

Matsentral



10.05.2011

Plan for prosjektfase I - Matsentral

Formålet med prosjektfase I vil være å vurdere og å beskrive alternative konsepter for en matsentral, i samarbeid mellom ideelle/frivillige organisasjoner og matverdikjeden.

Plan for prosjektfase I - Matsentral

1. INNLEDNING.....	2
2. FORMÅL OG MANDAT PROSJEKTFASE I	2
3. PLAN FOR PROSJEKTFASE I	3
Organisering	3
Prosjektgruppe.....	3
Rekruttering og finansiering	3
Prosjektplan.....	3
○ Logistikk-løsning	3
○ Bygg inkl kjøle- fryselager og annet utstyr.....	4
○ Støttesystemer for vareflyt	4
○ Ressursbehov – ansatte og frivillige.....	4
○ Organisering	4
○ Økonomi	5
○ Rutiner	5
○	

1. INNLEDNING

Kirkens Bymisjon, NorgesGruppen, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet og Mattilsynet opprettet våren 2010 en arbeidsgruppe som skulle 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.

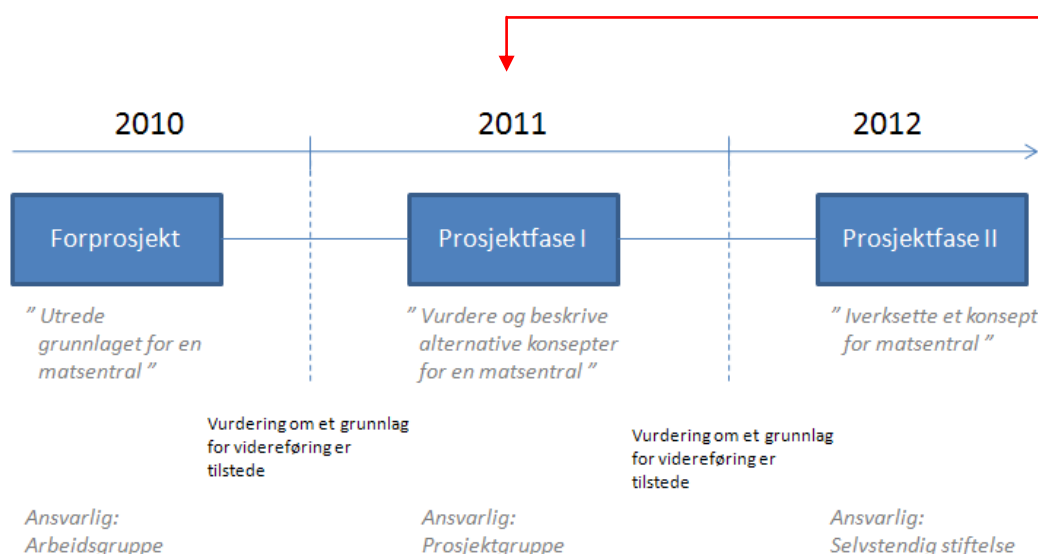
Arbeidsgruppen sluttførte sitt arbeid i februar 2011.

Arbeidsgruppen har funnet det formålstjenelig å utarbeide en plan for det videre arbeidet frem mot etableringen av en matsentral.

2. FORMÅL OG MANDAT PROSJEKTFASE I

Matsentralprosjektet foreslås innelt i tre faser, hvorav forprosjektet er gjennomført. Disse er:

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



3. PLAN FOR PROSJEKTFASE I

Organisering

For å sikre en effektiv videreføring av prosjekt matsentral bør dette heves til et bransjeprojekt med involvering av de ideelle/frivillige organisasjonene.

Arbeidsgruppen mener det er viktig at prosjektet fortsatt har god dialog med myndighetsaktørene.

Prosjektgruppe

Arbeidsgruppen har vurdert det slik at hovedoppgaven for prosjektfase I bør være å bringe prosjektet fra teori til praksis og at følgende egenskaper vil kunne være viktige for medlemmer av en prosjektgruppe:

- gode prosjektledererfaringer og evne til å fylle rollen som uavhengig brobygger
- god logistikkkompetanse
- god matteknisk kompetanse

Rekruttering og finansiering

Arbeidsgruppens estimat for prosjektfase I er at det vil kunne være behov for ca 1 årsverk, fordelt på 2-3 eller flere innleide ressurser, til en kostnad av ca 1,5 millioner kroner ila 2011.

Prosjektplan

Forprosjektets mandat har vært begrenset til å utrede grunnlaget for en matsentral i Oslo, men for å kunne vurdere dette har arbeidsgruppen innenfor enkelte områder hatt behov for å utrede og beskrive mulige konsepter for en matsentral. Prosjektgruppens hovedoppgave bør være å videreføre og utfylle dette arbeidet og utarbeide en fullstendig foretningsplan for en matsentral.

Logistikk-løsning

Forprosjektet beskriver i en viss detalj påkrevd logistikk-løsning for en matsentral og mulige løsninger.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Logistikk-løsning fra butikk til lager/matsentral
- Logistikk-løsning fra lager til matsentral
- Logistikk-løsning fra produsent til matsentral
- Logistikk-løsning fra produsent til ideelle/frivillige organisasjoner.
- Logistikk-løsning fra matsentral til ideelle/frivillige organisasjoner.
- Returlogistikk av lastebærere gjennom hele systemet

Det bør utredes hvilke transportmidler- og kapasitet som en matsentral vil ha behov for og hvilken ledig transportkapasitet av riktig type som kan lånes eller leies av matverdikjeden. Behov for eventuelle anskaffelser av egne transportmidler bør vurderes.

Bygg inkl kjøle- fryselager og annet utstyr

Forprosjektet beskriver overordnet hvilke oppgaver som bør utføres av en matsentral.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Behov for og tilgang til lagerkapasitet og kontorlokaler, inklusiv størrelse og beliggenhet
- Behov for og tilgang til kjøle- og frysekapasitet, inklusiv størrelse
- Vurdering av om matsentralen skal leie eller eie lokaler og utstyr
- Operasjonelle oppgaver som skal utføres i/utenfor matsentralen inklusiv sortering, registrering, kontroll og omlasting
- Administrative oppgaver som skal utføres av en matsentral inklusiv kontroll av bedrifter/organisasjoner som skal få levere/hente mat.

Støttesystemer for vareflyt

Forprosjektet har beskrevet et behov for et system for å kontrollere vareflyten og for å håndtere bestillinger fra de ideelle/frivillige organisasjonene.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Hvilke behov en matsentral og de ideelle/frivillige organisasjonene har for kontroll av vareflyt og håndtering av bestillinger
- Muligheten for å benytte eksisterende systemer i matverdikjeden for å dekke dette behovet
- Alternative systemer som kan dekke dette behovet
- Påkrevd og ønsket funksjonalitet i støttesystemer

Ressursbehov – ansatte og frivillige

En matsentral vil ha behov for faste ansatte med påkrevd kompetanse for å driftes. En matsentral vil også kunne forvente å være et attraktivt arbeidssted for frivillige. Et samarbeid med NAV vil også kunne tilføre matsentralen ressurser gjennom ulike arbeidsmarkedstiltak.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Behov for ressurser (antall og kompetanse)
- Mulighet for bruk av frivillige og/eller arbeidsmarkedstiltak

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 bør til syvende og sist være lokalsamfunnet hvor matsentralen opererer og leverer sine tjenester.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Hensiktsmessige organiseringsformer av en matsentral inklusiv eierskap

Økonomi

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.

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 sannsynligvis bæres av matverdikjeden. Alle kostnader relatert til transport, sortering, kontroll, administrasjon, formidling og transport ut til de ideelle/frivillige organisasjonene bør sannsynligvis bæres av matsentralen.

Investeringer

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Behov for eventuelle investeringer i bygg
- Behov for eventuelle investeringer i kjøle- og fryseanlegg
- Behov for eventuelle investeringer i transportmidler
- Behov for andre investeringer

Driftskostnader

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive:

- Lønnskostnader
- Kostnader til avfallshåndtering
- Kostnader til elektrisitet
- Eventuelle leiekostnader for bygg (se investeringer)
- Eventuelle leiekostnader for kjøle- og fryseanlegg (se investeringer)
- Eventuelle leiekostnader for transportmidler (se investeringer)
- Andre driftskostnader

Inntekter

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.

Prosjektfase I bør kartlegge og beskrive ulike muligheter for finansiering.

Rutiner

Forprosjektet har beskrevet et sett med rutiner for deler av matsentralens verdikjede.

Prosjektfase I bør utforme rutiner for alle matsentralens aktiviteter/prosesser. Dette inkluderer aktiviteter/prosesser som butikk, lagre, produsenter utfører på vegne av matsentralen og aktiviteter som de ideelle/frivillige organisasjonene utfører som en del av matsentralens virksomhetsområde. Dette inkluderer:

- Rutiner for dagligvareforetninger, lagre og produsenter

- Rutiner for transport
- Rutiner for matsentral
- Rutiner for serveringssteder / utdelingsstasjoner
- Rutiner og systemer for godkjenning og oppfølging av Matsentralens leverandører og kunder