

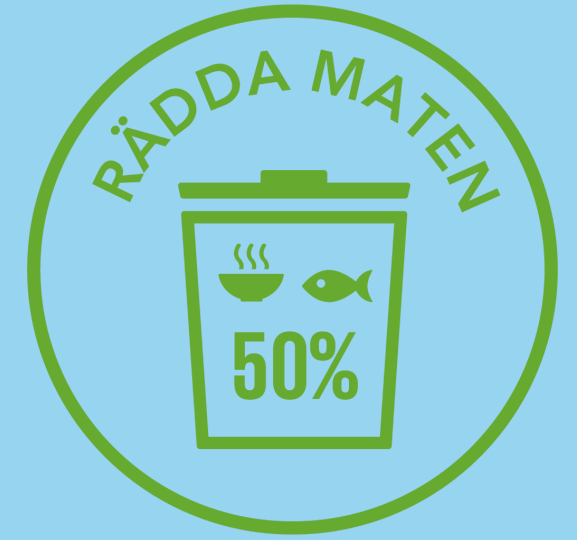
# MATSVINNSFESTIVALEN!

## TORSDAG 15/8

DAGENS TEMA:

### Stoppa svinnet

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

#### MALMÖ RESTAURANGSKOLA

##### Malmö Restaurangskola stoppar svinnet och "bäst-före snoozar"

Har ni hört om "bäst-före-snoozar", "restotto" eller "kylchilla"? Inte? Vad är "klimatklipp"? Kom så berättar vi. Nu får du chansen att lära dig svinniska med Malmö restaurangskolas kocklärare och -elever. Malmö restaurangskola arbetar med att lära blivande kockar/servitörer och bagare att förlänga användandet av råvarorna genom att titta, känna lukta och smaka. Eleverna får lära sig att "kaoskomponera" vilket betyder att fantisera ihop nya rätter av sådant som annars skulle slängas. Det kan även du där hemma bli ännu bättre på!

##### 3 take-aways:

- Lär dig använda dina sinnen: känna, titta, lukta, smaka
- Grunderna i "svinniska"
- Bli sugen på att utbilda dig som kock



13:00–14:00

#### VÅRT SUSTAINBLE FOOD LAB + WIN WIN SUSTAINABILITY AWARDS, GÖTEBORG

##### En enkel och smakrik djupdykning till hållbar omställning

Under festivalen kommer VÅRT att bedriva mini-labbar och dela ut olika verktyg för att hjälpa till att kommunicera den hållbara omställning vårt samhälle kräver av oss. Matsvinn kommer in som ett fysiskt material vi kan mötas över och visa exempel på vad olika sorters hållbarhet är. Tillsammans kommer vi prata om fossilfria system, matsystem, vad ska vi äta för att vara mer hållbara, spekulativdesign och den nya tallriksmodellen. Vi gör en enkel och smakrik djupdykning i förarbetet till vad hållbar omställning innebär och vi gör den tillsammans! Med oss har vi en hållbarhetskollega från Göteborg, Win Win Sustainability Awards.

##### 3 take-aways:

- Inspiration och verktyg att minska matsvinn
- Nyttig information om matsystem och hållbarhet
- Vad innebär en omställning?

15:00–15:30

#### LIVSMEDELSVERKET

##### Prata svinniska och minska matsvinnet

Hur gör du för att minska matsvinnet? I Livsmedelsverkets nya ordbok finns ett tjugotal nyord för olika sätt att undvika matsvinn. Vi hoppas inspirera fler att hitta nya sätt att få maten att hålla längre och inte kasta mat i onödan. Kanske har du förslag på något eget ord? Satsningen på nyord har sitt ursprung i det regeringsuppdrag som Livsmedelsverket delar med Jordbruksverket och Naturvårdsverket.

##### 3 take-aways:

- Klimatro
- Svinnventera mera
- Bäst-före-snoozar



16:00–16:30

#### MICHELLE SAUNDERS AND FOLKETS POPS

##### Food waste is Helt Bananas!

The amount of food we waste on a global scale is completely unnecessary. Unfortunately much of our food is thrown away due to convenience. Folkets Pops creates delicious frozen fruit pops hand made in Malmö using fruit that would otherwise go to waste and locally produced ingredients. We rescue fruit from Möllan's market and make the sorbet in small batches with delightful seasonal flavours. Our delicious fruit based pops are naturally vegan friendly and 1kr from every pop sold is donated to help save the bees (without the bees we wouldn't have any fruit for our lovely pops!) Find the pop-cykel by following on instagram @folketspops 40% of food waste happens at home, learn one delicious way you can make a difference!

##### 3 take-aways:

- An easy recipe to reduce food waste in your home
- Your very own popsicle mold for a few lucky winners
- A delicious Folkets Pop made with rescued fruit