

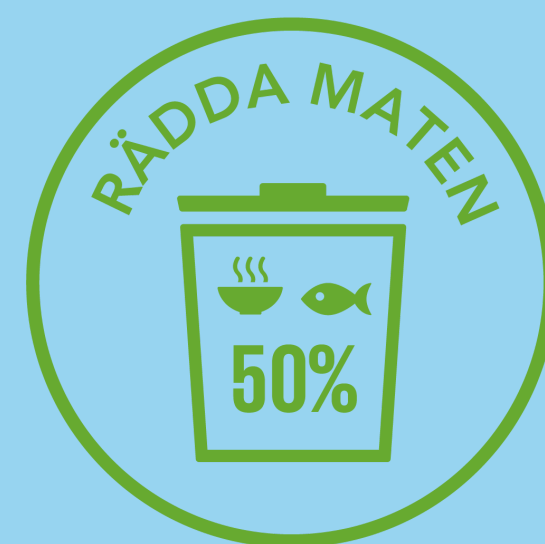
MATSVINNSFESTIVALEN!

LÖRDAG 10/8

DAGENS TEMA:

Mångfald

Utöver programpunkterna nedan har vi annat intressant och kul innehåll som är tillgängligt löpande under öppettiderna kl 11:00–18:00.



11:00–12:00

FOOD2CHANGE

Svinnet som räddas av Food2Change

Kom och ta del av vad som rensas bort i butiken, men som är fullt ätbart. Food2Change är en ideell förening som samarbetar med Malmborgsgruppen och Södervidinge i Skåne, och varje vecka räddar dryga tonnet mat från dem. Kom till oss och var med och rädda veckans produkter!

3 take-aways:

- Se hur (fina) produkterna som sorteras bort från kunden är
- Ta del av den stora variation av produkter som finns i butiker
- Rädda ratade livsmedel och bli en del av kampen mot svinnet!

13:00–16:00

SAHIN ERDAL

Just eat it! Pizza på matsvinn

Inget ska kastas för matsvinn blir så jäkla gott på pizza! Speciellt när det är kocken Sahin Erdal (känd bl.a från restaurang Bastard), esset på stenugnsbakade pizzor, som fixar det. Smaka och betala det du tycker pizzan är värd.

3 take-aways:

- Lär dig att inte kasta mat i onödan
- Få tips från en av Malmös grymmaste unga kockar
- Njut av god pizza

11:00–18:00

MOSSAGÅRDEN

Smoothiecyklar av Mossagården: Cykla din egen Smoothie

Unna dig själv en extra powerboost genom att prova Mossagårdens uppskattade Smoothiecyklar. Trampa på Smoothiecykeln efter att ha lagt ekologisk frukt i mixern och blanda frukten till en hälsosam smoothie. De extra vitaminerna håller dig alert under hela festivalvistelsen! Lär dig om ekologi, naturen och de ekologiska kretsloppen, om att tillaga din egen dryck på ett hållbart sätt och få motion och gemenskap i samband med eventet.

16:00–17:00

TWO FORKS URBAN FARM AND TABLE

Ät upp dina grönsaker – alltihop!

När en odlare och en kock slår sina kloka huvuden ihop kan vad som helst hända! Det lilla familjeföretaget, Two Forks, startades i början av året av Matan Levy, kock, och Charlotte Nycander, odlare. Deras kärlek till mat och till sitt lokala samhälle fick dem att ta steget från dröm till verklighet. Nu är de i full gång med att bygga upp sin urbana odling i Malmö samt med att utforska olika hållbara sätt att bedriva restaurangverksamhet. Att använda alla delar av grönsaken blir en självklarhet för den som odlar själv. Allt ska tas tillvara! Smak, näring och skönhet finns överallt och när vi lär oss att se det blir vår mat både godare och mer hållbar! Kom och samtala kring hur vi tillsammans kan jobba för att skapa ett samhälle där maten vi äter får den respekt den förtjänar! Ta del av tips på och testa hur du kan använda alla delar av t.ex. en beta eller morot. Och för det som är sugen kan det såklart även bjudas på ett och annat odlingstips!

3 take-aways:

- Det går att äta så mycket mer!
- Undvik matsvinn genom delat ansvar
- Att vara förändringen du vill se