NEWS

Supermarkedet som dyrker på taket

Om bygninger som dyrker det de selger, og skjermene som forteller om kretsløpet.

18. september 2026, Tobias Engl



Hodesalaten i disken har en kort reise bak seg. Tre etasjer med vareheisen, høstet samme morgen på taket av huset der den nå selges. Ingen lastebil, ingen grossist, ingen natt på kjølelager. Det som ligger her, ble høstet i dag, noen meter over hodene på kundene.

Ideen er gammel og er i ferd med å bli praktisk. Et supermarked bruker areal, energi og varme – og på taket ligger det som regel ikke annet enn grus. Setter man et drivhus der, snur regnestykket seg. Spillvarmen fra kjøledisken varmer bedene. Regnvannet fra taket vanner dem. Det som vokser oppe, ligger ferskt nede i disken hver dag, uten en eneste kilometer transport.

Det stopper ikke ved taket. I kjelleren vokser sopp på kaffegruten fra kafeen ved inngangen. Rester som før havnet i søppeldunken, blir til jord, til fôr, til ny vekst. En slik bygning kaster ikke stoffer, den sender dem videre, fra kjelleren og helt opp på taket.

Her kommer skjermen inn – og vel å merke som det motsatte av pynt. Et kretsløp som ingen ser, forblir en påstand. ScreenWay gjør det synlig. Over grønnsaksdisken viser en flate hva som ble høstet oppe i dag, hvor mye som er igjen, hva som dyrkes i drivhuset akkurat nå, og hvordan klimaet er der. Dataene kommer fra huset selv – fra sensorene i

takbedet, fra kassen, fra høsteloggen. ScreenWay bygger ikke bedene. Det kobler sammen det som allerede måler, og oversetter det til noe et menneske ser og forstår i forbifarten.

Ennå er dette unntaket, noen pilottak i noen få byer. Men retningen er satt. Ferskhet blir igjen noe lokalt, opprinnelse noe man ikke trenger å tro på, fordi man kan se den, en meter ved siden av salaten. Et supermarked som dyrker på taket, selger til syvende og sist mer enn mat. Det selger den korte veien mellom bed og handlekurv, og det viser den, etasje for etasje.

© ScreenWay | www.screenway.com