

Cirkularitet: 17/9

Exempel på initiativ:

Linn Färjhage + Gbg & Co – berättade om pilotprojektet inne på Kulturkalaset på Streetfoodfestivalen 2024 : Sveriges största, 60 foodtrucks under 4 dagar. Projektet gick ut på att fasa ut engångsartiklar med flergångartiklar. Det handlade om 150 000 inhyrda enheter genom företaget Light my fire. Foodtrucksen sparade 3-4 kr per/enhet. Resultatet inkl svinn presenteras i projektrapport i höst.

Hon betonade hur viktigt det är med övertydlig kommunikation i alla led. Projektet hade fokus på gästupplevelsen.

Frågor som kom, skulle ett pantsystem minska svinnet?

Linn delade också med sig av Gbg-varvets pilotprojekt 2023 med Algbollar i samarbete med företaget Nopla – produkten heter *Oho*. Tillverkas i Storbritannien av brun tång som även ger positiva effekter tex kolbindning och ekosystemet i havet – regenerativt exempel? Föreningsverksamhet med begränsad budget. 5 kr/st – behov av en miljon st. Nopla – produkten Oho.

Kristin delade med sig av exemplet på plastfria nedbrytbara produkterna från PlasticFri – tillverkar muggar och plastpåsar. Plastpåsar ska nu testas på Ystad Havsbad.

Eva-Maria kom med exemplet på Natrium - Gbg Universitet – Man får bara slänga pappersservetterna i badrummen så att allt går att återvinna.

Svenska Mässan - Allt matsvinn går till förbränning som sedan värmer upp byggnaden.

Ängsbacka – Värmland: Köper matsvinn på Ica – sorterar upp vad som är ätbart och resten går till grisfoder.

Michael Johansson: Lokal matproduktion – finns en marknad för att hitta nya flöden för matsvinn. Tina fr Lottenlund – Gin från svinn från lokal gurkodling.

Johanna, Ystad Havsbad – berättade om projektet *Gott liv-god mat*: Räddar matsvinn för livsmedelsbutiker – går till hjälporganisationer till en målgrupp med tunnare plånbok, de har producerat 10 000 portioner på 9 månader. Ett samarbete där 25 aktörer är inblandade. Samhall står för transporter med kylbilar.

El-Giganten står för kylarna. Hennes tips är - utgå från ditt befintliga Nätverk: I detta fall är fritidsgårdar, Stadsmissionen, Sv kyrkan mfl involverade. Målbilden är att Samhall driver frågan. Frågan ställdes - Hur görs bedömningen av matens kvalitet? Så länge du fryser in på bäst-föredatumet håller maten kvaliteten i kylbilarna. Varje måndag hämtas det och varje onsdag tillagas det. Det gäller att ha en nära dialog med din tillståndsmyndighet.

Hur använder vi de olika “matsvinnss-appar” tex Karma, To good to go etc.?

Scandic använder tex Karma på nationell nivå.

Ett annat exempel fr Scandic Oceanhamnen är att mycket av inredningen är cirkulär: tex konsten, mattor tillverkade för petflaskor och fiskenät. Stolar från spill från Sågverket.

Tips kom även om att ha en möbelbank – Skara Kommun måste använda möbler fr möbelbanken i första hand.