

MATSVINNSFESTIVALEN!

FREDAG 9/8

DAGENS TEMA:

Framtid & Innovation

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

TRELLEBORGS KOMMUN

Kan berättelser förändra världen? Poesi för en hållbar framtid

Inspireras och bli medskapare i en global gemenskap där vi tillsammans skapar poesi för en hållbar framtid. Poesi skapad av barn och unga på olika språk, över ämnesgränser, skolformer, landsgränser och världsdelar. Med syfte att ge alla en röst i samhället. Ta del av barn och ungas fantasi, kreativitet och ökad medvetenhet om FN:s 17 globala mål för hållbar utveckling. Tvåspråkiga dikter, olika typer av dikter som till exempel haiku, Cut Out Poetry, Black Out Poetry, animerad poesi och mycket annat visas upp. Kom och lyssna på poesi och prova på olika metoder för att själv skapa poesi för en hållbar framtid. Vi bär alla på berättelser och världen behöver din! Läs mer om projektet på: sustainablepoetry.se

3 take-aways:

- Upptäck FN:s 17 hållbarhetsmål på ett roligt och kreativt sätt
- Finn din diktådra
- Bygg nya band av vänskap

15:00–15:30

DIVYA MOHAN AND THE EDIBLES

We Are the Edibles – Changing the way you consume beverages

With way over 500 million plastic straws used every single day, we are quite literally piling up our earth with trash that will stay here long after we are gone. But why should we give up something that makes life more convenient? Well, what if you don't have to? We are The Edibles and we are developing straws that are edible and that comes in different flavours! Imagine having a straw with which you can drink your beverage guilt free plus bite into it when you are done. We are making being sustainable convenient and affordable! Join us to learn more about our journey.

OBS! Programpunkten är på engelska. NB! The program will be held in English.

3 take-aways:

- Sip
- Gulp
- Munch

13:00–14:00

KAJODLINGEN, GÖTEBORG

Framtidens stadsbonde och intelligentare resursanvändning i våra städer

Sedan 2015 driver Jonas Lindh och William Bailey Kajodlingen i Göteborg. Målet är att hitta en ekonomiskt bärkraftig modell för urbant jordbruk, att odla upp oanvända ytor i staden, samt att ta vara på, och göra ny jord av, biologiskt avfall från staden. I dagsläget driver dom en odling i gamla Götaverken och en takodling på ett hotell i centrala Göteborg. Hör deras visioner kring framtidens bonde och resursmässigt intelligentare städer.

3 take-aways:

- Nya sätt att vara bonde på
- Återbruk och staden som jordproducent
- Respekten för mikrolivet och levande jordar

15:30

MATTIAS KÄLL

Vernissage "So sad to see you go" – en fotoutställning

"All mat som jag slängde under ett helt år. 332 bilder är inte mycket. Inte mycket alls. Vi pratar närproducerad mat, längtar efter surdegsbakat bröd, köper kokböcker, googlar recept och piffar våra kök. Och lik förbaskat slänger vi 30% av all mat som produceras. Vad driver oss till det och vilka vanor och ovanor dras vi med? Under ett helt år fotograferade jag all mat, varenda liten vitlöksbit, brödkant och överbliven pizzaslice som jag och min familj kastade bort. Det hela dokumenterades och diskuterades på Instagramkontot @soosadtoseeyougo. Diskussionerna kring matsvinn blev till en viktig del av själva projektet." – Mattias Käll om sin utställning

OBS! Fotoutställningen finns kvar under hela Matsvinnsfestivalen.

SATELLITFÖRELÄSNING PÅ:



16:00–16:30

LOS PERROS URBAN FARMING

Small Scale Farming as the Future Means of Growing Food in the City: What you can do to make a difference?

Los Perros Urban Farming is one of Sweden's first commercial urban farms. Come meet us, Sofia & Buddha, the urban farmers who grow food here in Malmö and hear more about how buying locally/direct-from-the-farmer is making a difference and creating resilient food systems for the future. We'll also talk about how social media can be used as a way to change the food chain and tell you more about our journey so far and what's up next for us in the near future. Let's talk about food!

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

3 take-aways:

- How to build a relationship between farmers & consumers – the importance of knowing how your food is grown.
- Is social media changing the food industry?
- Producing food can be done almost everywhere, take back the power!

KLICKA HÄR FÖR ATT
ANMÄLA DIG TILL
FÖRELÄSNINGEN

VAR?

Regementsgatan 4,
Malmö



Sparbanken Syd



i samband med:

MALMÖ
FESTIVALEN

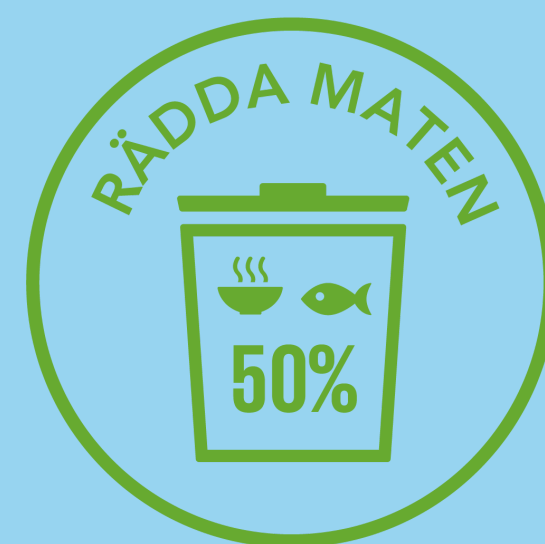
MATSVINNSFESTIVALEN!

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 ätbar. 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

MATSVINNSFESTIVALEN!

SÖNDAG 11/8

DAGENS TEMA:

Hem & Familj

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

SYSAV MED RESTAURANG SPILL

The Cook Off med Resterkocken

Vem kan laga den bästa rätten av rester? Låt dig inspireras av hur rester kan tas till vara och skapa magi i munnen! Allt för ett minskat matsvinn, för miljön och klimatet.

Kom och heja på när unga Resterkockar möts i en rafflade cook off. Tävlingen leds av miljöpedagoger från Sysav som även kommer bjuda på matnyttig kunskap. Programmet är perfekt för barn i skolålder men även för hela familjen.

3 take-aways:

- Få inspiration till recept gjorda på matrester
- En spännande tävlingsanda för hela familjen
- Matnyttiga tips om miljö och hållbarhet

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.

13:00–14:00

HEATHER ÖLDY

Titta, lukta & smaka – en utmaning för hela familjen

Med hjälp av alla våra sinnen tränar vi tillsammans på att skilja på matsvinn och matavfall. Lär dig att våga lita på dig själv och ta kloka beslut för en hållbar framtid. Varmt välkomna stora som små! Programmet leds av matsvinnsguide Heather Oldby, "dumpstervingveteran", grundaren till Facebook-gruppen "Save the Food – Malmö" med över 3000 medlemmar, f.d. ordförande för Rude Food och blivande trädgårdsingenjör.

3 take-aways:

- Kunskap för att hantera matsvinn på bästa vis
- Självförtroende för att hantera matsvinn på bästa vis
- Kreativitet för att hantera matsvinn på bästa vis

13:00–16:00

SAHIN ERDAL FRÅN RESTAURANG BASTARD

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.

16:00–16:30

SYSAV MED RESTAURANG SPILL

Cook Off med Resterkocken: Prisutdelning och bästa resterreceptet

Under hela dagen har du kunnat tävla med Sysav och lämnat in ditt bästa recept baserat på rester och sådant som du vill rädda från att förfaras. Sysavs jury har nu valt sin favorit och nu ska vinnaren utropas. Dessutom kan du lyssna på en inspirerande föreläsning om hur vi tillsammans kan minska matsvinnet och bättre hushålla med våra gemensamma resurser.

MATSVINNSFESTIVALEN!

MÅNDAG 12/8

DAGENS TEMA:

Matens värde

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

FOLKE SCHIMANSKI + IRENE ANDERSSON

Matens värde under krig och kris

Måste du dricka kaffe av ogräs? Tvingas du avstå från både kött och fisk? Kokar du rovor om potatis inte finns? Gräver du odlingslotter i alléer? Det är så här folk gör/har gjort krig – även i Sverige. Under krig och kris ökar matens värde dramatiskt. Då ställs frågan om matsvinn på sin spets. Att rädda maten blir detsamma som att rädda människoliv. Man försöker ta tillvara allt och särskilda krigskokböcker lanseras. Vi kan lära oss en hel del av äldre generationers krigserfarenheter även i dag, när vi jobbar för minskat matsvinn eller om vi drabbas av en stor elkris. Folke Schimanski har skrivit boken "Mat – en krigisk historia" som spänner sig över två världskrig och flera länder. Folke berättar vad han kommit fram till i en bokcirkel på temat matsvinn. Faktum var att folk antingen svalt ihjäl eller fick bättre hälsa under krig. Med sig har han arbetarhistorikern Irene Andersson som skildrar husmödrarnas vårdor i Malmö under världskrigen.

OBS! Du måste föränmäla dig till bokcirkeln: raddamaten@hutskanie.se

Det finns endast några drop-in platser. Du behöver inte ha läst boken eller ha någon förkunskap om ämnet för att delta. Deltagare som själva kan berätta om mat i krig i Sverige och övriga världen samt andra som är intresserade av temat är dock extra varmt välkomna.

3 take-aways:

- Ett historiskt perspektiv på matsvinn
- Tips på hur man kan ta vara på nästintill allting
- En ny, intressant bok till din läslista

15:00–15:30

RÄDDA MATEN-TEAMET

Tipsrunda: testa din kunskap och lär dig något nytt

Vi på Rädda Maten sitter på en massa kunskap och information om matsvinn och hållbarhet kopplat till matsystemet. För att vi vill dela med oss all den kunskapen och informationen kommer vi att lägga upp en tipsrunda på festivalområdet. Tipsrundan går ut på att du går från station till station i din egen takt och svara på informativa frågor kring matsvinn. Vi hoppas att vi kan åstadkomma så många aha-upplevelser som möjligt och på så sätt sprida medvetenhet om hur viktigt det är motverka svinnet. Tipsrundan är en kul grej för hela familjen.

KLICKA HÄR FÖR ATT ANMÄLA DIG TILL FÖRELÄSNINGEN

13:00–14:00

MILJÖFÖRVALTNINGEN I MALMÖ + MÅLTIDSPEDAGOGEN SOFIA LÖNNQVIST

Matavfallsspysel: Skapa en mandala av sånt som annars skulle kastas

Mandalor representerar helheten och har ingen början och inget slut, ett kretslopp helt enkelt. Likaså är det med maten vi äter, den övergår från en form till en annan och är del i livets kretslopp. Vi vill väcka medvetenhet om matens värde i hela kretsloppet, även efter det att den har slängts.

3 take-aways:

- Idéer till matkonst av avfall
- En känsla för matens värde
- Ett smak av måltidspedagogik

15:00–15:30

KONTRAPUNKT

Matens värde i ett solidariskt samhälle

Är det en självklarhet att mat måste kosta pengar? Vad är maten egentligen värd om det kastas tonvis av den varje dag? Finns det andra sätt att mäta matens värde? Maten tillhör oss alla, men för många av oss är det ingen självklarhet att kunna äta sig mätt varje dag. Kontrapunkt vill ändra på det i Malmö. De bygger just nu upp Sveriges första registrerade matbank – en omdistribueringsplats där de som vill dela med sig av sin överflödiga mat kan sätta in den och de som vill ha tillgång till mat kan hämta ut. Förhoppningen är att mötet mellan människor, och samtalen om maten gör det möjligt att fylla maten med ett annat värde. Ett solidariskt värde, ett samhälle där vi delar maten rättvist mellan oss. För att visa på matens reella värde är det lika viktigt att ge som att ta: när en kan och behöver. Kom och lyssna på hur vi tillsammans gör denna plats möjlig!

VAR?

Regementsgatan 4,
Malmö

SATELLITFÖRELÄSNING PÅ:



16:00–16:30

FOOD2CHANGE

Att samlas kring svinn

Människor med olika bakgrund samlas kring en gemensam nämnare och ett svinnbra mål – att rädda matsvinn från livsmedelsbutiker. I Skåne räddar Food2Change 1140kg matsvinn varje vecka, och drygt 150 personer gör sitt yttersta för att detta ska vara möjligt. Kom och lyssna på några av dessa hjältar som berättar om hur svinnet kan förena människor som aldrig tidigare träffats, och vad utbytet ger utöver att spara på klimatet genom onödiga utsläpp. Lyssna till vad som sorterar ut för kunden och ta reda på hur du också kan gå med!

3 take-aways:

- Vad föreningslivet och svinnet gör för skillnad för individer, både socialt och ekonomiskt
- Inblick i hur Food2Change arbetar
- Se svinnet som en resurs



Sparbanken Syd



i samband med:

MALMÖ FESTIVALEN

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 som arbetar för sysselsättning och verksamhet på Näsby i Kristianstad. Vi riktar oss till utrikesfödda kvinnor som vill utvecklas med språkträning, självkänsla och inkludering genom bl.a. mat och matkultur. Vi träffar kvinnorna på House of Beatrice som kommer med en massa goda tips och råd på hur man kan ta vara på maten som många oftast slänger. Vi bjuder på en 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 maträddningsrörelse 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@hutskanie.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**

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

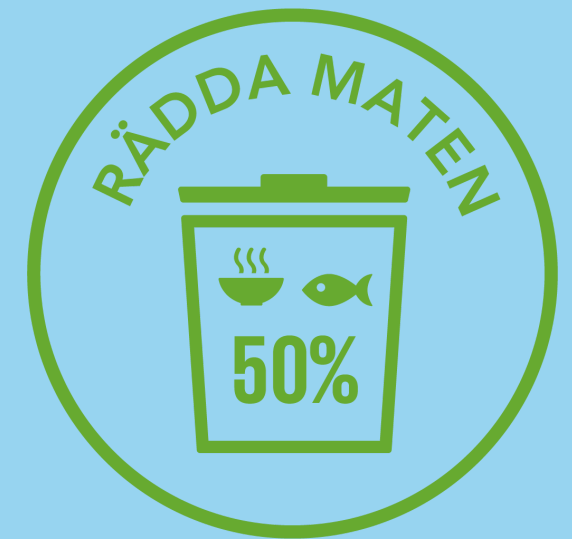
MATSVINNSFESTIVALEN!

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

MATSVINNSFESTIVALEN!

FREDAG 16/8

DAGENS TEMA:

Stoppa svinnet

Utöver programpunkterna nedan har vi annat intressant och kul innehåll som är tillgängligt löpande under öppetiderna 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

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
- Svinventera mera
- Bäst-före-snoozar

17:00–19:00

FESTIVALAVSLUTNING: MALMÖ REST-FEST

En kollektiv matsvinnspicknick

Nu får det vara slut på skammen om att dumpstra, äta rester, be om att få en doggybag och allt annat liknande. Att äta sådant som annars skulle kastas är riktigt jäkla coolt för att det betyder att man tänker på planeten och tar hållbarhetskrisen på allvar. Gör så här: Kolla igenom kylan, köp en gårdagens baguette eller finn den där mögelosten med -50%-klistermärket i mataffären. Ta med dig något som annars skulle kastas och en skön filt att sitta på. Vi ska ha Malmös första RestFest – en picnic där alla äter upp för att förebygga matsvinn tillsammans i positiv anda.

13:00–14:00

RUDE FOOD

Tips and tricks from the Rude Food kitchen

Rude Food is a non-profit initiative that reduces food waste in the city of Malmö. We started our work in 2014 as Sweden's 1st rescued food catering service. The process of making food in our kitchen is completely different than in a regular restaurant since we don't plan our menu in advance. We never know what food we are going to rescue each week and therefore we need to be very creative and improvise a lot in the kitchen. As a result, our food becomes very unique. People who cook in our kitchen comes from all around the world, which brings a lot of different experiences and food cultures together. One of our chefs, Agata Bielska, is a fermentation expert and artist. She will share some of our best tricks and tips gathered during the 5 years that we have been up-cycling rejected food.

3 take-aways:

- Being creative with those surplus fruits and veggies
- How to use vegetables 'root to stem'
- How to use fermentation to reduce waste in your kitchen

16:30–16:45

MALMÖ DANSKADEMIN

Grymma dance-moves mot matsvinn

Malmö Dansakademi är Skånes största dansskola med hela 2000 elever per termin, 90 kurser varje vecka, 60 olika dansstilar och 4 st danssalar. Malmö Dansakademi har funnits i 15 år och dess instruktörer har utbildat tusentals elever från nybörjare till professionell nivå runt hela världen. På Matsvinnsfestivalen uppträder dansskolans showgrupp med en hiphop-koreografi till en mock-version av Ed Sheerans "Shape of You" som är framtagen av Global Citizen – en internationell rörelse för engagerade medborgare som använder sin kollektiva röst för att jobba med awareness-raising kring de viktigaste frågorna i världen. Lyssna noga på texten och lär dig grymma svinmoves.

17:00–17:20

MIRROR MUSIC

Hur låter matsvinn?

Mirror Music, Christian Tellin & Johannes Dalenbäck, skapar musikupplevelser på udda platser och produkter. De har spelat på bl.a. designkläder och varumärket Sverige. Under Malmöfestivalen kommer Mirror Music att göra ett musikframträdande där matsvinn kommer vara en del av deras musikinstrument, även publiken kommer kunna delta. Därför kommer alla ni att vara en avgörande roll för musikupplevelsen. Allt för att bjuda er på en ny spännande upplevelse av matsvinnets miljöpåverkan.

TUSEN TACK FÖR 1 ÅR!



Sparbanken Syd



i samband med:

**MALMÖ
FESTIVALEN**