

Oslo Foodmarked

Toppetasjen skal være et spisested, *Oslo Foodmarked* der mennesker kjøper mat fra ulike boder og kan sette seg ned og nyte maten med fin utsikt over hele Oslo. Hver enkelt bod selger mat kategorisert etter måltider på en dag (frokost-lunsj-middag-dessert-kveldsmat). Det vil si at en bod selger kun et spesifikt måltid, slik man kan gå til den boden som selger den maten man selv ønsker å kjøpe. Dette skaper effektivitet og forhindrer lange køer. Eksempelvis kan man velge å kjøpe frokost eller lunsj og ta med seg dette videre til jobb, reise osv. Bord med stoler og sittegrupper er plassert ved vinduene rundt hele rommet, for å få en eksklusiv utsikt og opplevelse. Bodene inneholder mat som er rester fra gårdsdagen og dagen som ikke blir solgt ut, slik at man reduserer matsvinn. Maten kommer fra ulike bedrifter og kjeder i Oslo, som cafeer, matbutikker og restauranter.

Bodene er også til utleie for de som ønsker å selge egenprodusert mat. Tanken er at man kan leie ut bodene til lokale bønder, gartnere eller andre som dyrker egen mat slik de får muligheten til å reklamere for egen virksomhet og selge ut smaksprøver. Slik vil man kunne sette fokus på lokale bedrifter og enkeltpersoner sine foretak, og bidra til at deres mulighet for økonomisk vekst og popularitet øker. Hensikten med dette er å sette fokus på og realisere en bærekraftig mathandel i fremtiden, slik det blir mer attraktivt å velge grønnere mat.

Dette konseptet er viktig og innovativt fordi det setter fokus på en bærekraftig mathandel i fremtiden. Det reduserer matsvinn fra bedrifter og butikker i Oslo. *Oslo foodmarked* bidrar til at lokale bedrifter og enkeltforetak kan utvikle seg, og dermed kan man få en mer økologisk og lokal handel som er bra for miljøet. *Oslo foodmarked* bør ligge rett ved siden av Oslo S fordi man kan lett frakte varer hit, og fordi det har en god lokalitet som vil trekke til seg mange mennesker. Den gode beliggenheten vil gjøre det lett og fristende for mennesker å reise kollektiv, og det vil gi en kort reisevei. Den eksklusive utsikten vil gi kunder en unik opplevelse, en kulturell og grønn opplevelse - de vil dermed oppsøke stedet igjen. JA til et grønnere Oslo!

Konseptet

- Gi en grønn kulturell opplevelse i sosiale rammer
- Miljøvennlig
- Økologisk
- Bærekraftig
- Redusere matsvinn
- Klimavennlig
- Bidra til at gründere, enkeltforetak og bedrifter kan utvikle egen bedrift/virksomhet
- Gi økt grønt fokus til forbrukere

