

Stop Madspild

Opskrift på opstart af madspildsprojekt – uddeling af overskudsmad

Erfaringsopsamling fra Kirkernes Sociale Arbejde i Viborg

<https://kirkernessocialearbejde.dk>



Opskrift på opstart af madspildsprojekt – uddeling af overskudsmad

Erfaringsopsamling fra Kirkernes Sociale Arbejde i Viborg

Madspildsprojekt som uddeling af fødevarer

Der er mange måder at køre et madspildsprojekt. I Kirkernes Sociale Arbejde i Viborg har vi valgt at lave uddeling af madvarer 1 gang om ugen på en fast ugedag. Denne guide til opstart af madspildsprojekt er derfor rettet mod et sådant projekt.

Kort om vores projekt:

Vores projekt startede fordi SMP henvendte sig og spurgte, om vi ville være med i et projekt og starte et madspildsprojekt op og gav os økonomisk støtte til opstart af projektet. Først undersøgte vi, om der allerede eksisterede et madspildsprojekt i Viborg. Det gjorde der ikke umiddelbart. Derefter spurgte vi i ét af vores sogne og de boligsociale medarbejdere om de kunne se behovet for et sådant projekt, det kunne de. Vi har fået et lokale stillet til rådighed af boligforeningen og har fået det indrettet og gjort klar til madspild. Vi havde første uddeling 28. oktober 2021. Undervejs i projektet har vi sparret med to andre madspildsprojekter et i Hjørring og et i Aarhus, for at bygge videre på deres gode erfaringer.

Vi henter pt. madvarer i 5 butikker. Vi har kontakt til 3 butikker, som overvejer, om de vil være med i projektet. Vi har ca. 15 frivillige tilknyttet. På sigt vil vi gerne udvide projektet, så vi har et madspildsprojekt i de tre boligsociale områder i Viborg.

Transport:

Det er en god idé at have adgang til en stor bil, hvor der kan være store kasser og termokasser med varerne.

I KSA har vi fået en aftale med et leasingfirma, hvor vi én gang om ugen får stillet en bil til rådighed for 1000 kr. om måneden.

Lokale:

Man skal have plads til både fryser og køleskab, medmindre man kun modtager tørvarer og frugt og grønt. Derudover skal der være adgang til vandhane og vand, hvis man skal kunne godkendes af fødevarestyrelsen.

Det er også en fordel at have plads til et par borde, det gør pakning af poser og tjek af varer nemmere.

Butikker:

- Vi har fået anbefalet at lave aftaler med 6-7 butikker, det varierer meget fra butik til butik, hvor meget vi modtager, og derfor er mindst 5 butikker klart at foretrække, så man er sikker på at have varer nok til uddeling.
- Spørg i lokalområdet, eller hos butikker der allerede har fokus på sociale indsatser
- Start første henvendelse direkte i butikken
 - Spørg efter butikschefen
 - Hav noget med på skrift

- Gør det kort og præcist,
- Aftal evt. at ringe om en uges tid eller to og følg op
- Gør tydeligt, hvad butikkerne får ud af projektet
- Vi har fået rigtig positiv respons i Rema 1000, Løvbjerg og Spar.
- Netto og Føtex hører under Dansk Supermarked og der skal man kontakte hovedorganisationen.
- Vi har enkelte butikker, som vi har en Ad hoc aftale med, de vil ikke binde sig fast, men vil tænke os ind, hvis de har et parti varer de ikke kan få solgt pga. fejlmarkeringer eller lignende.

Frivillige:

Vi har haft ret nemt ved at få frivillige. Madspild er oppe i tiden og et lidt "sexet" projekt. Vi har fået ca. 15 frivillige. De fleste er ret selvkørende, enkelte skal hjælpes lidt mere, men det er der også fint plads til i sådan et projekt.

Vi har delt vores frivillige op i to hold, hente og pakkeholdene.

Henteholdet består af 2, en chauffør og en der hjælper med at slæbe. Her har vi en del mænd, som synes det er en god opgave at være med til.

Pakkeholdet møder ind 1,5 timer før selve uddelingen og hjælper med at pakke poser, står for selve uddelingen og gør lidt rent bagefter.

Vi har lavet en meget udførlig liste over, hvilke opgaver de forskellige hold har.

Vi har fundet vores frivillige igennem det lokale blad, via de boligsociale medarbejdere og kirken samt igennem frivilligjob.dk

Vi startede ud med en infoaften, og så introduceres frivillige til opgaverne første gang de er afsted.

Diverse:

Muleposer: Vi har fået trykt 250 muleposer med logo, som vi bruger til uddelingen. Vi pakker madvarerne i poserne.

Betaling: Vi tager et symbolsk beløb for poserne. En mulepose med madvarer koster 20 kr., hvis man har en brugt mulepose med fra os, så koster posen 10 kr. Pengene bruges til at fremtidssikre projektet og går til udgifter til bilen.

Overskudsmad fra sommerlejr mm: Vi supplerer overskudsmaden med tørvarer fra vores sommerlejr, så vi har lidt ekstra at supplere poserne med, hvis vi en dag ikke får så mange varer.

Vi har opfordret medlemskirkerne, samarbejdspartnere og virksomheder i Viborg til at kontakte os, hvis de har overskudsvarer fra fx konfirmandweekend eller lignende.

Udstyrsliste: Her er en liste over nogle af de ting, vi har investeret i til madspildsprojektet

- Kasser til opbevaring af madvarer fra butik til uddelingslokalet
- Termokasser til køle og frysevarer

- Infrarødt termometer til at tjekke temperatur
- Fryseelementer til at holde varer kolde
- Sækkevogn til transport af tunge kasser
- Kummefryser
- Muleposer med logo til at pakke varerne i

Det formelle:

For at have tilladelse til at uddele overskudsmad skal man registreres hos Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Man skal udfylde blanketten ”anmeldelse af fødevarevirksomhed”. Det kan gøres via dette [link](#).

Der er et par undtagelser, hvor man ikke behøver at registrere sig, bl.a. hvis det kun er få gange om året i forbindelse med events eller festivaler, eller hvis det er én gang om ugen, men meget få portioner. Men som udgangspunkt vil jeg tro, at det er en god ide at blive registreret.

Det kan ligeledes være en god ide at læse deres vejledning til opstart af fødevarevirksomheder, den kan findes [her](#)

Her er hovedpointer fra vejledningen:

- Registreringen gælder mange forskellige virksomhedstyper – restauranter, kiosker, supermarkeder mm. Det gælder også (og her hører maduddeling ind under) folk der opbevarer, transporterer og donerer fødevarer.
- Man skal have styr på:
 - Egenkontrol
 - Man kan finde en skabelon til egenkontrol, vi har lavet én til vores madspildsprojekt, som man evt. kan tage udgangspunkt i.
 - Hygiejne
 - Der SKAL være en håndvask i nærheden af det rum, man påtænker at bruge til uddelingen.

Ift. registrering:

- Man skal registrere sig som butikskategori
- Registrering tager ca. 24 timer
- Ift. coronarestriktioner anses registreret fødevarevirksomhed som mad og følger derfor restriktioner for butikker – så der er andre regler end fx kirker og foreninger er underlagt