

ppplagdur sl



Einki føroyskt umboð fyri Too Good To Go

STEINAR PATURSSON

Á-handlarnir hava nú verið partur av Too Good To Go appuni síðani 2017, men eingir aðrir handlar ella matstovur í Føroyum eru lögð aftrat síðan tá.

Orsøkin til hetta er sera einföld. Einki umboð fyri Too Good To Go er í Føroyum meira, og av tí sama hevur einki arbeiðið verið gjørt fyri at fáa fleiri í matvøruvinnuni at leggja aftrat.

- Vit hava fyrr havt eitt umboð í Føroyum. Hann setti seg sjálvur í samband við okkum um at bera kunnleika um Too Good To Go út í Føroyum, og hann fekk samskipti í lag við teir samstarvspartnararnar, ið vit hava har uppi. Tíverri starvast hann ikki longur hjá okkum, og eftirsum at vit ikki hava skrivstovu í Føroyum, verður í lötuni ikki arbeitt við økja um virksemið har, sigur Tanja Møller

Andersen, kunningaleiðari í Too Good To Go.

Áhugi hevur annars verið frá onkrum matvøruhandlum og matstovum um at gerast partur av Too Good To Go, og tey í Too Good To Go avvisa ikki møguleikarnar fyri at økja um virksemið, men í lötuni verður einki gjørt við tað.

- Har hevur verið áhugi frá einstøkum handlum og matstovum, men av tí at vit ikki hava umboð til staðar, gera vit heldur ikki virkismarknaðarføring, og sostatt fáa vit heldur ikki nógvar umsóknir. Upp á stutt skygt hava vit ikki ætlanir um at økja um virksemið í Føroyum, men vit vaksa so við og við í Evropa og hava fingið fyra nýggjar marknaðir bara í 2019, so vit eru altíð opin fyri teimum røttu møguleikunum.

Í Too Good To Go eru tey greið yvir, at skal virksemið økjast í Føroyum, so er neyðugt við umboði her uppi. Hóast tey í lötuni ikki aktivt arbeiða fyri at

vaksa um marknaðin í Føroyum, so eru opin fyri møguleikum, skuldi rætta umboðið bjóða seg fram.

- Vit høvdu avgjørt verið opin fyri tí, um tann rætti persónurin bjóðaði seg fram. Tað umboðið, sum vit høvdu har uppi, setti seg sjálvst í samband við okkum, og tað kundi sjálvandi hent aftur, sigur Tanja Møller Andersen.

Føroyska umboðið, sum var fyri Too Good To Go, er ikki longur í Føroyum, men hóast hetta gongur arbeiðið væl, og appan riggar sum ætlað.

- Vit bjargaðu 175 máltíðum bara við Á-handlunum í juli mánaði. Hetta svarar til umleið 445kg av CO₂ útláti, sum er tað sama sum tvey flogfør úr París til Keypmannahavnar. Tað er rættiliga væl klárað, sigur Tanja Møller Andersen, kunningaráðgevi í Too Good To Go.

hálvannað ár við at minka um matoyðsl, áðrenn Too Good To Go kom fram. Vit høvdu gjøgnum Facebook og tilboðsblaðið eggjað til ymiskt, sum minkaði um matoyðsl. Til dømis upp til jólar eggjaðu vit fólki til at keypa skilagott inn og at endurnýta restir. Men tað var ikki so skipað, sum tá vit einaferð gjørdur heimasíðuna.

Heimasíðan Matoyðsl kom stutt undan, at farið varð upp í Too Good To Go, og endamálið var tað sama: at at fremja hugburðsbroyting millum føroyingar til at steðga matoyðsl. Á heimasíðuni eru góð ráð, um hvussu tú á bestan hátt goymir matvørur, so tær ikki spillast, góðar uppskriftir til endurnýtslu av mati og døgurðarestum, umframt ráð um hvussu tú kanst fáa urtir og grønmeti at

vaksa av nýggjum, tá tú hevur skorið tað mesta av tí.

Harafturat hevur heimasíðan eisini úrslit frá einari spyr.fo kanning um matoyðsl, har 500 fólk vórðu spurð um, hvussu ofta tey koyra mat burtur, og hvat mest vanliga matburturkastið er.

Hóast tað krevur eitt sindur av matvøruveitarum at vera partur av tilíkkum átøkum, so hevur arbeiðið hjá Á-handlunum givið úrslit, tí í 2017 fekk handilssamtakið Grønu virðislønina á umhvørvisvikuni hjá Tórshavnar kommunu - júst fyri átøkini Matoyðsl og Too Good To Go.