

Matakuten i stort behov av lokal för etablering i Sandviken

SANDVIKEN Arbetet med att etablera Matakuten i Sandviken rullar vidare. En förening har bildats, en styrelse tillsatts och man har kontakt med omkring 40 volontärer som är intresserade. Det man just nu letar med ljus och lyfta efter är en lokal där verksamheten kan husera.

Matakuten grundades av Lasse Wennman i Gävle, 2016. Konceptet går ut på att föreningen samarbetar med mataffärer där man samlar in matsvinn och överblivna hushållsartiklar för att sedan dela ut gratis till behövande.

I juni förra året skrev tidningen att Matakuten fått ekonomiska medel från Göranssonska stiftelserna, för att starta upp en organisation i Sandviken. På frågan vad som behövs för att starta upp här svarade Janne Kraft, verksamhetschef i Gävle, bland annat "engagerade människor". Och det är just engagerade människor som sedan dess har bildat en förening.

Tidningen träffar Annie Markarian, Yvonne Ronnerfors, Lina Nordin och Anna Persson, som alla är ordinarie styrelseledamöter.

- Vi såg snabbt möjligheten för Sandviken, att ha en sådan här förening, som både räddar mat och minskar hunger, säger Annie Markarian.

- Vi har fått ihop en styrelse med fem ordinarie ledamöter och fyra adjungerade. Vi har också många volontärer som är intresserade, men vi behöver komma ett steg till innan vi kan börja rekrytera, säger Yvonne Ronnerfors.

Hur många är det som hört av sig och vill vara volontär?

- Det är ett 30-40-tal som är uppskrivna med kontaktpappers, säger Lina Nordin.

- Lite var och varannan dag hör man flera som vill vara med, vi kommer inte ha något bekymmer att rekrytera volontärer, säger Annie Markarian och tillägger:

- Vi i styrelsen har ett brett nätverk, alla sitter vi med våra kontakter i Sandviken och vi hoppas tillföra det föreningen



Från Anna Persson, Lina Nordin, Annie Markarian och Yvonne Ronnerfors, styrelseledamöter i Matakuten Sandviken.

behöver för att starta, hålla och växa. Vi har också börjat knyta kontakter med partners.

Just nu letar man med ljus och lyfta efter en lokal, en förutsättning för att få igång verksamheten.

- Vi vill ha ett centralt men diskret läge. Att inte exponera de som ska köpa och få sin kasse, säger Lina Nordin.

- Det behöver inte vara i hjärtat av centrum, men det är viktigt att man kan ta sig dit. Att det går någon busslinje i närheten, säger Yvonne Ronnerfors och tillägger:

- Vi har en bra dialog med kommunen, men vi behöver fler förslag. Därför går vi ut med ett upprop och ser vilken draghjälp vi kan få.

Flexibla ytor är också av vikt.

- Någon grund till ett kök är bra. Ett kylrum är viktigt när man hanterar livsmedel, men det kan man också bygga in i efterhand, det finns portabla lösningar, säger Yvonne Ronnerfors.

- En lastkaj är en dröm så klart, men i alla fall att det går att lossa varor på ett tryggt sätt, att det finns plats för det, säger Anna Persson.

Lokalen bör vara minst 150 kvadratmeter där verksamheten både kan etableras och växa.

- Vi ser att vi kommer ha ett underlag för att dela ut mat två gånger i veckan, baserat på hur mycket matsvinn det är idag, säger Yvonne Ronnerfors.

” Varje kasse väger åtta kilo, det ger ett snitt på 400 påsar i månaden

- Baserat på snittet, 13 ton de senaste fyra månaderna. Varje kasse väger åtta kilo, det ger ett snitt på 400 påsar i månaden, 100 påsar i veckan. Då är det utan etableringen. Vi vill tänka att föreningen och verksamhetschefen kommer jobba för att få in mer och då behöver vi också utrymme för att växa, säger Annie Markarian.

Hur viktig skulle ni säga att Matakuten är?

- Behovet är väldigt stort, betydligt större än vad vi ser och tror. Det är många som håller skenet uppe, därför är den här integriteten så otroligt viktig, säger Lina Nordin.

- Här har vi en konkret verksamhet där vi verkligen jobbar för hållbarhet, att rädda mat och minska

Anna Persson lyfter det faktum att livsmedelspriserna ökat kraftigt.

- Det är oerhört påtagligt. Det är fler och fler som har mindre och mindre utrymme för oförutsedda grejer. Jag tror inte alla gånger att vi förstär, som inte har varit i den sitsen, hur nära det nästan kan vara om saker börjar gå lite åt fel håll i livet, av olika anledningar, säger hon.

Utöver lokalfrågan och rekryteringen av en verksamhetschef, är det en del annat som ska lösas, men förhoppningen är att kunna starta upp under hösten.

- Vi tar stora kliv när vi kliver, men det är mycket som ska till. Det ska skrivas avtal, vi ska anställa och söka tillstånd. Det är nästan högre krav på en sådan här verksamhet än vad det är på en restaurang. Kylkedjan får inte brytas någonstans, från att man hämtar i butik. Det gör att vi också behöver en kylbil, säger Lina Nordin. - Vi vill göra rätt hela vägen, från hämtning i butik tills påsarna är utdelade, till att sopsorteringen av våra egna sopor är rätt och riktig. Vi vill hantera rätt i hela kedjan, säger Annie Markarian.

Det kanske kan te sig lätt att lämna ut en matkasse.

- Men det är så otroligt många steg bakom. Den där kassen som

många moment, säger Anna Persson.

- Vi kommer ha partners med oss som förhoppningsvis stöttar oss så att vi tillsammans kan se till att det här blir en verksamhet som blir hållbar, där vi alla bidrar på ett eller annat sätt, säger Annie Markarian.

- Vi vill göra alltså bra det bara går och bygga den här plattformen ordentligt, det ska hålla flera år framöver. Det går att göra saker snabbt, men då tror inte vi att det blir i den här kvalitén som vi vill ha. Det får hellre ta lite tid, en stabil och hållbar etablering, säger Yvonne Ronnerfors.

Annie Markarian vill lyfta styrelsen som jobbar hårt för etableringen.

- Ingen av oss är rädda att kväva upp armarna. Är det något vi inte vet, så tar vi reda på det. Det tror jag vi alla har gemensamt och det är också en styrka. Vi gör det här på vår fritid, helt ideellt för Sandviken för att vi vill. Det värmer mig varje gång jag tänker på det. Det är en fantastisk fin styrelse och förening, säger hon.

