



SNABBMATENS RIDDARE

Den viktigaste mattrenden sedan ekologiskt – så beskrivs den globala street food-vågen med så kallade food trucks som serverar fantastisk snabbmat.

TEXT LISA ISING FOTO TINE GUTH LINSE (MALMÖ) KLAS SJÖBERG (STOCKHOLM)



This Must Be the
Place, en av Malmö
för närvarande
två food trucks, har
gjort succé.

”Kruxet i de svenska kommunerna har varit att de trendiga vagnarna ofta strider mot den lokala ordningsstadgan”

Rödbetssoppa med rökt ost, stekt inlagd sill, boeuf bourguignon... Snabbmat behöver inte längre betyda skräpmat. Typiskt för den nya gatumaten är få men väl lagade rätter. Ofta används lokala råvaror efter årstid och personlig stil och kreativitet står i fokus.

– Glöm dyra restauranger. En del av den bästa maten serveras direkt från en husvagn, kärra eller begagnad skåpbil.

Det säger Richard Johnson, ledande brittisk matjournalist som blivit en förgrundsgestalt för street food-rörelsen med sin bok *Street Food Revolution* och priset *British Street Food Award* som han instiftade redan 2009.

STREET FOOD BESKRIVS ofta som en gräsrotsrörelse i skuggan av den ekonomiska världskrisen. Människor har mindre pengar att lägga på flotta restaurangbesök, men vill ändå äta bra. I glappet mellan fine dining och simpel snabbmat har den nya street food-rörelsen uppstått. Den trendiga gatumaten på hjul erbjuder ofta nyskapande kvalitetsmat lagad från grunden – för några tjugor.

För unga kockar och entreprenörer har matvagnarna inneburit en möjlighet att etablera sig utan de stora banklån och investeringar som en traditionell restaurang innebär. Trösklarna är lägre. Några hundra tusen – sedan är man på banan.

En tydlig profil och sociala medier är grundförutsättningar. Brittiska The Mussels Men har exempelvis skapat sig en profil med fiskarkläder från 1800-talet och armbrytning framför vagnen som underhållning. Andra har varumärken förknippade med Bollywood och Indien, Karibien och reggae, och så vidare. Genom Twitter och Facebook hittar kunderna sina favoritvagnar.

Men läget förändras snabbt. I USA och Storbritannien har food trucks vuxit sig stort. Numera skaffar även många etablerade matentreprenörer en egen vagn, för att stärka sitt varumärke. Både i London och i de amerikanska storstäderna bildas så kallade ”food

courts”, där flera vagnar slår sig ihop och bildar gastronomiska kluster i olika stadsdelar. Det hålls egna events och festivaler.

I Sverige är suget efter street food stort. Alla vill ha en vagn på sin gata. Och här kommer initiativet även uppifrån. Både politiker och turistnäringen har insett potentialen med att lansera den nordiska matkulturen i lättillgänglig trendförpackning på gatan. Till och med stjärnkocken Mathias Dahlgren sägs vara intresserad av att hänga på trenden.

Fortast har utvecklingen gått i Stockholm. Där har bland annat Facebook-gruppen *Street Food Stockholm* – ett slags påtrycknings- och inspirationsgrupp – lobbade för att påverka politiker och det hittills stelbenta svenska regelverket. Under sommaren hölls också *Street Food Manifest*, en musikfest i Vitebergsparken i Stockholm, för att trycka på.

Kruxet i de svenska kommunerna har varit att de trendiga vagnarna ofta strider mot den lokala ordningsstadgan, och att de inte finns på kartan hos vare sig polis eller myndigheter för livsmedelshantering och parkering. Men i det alliansstyrda Stockholm fanns en tydlig politisk vilja.

På försommaren 2013 påbörjade Stockholms stad ett tvåårigt försök med mobila matvagnar. Lösningen blev en ny typ av parkeringstillstånd för att kringgå det krångliga regelverket. Inledningsvis delade man ut 20 tillstånd, men på senhösten fullkomligt exploderade det. Utan att invänta utvärderingen av de första tillstånden blev det grönt ljus för ytterligare 80. Nu finns alltså möjlighet för 100 food trucks i huvudstaden!

BARA UNDER ÅRETS sista veckor kom en handfull ansökningar in och i skrivande stund finns ett 20-tal vagnar i olika delar av stan.

– Det är klart att vi ändå har regler. Det krävs egen firma, F-skatt, ett godkänt fordon och livsmedelstillstånd. Men hittills har vi mest positiva erfarenheter. Vi har bara fått in en anmälan. Några fasta näringsidkare har hört av sig och en del har klagat på buller, men annars inget, säger Lisbeth Gunnarsson

på trafikkontoret i Stockholm och den som samordnar tillstånden.

Hon har själv provat både pulled pork och boeuf bourguignon på gatan.

– Jättegott!

FÖRSIKTIGT POSITIV ÄR inställningen i Malmö, men i Göteborg verkar det dröja ett tag innan några food trucks parkerar på kommunal mark.

– Här ger vi inga tillstånd utan avvaktar hur det går i Stockholm. Vagnarna följer ju inte regelverket och vi har nog ändå med stora ombyggnadsplaner och spårvagnar och allt, säger Jan-Erik Ljungkvist, verksamhetsansvarig för markupplåtelser på Göteborgs trafikkontor.

Och tillägger:

– Jag tog mig för pannan när jag hörde om Stockholm. 100 tillstånd! Nu blir det väl slagsmål mellan de fasta krögarna och alla mobila matvagnar.

Hans kollega i Malmö, Thomas Ohlsson på gatukontorets upplåtelseenhet, tycker att det är lite löjligt med politiker som åker utomlands och vill ta med sig de senaste trenderna hem.

– Jag förstår att det är fräckt i New York, men här i Malmö har vi faktiskt gott om lokaler. Vad är det för fel på dem?

Och så berättar han om tidigare erfarenheter av matvagnar på gator och torg: dålig hygien och nedskräpning.

– Kiviks marknad året om, sammanfattar han.

Men det hjälps inte. Även i Malmö har politikerna börjat vakna och nu står street food och food trucks högt på dagordningen. Kommunrådet Karolina Skog (MP) har varit drivande. Hon vill se en lösning och tillstånd redan till sommaren.

– Jag tycker att det är ett spännande sätt att förnya gatubilden. Malmö är på väg att bli en intressant smakstad – och detta är ett bra sätt att föra ut gastronomin på gatan. Inställningen har hittills varit gammalmodig och rigid, tycker hon. ☺

MALMÖS MÄSTERKOCK

STOR ELLER LAGOM? Pernilla Elmquist sticker ut huvudet i luckan på sin vagn som stått parkerad mellan Triangeln och Pildammsparken i Malmö sedan början av november. Griffeltavlan annonserar hjortburgare med syrlig vitkål och senapskräm. I en gryta puttrar alternativet potatis- och purjosoppa.

Hon har fått en flygande start sedan hon byggde om en gammal korvvagn. Med hjälp av en vän som är grafisk formgivare fick hon till konceptet med skyltar och flaggspel och redan på Malmöfestivalen i augusti insåg hon högre vsklämmornas potential.

Utöver ett passionerat matintresse känner många igen henne från TV-pro-

grammet *Mästerkocken* för några år sedan och hon är en het matbloggare.

– Visst trodde jag att det skulle gå bra, men det här var ju dundersuccé!

Desto mer förvånad blev hon efter festivalen, när det blev vardag igen, och hon tog kontakt med kommunen för att permanenta verksamheten.

– Jag möttes av en tjurig policy. De verkade inte fatta vad street food är.

Men Pernilla hade tur. En matintresserad entreprenör erbjöd henne en bit privat mark att ställa upp sin vagn på och på det sättet har hon ändå kunnat erbjuda Malmöborna gatumat med nordiskt stuk: Långkok, gös, musslor, trumpetsvamp ...



STJÄRNKROG PÅ HJUL

FÖR NÅGRA ÅR sedan blev Thomas Xanazzi, som jobbat som kock på bland annat Grand Hôtel, ledig. Han beslöt sig då för att testa en gammal dröm: street food. Det gick sådär, varför han drog till USA för att studera fenomenet.

Väl hemma drog han tillsammans med några kolleger i gång *Curbside Sthlm*, som erbjuder snabbmat av hög kvalitet till bra pris.

– Likheten med att jobba på fin restaurang är att det handlar om bra råvaror. Skillnaden är att det är f-n så mycket trängre i köket, men det en rolig utmaning, säger han och skrattar.

Curbside var tidigt ute och en av de få food trucks som satsar på att vara ute sju dagar i veckan, lunch och middag – inklusive hemkörning med till-

redning vid dörren – oavsett väderlek.

– Det funkar, säger Walter Carvjal, som håller i företagets marknadsföring. Vår lilla kundlucka gör att vi kan köra även när det är riktigt kallt. Och doften av grillat drar hit kunder även om det regnar.

– Dessutom har vi ett bra flow i de sociala medierna som Facebook och Instagram, och kunderna är otroligt entusiastiska, det är verkligen skitkul, säger Thomas.

Storsäljaren är pulled pork, men olika former av lyxiga burgare går också hem hos kunderna.

Curbside har redan ett tiotal medarbetare och planerar att importera en splitterny vagn från USA. Framgången och trenden har bara börjat ...





BRITT PÅ HJUL

BRITTISKE KOCKEN MATHIEU Williams och hans svenska fru Hanna Pettersson köpte förra året en begagnad fish & chips-trailer och flyttade till Malmö. Deras koncept för vagnen This Must Be The Place är storstadsschiet och på menyn finns exempelvis rådjurstortilla, pulled pork och rödbetsoppa med rökt getost.

Även de blev förvånade över svårigheterna i Malmö, men har löst det genom att delta i olika tillfälliga sammanhang; nu senast på julmarknaden i centrala Malmö, men också en svensk kulturnatt i Köpenhamn och på privata events. Men nu behöver de snart en permanent lösning.

- Att mat måste serveras inom fyra väggar är gammaldags. Kommunen verkar mest vara rädd att vi ska förfula deras fina torg, säger Mathieu som jobbat som kock i London i åtta år och har sett street food-rörelsen på nära håll.

En gäst tittar förbi och studerar intresserat menyn.

- Ett härligt alternativ till matlåda eller en burgare, säger han och bestämmer sig för tortillan med rådjur, picklad och rostad lök, gräddfil, röda vinbär och dill. 🌱

Kolla matvagnar på nätet

- stockholmfoodtrucks.nu
- thismustbetheplace.nu
- facebook.com/nordicstreetfood
- britishstreetfood.co.uk/street-food-heroes
- britishstreetfood.co.uk/me

Starta egen food truck

- foodtrucks.se/startafoodtruck/