

This project report was submitted in April 2016 to Miljöanslaget/Malmö Stad.
It was discussed publicly at the Extraordinary General Meeting on 15 nov 2016 as a reference for reflections on future activities of the association.

The report has been compiled by Zeenath Hasan and translated to Swedish by Erik Stenberg.
The document is written in both Swedish and English.

Det här dokumentet beskriver aktiviteter utförda av Rude Food Ideell Förening under perioden augusti 2015 - mars 2016 och som möjliggjordes genom att Rude Food mottog Miljöanslaget.

This document reports on activities conducted by Rude Food Ideell Förening for the period August 2015 - March 2016 for the grant by Miljöanslaget.

Malmö stads miljöanslag

The city of Malmö's environmental grant

Project report by: Rude Food Ideell Förening

Project title: Rude Food Malmö

Vad var målet/ syftet med projektet

Inverkan:

Att arbeta med fyra källor till matavfall

- jordbruk och produktion
- mataffärer och grossister
- restauranger
- individer

Projektaktiviteter:

- Kunskapsbyggande aktiviteter
- Intäktsgenererande aktiviteter
- Nätverksbyggande aktiviteter

What was the goal/purpose of the project

Impact:

To work with four different sources of food waste

- Agriculture and primary production
- Food stores and wholesalers
- Restaurants
- Individuals

Project activities:

- Knowledge building activities
- Revenue generating activities
- Network building activities

Vilka förväntningar hade ni? Vad skulle resultatet bli?

Våra förväntningar var att vi skulle genomföra aktiviteter som ledde till cirkulära kretslopp av mat, att vi skulle lära av vårt arbete och att ha en påverkan på andra och på oss själva. Vi har varit väldigt framgångsrika med att möta dessa förväntningar. Vi vill till och med hävda att våra resultat har vida överstigit våra förväntningar.

Projektets namn är inte längre "Projekt Matborgare" utan Rude Food Malmö, som registrerades som Rude Food Ideell Förening i maj 2015.

Vi har använt pengarna från Miljöanslaget som vi angav i den reviderade budgeten. Då vi redan hade påbörjat verksamheten när vi fick miljöanslaget, så ändrades uppsättningen av medverkande organisationer i projektet, och det skickades in en reviderad budget. Vi skickade den reviderade budgeten till den dåvarande ansvariga handläggaren vid Miljöförvaltningen, Katrin Persson.

Connectors Malmö var då inte längre den primära samarbetspartnern, eftersom Rude Food i sig självt hade skapat sitt eget community av volontärer och sin egen organisation. Den medfinansierande partnern Tapori Tiffins fortsatte som medverkande part.

I dagsläget är Rude Food Malmö en kassaflödespositiv organisation som har två deltidsanställda, en kock och en projektledare. Organisationen är mer eller mindre stabil, med potential för kontinuitet, tillräckligt engagemang och ambition. Rude Food Malmö har också potential för tillväxt.

Mellan augusti 2015 och mars 2016, sålde Rude Food 2750 portioner mat som catering (utan att räkna med vad vi sålde som brunch) och räddade drygt 5,3 ton mat.

What were your expectations? Which results were to come from the project?

Our expectations were to conduct food circulation activity, learn from our work and impact on others than ourselves. We have been quite successful in meeting our expectations. One could even say we surpassed our expectations.

The project name is no longer Project Matborgare, but Rude Food Malmö, registered as Rude Food Ideell Förening in May 2015

We have put the grant money to use as specified in the revised budget. As the project was already a few months in before the grant was received the configuration of the project collaborators was different at the onset and a revised budget had been submitted to the previous Miljoanslaget admin Katrin Persson. Connectors Malmö ceased to be a primary collaborator as Rude Food had established its own community of volunteers with its own governing body. The co-financer Taporii Tiffins continued as collaborator.

Currently, Rude Food Malmö is a cash positive organisation with two part-time positions, a project manager and a cook. The organisation is more or less stable with potential for continuity and with sufficient commitment and ambition, it also has the potential for growth.

Between August 2015 to March 2016, Rude Food has sold 2750 portions in food surplus catering (not including what we sold for brunch) and rescued about 5,3 tonnes of food.

Hur genomfördes projektet?
(vad gjorde ni, när gjorde ni det osv.)

Rude Food kontaktade en rad olika typer av communities: för att hitta mat, för att hitta volontärer, för att hitta kunder, för att komma ut i media, och för att komma ut på olika typer av event och konferenser för att prata om matsvinn.

Vi har haft kontakter med ett spektrum av communities som både har, och inte har, varit relaterade till matsvinn - utbildare, aktivister, policymakare, och entreprenörer.

Vi har publicerat en kokbok som ett av resultaten av vår kunskap byggande aktiviteter.

I slutet av rapporten följer appendix över vilka grupper vi har träffat, var vi har synts etc.

Senare i rapporten återfinns följande appendix.

Bilaga 1:
Lista över möten efter externa förfrågningar

Bilaga 2:
Lista över intervjuer i media: tidningar, radio och TV

Bilaga 3:
Lista över stipendier, vinster och omnämningar

Bilaga 4:
Lista över cateringkunder (ett utdrag)

Bilaga 5:
Nätverkande

Bilaga 6:
Events

Bilaga 7:
Föredrag och workshops

Bilaga 10:
Donationer gjorda av Rude Food

Bilaga 11:
Matsvinnspartners

How was the project implemented?
(What did you do, when did you do it, etc.)

We have reached out to wide and diverse communities by feeding people food surplus, recruiting and interacting with food waste partners, working with a committed and fluid group of interested volunteers, interfacing with the media, and giving public talks and workshops. We have interfaced across the spectrum of food surplus related and non-related communities - educationists, activists, policymakers and entrepreneurs. We have published a cookbook as one of the outcomes of our knowledge building activities.

Please see the following list of appendices.

Appendix 1:
List of meetings with external inquiries

Appendix 2:
List of media coverage

Appendix 3:
List of scholarships, awards and mentions

Appendix 4:
List of catering clients (select)

Appendix 5:
Networking

Appendix 6:
Events

Appendix 7:

Talks, workshops

Appendix 7:

Talks, workshops

Appendix 10:

Donations by RF

Appendix 11:

Food waste partners

Resultat – hur gick det?

(Nådde ni målen? Höll tidsplanen? Om inte, varför? Beskriv också hur ni i projektet visat att ni erhållit medel från miljöanslaget.)

Vi har i en stadig takt mött våra mål av att möta och påverka olika grupper med vårt kunskapsbyggande, nätverkande och intäktsgenererande aktiviteter.

Miljöanslaget har verkligen hjälpt till i stor utsträckning med den interna strukturen och träningen. Vi hade trott att vi skulle ge workshops till individer, men istället så blev det att vi har blivit ombudda att ge workshops till företag som Ikea, både till deras kunder och till internt till deras personal. Vi har också gett workshops till grupper av studenter från industridesign, kulturstudier och ekosystemanalys. Förutom lantbrukare, restauranger, och butiker som var de matsvinnspartners vi hade förutsett, så hittade vi en oförutsedd men väldigt betydande partner i matmässor. (se Bilaga 11 för en lista över matsvinnspartners).

En övervägande del av våra volontärer är internationella studenter från utbildningsprogram inom hållbarhet, antingen inom humanekologi eller ekosystemanalys. Detta har lett till att vårt interna arbetsspråk är engelska. Det har också lett till att våra aktiviteter har anpassats efter universitetets terminer och schema. Miljöanslaget har hjälpt oss med tryckta informationsmaterial som flyers, visitkort, vykort och en kokbok. Slutligen så har Miljöanslaget möjliggjort för oss att införskaffa lastcyklar för att kunna rädda mat under våra återkommande turer varje vecka, att transportera maten till cateringkunder, samt att sälja mat från cykeln på festivaler (som Malmöfestivalen) och events.

Vi har varit tydliga i vår kommunikation med att vi har erhållit stöd från Miljöanslaget. Vi har nämnt det på vår site, flyers, kokbok, e-mailsignaturer, i våra föredrag och workshops, och när vi har presenterat oss vid cateringuppdrag eller nätverkande.

Den Rude Food Cookbook säljs på Rude Food webbplats: <http://rudefood.se/cookbook.html>

Results - how did the project evolve?

(Did you reach your goals? Did you stay on the time schedule? If not, why? Describe also how you have shown that the project was funded by Miljöanslaget/the environmental grant.)

We have been steadily meeting our aims of intersecting with and impacting across diverse groups with our knowledge building, networking and revenue generating activities.

The Miljöanslaget grant has helped to a great extent with internal structuring and training. We had expected to give workshops to individuals, instead we find our workshops and talks being requested by companies like Ikea both for their customers and their internal workforce, and by student groups from industrial design, cultural studies and environmental sustainability. An unexpected food waste partner, in addition to the farmers, restaurants and retail outlets identified by us, that we have been pleasantly surprised to include are food fair. See our food waste partner list in Appendix 11. Quite distinctly so, we find that our volunteer pool are international students from study programmes concerned with environmental and cultural sustainability. This has impacted on English as our main language of communication as well as structured the intensity of our activities to vibrate with the university schedule. The grant has helped us with printed communication material like flyers, visitkort, postkort and a cookbook. Finally the grant enabled us to equip ourselves with food rescue bikes for our weekly food rescue missions and for selling food as a mobile kiosk at festivals and events. We have publicly mentioned support from the Miljöanslaget on our website, email signatures, flyers, cookbook, in our talks and workshops, and when we cater and network.

The Rude Food Cookbook is sold on the Rude Food website: <http://rudefood.se/cookbook.html>

Utvärdering?

(Vad var bra, vad kunde gjorts bättre? Hur går ni vidare?)

Grundaren och medfinansiären Tapori Tiffins (se Bilaga 8) försedd en stabil infrastruktur för mathantering och förvaring, såväl som kunskapsbyggande, personaladministration, träning av volontärer, projektledning och styrning. Rude Food kunde få en väldigt enkel start och en tydlig riktning med en etablerad partner.

Volontärerna har visat sig vara en väldigt engagerad grupp. Se appendix 9 för en uppskattning av antalet volontärtimmar. Rude Foods två första anställda var två stycken volontärer.

Registreringen som en juridisk entitet har tillåtit Rude Food att ha sin egen styrelsen med aktiva medlemmar som har varit med och satt en vision för föreningen.

Intäkterna från catering har stadigt ökat.

I mars hölls ett årsmöte där det valdes en ny styrelse, där de flesta ledamöterna är nya. Dessa nya styrelseledamöter kommer in med nya ambitioner. Bland de ambitioner som finns inom den nya styrelsen är bland annat att skapa en mobilapp för att underlätta kommunikationen mellan givare och mottagare av matsvinn och därmed återcirkulation av mat, en ny linje av matprodukter, samt en matbank.

Kokboken, tillsammans med föreläsningar, seminarier och workshops är kunskapsbyggande aktiviteter, som också kan bidra till kassaflödet.

Rude Food kommer att flytta till Lindängsplan. Vårt framtida kök kommer att ligga i samma byggnad som Mötesplats Lindängen och ReTuren. Dels kommer det vara av betydelse att befinna sig i samma kontext som en annan verksamhet som arbetar med kretsloppstänkande. Den nya placeringen ger möjligheterna att utvidga nätverket av samhällen runt matavfall.

Evaluation?

(What was good, what could have been done better? How will you go forward?)

Founder and co financier Tapori Tiffins (see Appendix 8) provided a stable infrastructure for food handling and storage as well as knowledge building, personal administration, volunteer training, project management and direction. Rude Food was able to get a lean start and a directed mission with an established partner.

The volunteer base has proven to contain a committed set of individuals. See appendix 9 for an approximation of volunteer hours. The first two hires by Rude Food happen to be Rude Food volunteers themselves.

Registering as a legal entity has allowed Rude Food to have its own deliberative body, the board with active members/ volunteers having a say in the vision for the organisation.

Catering as a revenue generating activity is proceeding steadily.

The board is in transition now and the new board brings members with new ambitions. A fresh spurt of fundraising activity is planned to infuse the ambitions, which are a mobile phone app for organisation level food surplus circulation, a food surplus product line, and a food bank.

The cookbook along with public talks, seminars and workshops are seen as knowledge building activities that can also contribute to the revenue stream.

Rude Food is going to move to Lindängsplan. Our future kitchen will be in the same building as Mötesplats Lindängen and ReTuren. It will both be of importance to be in the same building as another recycling initiative. The new location offers possibilities for expanding the network of communities around food waste.

Underskrift

Datum: _____ **Namnteckning:** _____

Namnförtydligande: _____

Ekonomisk rapport (ska innehålla):

- ***Finansiering av projektet (intäkter)***

- **Specificering av projektets kostnader (utgifter). OBS! Samtliga kostnader ska styrkas genom att kopior på kvitton/fakturor bifogas. (det ska vara lätt att koppla upptagna kostnader med resp. kvitto/faktura)**
- **Projektets ekonomiska resultat**
- **Underskrift**

Förening/organisation = Underskriven och godkänd av revisor. Kommunal verksamhet = Underskriven och godkänd av ekonomiansvarig på aktuell förvaltning.

Signature

Date: _____ Signature: _____

Texted name: _____

Financial report (is to contain):

- *Financing the project (revenues)*
- *Specification of the costs of the project (expenses). OBS! All costs must be verified with attached copies of invoices and receipts.*
(it has to be easy to connect the costs in the accounts with the corresponding receipt/invoice)
- *The projects financial result*
- *Signature*

The association/organisation = signed and approved by an accountant. Municipality branch = Signed and approved by the chief financial officer for that department.

Bilaga/ Appendix 1:

Lista på möten med externa förfrågningar, i ingen speciell ordning

List of meetings with external inquiries, in no particular order

_ Claire Smoker & Mary Lewis, M. Sc. Sustainable Development in Agriculture, University of Copenhagen

_ Food Sharing Lund

_ Resursrestaurangen, Goteborg

_ Sopköket, Stockholm

_ Industrial Design students, Lund University

_ Carolina Yang, Contemporary Swedish Culture, Umeå University

_ Sven Ekert, Social Entrepreneurship, Copenhagen Business School

_ Julia Lundblad, Project Management, Malmö Högskola

_ Markus Johansson, Design for Social Hållbar Utveckling, Malmö Högskola

_ Sebastian Abrahamsson, Post Doc, Forskningsprojekt om matavfall, Copenhagen University

_ Hanna Ueffing, Laurene Mejean, Industrial Environmental Management, Lund University

_Renee Gonzalez, Auður Viðarsdóttir & Ingeborg de Vries, Applied cultural analysis, Lund University

Bilaga / Appendix 2:

Lista över intervjuer i media: tidningar, radio och TV, kronologisk

List of media coverage, chronological

Radio Malmökanalen, 2016-04-26
 Landets Fria, 2016-03-12, 'Den enes svinn - den andres bröd'
 Hallå Malmö, Sydsvenskan, 2016-03-10, 'Matmissionär som också är miljökämpe'
 Impuls, 2016-02, 'Den nya hållbara ekonomin'
 ETC Malmö, 2016-01-08, 'Kasserad mat en växande bransch'
 Allas, 3/16, 2016-12-12, 'Det är skillnad mellan bäst före- och förbrukningsdag'
 Vegomagasinet, 2015-12
 ICA Buffe, Nr. 11, 2015, 'Svinnbra mat!'
 Lokaltidningen, 2015-11-26, 'Restaurangen som servera svinn'
 Radio AF Lund, 2015-11-14, 'Food Waste'
 Kupé, 2015-10, 'En andra chans'
 STF Tidningen Turist, 2015-09, 'Ratad mat blir läcker lunch'
 Kvällsposten, 2015-08, 'Mat blir sopor när vi slänger den'
 Sydsvenskan, 2015-08, 'Morgon-stämning på festival'
 Sveriges Radio P4 Malmöhus, 'Kasserad mat blir frukost'
 Fria Tidningen, 2015-08-14, 'Mat blir sopor när vi slänger den'
 Din Gata 100,6, 2015-08, 'Rude Food frukost på Malmöfestivalen'
 Gendai Business, 2015-07-16, ' ,

—
Pre-Aug 2015

SVT Rapport, 16 May 2015, 'Lunch: Räddad från soporna'
 Fresh View, Spring 2015, 'When we make more than we can eat'
 Livskick, 12 May 2015, 'Sopor i ropet: Rude Food – Sveriges första matsvinnrestauration'
 Triple Pundit, 12 May 2015, 'Food waste is the new haute cuisine'
 Triple Pundit, 24 May 2015, '10 Companies That Are Rethinking Food Waste'
 Sydsvenskan, 28 Mar 2015, 'Ratade bananer blev smarrig curry'
 Fast Co-Exist, 20 Apr 2015, 'Eat from this catering service that a dumpster diver would love'
 Sydsvenskan, 27 Mar 2015, 'Rude Food startar brunch gjord av kastad mat'
 Sveriges Radio, 19 Mar 2015, 'Ratad mat tillbaka med attityd'

Bilaga / Appendix 3:

Lista över stipendier, vinster och omnämningar

List of scholarships, awards and mentions

2016

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Vänförenings stipendium

Finalist, Fast Food Award, Årets Hjärta

Finalist, Malmö Stads Näringslivspris inom Miljö och Hållbar Utveckling

2015

Region Skånes Miljöpriset

Malmö Stads Miljöanslaget

Finalist, Venture Cup Sverige, Människa & Samhälle

Bilaga / Appendix 4:

Lista över cateringkunder (ett utdrag)

List of catering clients (select)

Avfall Sverige

Connectors Malmö

Coompanion

Engineers Without Borders

Folkuniversitetet

Garaget

Glokala Folkhögskolan

IKEA

Inkonst

Krinova

Länsstyrelsen

Livsmedelsakademin

Lunds universitet

Malmö Högskola

Malmö Stad, Miljöförvaltning

Myndigheten för ungdoms och civilsamhällesfrågor

PUSH Sverige

Retoy

SLU Alnarp

Sveriges Ambassad i Köpenhamn

Tamam

VA-Syd

Bilaga / Appendix 5:

Networking

Nätverkande

Apr 2016 Institutet för hållbar stadsutveckling, möte

Feb 2016 Kävlinge Kommun, judging food waste cooking competition

Feb 2016 Meeting with Per Bolund organised by Miljöpartier
Feb 2016 Swedish Institute YCF programme
Jan 2016 FoPo Food Powder
Sept 2015 Asylgruppen
Oct-Nov 2015 Kontrapunkt
Oct-Nov 2015 FIPDes, European Masters Programme in Food Innovation & Product Design, Lund University
Nov 2015 Yoga for en granslos varld, Julia Wangdahl

Samarbetspartners. Nätverk / Affiliates, Networks

Beyond Retro

Connectors Society

Coompanion

Food Surplus Entrepreneurs Network, EU nätverk för entreprenörer inom matsvinn

FC Rosengård, damlaget är volontärer

Rescued Fruits

SaMMa, nationellt nätverk kring matsvinn som samlar den svenska matindustrin - leds av

Naturvårdsverket och Livsmedelsverket

Livsmedelsakademin

Spisehuset Rub&Stub, världens första matsvinnrestauration

ReTuren, VA Syd, Malmö Högskola

Bilaga / Appendix 6:

Events

2015. Stadens Skafferi

2015-11-30. Matnatten

2015-09-26. Gallerinatten

2015-09-25. DiscoSoppa at Samtidigt i Malme

—
Pre-Aug 2015

Cinema Politica

Gallerinatten

Gularum

Makroskopet

Malmö for Diversity

Malmö Live

Matverkstan

Mitt Möllan Marknader

Bilaga / Appendix 7:

Talks, workshops

Föredrag, workshops

2016-04-20_ Agroecology Day, workshop på konferens, SLU Alnarp
2016-04-16_ Hållbara Ihop. Ikea Svågertorp
2016-03_ Samarbete, inspirationsföreläsning på Lunds Samhällsvetarkårs karriärsdag
2016-02_ Kävlinge Kommun, föreläsning för all kökspersonal i kommunen
2016-01_ Food Hackathon, Kristianstad
2016-01-27_ Wasted! Salon #36, Connectors Malmö
2016-12-15_ Livsmedelsakademin
2015-12-14_ Länsstyrelsen
2015-11-25_ MUCF, Swedish Agency for Youth and Society
2015-11_ Social Innovation Summit
2015-10_ Ikea Communications - Creative Hub
2015-10_ Latinskola, Pedagogmöte
2015-09_ Samtidigt i Malme
2015-10_ CSR Forum Sverige

Pre-Aug 2015

Centrum för Publikt Entrepreneurskap, Social Innovation
Glokala Folkhögskola
Ikea, Lunch n' Learn
Konstitutet
Living Archives, Malmö Högskola, From Soil to Structure
Career Day, Malmö Högskola
Mobilia Food Festival
Open Lab Stockholm
Pecha Kucha Copenhagen
Stadsodling
Tamam
VA Syd

Bilaga / Appendix 8:**Medfinansiering från Taporí Tiffins**

Taporí Tiffins (TT) har initierat och medfinansierat projektet Rude Food (RF). Den totala medfinansieringen har uppgått ca. 1.87.200 SEK, och därmed hjälpt RF till en mjuk start. Nedan är de kostnader som utgör TT:s medfinansiering i projektet.

_Administration kring anställda: TT administrerade personal för RF. Detta gjordes dels för att minska den administration som RF annars skulle ha behövt göra, men det reducerade även kostnaderna för saker som försäkringar och kollektivavtal. Därmed reducerades RF:s kostnader med 10.257 SEK.

_Köksutrustning: TT har delat med sig av sin existerande köksutrustning och redskap utan någon kostnad motsvarande 25.500SEK. TT köpte industriell köksutrustning för RF:s räkning som har använts för cateringverksamheten motsvarande 31.500 SEK.

_Kassaregister: TT delade med sig av och administrerade RF:s kassaregister som behövdes för brunchservering samt försäljning vid olika matmarknader, motsvarande en kostnad av 10.000 SEK.

_Arbetstid: Taporitiffins har lagt in arbetstid för projektledning, extern och intern kommunikation, koordinering, matsäkerhet och matlagning, motsvarande 40 timmar i veckan. Det motsvarar en kostnad om 1.20.000 SEK.

Dessutom:

_Hyra: Taporitiffins tog risken att RF inte skulle kunna betala hyra. Risken visade sig vara värd att ta, då RF snabbt fick tillräckliga intäkter från sin brunch och catering att RF kunde betala hyra.

Co-financing from Taporitiffins:

Taporitiffins (TT) has initiated and co-financed the Rude Food (RF) project, to the amount of 1.87.200 sek, by providing it a lean start. The following costs have been covered by TT.

_Employee administration: In 2015 TT administrated RF's employee wages to lower RF's need for initial capital in the first year. The cost of employee insurance (FORA) and collective bargaining agreement (Visita) was on TT's account. 10.257 sek.

_Kitchen equipment: TT shared its industrial kitchen equipment and utensils with RF at no cost to RF. 25.500sek. TT bought industrial kitchen equipment for RF's use as needed for their catering activity. 31.500sek.

_Cash register: TT shared and administered RF's use of the cash register for their brunches and outdoor sales at events. 10.000sek.

_Work hours: TT has put in work hours for project direction, external and internal communication, coordination, food safety and cooking. 40hrs per week. 1.20.000sek

In addition:

_Rent: TT took up the risk of non-payment of the kitchen rent by RF. This risk taking proved worthwhile as RF was able to cover kitchen rent through its revenue generating activities.

Bilaga / Appendix 9:

Frivilliga, Praktikanter

Volunteers, Interns

Frivilliga / Volunteers

Board, food rescue, visual design, kitchen help, food rescue partner contact, publicity, video, photo and data documentation. Ca. 80hrs per week.

Praktikanter / Interns

Oct-Nov 2015 Sadiyo Yusuf, Humanus, Intern at Tapori Tiffins

Sept-Nov 2015 John Henry Mendoza, Värnhemsskolan

Apr-May 2016 Urban Sjobeck, Lernia

Bilaga / Appendix 10:

Donationer gjorda av Rude Food

Donations by RF

Asylgruppen, pengar från specifika bruncher / money from specific brunches

Kontrapunkt, mat / food

Mat Bortskänkes, mat / food

Pill & Punch boutique opening, mat / food

Ensamkommande flyktingbarn som besökt våra bruncher som en aktivitet, mat / food

Soppkök Malmö, mat & pengar från specifika bruncher / food & money from specific brunches

Stiftelsen Comesta, Stödboende Malmö, mat / food

Stadsmissionen Malmö, mat / food

Totalt har Rude Food donerat circa 2,5 ton mat.

In total, Rude Food has donated some 2,5 tonnes of food.

Bilaga / Appendix 11:

Matsvinns partner

Food waste partners

Farms

Helenelust

Mossagården

Örtagårdens Plantskola

Retail

City Frukt i Malmö AB

Gotte Lisa

Livsmedelsbutiker i Möllan

Events

Malmöfestivalen

Mossagårdsfestivalen

Nordic Organic Food Fair

Skånes Matfestival

Restaurants, Bakeries

Café Niagara

MH Matsalar / Orkanen

Röstånga Mölla Bageri & Cafeér

Scandwich

Små Smörrebröd

PlayBake

Scandwich

Sajvva

Supermarkets

Astrid och Aporna

Green Matmarknad

Producer

Spoons

Bilaga / Appendix 12:

Räddad mat

Rude Food har under projektperioden räddat ungefär 5,3 ton mat. 1,05 ton mat har samlats in genom våra återkommande veckoräddningar med våra vanliga matsvinnspartners. Rude Food har också samlat in mat på festivaler, närmare bestämt samlade vi in 700 kg på Malmöfestivalen och uppskattningsvis 3500 kg på Nordic Organic Food Fair (NOFF).

Räddad mat som använts i catering

800 kg frukt och grönsaker från våra veckotur

350 kg frukt och grönsaker från NOFF

250 kg bröd från våra veckotur

1150 kg torrvaror, kryddor, kolonialvaror - från matmässor

Augusti

Rude Food räddade 880 kg, varav 100 kg var en donation från Spoons, och på Malmöfestivalen räddade vi 700 kg. Till det kommer en mängd engångsmaterial som också räddades på festivalen, bland annat: 600 tallrikar, 200 uppsättningar bestick, latexhandskar, hushållspapper, soppåsar etc.

September

Rude Food räddade 185 kg genom sina veckoturer.

Oktober

Rude Food räddade 181 kg genom sina veckoturer.

November - December

Rude Food räddade 33 kg på sina veckoturer. Den beskedliga mängden mat som räddades från våra vanliga matpartners berodde dels på att det var vinter och att en del partners inte var aktiva, men det berodde även på att Rude Food räddade stora mängder mat på Nordic Organic Food Fair (NOFF). Under NOFF räddade Rude Food uppskattningsvis 3,5 ton mat på en dag.

Januari

Under januari skedde ingen maträddning. Dels hade Rude Food inga cateringuppdrag, dels var förråd och frys fortfarande fulla med mat från NOFF, och dels var många av våra matsvinnpartners stängda på grund av att det var vinter.

Februari

Rude Food räddade 165 kg under februari. Under februari återupptog Rude Food sina vanliga veckoturer.

Mars

Rude Food räddade 191 kg under mars.

Food rescued

During the project period Rude Food has saved ca. 5.3 tons of food. 1,05 tonnes of food was collected through weekly food rescue rounds with our regular food waste partners. Rude Food has also gathered food from festivals, the most recent being 700 kg at Malmöfestivalen and 3.500kg at Nordic Organic Food Fair (NOFF).

Food that was saved and served by Rude Food

800 kg fruits and vegetables from weekly food rescue rounds
250 kg bread from weekly runs
350 kg fruits and vegetables from NOFF
1150 kg dry grains, spices, oils, vinegars, from NOFF

August

Rude Food saved 880 kg, including 100 kg donation from Spoons and at Malmöfestivalen we rescued 700 kg. Here we also received disposable cutlery including 600 disposable plates, 200 spoons, latex gloves, kitchen rolls, garbage bags etc.

September



Rude Food saved 185 kg through weekly food rescue rounds.

October

Rude Food saves 181 kg through weekly food rescue rounds.

November - December

Rude Food saved 33 kg through weekly food rescue rounds. The comparatively low figure can be said to be due to the winter season when our food waste partners were not active. However Rude Food rescued 3.5 ton food in one day at the Nordic Food Fair.

January

We did not carry out food rescue rounds in January. In part due to Rude Food not having any catering orders, and in part due to the Rude Food cold storage and pantry being full from foods rescued at NOFF, and also in part due to our regular food rescue partners being closed for a major part of the month.

February

Rude Food rescued 165 kg through weekly food rescue rounds.

March

Rude Food rescued 191 kg through weekly food rescue rounds.