

■ Matsentralen:

Vil mette flere med overskuddsmat

For en måned siden ble Cristiano Aubert ansatt som ny daglig leder for Matsentralen Oslo. Han har til fulle registrert behovet for hjelp i det norske samfunnet, og kaster seg inn i arbeidet med å få flere samarbeidspartnere i industrien og i handelen.

MATSVINN

ARNE GIVERHOLT

arne@dagligvarehandelen.no

– Man regner med at to prosent av Norges befolkning har behov for hjelp for å få til et fornuftig kosthold. Dette er kolossalt mange. Gjennom blant annet de fem organisasjonene som eier oss, når vi ut til opp mot 10.000 vanskeligstilte mennesker. Vi dekker likevel bare en del av matbehovet deres – vi trenger mer mat, sier Cristiano Aubert til Dagligvarehandelen.

Samtidig fortsetter matkastingen. Hver nordmann kaster i dag rundt 50 kilo fullt brukbar mat per år. På verdensbasis kastes det 1,3 milliarder tonn mat i året. Det er fire ganger så mye som skal til for å brødfø verdens vanskeligstilte. Vi står med andre ord overfor et enormt miljøproblem og et like stort sosialt problem.

Stor kapasitet

I Oslo leier Matsentralen et 750 kvadratmeter stort lager av Fretex. Her er det stor kapasitet til både tørrvarer, kjøll, sval og frys. Hver måned mottar de mellom 70 og 90 tonn varer.

– Lageret høres veldig lite ut for å håndtere slike volumer?



Holdbar: Matsentralen får over 100 paller Corn Flakes i gave fra Kellogg's hvert år. Dette er varer med lang holdbarhet.

– Husk at her ruller det ekstremt fort. Vi snakker ofte om timers lagringstid før de veldedige organisasjonene henter varene, sier Aubert. – Derfor har vi kapasitet til å motta langt mer.

– Går det mye i produkter utgått på dato?

– Vi har varer både med god og dårlig dato. Uansett er vi svært opptatt av matsikkerheten. Hvis «best før»-datoen er overskredet, må leverandørene garantere for kvaliteten. En vesentlig del av det vi mottar er ikke salgbare varer grunnet feilmerking, at de har mistet listeføring eller trekkes fra markedet, at emballasjen har fått skader og så videre, sier han.

For en leverandør kan det være svært fordelaktig å kjøre ikke salgbare varer til Matsentralen fremfor å destruere dem. Med en renovasjonskostnad på for eksempel to kroner per kilo, eventuelt løpende lagerkostnad hvis man velger å sitte med varene, kan regnestykket fort bli attraktivt hvis man velger å gi varene til noen som trenger dem.

Noen varer, som storfe kjøtt, er det spesielt viktig å redusere svinnet av.

– Produksjonen er utrolig ressurskrevende. Om vi fikk butikker med på å fryse fortsatt holdbart kjøtt før det går ut på dato, ville vi



Jul: På et øyeblikk samler Cristiano Aubert sammen et komplett julemåltid.

kunne få inn flere tonn per uke bare ved å få med mellom 30 og 50 butikker, sier Aubert.

Anstrengt økonomi

Matsentralen i Oslo har et driftsbudsjett på rundt fem millioner kroner. Dette dekkes, i hvert fall delvis, av samarbeidspartnerne og ulike stiftelser. Selskapet drives på non-profit basis.

– Vi søker jevnlig om støtte fra myndighetene – både kommunalt og statlig, men så langt er det kun Landbruksdepartementet som har «hjulpel oss å hjelpe de som hjelper». Vi favner bredt både miljømessig og sosialt, så vi jobber hardt

«Vi har langt større kapasitet.»

for å få flere sider av det offentlige med på spleiselaget, sier sjefen, som har allsidig erfaring fra dagligvarebransjen.

– Selv om det går mange tonn gjennom dere, må det være mye som kastes. Er ikke butikkene, grossistene og leverandørene interessert i kombinasjonen av å hjelpe og spare penger?

– Jo, det er de garantert. Vi har likevel en jobb å gjøre overfor ledene i verdikjeden for å øke tilgangen på varer. Veldig mange er allerede trofaste givere av store partier, sier Aubert.

På lageret på Alna står blant annet 15 paller fra Kellogg's, store mengder Eldorado-produkter, Rimi start-kits for babyer og mye annet. På et øyeblikk plukker han favnen full av utsøkt julemat; ribbe, julepølse, surkål og poteter.

– Jeg har bare vært her én måned, men har rukket å besøke mottagerne og se gleden hos vanskeligstilte mennesker som får et solid måltid mat og kanskje en matpose med seg hjem. For eksempel serverer Evangeliesenteret 700 til 800 middager tre ganger per uke. En imponerende innsats. Det gir motivasjon til å arbeide for å øke varemengden.

– Hva med den sterkt økende tilstrømningen av flyktninger og asylsøkere. Vil den øke behovet for Matsentralens virksomhet?

– Så langt har vi bare sett konturene av dette. Så det er tidlig å si, men man kan ikke se bort fra det, sier Cristiano Aubert.

Hans første prioritet er å utvikle samarbeidet med produsenter, grossister og detaljister for å sikre økt tilgang og snart er det jul. ■

MATSENTRALEN OSLO

Mottagere:

- Evangeliesenteret
- Frelsesarmeen
- Kirkens bymisjon
- Blå Kors
- IOGT
- m.fl.

Noen av giverne:

- Dagligvarekjedene
- Bama
- Nortura
- Tine
- Orkla
- Godt Levert
- Kellogg's
- Mills
- Alma
- Tulip