

MATSVINNSFESTIVALEN!

TISDAG 13/8

DAGENS TEMA:

Mat för alla

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

SKÅNES STADSMISSION

Hållbarhet på riktigt – filmvisning om den donerade matens roll i Skånes Stadsmission

Skånes Stadsmission hanterar varje månad 8–10 ton donerad mat. Genom film kommer vi följa matens väg från donation till deltagare i Skånes Stadsmission. Medarbetare från Skånes Stadsmission kommer vara på plats för att svara på frågor.

3 take-aways:

- Konkreta exempel på social, ekonomisk och ekologisk hållbarhet
- Kunskap om hur en social matbank funkar
- Förslag till lösningar på matfattigdom

13:00–14:00

HOUSE OF BEATRICE, NÄSBY (KRISTIANSTAD)

Tusen och ett sätt att nyttja matsvinn

House of Beatrice är ett arbetsintegrerande socialt företag med verksamhet på Näsby i Kristianstad. Vi riktar oss till utrikesfödda kvinnor och jobbar med språkträning, självkänsla och inkludering genom bl.a. mat och matkultur. Kom och träffa kvinnorna på House of Beatrice som kommer med en massa goda tips och recept på hur man kan ta vara på maten som många oftast slänger. Vi bjuder på samtal, hands-on pyssel med mat och nya vänner, på svenska och arabiska.

3 take-aways:

- Smaker och tips för matsvinnsmat från Mellanöstern
- Enkel matnyttigt samtal på svenska och arabiska
- Nya vänner

15:00–15:30

SOLIDARISKT KYLSKÅP (SOLIKYL), GÖTEBORG

Sätt igång en matränningsrörelse där du bor

Göteborg, Berlin, Lund, Warszawa... Vi finns i flera städer under olika namn och är en del av en global gräsrotsrörelse mot matsvinnet och fördelandet av matöverskottet. Vi organiserar oss helt ideellt för att rädda maten som skulle slängas i butiker, restauranger, bagerier, av grossister och även av stora välgörenhetsorganisationer, och vi gör det genom att dela ut maten genom s k solidariska kylskåp, öppna till alla. Vem som helst kan ta del av maten och vem som helst kan engagera sig för att rädda maten i affärerna. Nu är det dags att starta ett liknande initiativ i Malmö och, varför inte, hela Skåne! Kom och träffa oss om du vill vara en del av rörelsen. Vi samlar en del intresserade, delar med oss av kunskap och håller igång i konsultrollen en grupp som vill fortsätta engagera sig lokalt och börja rädda maten där de bor.

3 take-aways:

- DIT: do it together
- Det behövs ingen affärsidé för att rädda sjuka mängder mat, bara människor
- Vi handleder dig och andra som vill börja omgående med liknande initiativ

14:00–15:30

MATKARAVAN PÅ MALMÖFESTIVALEN

De guidade turerna besöker ett antal mataktörer och matsvinnfestivalen på Gustav Adolfs torg

Sedan 2003 har Matkaravan guidat matintresserade deltagare till Malmös kulinariska hotspots. Det som började som ett omvänt integrationsprojekt, där svenskar skulle få uppleva mat från andra kulturer runt Möllevångstorget har i dag spridit sig. Numera kan du även gå en djuplodande säsongskaravan i Malmö saluhall, delta i en både kulturhistorisk och smakrevolutionerande fikakaravan eller utöka dina matrepertoar och lära dig mer om att laga grönt på den plantbaserade turen. Den 13 augusti gästspelar Matkaravan på 2019 års upplaga av Malmöfestivalen.

OBS! Matkaravanen är gratis men du måste föränmäla dig senast den 12/8 kl 9:00 genom att mejla ditt namn, möjliga allergier och kontaktuppgifter till: raddamaten@hutskane.se Det finns endast 20 platser så det är först till kvarn. Du får en bekräftelse via mejl om du har fått plats på karavanen.

17:30–18:30

LOKALA PRODUCENTER AKTIVA I REKO-RING MALMÖ

REKO-ring pop-up

Minska matsvinnet – en krokig morot är lika bra mat som en rak!
Har du hittat en REKO-ring så hittar du också lokal mat med känt ursprung. Du kommer att kunna handla och äta efter säsong och du får själv träffa den som producerat din mat. Dessutom kan du handla från flera producenter vid samma tillfälle och hämta dina varor på en plats som det är lätt att ta sig till. Gå in på Facebook gruppen "Reko-ring Malmö" för att läsa mer och delta.

OBS! För att beställa råvaror och produkter via REKO-ringen ska du gå in på REKO-ringens Facebook-sida och göra dina beställningar direkt till respektive bonde/producent. Det håller du koll på själv :-)

3 take-aways:

- Träffa lokala småproducenter av grönsaker, blommor, honung, choklad och mer
- Minska matsvinn: förbeställning betyder inget svinn på produktionssidan
- Bidra till att minska långa transporter och onödiga förpackningar



i samband med:

**MALMÖ
FESTIVALEN**