

MAT, JÄMLIKHET OCH LOKALT ENTREPRENÖRSKAP

2015-08-19

Av: Foodmaker

Att ekologiskt och närproducerad mat skjutit i höjden de senaste åren har nog ingen missat. Vi befinner oss i en tid då vi strävar efter ökad närhet och kunskap kring den mat vi äter. Martin Berg, projektledare för Foodmaker, ser stora möjligheter att skapa jämlikhet, mångfald och nya affärsverksamheter av den växande mattrenden.

Den produktiva landsbygden har genom historien varit tätt kopplad till stadens framgång, eller om vi hårdrar det, dess existens. Maten producerades nära staden och nära människan. Invånare i den förmoderna staden odlade, producerade och förädlade även mycket av sin mat tillsammans i staden. På grund av den snabba urbaniseringen under industrialismen och det moderna samhället och av de tekniska landvinningar som drev utvecklingen framåt under 1900-talet, förlorade den lokalt producerade maten successivt "mark". Fossila bränslen, frysar, kylar, konserven, e-ämnen, järnväg, motorväg och flyg tillsammans med den gröna revolutionen, rationalisering och konstgödsling av lantbruket flyttade matproduktionen bort från staden och bort från människan, både geografiskt och mentalt.

Alienation...

... På andra sidan millenniet och mot den fossila parentesens slut.

Det händer någonting med maten, den kommer närmre igen, mentalt och fysiskt. Överallt pratas det om mat.

Lokalproducerad mat, rättvisemärkt mat, giffri mat, ekologisk mat. I de stora världsstäderna är den unika, lokalproducerade "schyssta" maten det allra hetaste, så även i Sverige. Maten blir konst, aktivism och politik, en symbol för hur det framtida samhället ser ut.

Nya trender skapar arbetstillfällen

Nya begrepp och företeelser växer fram såsom foodtrucks och pop-up restauranger. Vi ser en ström av nya mathantverkare, som vill göra saker på "riktigt" med "riktiga" råvaror. Det syras grönsaker, bryggs öl, mustas äpplen. Efterfrågan på ekologisk lokal mat skjuter i höjden, från kommersiella aktörer såsom restauranger, caféer och matindustrin, från privat- personer och från offentliga aktörer som börjar titta på sätt att inom ramen för LOU (Lagen om Offentlig Upphandling) köpa lokal mat.

Det berättar något om ett uppvaknande där kunskapen om maten och var den kommer från sakta återerövrar. En bransch för framtiden kan tyckas. En nyckel till att tackla arbetslöshet, lyfta smutskastade stadsdelar och skapa förutsättningar för fler människor att få tillgång till schysst och näringsrik mat utan gifter oavsett adress.



Kunskapen, visionen, resursen och ekonomin finns där, men på olika ställen. I innerstaden, på folkhögskolan och i kollektivet finns visionerna om spännande foodtrucks, pop-up restauranger, mathantverk omställning, aktivism, hållbarhet och resiliens. Här finns även kunskaper om paketering, marknadsföring och design. Resurser, erfarenheter och ekonomi finns hos etablerade krögare, den "konventionella" matindustrin, intresseorganisationer och offentliga aktörer.

Mångfald inom matrörelsen

På landsbygden och i många socio-ekonomiskt svaga förorter finns kunskaper, om produktion, förädling och matlagning men kanske inte alltid tillgång till de rätta nätverken och förutsättningarna. Tyvärr ser vi en trend där de "etniska" köken vittvättas, konceptualiseras så att innerstaden "vågar testa" och på tryggt avstånd äta "det andra".

Potentialen i denna spännande och nödvändiga utveckling är stor. Hur skapas möjlighet för fler människor och större mångfald inom matrörelsen? Hur kan maten bidra till det jämställda samhället? Hur skapar vi hållbara företag ur detta? Varför är det oftast män som ser ut ungefär som jag (läs vit med skägg, runda glasögon och långt hår) som steker närproducerade blodiga hamburgare med glansiga briochebröd i någon moddad husbil?

Det måste till fler utbildningar som täcker in vad du behöver för att lyckas som matentreprenör idag, bortanför farfars sillinläggning och krusbärsarmelad med rutig hätta...

Men det behövs också kanaler och arenor för bildning, det gemensamma lärandet och nya nätverk. Ställen där människor kopplas samman som ännu inte vet att de har mycket gemensamt och många spännande idéer att utveckla, oavsett socio-ekonomisk status, ålder, härkomst eller adress.

Här är studieförbunden men framförallt folkhögskolan viktiga aktörer med sina fria ramar och gränsöverskridande folkbildande ambitioner.

Food for the people!

Foodmaker GBG är en folkhögskolekurs och drivs av Brunnsviks Folkhögskola i samarbete med Changemaker Educations AB. Det är en kurs och plattform för matintresserade som vill få en teoretisk och praktisk överblick över den lokala matproduktionen och kulturen. Kursen berör allt från odling, djurhållning och förädling till aktivism, konst, design, politik, omställning, entreprenörskap och affärsutveckling. Den pedagogiska metoden bygger på lär, gör och ät!

Läs mer

Besök Foodmakers hemsida, [här»](#)