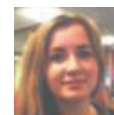


De lager festmåltid av søppel

FREDAG

- Visjonen er at det skal bli helt slutt på at mat skal kastes.



Journalist
IDA ØSTBERG
nyheter
@nordlys.no

«Hei Kunstdama. Alt på denne stabelen er frukt og grønt som vi har plukket ut på man-ons. Alt er registrert. Ta det du vil ha».

Det er onsdags ettermiddag, og sammen med Liv Bangsund og Trine Marita Kristiansen har vi nettopp gått inn på bakrommet til Eurospar Tromsdalen. Det er to dager til neste festmåltid kjøres i gang.

Vi er på jakt, og allerede på første stopp virker det som om vi treffer jackpot.

- Jeg avtaler alltid på forhånd, og har kontakter innenfor de butikkene vi skal innom i dag. Til nå har vi aldri opplevd å ikke få tak i nok mat, sier Bangsund.

Kunstneren Liv Bangsund er initiativtakeren og en av de første som startet opp det som i dag er Tromsø Folkekjøkken.

Inspirert av andre lignende initiativ i landet, samler de mat som skulle vært kastet og lager festmåltider av det. I dag skal vi innom tre butikker, og både Bangsund og Kristiansen forsikrer at det ikke skal mer enn tre stopper til for å samle inn nok mat til de 30-40 stykkene som kommer på festmåltidet.

Bangsund og Kristiansen går i gang med sorteringen av eskene med mat.

Fangsten består som regel i frukt, grønnsaker og tørrvarer.

- Her har den ene paprikaen blitt dårlig, men den andre er helt fin, sier Kristiansen mens hun åpner en pakke med snackspaprika og legger den fine i esken vi skal ta med oss.

- De bringebærene her tar vi ikke med. Men blomkålene tar vi! Det kan bli en fin blomkålsuppe, fortsetter Bangsund.

Tromsø folkekjøkkens mat er for det meste vegetarisk. Det er i størst grad fordi det kan være skummelt å ta kjøttprodukter som er gått ut på dato på grunn av fordervelse, men også fordi de ønsker et sunt og vegetarisk tilbud til de som kommer for å lage mat og spise.

Lovlig «Dumpster Diving»

Etter en stund med sortering tar vi med oss noen esker inn i bilen. Vi er på vei videre i jakten, og praten går tilbake til Tromsø Folkekjøkken og historien bak.

- Det hele begynte en dag jeg var på kunstakademiet. Der var det noen studenter som hadde vært innom butikker og hentet mat som skulle kastes, og i tillegg drev studentene på med «dumpster diving». All maten de hadde samlet lå på kjøkkenbenken og ble delt ut til studentene som var der, forteller Bangsund.

Dette ble begynnelsen på «Tromsø Folkekjøkken».

Sammen med en student ble det arrangert for første gang under Tromsø Open.

EKSKLUSIVT
for Nordlys-abonnenter og Nordlys+

FOLKEKJØKKENET: Tromsø folkekjøkken samles og lager festmåltider av mat som skulle kastes. Fra venstre: Marita Kristiansen, Liv bangsund og Sunniva Vangen.

– Da jeg først begynte å jobbe her, tenkte jeg bare «hva faen»



VAR OVERRASKET: Reza Eshghizadeh var overrasket over hvor mye mat som blir kastet da han først begynte å jobbe i butikk

Så ble det en pause, før Bangsund møtte Trine Marita Kristiansen, Sunniva Vangen og noen andre. Siden da har konseptet blitt til virkelighet. – Vi er en uavhengig organisasjon med fokus på mat som blir kastet. Vi samles én gang i måneden, samler inn mat som skal kastes fra butikker, og så gjør vi det til en sosial kveld med matlaging og spising, sier Bangsund. – Kall det lovlig dumpster diving! Legger Bangsund muntert til. Neste stopp er på Coop Extra i Tromsdalen. Der følger butikkmedarbeider Reza Eshghizadeh oss inn på bakrommet og viser oss en enda større haug med svinn. Bangsund og Kris-

tiansen setter i gang med sorteringen. – da jeg først begynte å jobbe her, tenkte jeg bare «hva faen». Her er det krig og sult i verden, og så kaster vi så mye mat. Men det er jo sånn det må være, det er ingen som kjøper gamle brød eller frukt med brune flekker, sier Eshghizadeh. Han forteller at det heldigvis pleier å være bønder innom om morgenen for å hente noe av matene, slik at de kan gi det til dyrene på gården. Dermed blir ikke alt kastet. Men det er allikevel mye som blir det. – Det varierer jo litt, men vi har vel svinn hver eneste dag. Mest i brød og frukt og grønt, fortsetter Eshghizadeh. Dette starter en samtale som anta-

geligvis kunne fortsatt i det uendelige. Kristiansen forteller om en gang de hadde vært innom en butikk, og fått med seg bortimot ti flasker med olivenolje, fordi den ene var blitt knust og det var søl på flaskene. Bangsund forteller at de henter dagsgamle brød hos Kaffebønna fordi med en gang brød ikke lenger er ferske, er det ingen som kjøper dem. Eshghizadeh springer plutselig ut, og kommer tilbake med en pose med frosne koteletter. Disse har ikke en gang gått ut på dato, men labelen har falt av, og derfor må de kastes. Vi tar dem med oss. **571 elefanter** I 2014 samlet Remiks inn ca 2500

tonn med matavfall bare fra husholdningene i Tromsø. Normalt pleier matavfallet fra næringslivet, altså blant annet fra butikker, å være mer enn det. Totalt samlet Remiks inn 4000 tonn med matavfall fra husholdninger og næringsliv, og enda er det flere selskaper som samler inn matavfall i Tromsø. Over 4000 tonn med matavfall i året. Bare fra Tromsø. Et tall vi så vidt kan sette oss inn i. Det tilsvarer fire millioner melkepakker. Eller 571 afrikanske elefanter. Etter å ha fylt opp bilen med enda flere esker, må vi tilbake til kunstakademiet for å lasse av. Det er rett og slett ikke plass til mer mat i bilen. – Vi har vel hatt 11 arrangementer til

nå, men det har vært ei utfordring fordi vi ikke har hatt noen fast plass. Nå har vi fått lov å være på kaféen på kunstakademiet fast frem til mars, så det åpner jo for å kunne ha det oftere og å kunne gjøre arrangementene mer planlagt. Kanskje få inn litt mer kulturinnslag, sier Bangsund. Etter å ha lasset av drar vi til siste stopp. Coop Extra Strandveien. Det er en stor butikk, og synet er slående; Det er dette som er Jackpoten. Her står en palle som når oss opp til midjene, og ytterligere esker på siden av den. Det tar ikke lang tid før vi skjønner at vi ikke kommer til å få plass i bilen til alt vi kunne tatt med. Det finnes utallige matbutikker i

Tromsø. Vi trengte bare å besøke tre av dem, og allikevel fikk vi tilgang til mer mat enn vi verken trengte eller kunne ta med oss. **Fra tanke til handling** Tilbake på kunstakademiet stilles eskene med mat ved siden av hverandre. Alt skulle kastes, og nå blir det et festmåltid med rikelig av mat for minst 30 stykker. Sammen med enda et kjernemedlem, Sunniva Vangen, hver Bangsund og Kristiansen seg rundt for å gjøre ingredienser klart til folkekjøkkenet. Eskene med mat er et slående syn. – Det er for mye mat som kastes. Det

er begrensede ressurser på jorden, og vi må være flinke til å bruke de ressursene fornuftig, sier Vangen. Selv om man nærmest kan måpe av eskene med mat, påpeker damene at dette jo bare en brøkdel av det store havet av mat som kastes hvert år. – Det vi holder på med er jo en symbolsk handling. Det handler om å gjøre mennesker oppmerksom, for folk skjønner ikke hvor mye som egentlig kastes. Kanskje dette kan påvirke folk til å bli litt mer oppmerksom, forteller Vangen. Damene påpeker også at folkekjøkkenet i like stor grad handler om det sosiale; Å kunne møtes og lage mat sammen. En handling som bringer

mennesker nærmere, og som gjør at man kan lære hverandre å kjenne. Men de er alle like bevisste på at de kjemper en sak som må tas tak i. – Det er noe med det å gå fra å tenke på noe til å faktisk gjøre noe med det. En ting er å tenke at «oi, kanskje er det på tide å reagere på dette med klima». En annen ting er å faktisk se maten som kastes og gjøre det om til en fin opplevelse. Hvis flere begynner å gjøre noe, kan det fort bli mer enn bare snakk, avslutter Bangsund.



MASSE ESKER: Her er et par av eskene med frukt og grønt som folkekjøkkenet bare kunne forsyne seg av.



FULL BIL: Det skulle ikke mer enn tre butikkbesøk til før folkekjøkkenet hadde samlet inn nok mat til 30 stykker.



SORTERER: Marita Kristiansen og Liv Bangsund går igjennom alle eskene med mat og plukker ut hva de vil ha med seg.



ALT SOM KASTES: Informasjonsrådgiver i Remiks, Ivar Sture Handeland, forteller at de i 2014 samlet inn 4000 tonn matavfall. Her er Marita Kristiansen og Sunniva Vangen innom for å se på alt avfallet. FOTO: STIAN JOCHIM OLSEN