

GETUR GÖTUBITINN EFLT ÍSLENSKA MATVÆLAGEIRANN?



Um þessar mundir eru ýmsir aðilar að koma fram með hugmyndir um opnun staða á borð við mathallirnar á Hlemmi og á Granda. Það er kraftur í íslensku athafnafólki og þegar ágætlega hefur gengið með mathallirnar þá er ekki að sökum að spyrja; nú ætla margir frumkvöðlar að opna götubitastaði. Götubitamening hefur eflst mikið víða um hinn vestræna heim en svo virðist sem hún verði hvergi hraðari en á Íslandi á næstu misserum. Það er ágætt að staldra við og huga að því hvernig svona umbreyting í götubitameningu geti orðið sem skemmtilegust og fjölbreyttust hérlendis.

Um gjörvallan hinn vestræna heim eiga sér nú stað ýmiskonar breytingar er snerta það hvernig fólk kaupir, eldar og borðar mat, hugsar um mat og notar mat sem uppsprettu sjálfsmyndar. Matur og vangaveitur um mat virðast nú taka meira pláss í almenningssýminu en oftast áður. Matur og framleiðsla er einfaldlega í tísku og tímarit, blöð og bækur um mat hafa líklega aldrei verið vinsælli. Í þessu umhverfi verður vélvædd matvælaframleiðsla og veitingastaðakeðjur ekki jafn vinsælar og áður. Með iðnvæðingu tókst að stórlækka kostnað og brauðfæða ört stækkandi heim. Með keðjunum tókst einnig að lækka verð á skyndibita. En í hamangangnum glataðist líka hluti af hefðinni, hollustunni, góða bragðinu, flókna bragðinu og tengingunni við náttúruna og fæðuöflunina. Sífelld fleiri vilja nú endurheimta þessi einkenni matarins.

Eitt einkenni þessara breytinga mætti kalla hinu nýju matarhugsun en hana má skýrt greina í tilkomu hugtaka á borð við staðbundin matvæli (e. locally sourced), lífræn ræktun og lífræn matvæliu (e. organic), árstíðabundin framleiðsla (e. seasonal), sanngjarnir viðskiptahættir (e. fair trade), "slow food", beint frá býli og fleira í þessum dúr. Hér mætti einnig bæta við vaxandi áhuga fyrir götubita (e. street food) sem hér verður fjallað nánar um. Götubitastaðir eiga sér langa sögu í alþjóðlegri matarmenningu. Fyrstu götubitastaðirnir, sem sögur fara af, buðu forngríkkjum upp á steiktan fisk og þeir voru lengi vinsælir á meðal fátækra fjölskyldna sem ekki áttu eldunartæki. Þetta hefur breyst í tímans rás en nú eru slíkir staðir vinsælir um allan heim. Einkenni götubitastaða nútímans eru þau að þeir bjóða ýmsa smárétti á

viðráðanlegu verði og eru oft í eigu fjölskyldna eða einstaklinga sem sjálf vinna við matargerðina. Auknar vinsældir götubitastaða víða um heim eiga sér klára skírskotun til þeirrar hugarfarsbreytingar sem nefnd var hér að framan. Fólk vill í auknum mæli vita hvaðan maturinn þeirra kemur, hvernig hann er unninn og jafnvel sjá hvernig það er gert. Hin nýja matarhugsun snýst því oft en ekki um að leita aftur til upprunans. Einn kosturinn við götubitastaði er sá að þannig gefst veitingamönnum kostur að opna nýja veitingabása með talsvert lægra stofnframlag heldur en þekktist í hefðbundnum veitingarekstri.



Ástæðan fyrir því er fyrst og fremst fremur ódýr umgjörð. Ef svo staðirnir eru starfræktir í hópi með öðrum götubitastöðum getur samrekstur á öllum sameiginlegum rýmum og ýmis hagræðing sem verður til við samvinnu af þessu tagi bætt reksturinn. Hér má einnig sjá samsvörun í vaxandi áhuga fyrir sameiginlegum vinnurýmum sem hafa skotið upp kollinum víða um heim og eru jafnframt að festa sig í sessi hérlendis. Í raun er um svipaða hugmyndafræði að ræða í rekstri Húss sjávarklasans og mathallanna; umtalsverð samlegðaráhrif eiga sér stað um leið og rýmið býður upp á meiri tengsl og stærra samfélag lítilla fyrirtækja (e. the sharing community)

Sjávarklasinn vill hvetja til þess að opnaðir verði fleiri götubitastaðir á Íslandi. Hér er þó mikilvægt að staðir sem þessir reyni sem mest að vera trúir grundvallarhugmyndum götubitameningarinnar. Í því felst að bróðurpartur staðanna sé í eigu einstaklinga sem sjálfir vinna við staðina, staðbundin hráefni séu nýtt, vörur komi beint frá býli eða vinnslu og gætt sé að umhverfisþáttum. Þá er mikilvægt að götubitastaðir leggi áherslu á fjölbreytni og ekki síður að efla íslenska götubitameningu. Dönsku staðirnir Torvehallerne og Copenhagen Street Food hafa verið partur af fyrirmyndum Mathallanna á Granda og Hlemmi. Þá hefur Sjávarklasinn notið ráðgjafar frá stofnendum Torvehallerne. .

Í upphafi Torvehallerne kom í ljós að erfitt var að finna einstaklinga sem voru hvort í senn bændur og kaupmenn (e. Growers and sellers). Frá því Torvehallerne voru stofnuð hefur verið lagt kapp á að efla samskipti við bændur, garðyrkjufólk ofl. og efla sölukunnáttu þeirra. Þetta hefur gefist afar vel. Þessa leið þarf að fara hérlendis til að efla minni kaupmenn á götubitastöðum. Slíka vinnu þarf að fara í á næstu misserum. Áhugavert væri ef verkefnið Matarauður Íslands mundi huga að því en Sjávarklasinn er reiðubúinn til samstarfs um slíkt. Samkeppni Matarauðs Íslands, sem fram fór fyrr á þessu ári, um íslenskan götubita var til fyrirmyndar og getur hvatning stjórnvalda af þessu tagi auk fjölgunar götubitastaða sett enn meiri kraft í íslensku matarflórana.

Fjölbreytni götubitastaða í heiminum er gríðarleg. Hérlendis hefur bróðurpartur götubita verði vagnar sem bjóða fyrst og fremst pylsur og hamborgara. Ef fleiri götubitastaðir þróast hérlendis, bæði stakir og í samfélagi með öðrum, er mikilvægt að efla fjölbreytni í íslenskri götubitameningu og næstu götubitastaðir geta beinlínis hvatt til þess. Tækifæri kunna að vera í því að efla samstarf götubitastaða með það að markmiði að efla áhuga á íslenskum götubita, hafa í heiðri merka sögu götubitans og að gestir götubitastaða geti gengið að vissum hlutum vísun.



LYST 2018 - ÍSLENSKI GÖTUBITINN

Sjávarklasinn mun efna til opinnar umræðu um götubitann og íslenska matarmenningu hinn 25. október við Grandabryggju og hefst hann kl 17:00. Markmiðið er að vekja athygli á þeim spennandi tækifærum sem íslenskir framleiðendur og frumkvöðlar standa frammi fyrir í ljósi breytinga á matarvenjum og hvernig Íslendingar geti nýtt sér eiginleika og sérstöðu landsins til að mæta, og jafnvel móta, kröfur neytenda framtíðarinnar.

Fimm einstaklingar halda örfyrirlestra um þróun götubitamennningar (street food) héraendis og erlendis og hvernig Íslendingar og íslenska eldhúsið geti meðtekið þann áhuga sem er á götubitanum um allan heim.

Þau sem tala eru:

Lotte Kjær Andersen framkvæmdastjóri Torvehallerne: „The development and future of street food in Scandinavia“

Róbert Aron Magnússon stofnandi Reykjavík Street Food: „Reynslan af rekstri Reykjavík Street Food“

Steingrímur Sigurgeirsson vinotek.is: „Götubitinn frá sjónarhóli sælkerans“

Laufey Haraldsdóttir lektor við Háskólann á Hólum: „Íslenska eldhúsið og götubitinn“

Edda Ívarsdóttir borgarhönnuður: „Reykjavík, skipulag götubitasölu“

Nánari upplýsingar veita Þór Sigfússon og Berta Daniélsdóttir hjá Íslenska sjávarklasanum í síma: 577-6200



Lotte Kjær Andersen framkvæmdastjóri Torvehallerne: „The development and future of street food in Scandinavia“

Róbert Aron Magnússon stofnandi Reykjavík Street Food: „Reynslan af rekstri Reykjavík Street Food“

Steingrímur Sigurgeirsson vinotek.is: „Götubitinn frá sjónarhóli sælkerans“

Laufey Haraldsdóttir lektor við Háskólann á Hólum: „Íslenska eldhúsið og götubitinn“

Edda Ívarsdóttir borgarhönnuður: „Reykjavík, skipulag götubitasölu“