

NEWS

Matbutiken som odlar på taket

Om byggnader som odlar det de säljer – och skärmarna som berättar om kretsloppet.

18 september 2026, Tobias Engl



Huvudsalladen i disken har en kort resa bakom sig. Tre våningar med varuhissen, skördad samma morgon på taket till huset där den nu säljs. Ingen lastbil, ingen grossistmarknad, ingen natt i kylrummet. Det som ligger här skördades i dag, några meter ovanför kundernas huvuden.

Idén är gammal och håller just på att bli praktisk. En matbutik förbrukar yta, energi och värme – och på taket ligger oftast inget annat än grus. Placerar man ett växthus där vänds kalkylen. Spillvärmén från kyldiskarna värmer odlingsbäddarna. Regnvattnet från taket vattnar dem. Det som växer där uppe ligger varje dag färskt i disken där nere, utan en enda kilometers transport.

Det stannar inte vid taket. I källaren växer svamp på kaffesumpen från kaféet vid entrén. Rester som förr hamnade i soptunnan blir till jord, till foder, till ny tillväxt. En sådan byggnad slänger inte material utan skickar det vidare, från källaren ända upp till taket.

Det är här skärmen kommer in – och då som raka motsatsen till dekoration. Ett kretslopp som ingen ser förblir ett påstående. ScreenWay gör det synligt. Ovanför grönsaksdisken visar en skärm vad som skördats på taket i dag, hur mycket som finns kvar, vad som odlas i växthuset just nu och vilket klimat som råder där. Datan kommer från huset självt

– från sensorerna i takbäddarna, från kassan, från skördeloggen. ScreenWay bygger inte bäddarna. Det kopplar ihop det som ändå mäts och översätter det till något som en människa ser och förstår i förbifarten.

Än så länge är det undantaget, några pilottak i några städer. Men riktningen är given. Färskhet blir åter något lokalt, ursprung något man inte behöver tro på eftersom man kan se det, en meter från salladen. En matbutik som odlar på taket säljer i slutändan mer än livsmedel. Den säljer den korta sträckan mellan bädd och korg – och den visar den, våning för våning.