

Gratis mad skaber mindre madspild i København

Græsrodsorganisationen Foodsharing Copenhagen deler to gange om ugen gratis mad ud forskellige steder i København.

Af Mia Dernoff

Gennem parken, op til huset, langs muren og helt op ad trapperne til førstesalen, i Folkets Hus, på Nørrebro, i København, snor køen sig. Indenfor strømmer en sommer loungemusik blidt ud i rummet, mens mange hænder roder rundt i kasser, fyldt op med grønt, for maden er gratis.

Initiativet med gratis mad kommer fra organisationen Foodsharing Copenhagen, som to gange om ugen afholder events, hvor de deler kasseret mad ud, og alle kan få del i den, for konceptet er, at ingen ejer maden, før den er delt ud.

- Når vi har maden, er vi selvfølgelig ikke ejere af maden, vi tager den videre, og deler den med alle – ubetinget, som vi kalder det. Der er ingen betingelser, hvis du vil have maden. Man behøver ikke være en bestemt person, eller se ud på en bestemt måde, den er for alle, siger Karoline Hill, som arbejder for Foodsharing Copenhagen.

Mad fra grossister på Grønttorvet

Overskudsmaden kommer fra over 15 forskellige grossister på Grønttorvet, der har indgået et samarbejde med Foodsharing Copenhagen. Maden, som organisationen får til uddeling, er grøntsager og frugt, som er forskellige fra gang til gang, men alt grønt kan bruges.

- Der er så meget overproduktion af forskellige typer mad, så vi mener, at alt slags mad har sin ret til at være der, og bare fordi en agurk ikke er lige, er den ikke uspiselig. Så vi redder det mad, der ikke bliver solgt på Grønttorvet, og tager det videre til der, hvor det bør være - hos forbrugeren. Det burde ikke bare blive spildt på grund af et andet slags udseende, siger Karoline Hill.

En af dem der er dukket op til dagens pop-up arrangement i Folkets Hus er Triin Kristian, som er studerende. Hun synes godt om initiativet:

- Jeg synes, det er fantastisk, hvis jeg har tid næste weekend, vil jeg gerne være med i frivilliggruppen, fordi de mangler mennesker, og der er stadig en masse mad at redde, siger hun.

De to ugentlige events bliver afholdt i henholdsvis Bioteket og på Grønttorvet, og en gang om måneden er der pop up event på skiftende lokationer, men konceptet er det samme:

- Når det kommer til vores event, er der et system, der går ud på: Tag så meget du har brug for, men tænk over, hvor meget du virkelig har brug for. Det prøver vi at fortælle personerne

til vores events, så de begynder at tænke over, hvor meget man som person faktisk har brug for, siger Karoline Hill.

Når maden er delt ud, er der nogle gange mad i overskud. For at resterne ikke skal gå til spilde, har organisationen også en strategi for at komme af med maden, fx ved at opsøge og spørge tilfældige mennesker på gaden.

Frivillige madreddere

Organisationen er udelukkende drevet af frivillige kræfter, der hver uge er med til at redde den mad, der ikke er blevet solgt. Omtrent 40 tons mad har Foodsharing Copenhagen reddet, siden de begyndte organisationen sidste år i maj.

Til daglig er der er tilknyttet ca. 20 faste frivillige, og alle er stort set udenlandske, men frivillig databasen tæller op til 150 såkaldte 'madreddere'. En ny frivillig er spanske Inaki Alvarez, der blev frivillig, på grund af at en ven fortalte ham om organisationen.

De mennesker, som er her, tænker som jeg gør, det vigtigste er, at du tror på det, og har en motivation til at gøre det, og det mener jeg, jeg har, siger Inaki Alvarez.

Konceptet med at dele overskudsmad ud kommer fra et allerede eksisterende initiativ, kaldet Foodsharing Germany, som har base i Tyskland.

Fremtiden er fermentering

Foodsharing Copenhagen mener, at madspild er et stort miljømæssigt problem, så visionen i fremtiden er at brede kendskabet til madspild endnu længere ud, blandt andet ved at informere om, hvad maden ellers kan bruges til. Det skal ske ved at holde workshops, hvor man kan lære at konservere maden, ved hjælp af metoden fermentering.

- Vi vil træne vores frivillige til at kunne give disse workshops til mennesker, der kommer til vores events, det er et langsigtet mål, siger Karoline Hill.

Overordnet er målet, at det med at give sin mad videre, bliver en vane, som at trække vejret, mener Karoline Hill:

- Maddeling er ikke noget, vi burde kæmpe for eller organisere, det burde være noget, som folk bare gør.