✓ De fleste av disse 49 mill må ofte velge mellom mat eller få dekket andre basisbehov, som medisiner, bolig, transport osv.
- ✓ Matsentralenes klienter utgjøres av ca. 13,9 mill barn under 18 år (38%) og av disse er 3,2 mill under 5 år. 2,9 mill klienter (8%) er over 65 år.
- ✓ Ca. 10 % av klientene var bostedsløse totalt sett. 83% av de som fikk tilbud på herberger (shelters) var bostedsløse, 24% av de som oppsøkte suppekjøkken (soup kitchens), mens 97% av de som benyttet "pantry" tilbud hadde eget bosted.
- ✓ Alle raser og utdanningsnivåer er representert blant brukerne, men hele 34% av disse hadde ikke fullført "high school".
- ✓ Matsentralene samarbeidet med organisasjoner som totalt opererte 62.245 program i 2009. Av disse var 71% "pantries", 18% suppekjøkken og 11% "shelters". Ideelle eller religiøse organisasjoner drev 67% av programmene, 24% ble drevet av private non-profit organisasjoner og ca. 2% av det offentlige. Matsentralene bidro i 2009 med 76% av maten som ble delt ut i "pantries", 50% i suppekjøkkener og 41% i "shelters". Andre viktige kilder var religiøse organisasjoner, myndighetene og gjennom innkjøp fra grossister.
- ✓ Nesten alle programmene var avhengig av frivillig personell – 68% av "pantry" programmer og 42% av suppekjøkkener hadde kun frivillige ressurser i sin organisasjon.
- ✓ De største problemene som ble rapportert var naturlig nok knyttet til mangel på mat og svak økonomi. 42% av pantries og 32% av suppekjøkkenene opplevde mangel på mat, mens tilsvarende tall for økonomiske ressurser var 48% og 56%.

- ✓ Over 90 % av brukerne knyttet til matsentralene oppga at de var meget godt fornøyd med både mengden mat og kvaliteten på maten som ble delt ut på sentralene.