

MATSVINNSFESTIVALEN!

ONSDAG 14/8

DAGENS TEMA:

Det går visst

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

ANTON PETERSSON

Värdelös mat? Låt oss snacka om dumpstring

Varför slänger affärer dagligen fullt duglig mat i stora mängder? Hur kan värdet på något av det viktigaste i människors liv sjunkit så lågt att det till och med slängs istället för att prissänkas? Genom att rädda mat som är på väg att slängas växer ett annat sorts värde fram. Något som inte kan mätas i pengar. Anton Pettersson har dumpstrat från och till under snart tio år och delar sina erfarenheter samt tankar kring mat och matsvinn.

3 take-aways:

- Lär dig om hur mycket ätbar mat som kastas dagligen
- Lär dig om vad dumpstring är och hur man gör det
- Träffa personer som sysslar med dumpstring regelbundet

13:00–14:00

HÅLLBARHETSINFLUENCER TESS WALTERBURG

Inget skall förfaras – Hur kan vi skapa en ny norm för minskat matsvinn?

Tess Waltenburg är en etnolog och influencer med fokus på hållbarhet som utsågs till en av Aktuell Hållbarhets talanger 2019. Hon har startat hashtaggen #ingetskallförfaras för att uppmuntra andra att tänka kreativt med resurser och använda det som redan finns genom att återanvända, laga, byta, upcyclo och handla begagnat. Under denna workshop reflekterar vi gemensamt över vilka normer och attityder som påverkar vår syn på mat och matsvinn, hur vi tror att det skulle kunna se ut istället och vad vi gemensamt kan göra för att skapa en normförskjutning.

3 take-aways:

- Presentation av konceptet #ingetskallförfaras, ett nytt helhetstänk kring resurser.
- Förståelse för hur normer och attityder påverkar våra vardagliga val med fokus på mat.
- Tips på hur man själv kan tänka om och även påverka andra.

15:00–16:30

DIVERSE MATSVINNSEXPERTER

Matsvinninfokiosk – Ställ oss dina svinfrågor

Har du en riktig klurig fråga om matsvinn? Något som du grubblat på sedan länge men inte funnit bra förklaring för? Nu ska vi på Rädda Maten försöka svara på den frågan med hjälp av experter från olika ämnesområden. Ta med dina frågor och vänner och kom och snacka om matsvinn. Experterna som gladeligen svarar på dina frågor är: Åsa Hagelin (rådgivare för förebyggande och återanvändning från Avfall Sverige), Rustan Nilsson (miljöpedagog från Sysav), samt en kock, en forskare, en jordbrukare och en livsmedelskontrollant.

16:00–16:30

SATELLITFÖRELÄSNING PÅ:



SARA FRENNING FRÅN RUDE FOOD

Re-imagining the food waste problem with Rude Food

Rude Food invites you to a deeper conversation about food waste that goes beyond just tackling the waste in the very end of the production chain. Although individual action and making use of the food that is wasted is important, we at Rude Food want to develop the food waste discussion and shift the focus from the individual consumer to the bigger production and redistribution systems that creates the waste in the first place. Come explore this idea with us and help us re-imagine better food waste actions for the future.

OBS! Föredraget hålls på engelska. This talk will be held in English.

3 take-aways:

- Creating a new focus within the food waste discussion
- Discussions around effective food waste action
- Where should we focus?

**KLICKA HÄR FÖR ATT
ANMÄLA DIG TILL
FÖRELÄSNINGEN**

VAR?
Regementsgatan 4,
Malmö



Sparbanken Syd



i samband med:

**MALMÖ
FESTIVALEN**