



Fantasi krävs då matsvinn blir läcker lunch

Matsvinnet kan minskas genom att inte slänga bort råvaror som kan användas som mat till behövande, samtidigt motarbetas även klimatförändringen. Med detta som målsättning grundades 2016 föreningen From Waste to Taste, som öppnade landets första matsvinn- restaurang Loop i Helsingfors samma år.

Cirka 90 procent av maten som serveras i restaurang Loop tillreds av livsmedel som annars antagligen skulle ha slängts bort.

Restaurangen ligger i Lappvikens kulturhistoriska område, intill Gräsvikens gytter av kontorshus och livligt trafikerade vägar. Redan i startgruperna stod det klart att restaurangen skulle ha en bred verksamhet som sträcker sig utöver det vanliga.

I början fanns dock en oro över hur konceptet skulle tas emot av restaurangens gäster. År 2016 pratades det inte så mycket om matsvinn eller om klimatet. Grundarna till restaurangen oroade sig för att ordet matsvinn skulle klinga negativt och associeras med gammal mat.

Det fanns många skeptiker, men då de blev serverade god mat av bra kvalitet byttes i stället deras förutfattade åsikter mot entusiasm och ett ökat intresse för att motverka det allmänna matsvinnet.

Maträddare med miljötank som ledstjärna

En traditionell restaurang väljer sina leverantörer utifrån sortiment och andra kriterier. Loop har miljötank som sin ledstjärna. Restaurangen har kontaktat affärer, tillverkare och producenter och kommit överens om att ta hand om deras matsvinn. Det rör sig för det mesta om grönsaker och bröd. Det kan även vara "fula" grönsaker, som krokiga gurkor och morötter, övermogna bananer, mjuka äpplen och rotsaker.

Ibland får Loop fisk. För det mesta är det så kallad skräpfisk som inte anses fin nog att sälja, men de får även ta emot varor som av någon orsak inte gått åt. Felmärkta och felbeställda partier från såväl affärer som producenter landar även här.

Loop har även samarbete med några producenter och kan ta emot restprodukter, som "kantbitar" av till exempel tofu och övrigt matspill som inte kan säljas.

För tillfället har Loop tre chaufförer som sköter logistiken

för att rädda matvarorna. De kör sina rundor på förmiddagen och på eftermiddagen har köket tillgång till råvarorna som används följande dag. Den mat som inte används av restaurangen doneras till välgörenhet. Det rör sig om cirka 70 procent av all räddad mat som delas ut till 15 aktörer i Helsingfors.

Då det kommer in stora mängder av en viss produkt gäller det att vara kreativ för att kunna ta tillvara allt. Välgörenhetsorganisationerna har inte alltid möjlighet att ta emot stora mängder av vissa livsmedel.

– Vi kan som ett exempel ta stora mängder krokiga gurkor, säger Mirka Korkia-aho, verksamhetsledare för Loop.

– Bästa sättet är att konservera dem, och på så sätt ta tillvara råvaran. Här gäller det att vara öppen för nya idéer och tankebanor.

En gång blev det mat till hundar. I samband med restaurangen finns också ett litet "food sharing-ställe" där kunderna kan plocka med sig till exempel bröd och frukt.

Text och foto: **Daniela Salo**

LÄS MER I KURIREN nro 9-2019

KÖP DIGITALA LÖSNUMMER AV KURIREN

www.kuriren.fi/etidning

