

Pressmeddelande från Rentokil
2016-09-14

Myndigheter stoppar Pestaurant och ätbara insekter i Stockholm och Malmö

Frågan hur vi ska lösa världens matförsörjning på ett effektivt och miljövänligt sätt blir allt mer aktuell. En proteinkälla som fått växande uppmärksamhet är ätbara insekter. I veckan skulle besökare i Malmö och Stockholm fått provsmaka frystorkade insekter och färdiglagade smårätter. Men den tillfälliga popup-restaurangen Pestaurant stoppas nu av svenska myndigheter.

– Beslutet är mycket olyckligt och visar att våra svenska myndigheter tolkar EU-reglerna annorlunda än till exempel Danmark där man nyligen genomförde ett liknande evenemang. I väntan på ett övergripande beslut i EU om nya livsmedel är det synd om vi halkar efter i Sverige, säger Stefan Ivarsson, Sverigechef på Rentokil Initial som ligger bakom Pestaurant.

Förra hösten öppnades den tillfälliga popup-restaurangen Pestaurant på Segels Torg och fick stor uppmärksamhet. Besökarna kunde prova på framtidens mat i form av frystorkade insekter – och få smakprover på rätter med bland annat mjölmask, gräshoppor och syrsmjöl.

Det behövs inget formellt livsmedelstillstånd för kortare evenemang men myndigheterna övervakar att man håller sig inom reglerna. Den här veckan skulle Pestaurant anordnats i både Stockholm och Malmö. Men under förberedelserna gav alltså Livsmedelsverket och de lokala miljöförvaltningarnas livsmedelskontroller ett besked att Pestaurant skulle bryta mot reglerna.

Komplicerade regler som tolkas olika inom EU

EU-reglerna för så kallade nya livsmedel är komplicerade. Förra året slog EU fast att insekter inte är att betrakta som ett nytt livsmedel men att målet är att ha nya regler på plats år 2018. Fram till dess är det upp till enskilda EU-länder att tolka bestämmelserna – en del har då valt flexibla regler och andra har stramat åt.

– Vi fick ett otroligt fint bemötande av alla människor som kom till Sergels Torg förra året. Dels för att de ville testa något nytt men också för att prata miljö och matförsörjning. Framtidens mat engagerar och därför är det extra ledsamt att man tolkar EU-reglerna annorlunda i Sverige, säger Andreas Tapper, skadedjursexpert på Rentokil.

Pestaurant är ett globalt evenemang som genomförs i en rad länder. Bakom satsningen står Rentokil, ett av världens största företag inom skadedjurskontroll. Syftet är att skapa uppmärksamhet kring framtidens matförsörjning och samtidigt lyfta frågan om hur vi löser problemen med skadedjur på bästa sätt.

För ytterligare frågor, vänligen kontakta:

Andreas Tapper, kategoriansvarig, Rentokil, 040-6313514 eller andreas.tapper@rentokil-initial.com

Mikael Westmark, presskontakt, Westmark Information, 0707-339810 eller mikael@westmark.se

Rentokil Initial - Rentokil är en världsledande leverantör med avancerade tjänster för skadedjurskontroll som skyddar hem och företag mot skadedjur som gnagare, insekter och fåglar. Rentokil är en del av Rentokil Initial som även har bolagen [Ambius](#) med tjänster inom växtinredning och [fruktleveranser](#) samt [Initial](#) - [hygienprodukter](#) och [entrémattor](#). Rentokil Initial har över 27 000 anställda på 50 olika marknader och är börsnoterade i London (FTSE). I Sverige har Rentokil Initial en rikstäckande organisation med cirka 200 anställda. Läs gärna mer på www.rentokil.se