Checklista uppstart samarbete

1. Kontaktuppgifter

BUTIK / GROSSIST

Organisation _____

Representant(er) _____

Telefon _____

Mejladress _____

Fakturaadress

TRANSPORTÖR

Organisation _____

Representant(er) _____

Telefon _____

Mejladress _____

Fakturaadress

MOTTAGARE

Organisation _____

Representant(er) _____

Telefon _____

Mejladress _____

Fakturaadress

2. Vilka typer av produkter ska skickas?

Diskutera tillsammans vilka produktgrupper som ska omfördelas.
Vanligast är att börja med frukt och grönt.

- [ ] Frukt och Grönt
- [ ] Mejeri
- [ ] Protein
- [ ] Kolonialt
- [ ] Bröd
- [ ] Annat: _____

3. Sortering

Diskutera vad inom produktgruppen som ska redistribueras och "regler" för produkter med bästföre-datum och sista förbrukningsdag.

- [ ] Sortera frukt och grönsaker separat
- [ ] Skicka inte: _____

Om det är produkter med **bästföre-datum**, när ska dessa skickas senast?

- [ ] ___ dagar **innan** bästföre-datum
- [ ] Samma dag som bästföre-datumet
- [ ] ___ dagar **efter** bästföre-datumet

Om det är produkter med **sista förbrukningsdag**, när ska dessa skickas senast?

- [ ] ___ dagar **innan** sista förbrukningsdag
- [ ] Samma dag som sista förbrukningsdag
- [ ] Annat att tänka på:

TIPS! Om det är frukt och grönsaker som kräver en påse, använd papperspåsar istället för plastpåsar då det förlänger livslängden för produkterna.

4. Leverans

Diskutera tillsammans vilka dagar och tider upphämtning och leverans ska ske.
Viktigt att ha med transportörer i denna diskussion.

- [ ] Dagar: _____

TIPS! Börja med två gånger i veckan, förslagsvis måndag (då har butiken ofta lite mer överskott efter helgen) samt onsdag/torsdag (då har butiken "sparat" i två-tre dagar och mottagaren hinner ta hand om produkterna innan helgen)

- [ ] Upphämtningstid (ange gärna ett tidsfönster): _____
- [ ] Leveranstid (ange gärna ett tidsfönster): _____

5. Lastbärare

- [ ] Bananlådor
- [ ] SRS-backar
  - [ ] Hur kommer dessa i så fall att returneras till butik: _____
- [ ] Annat: _____

6. Upphämtningsadress

- [ ] Upphämtningsadress: _____
- [ ] Beskrivning av lastintag/lossningsplats: _____
- [ ] Vem kan chauffören ringa om hen inte hittar eller ingen öppnar?

  Namn: _____

  Telefonnummer: _____

7. Leveransadress

- [ ] Leveransadress: _____
- [ ] Beskrivning av lastintag/lossningsplats: _____
- [ ] Vem kan chauffören ringa om hen inte hittar eller ingen öppnar?

  Namn: _____

  Telefonnummer: _____

8. Start och uppehåll

- [ ] Startdatum: _____
- [ ] Redan planerade uppehåll pga lov, semester, röda dagar osv:

  Lov / semester / röda dagar osv.

9. Spårbarhet och produktåterkallelser

Diskutera en process för att säkerställa spårbarhet för produkterna som redistribueras och säkerställa att mottagaren informeras om det blir produktåterkallelser på redistribuerade produkter. Exempelvis om det tas emot butiksbakat bröd så behöver innehållsförteckning skickas med.

Beskriv processen för spårbarhet och produktåterkallelser kort:

10. Kostnadsfördelning

Diskutera igenom om mottagaren ska betala för överskottsmaten och vem som ska stå för transportkostnaden. Några förslag på kostnadsfördelningsmodeller är:

Modell	Enhet	Används oftast av
Nr.1: Butiken betalar mottagaren för upphämtning av överskottsmaten/hantering av matsvinnet	*Fast kostnad/upphämtning eller fast pris/kg*	*Samarbeten där mottagaren är en välgörenhetsorganisation*
Nr.2: Mottagaren betalar butiken för överskottsmaten samt transportkostnaden	*% av inköpspriset eller fastpris/kg*	*Samarbeten där mottagaren är en restaurang. (Betalning genomförs för att visa att överskottsmaten är en värdefull resurs för mottagaren)*
Nr.3: Ingen transaktion sker	-	*Alla samarbeten*
Nr.4: Mottagaren gör en donation till en välgörenhetsorganisation	*% av inköpspriset eller fastpris/kg*	*Inte använts, men upplägget föreslogs av en projektpartner*

Beskriv ert val av kostnadsfördelning här:

11. Kommunikation

Diskutera hur ni vill kommunicera ert samarbete till gäster, kunder, besökare, elever osv. Det kan handla både om att berätta vad ni gör men också att inspirera dem att minska matsvinn hemma.

Beskriv era idéer här:

12. Mätning

Det kan vara intressant och motiverande (för både de som operativ arbetar med redistribution och för övriga inom organisationen) att få statistik på hur mycket mat som räddas och vad denna är värd i både pengar och CO2.

Diskutera och beskriv vad ni vill mäta och hur detta ska följas upp:

Övriga kommentarer

Exempelvis hur ofta ni ser över detta dokument?