

Kreativa stadsodlare utses till Årets Eldsjälar 2018!

Under matmässan Passion för Mat i Göteborg 2-4 mars 2018 utnämns William Bailey och Jonas Lindh, stadsbönder som driver företaget Kajodlingen, till Årets Eldsjälar för deras satsning på urban stadsodling.

Årets Eldsjäl är ett pris som delas ut till personer som arbetar målmedvetet för att utveckla matupplevelsen genom att verka för smak och råvarornas kvalitet, både i privat verksamhet och offentlig verksamhet. Priset delades ut första gången 2015 på Passion för Mat i Göteborg

William Bailey och Jonas Lindh har med sitt företag Kajodlingen med stor entusiasm och drivkraft visat att det är möjligt att etablera och få igång närproducerad stadsodling på odlingsytor som kan utmana och komplettera olika former av traditionell odling.

– Årets Eldsjälar 2018 visar att stadsodling är ett spännande nytänkande som på allvar nu även hittat till Sverige. Kajodlingen har genom William Bailey och Jonas Lindh med all tydlighet bevisat att urbana odlingsytor är hållbara, resurssnåla och ett miljövänligt alternativ, säger Lotta Hultén, grundare och arrangör av Passion för Mat.

Kajodlingen startade 2015 av Jonas Lindh, humanekolog och beteendevetare och William Bailey, humanekolog och trädgårdsmästare.

– Jag tittade mycket på takodlingarna i New York och tänkte att detta borde vi göra, sedan har det vuxit, säger William Bailey.

Idag har de 600 kvadratmeter odlingar på Lindholmsspiren, Masthuggskajen och på taket av Clarion Hotel Post i Göteborg. Odlingen består främst av småblad som sallat och kål som säljs till restauranger och privatpersoner.

– Vi vill på sikt använda stadens hela kretslopp genom att använda matsvinn, avfall och organiskt material för att skapa högkvalitativ jord för stadsodling.

180302 • För fri publicering.

För ytterligare information och bilder, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", tel. 0733-800 552.

Mer info finns på www.passionformat.se