



Tre vardagshjältar i Sjöstan: Eva är en av hjältarna på Food2change, Tina är butiksansvarig värd på ICA och Linda äger ICA Supermarket i Sjöstaden. Foto: Christina Hamnqvist.

Vardagshjältar i verkligheten

De tillhör kategorin vardagshjältar och är två verkliga eldsjälar. Eva och Rolf är engagerade i föreningen Food2change och är med och räddar mat som annars skulle ha slängts bort.

EVA OCH ROLF tar emot mat själva som så kallade hjältar och arbetar som värdar med att ställa i ordning och lämna ut mat till andra hjältar. De har varit med i Food2change sedan 2016, en ideell förening för människor som i samarbete med handlare hämtar matsvinnet från dagligvaruhandeln. En anledning till att Eva och Rolf kom igång är ekonomin. Eva är utförsäkrad och Rolf är pensionär. De får vända på kronorna. En annan att de upplever att vi slänger alldeles för mycket i dagens samhälle.

– Ibland kan det vara mycket bröd, men så ligger det en bit fin ost där också som kostar rejält mycket, säger Rolf. Eller frukt i en förpackning där en av dem har en prick. Eller så har en godispåse gått sönder i ett hörn. Ibland är det bara plasten som påsen är upphängd i som är sönder men då går den inte att sälja. Det är ganska märkligt.

Den här dagen är det riktigt bra varor som kaffe, ägg, gnocchi, grönmos, fil, vaniljyoghurt, bröd och blandfärs.

– Så här brukar det se ut numera, säger Rolf.

– Vi betalar 500 kronor i halvåret för medlemskapet, säger Eva, och det har vi fått tillbaka

redan efter två kassar.

– Och så är det bra att göra något för miljön, säger Rolf. Det är ett otroligt svinn och hemskt att man kastar bort så mycket mat.

Food2change har hjälteupdrag på ICA Supermarket i Sjöstaden, men även i Liljeholmen, Hagsätra, Salem och Täby. Eftersom föreningen är ideell är de beroende av volontärer. Vid hjälteupdraget den här onsdagen i Sjöstaden är det fyra personer, två värdar och två lärlingar, som jobbar intensivt med att få i ordning matvarorna på lagret på ICA. Först sorteras och scannas bröd, pasta, grönsaker och torra varor. Sedan, så sent som möjligt, tas kylvarorna ut.

Tina är butiksansvarig värd på ICA Supermarket i Sjöstaden. Hon instruerar och leder de två lärlingarna, som ska bli värdar själva så småningom, och stuvar ner korv, broccoli och pasta i backarna

– Det här varorna är fullt åbara, förklarar Tina. De har nått sitt bäst-före-datum, men det är bara en rekommendation. Om varan luktar gott och smakar bra går den att äta. Ägg är ett bra exempel på mat som håller mycket längre än sitt bäst-före-datum. Dåliga ägg är dessutom omöjligt att missta sig på. De luktar inte

trevligt. Sedan finns det livsmedel med sista förbrukningsdatum, och har de passerat det datumet är de inte längre tjanlig föda och får inte längre säljas eller skänkas bort enligt svensk lag. Färs, fisk och kyckling tillhör de känsliga produkterna.

När allt är sorterat körs det ut i butikens entréhall där det sorteras i stora shoppingkorgar. Framåt sjutiden börjar Food2changes tavla i entréhallen att fyllas av tygkassar. Varje hjälte har en kasse med namn och nummer, där den personligt märkta medlemskassen fungerar som medlemsverifikation. När allt är sorterat ut rättvist och klockan slår sju delar korgarna ut till väntande hjältar. På grund av corona blir det i två omgångar. Hjältarna packar ner sina räddade matvaror och tackas av värdarna för sin insats att de kommit räddat maten och därmed gjort en stor miljöinsats. Det totala matsvinnet kan jämföras med lika stor miljöbelastning som hela världens flygresor. Två volontärer och två värd packar ihop backarna och går hem.

– Vi är beroende av volontärer till allt, säger Tina. Inte bara hjälteupdragen, dvs. rädda matsvinn som annars skulle ha slängts

utan även om man är bra på IT eller har en bil, och kan hämta mat från olika företag, såsom cafeer, restauranger, cateringföretag och konferensverksamhet, till "Svinnakuten" eller vet en bra lokal som vi kan låna. Verksamheten växer och det är roligt, och viktigt, men då behöver vi bli fler som kan hjälpas åt.

ICA Supermarket i Sjöstaden samarbetar för att minska matsvinnet. Linda Widlund äger ICA-butiken i Mårtensdal i Hammarby Sjöstad sedan 2017 och tog då även över samarbetet med Food2change.

– Det är ett spännande initiativ som ger oss ännu ett verktyg för att minska matsvinnet och göra en insats för att hjälpa människor i en svår ekonomisk situation. Vi samarbetar också med Karma där man kan boka och köpa dagens överblivna portioner av t ex lunchlådor, berättar Linda. Vi jobbar med hållbarhet på flera plan och har slutat med pappersutskick av reklam, ser över våra rutiner och sätt att arbeta. Det är spännande att utveckla verksamheten mot ökad hållbarhet och att samarbeta proaktivt med kloka aktörer. Alla vägar är bra om de leder till minskat svinn.

Anna är ambassadör för Stockholm Syd och ansvarar för Food2change:s verksamhet i regionen. Hon är en av de som är med och räddar mat, och ibland produkter, som blir över efter

exempelvis event, catering och konferenser.

– Vi hämtar från restauratörer, kontor och butiker, berättar Anna. Vi har t.ex. haft julbord som var över på ett kontor, mackor från en konferensanläggning och fruktkorgar från kontor nu när folk jobbar hemifrån, grönsaker och frukt från en fotografiering, plockmat från ett ställe, pizza från pubkväll på ett kontor. Till och med makeup från en nedlagd butik. Vi kan ta emot i princip allt, säger Anna. Ibland är det så lite som fem pizzor och ibland är det en pall med mozzarella eller som just nu bullar. Svinnakutens koncept är win-win för alla. Den som har något över behöver inte ha några kostnader för att forsla bort det. Vi tar hand om det, packar, kör iväg och delar ut till behövande. Alla – givaren, mottagaren och naturen/miljön – är vinnare.

Fler i Sjöstan kan hjälpa till med att skänka överbliven mat.

– Här i Hammarby Sjöstad tänker jag mig att det borde finnas lunchrestauranger och bufféer som har mat över efter lunchen. Det skulle uppskattas enormt om vi kunde ta hand om det som blir över. Även om det är så lite som 2-3 portioner är det ändå hjälp till tre personer, säger Anna.

Vill du hjälpa till finns mer information på deras hemsida: food2change.se

Av: CHRISTINA HAMNQVIST