

Driva en matbank



Kontakt med livsmedelsaktörer

Flertalet matbanker understryker vikten av goda relationer och tydlig kommunikation med livsmedelsföretagen. Läs mer i avsnittet Samarbete med butiker och andra livsmedelsaktörer.

Upphämtning av osålda livsmedel

Kom överens med butiker om tider och plats för upphämtning, samt ifall ni ska ringa innan. Läs mer i avsnittet Samarbete med butiker och andra livsmedelsaktörer.



Rekrytera och håll kontakt med volontärer

Se till att det finns tillräckligt med volontärer för att hinna med allt som ska göras. Planera scheman tillsammans. Läs mer i avsnittet Volontärer, arbetsmiljö och synlighet.

Nå ut till mottagare

Besluta hur ni har kontakt med mottagare och hur ni når ut till personer i behov av mat. Läs mer i avsnittet Mottagare och socialt arbete.

Sortering, packning och utlämning

Kom överens om hur ni vill sortera maten innan packning och gå igenom vad som kräver kyl eller frys. Se till att allt sker med god hygien och att kylkedjan inte bryts. Sätt upp ett system för hur kassarna packas med hänsyn till preferenser och allergier. Bestäm hur och när utlämningen sker. Läs mer i avsnittet Livsmedels-säkerhet.

Register över mottagare

Tänk på att hantera personuppgifter med fokus på personlig integritet, och inte sprida information om mottagare. Ofta är det endast de som har ansvar för verksamheten som har tillgång till denna information. Läs mer i avsnittet Mottagare och socialt arbete.

Roller och ansvarsfördelning

Gå igenom vilka uppgifter som finns och bestäm hur de fördelas. Se till att alla som hanterar mat har grundläggande kunskaper om livsmedelshandtering. Läs mer i avsnittet Volontärer, arbetsmiljö och synlighet.

Spårbarhet

Givarorganisationen (till exempel butiken) har ansvar för att spårbarheten förs vidare ett steg framåt i kedjan, det vill säga, till matbanken. Matbanken däremot har endast krav på spårbarhet bakåt i kedjan, d.v.s. vad de har mottagit från butiken. Kravet på spårbarhet ett steg framåt gäller inte när det är slutkonsumenten som är nästa steg. Läs mer i avsnittet Livsmedelssäkerhet.

Kylkedjan

För att maten ska vara säker att äta, tänk på att inte bryta kylkedjan i yttersta mån. Läs mer i avsnittet Livsmedelssäkerhet.

God livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet

Säkerställ att varorna är tjänliga och hanteras med god hygien samt att lokalen och förpackningarna hålls rena. Läs mer i avsnittet Livsmedelssäkerhet.

