

Delbio



Debio 2016

En melding til de som bryr seg



Ø-merket!

Trygg og bærekraftig matproduksjon blir tatt som en selvfølge av mange i Norge – med god grunn vil mange si. Det norske landskapet og klimaet setter klare begrensninger for både hva vi kan dyrke, og hvordan strukturen i primærproduksjonen fordeler seg på mange små og mellomstore gårdsbruk over hele landet. De fleste har fram til våre dager hatt familieband til noen som driver eller har drevet gårdsbruk, men dette er i endring. Avstanden mellom forbruker og produsent øker, og stadig færre kjenner noe særlig til prosessen som må til for å frambringe vårt daglige brød. Her kommer vi i Debio inn i bildet.

Debio godkjenner og merker økologisk mat og produksjon, noe vi har holdt på med i over 30 år. Varer som er produsert på en økologisk og bærekraftig måte får en tilleggsverdi både for den som produserer varen, og for den som velger å kjøpe det. Det grønne Ø-merket er vårt kvalitetsstempel som tilkjenner at produsenter og foredlere har fulgt regelverket og leverer

trygge og gode produkter. Bærekraftmerket, Demetermerket og valørmerkene i bronse, sølv og gull er også våre merkeordninger som:

- * garanterer at økologisk mat er økologisk
- * gir merverdi til produkter, produsenter og virksomheter
- * garanterer at dyrevelferd og miljøstandarder tilfredsstillende strenger krav
- * garanterer at vi kontrollerer godkjent produksjon minst en gang i året



Debios troverdighet ligger i at våre sertifiseringer følger strenge regler og standarder, hvor vi avdekker og følger opp avvik og anmerkninger. Gjennom det kan alle være trygge på at det de kjøper holder den kvaliteten det skal. Troverdighet handler også om god og riktig informasjon, og i Debio har vi derfor organisert dette arbeidet i DebiInfo. DebiInfos hovedoppgave er å arbeide med utvikling og kunnskapsformidling knyttet til Debios merkeordninger. På denne måten ønsker vi å synliggjøre at alle kan være trygge på at våre godkjenninger ikke påvirkes av ønsket om å formidle tydeligere hva økologisk produksjon betyr og står for, eller av de tilretteleggings- eller utviklingsprosjekter vi involverer oss i.

Velg Ø-merket, godkjent av Debio, så er du trygg!

Odd-Einar Hjortnæs, styreleder i Debio

DEBIOS MERKER



Fordi du bryr deg





Debios formål og hovedoppgave

Debios formål er å trygge og fremme økologisk og bærekraftig produksjon, omsetning og forbruk. Dette gjør vi gjennom å merke økologiske og bærekraftige produkter og gjennom informasjon og utviklingstiltak knyttet til dette.

MED DEBIOS MERKER – MERKER DU FORSKJELLEN

Våre merker gir produktet merverdi for produsenter og virksomheter

Våre merker er forbrukerens garanti for at vi kontrollerer produksjonen minst en gang i året

Vi kontrollerer at økologisk mat er økologisk

Vi kontrollerer at dyrevelferd og miljøstandarder tilfredsstillende strenge krav

DEBIOS MÅL

Hovedhensikten med Debios mål er å danne et klart bilde av hvorfor Debio som medlemsorganisasjon finnes til og hva det betyr for oss som jobber i Debio. Tydelige mål og oppgaver skal også bidra til:

At vi i Debio drar i samme retningen

At Debio blir tydelig for våre omgivelser

At det i Debio oppleves fellesskap på tvers av organisasjonen

Å skape forståelse for våre oppgaver

Å prioritere hva vi bruker tiden vår på

FELLES LANGSIKTIGE MÅLSETNINGER FOR HELE ORGANISASJONEN

Debio tilbyr meningsfulle arbeidsoppgaver og er en attraktiv arbeidsplass!

Debio har sunn økonomi og naturlig vekst!

DEBIOS

LANGSIKTIGE MÅLSETNINGER

Debio er en sentral samarbeidspartner til våre myndigheter og bidrar med innsikt, kunnskap og erfaring

Debios merkeordninger er kjent for kvalitet og bidrar til et mer bærekraftig og kretsløpsbasert samfunn

Debio er kjent for habilitet, og troverdighet og er et ledende sertifiseringsorgan innen økologi, bærekraft og kretsløp

Debios merkeordninger bidrar til økt merverdi for virksomhetene

Debio er kjent for å være lydhøre og bidrar til å dele god praksis

DEBIOINFOS

LANGSIKTIGE MÅLSETNINGER

DebioInfo hovedoppgave er å fremme økologisk og bærekraftig produksjon, omsetning og forbruk gjennom Debios merkeordninger

DebioInfo øker kjennskapen til Debios merkeordninger og gjennom det øker kunnskap om og innsikt i økologiske og bærekraftige produksjoner

DebioInfo bidrar til økt engasjement hos myndigheter og beslutningstakere

DebioInfo er en naturlig møteplass og bidrar til å spille andre gode

SAMARBEIDSVERDIER – DEBIOS VÅR

I Debio er samarbeid en viktig del av vårt arbeid, både eksternt og internt. Debios samarbeidsverdier skal være en støtte og ledestjerne i hvordan vi ønsker å fremstå og behandle hverandre. Verdier vi gjerne deler med andre...

VILJE: Fordi vi er engasjerte og gjør vårt beste blir vi troverdige

ÅPENHET: Fordi vi er ærlige og redelige skaper vi tillit

RAUSHET: Fordi vi er tolerante og lyttende bidrar vi til samarbeid

DEBIOS KVALITETSMÅL

Debios største forretningsområde er sertifisering. Det handler om å levere og følge tydelig lovverk og standarder. I Debio har vi derfor kvalitetsmål, som er våre løfter til våre kunder og merkebrukere om at vi holder avtalte frister og standarder. Målene setter klare rammer for hva omverden kan forvente av oss og ikke minst hva vi forventer av oss selv.

VÅRE KVALITETSMÅL

Debios vedtak er gyldige og i henhold til gjeldende regelverk

Like saker behandles likt

Debio registrerer data riktig og gir tydelig informasjon til sine kunder

Debio følger opp alle avvik og klager og dokumenterer årsak, ny innsikt, endringer og forebygging

Debios saksbehandlingstid er alltid innenfor satte tidsfristen og vår frist for tilbakemelding på kundehenvendelser er 2 virkedager





Å dyrke **drømmer** og gulrøtter

Kan utvikling og nye tanker i landbruket henge sammen med en kunstnerisk og helhetlig tilnærming til gårdsdrift?

I SVORKMO I SØR-TRØNDELAG driver Elin Östlund og Carl Erik Nielsen Östlund kretsløpsgården Skjølberg Søndre. Her er kjøkkenhagen i sentrum for et voksende samarbeid med den prisbelønnede Trondheimsrestauranten Credo, mens kyr, sauer, griser og ender gir kjøtt, gjødsel og andre produkter. Elin og Carl Erik er to høyttenkende og engasjerte bønder med hjerter som banker for både jorda og menneskene på den, gården har også et andelslag og målet deres er at Skjølberg Søndre skal bli en møteplass for både mat og kultur.

Å komme på besøk til Skjølberg Søndre gir et særegent inntrykk av kontemplativ ro og intens aktivitet på samme tid. I jordkjelleren vokser det urter under kunstig lys i ett rom, mens poteter og grønnsaker ligger til lagring på et annet. Skjønt, lagring er ikke det eneste som foregår – hele underetasjen er et slags eksperiment. *Hvordan smaker for eksempel jordkjellerskudd fra en sellerirot? Og hvordan smaker de når de har fått vokst litt til? Kan grønnkål faktisk vokse i mørket, og hva gjør det med smaken, for ikke å snakke om tekturen?*

I samtalen med Elin og Carl Erik veves engasjementet deres inn mellom en ydmykhet for menneskets plass på denne planeten, en entusiasme for alt de ennå ikke har oppdaget og helt konkrete, jordnære ønsker for utvikling av det norske landbruket gjennom dialog og samarbeid.

Elin Vi vil drive økologisk! Men er motivasjonen et større mangfold, friskere jord, det å gjøre noe for planeten og matjordslageret, eller er det den mulige økonomiske fordel? Da vi bodde i Sverige, så vi bønder som la om og drev økologisk i den perioden de fikk bidrag for det. Senere, når bidragsperioden var over, gikk de over til konvensjonelt igjen. Jeg mener det er viktig at det vi gjør skal være noe som varer. En forandring skal gjøre en forskjell. For omgivelsene, for jorden, for folk og dyr. For alt.

Carl Erik Om økologi bare dreier seg rundt tekniske, praktiske spørsmål, om å skifte ut ett plantevernmiddel med et annet, da tror jeg vi er på feil vei. Økologi handler også om å dyrke holdninger og verdier. Å hele tiden lære seg mer. Å se jordbruket og maten, sansene og omgivelsene i et større perspektiv. Det hele har mange komplekse ting ved seg som kan gås inn i med nysgjerrighet og undring.

Elin Vi ser en større bevissthet rundt disse tingene i byene. Her på landsbygda møtes vi ofte med mye skepsis, med naboer, som allerede har kyr, som lurere på hvordan vi kan dyrke så mye grønnsaker uten kunstgjødsel. Og hva vi bruker istedenfor.

Carl Erik Tidligere bodde vi på Närkesletten utenfor Örebro, hvor vi også hadde en mangfoldig gård, klemt inn mellom to store bruk. Én hadde 4-500 hektar med korn, den andre hadde det samme med



gras. Og tenk, med bare en av de jordlappene, bare en halv bit av et jorde, kunne du sikkert ha forsynt hele Örebros befolkning med grønnsaker, korn og kjøtt gjennom en hel vinter. Men i stedet dyrkes det bare korn – som igjen blir fraktet ut av den lokale sammenhengen.

Det vi ønsker å skape er i grunnen det helt vanlige blandingsjordbruket som vi hadde i Norge før, med dyregjødsel som kan brukes på potet, gulrøtter og alt det vi kan dyrke i en liten hage, med en del grasproduksjon, og en liten skare med kyr. Og noen sauer, ender og høns. Det gir oss



38
221
FLERE HØNER LA ØKOEGG I 2016 ENN ÅRET FØR



mye forskjellig gjødsel, og like forskjellig planteproduksjon den kan brukes på.

Mange store gårder i Europa har nå lagt om til økologisk drift. Men for meg blir det en teknisk tilnærming. Dyrene får muligens i seg mindre antibiotika, de spiser

drive jordbruk på som gir oss mening, ikke den ensidige, tekniske, monokulturelle tilnærmingen – hvor størrelse og kvanta styrer. I Sverige så vi hvordan brukene ble delt opp slik at det i planteproduksjon ikke finnes dyr, og i dyreproduksjon ikke finnes

Carl Erik Først og fremst i møtet mellom mennesker, og spesielt mennesker som gjør helt andre ting enn oss. Der oppstår det mange idéer til nye måter å gjøre ting på.

Elin Jeg søkte meg inn mot jordbruket da jeg hadde fått barn, og kjente hvor viktig det ble å vite hvordan maten kommer på bordet, jeg nærmest måtte lære meg å dyrke mat. Og jeg ville gjøre det på en måte hvor det ikke brukes gift, men snarere mest mulig i tråd med naturen selv. Jeg søkte etter en jordbruksverden hvor både jord og himmel kobles sammen, der helheten blir representert, ikke bare de enkelte delene. Sånn fant jeg det biodynamiske landbruket. Der møttes alt, uten et skille mellom det religiøse og det jordbundne. For meg henger det sammen. Jeg kunne aldri drevet en gård på en annen måte. Jeg må kunne forholde meg til alle organismer, ha en nær relasjon

Menneskelige møter på åkeren og med husdyra gjør godt.

Når vi er i kontakt med jorden og frøene og melken,

blir relasjonene på et vis mer naturlig og nære.

Det skjer ting med folk.

– ELIN ÖSTLUND

gras uten sprøytemiddelrester – men hvor skal dyra beite? Og hvor skal du gjøre av all gjødselen? I Norge finner du ikke alltid fôr til 200 kyr rett rundt huset. Og det er begrenset hvor mye gjødsel du kan gi tilbake til en graseng, før kløverten takker for seg og resultatet blir direkte skadelig. Det er nettopp den mangefasetterte måten å

planter. Så når du driver planteproduksjon må du importere gjødsel. Og der de hadde gjødsel så de seg nødt til å kjøre den ut i skogen og tømme den der.

Vi snakker både om praktiske og holdningsmessige måter å forholde seg til jordbruk på. Hvordan har holdningene deres endret seg?



til alle dyr der jeg virkelig kan møte dem. Jeg kunne ikke drevet en gård med bare maskiner, jeg må kunne dyrke på en måte der jeg graver i jorden med mine egne hender.

Deretter er det viktig for meg at andre mennesker skal kunne inviteres inn, slik vi gjør med andelslandbruket. Menneskelige møter på åkeren og med husdyra gjør godt. Når vi er i kontakt med jorden og frøene og melken, blir relasjonene på et vis mer naturlig og nærere. Det skjer ting med folk.

Carl Erik Som i kunsten, er det å drive med jord og frø et skapende arbeide. Du kan ikke kontrollere alt, men du kan overføre en slags kunstnerisk tanke. Du former

og gjør ting med både hender og sanser, får nye inntrykk på veien, tar noen skritt tilbake og reflekterer over det som har skjedd, venter litt...

Jeg vokste selv opp på gård, vi var tre generasjoner sammen der. Alt var ikke bedre før, men jeg kan kjenne igjen det dere snakker om fra møtet med mine egne besteforeldre, en kontakt med naturen som var direkte og «hands on», men som også inkluderte det ukjente: erkjennelsen i at vi ikke vet alt. At vi ikke har full kontroll.

Carl Erik Kanskje er det bare i det siste at

vi har distansert oss og latt alt handle om tekniske og mekaniske løsninger? Se på jordbruksutdanningene, hvordan de spesialiseres. Enten driver du med mekanikk, eller med hest, eller med storfe. Da vi gikk på skolen kunne du gå på jordbrukslinja, hvor du måtte være med på alt, og litt til. Det gir en nærhet til mangfoldet.

Elin Samtidig tror jeg er vi inne i en positiv utvikling hvor folks innsikt vokser, foreldre vil vite hva slags mat de gir sine barn, vi blir mer granskende og vil vite mer om hva vi utsetter oss for.



Carl Erik Der er holdningsendringene igjen – det handler om verdier og hva vi skal spørre om, hvordan vi spør, hva som er mulig, hva vi ønsker og hvordan skal jeg forholde meg til det. Men kanskje blir vi også litt navlebeskuende og glemmer å se over til naboen, til hverandre? Jeg tror det er veien ut av en usunn polarisering. Det handler ikke om dem og oss, men om oss alle. Vi har forskjellige meninger om det hele, men la oss dele dem, la oss få dem fram i lyset, uten at noen må føle seg dumme eller ubekvemme for at vi mener forskjellige ting. Vi trenger å møtes i fellesskap og undre oss sammen. Kanskje er ikke skillet mellom konvensjonelt, økologisk, biodynamisk og permakultur så stort tross alt. Vi er alle mennesker.

Hva skjer når dere gir slipp på kontroll?

Carl Erik Å jobbe med biologi innebærer å gi slipp på kontroll. En kokk kan styre det meste på kjøkkenet. Men det interessante er alt som skjer ute på jordet. Aktiviteten i grønnsakene som ligger i jordkjelleren er lav nok til at de kan lagres gjennom vinteren. Men det skjer jo fremdeles noe! For eksempel kan det komme mugg og vokse små spirer på toppen. Da tenker vi: Åh! Så spennende! Hva kan vi gjøre med det?

Elin Jeg tror restaurantene er interesserte i måten vi forholder oss til driften på: jeg går et stykke, så går naturen selv et stykke. Som jeg sier til hagelag på besøk i hagen – ikke tenk at den skal ryddes! Kulturplantene skal få nok rom, men ikke vær redd for såkalte uggressplanter, eller en plante som frør seg og gir nye småplanter. Jeg lar det alltid ligge igjen litt av alle sorter i hagen, dekker det med litt granbar og forsker på hva som overlever vinteren. Så kommer endene nap-

pende ned i hagen, vi har skaffet bifolk og ser biene i blomstene og oppdager at vi får mye mer bær og epler. Det er som å stå midt i skaperverket. Som menneske kan jeg være delaktig og ha en viss kontroll, men det er ikke før jeg tør å slippe kontrollen at det magiske skjer. Mange er så ekstremt redde for kaos. Rydder og rydder

Kontakt andre grupper mennesker som du overhodet ikke tror er relevante. Våg å by inn nye idéer. Og vær ærlig om alt det du ikke vet.

– CARL ERIK NIELSEN ÖSTLUND

og rydder, mens vi legger komposten midt i hagen og lar kveke og brennesle vokse, for alt har en rolle, alt har en funksjon. Og for meg peker dette mot noe religiøst. Jeg kan bli helt salig av å stå midt i hagen. Her kommer det opp noe som må ha frø satt seg i fjor, der står en mangold midt i gulrotbedet – og det er helt fantastisk, den har jo valgt selv å stå der. Det er magi! Det å våge å møte naturen på dens egne premisser. Å våge å stå midt i grenselandet mot kaos.

Carl Erik Der kommer nysgjerrigheten inn. Du lærer alltid noe mer når du tør å stå i det, tør å trekke deg litt tilbake. Her har de frøene spiret, rylliken står der nå, men er den i veien? Nei, for så vidt ikke. Du kan jo til og med spise den. Når det er sommer og hagetid, er vi der hele tiden og opplever, observerer og lærer, uten å kaste oss over ryddingen. Hvis det kommer et uønsket virus, en bakterie eller en soppkultur inn i svært ryddige omgivelser, er sannsynligheten større for at alt blir angrepet. Det problemet har ikke vi. Det rike mangfoldet sørger for at når noe blir borte, tar noe annet over. Kanskje handler det om å skape en balanse.

Denne nysgjerrigheten som veves inn i alt dere snakker om. Når våkna den?

Carl Erik Jeg var seks år gammel da jeg bestemte meg for å bli bonde. Det har vært en lang og brokete vei, men i dag er vi bønder. I oppveksten kunne jeg snakke godt med mine besteforeldre, og fascinasjonen min

vokste. Jeg fikk være med på det konvensjonelle jordbruket, på brytningstiden da de bygget om her på gården og alt skulle bort og bli effektivt. Så var jeg heldig og traff folk som oppfordret meg til å reise ut, før jeg eventuelt skulle ta over. Jeg reiste rundt, møtte mennesker fra andre deler av verden, var med på praktikantordninger og lærte andre måter å drive jordbruk, og andre måter å tenke på. På reisen har jeg også møtt mange av de første som begynte med økologisk og biodynamisk drift i Norge, mennesker med en voldsom interesse for jordbruk – og den interessen smittet over på meg.

Helhetstenkningen som dere snakker om kan oppleves som veldig omfattende. Hvor skal jeg begynne? Hvordan kan vi løfte hverandre, hjelpe hverandre videre?

Carl Erik Jeg tenker andelsbruk er et godt eksempel på en organisering hvor mange forskjellige mennesker kan komme sammen, med rom for både metode, kunnskap, tenkemåter og praksis. Jeg tror samtidig møteplasser er en viktig vei for å utvikle landbruket. Mye spennende skjer i og rundt Oslo, som på Geitmyra, Losæter og Bygdøy

GODE HISTORIER



Kongsgård, og jeg tror vi må utvikle mye av det samme på andre steder av landet.

Elin To kvinner, som akkurat hadde startet opp småbruk, var her på besøk. De lurte på hvilken vei de skulle velge, siden de gjerne ville drive på samme måte som oss. Vi på vår side har ofte vært i kontakt med ulike offisielle rådgivningsorganer, og har opplevd mange av rådene de gir som ensidig rettet mot spesialisering. Sats alt på pastinakk! Bare pastinakk? De forstår ikke at dette her er én ting. Vi driver ikke med masse ulike ting, vi driver med matproduksjon. Og vi driver med kretsløpsjordbruk.

Jeg foreslo at de to kvinnene skulle starte et lite andelslag for å få i gang dyrkingen, der de dyrker grønnsaker og har et par kyr og et par sauer. Ved å selge lammekjøtt til folk, skaffer de seg en liten kundekrets rundt gården. Kanskje de kan

selge seg inn med egg, kjøtt og grønnsaker til en lokal restaurant. Det handler om å begynne et sted, istedenfor å kjøre på med alt samtidig. Og – om å være energisk når det gjelder relasjonsbygging.

Hva skjedde egentlig med dugnadene? På 80-tallet husker jeg dugnader flere ganger i året, med hardt arbeid, trekkspill og lapskaus. Men på et eller annet tidspunkt sluttet de med det, uten at jeg riktig forstår hvorfor?

Elin Kanskje vi har blitt mer egoistiske? Holder oss mer til meg og mitt? Se på maskiner, for eksempel, det har blitt vanskeligere å låne ting av hverandre. Det er noe med sjenerøsiteten oss mennesker imellom, vi er oss selv nok. Og så er vi mer slitne, har ikke mye til overs. Her er det andelsbruket og andelslaget har gjort en stor forskjell. Vi har dugnader, hvor det fullstendig koker over med sosial lengsel. Vi spiser suppe og drikker kaffe, vi sitter nede i åkeren og prater. Jeg ser et enormt behov for å være sammen.

Carl Erik Andelsbruk er rett og slett et forsøk på å tvinge tilbake dugnaden!

Elin Det sosiale er det viktigste. Det blir nesten sekundært at alle skal fø seg selv med grønnsaker og at vi skal gjøre en jobb. Det primære er at vi skal kose oss, snakke med hverandre mens vi ligger og luker. Ikke minst for barna, at de får et rom å løpe rundt i og plukke potet og grave etter meitemark og insekter. Det er viktig for oss.

Vi kan snakke lenge om alt det som ikke lengre er, eller som burde være, men i blant må man bare ta sjansen og gjøre det som kjennes riktig?

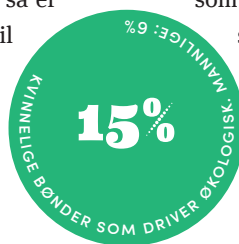
Carl Erik Vi må våge å hoppe i det! Kanskje har ting andre navn i dag, men mye av dugnadsånden kan finnes igjen i andelsbruket. Det får folk med karrierer til å velge annerledes, ta med ungene på andelsgården i helga istedenfor til hytta. Og det ser ut som om mange faktisk finner den tiden, når de bare får tenkt seg om.

Elin Situasjonen kan se helt umulig ut, men vi hopper i det allikevel! Vi har vært i mange slike situasjoner, men det er dette vi kjenner vi skal gjøre. Og så går det, på merkelig vis. Livet er til for å leves og vi må prøve å leve det, på alle måter vi kan. Ikke være redd for å bryte seg igjennom noen vegger og være litt ubekvem, for det blir som regel bra til slutt. Du må rett og slett våge å være litt koko!

Har samarbeidet med Credo vært litt sånn?

Elin Det første møtet jeg hadde med Heidi var her på gården. Litt senere ringte hun og spurte om jeg hadde noen grønnsaker. Etter å ha levert varer til restauranten en periode, bestemte Heidi seg en dag for at 80% av grønnsakene skulle komme fra oss. Jeg begynte å gråte av sjokket. For meg er det å jobbe i hagen først og fremst en slags terapi for meg selv, og plutselig vil Heidi og restauranten ha det jeg lager – fordi jeg er meg, og fordi jeg gjør det på min måte. Det var stort for meg.

Carl Erik I tiden før Credo var vi mye på leting, søkte hit og dit for å få inn nok penger, uten at vi kunne forutse at nettopp hagen og grønnsakene skulle være det som ble løsningen. Plutselig oppstår en uventet mulighet fordi vi våger å by inn, våger å prate sammen, våger å skape et forum som ikke enda finnes.





Elin Og nå vil Fäviken Magasinet også ha grønnsakene våre. Det er fantastisk, men også utfordrende, siden jeg vil beholde idealismen i det hele når vi samtidig får ansvaret for en større produksjon.

Carl Erik Mange småbrukere vil gjerne utforske andre innfallsvinkler og sette av en del av jorden til noe annet. Poenget er ikke å skulle endre på alt du allerede gjør, men snarere å åpne for mindre ting, små impulser fra de som gjør ting på en annen måte. For oss er noe av det viktigste i møtet mellom Credo, landbruket og oss den smitteeffekten som kan oppstå, at vi kan vise frem ting som andre kan videreutvikle, uten at det må være en kopi av det vi gjør. Nye muligheter og nye løsninger, nye økonomiske modeller og nye samarbeidsformer trenger ikke være så abstrakt.

Hvis dere skulle oppsummere og gi et råd til noen som nå kjenner seg nysgjerrige, hva ville det vært?

Carl Erik Kontakt andre grupper mennesker som du overhodet ikke tror er relevante. Våg å by inn nye idéer. Og vær ærlig om alt det du ikke vet. Vi har lært så mye av å samarbeide med kokker. Å forstå at det er mat du produserer kan være et stort sprang for en bonde. Våg å tenk ukonvensjonelt.

Elin Jeg tror det er viktig å gå inn i kjernen av seg selv og spørre hva er det jeg vil? Hva er mitt største ønske? Ikke vær redd for å drømme og å tenke grenseoverskridende. Å drive en gård er et stort og krevende arbeide, derfor er det spesielt viktig at det du gjør stemmer overens med det du virkelig vil.

GODE HISTORIER

Vi i Debio er gjennom hele året ute på besøk hos mange ulike virksomheter. På våre reiser mellom fiskebåter på Vestfjorden, kornbønder på Byneset og saueprodusenter på Jæren, møter vi flotte mennesker med et stort engasjement for dyra, naturen og maten vi spiser – gode verdier som både fascinerer og inspirerer oss. I Debio tror vi på åpenhet og deling av kunnskap, derfor vil vi formidle historier om noen av de vi møter på vår vei, historier om menneskene som står midt i det, om hvorfor de gjør som de gjør og hvordan vi alle kan lære og løfte hverandre videre. Flere historier kan du lese på debio.no!

TEKST & FOTO – ÅSMUND VONHEIM SEIP

STATISTIKK

Vi hadde lenge lekt med tanken på å legge om. Å bruke sprøytemidler på et produkt som lå oss nært både i hjertet og i fysisk avstand var noe vi ville unngå. Da vi startet med quinoa var det naturlig at dette skulle være økologisk. Det er slike rene produkter markedet vil ha. – JARDAR RØHR-GODØ, DYRKER OG SELGER ØKOLOGISK QUINOA PÅ HERAMB GÅRD I RINGSAKER

3274

DEBIO-GODKJENTE VIRKSOMHETER
4 % ØKNING FRA I FJOR!

337

BRUKER VALØRMERKENE I SERVERING
ELLER BUTIKK

Att vara del av märkeordningen ger oss trovärdighet både mot förbrukare/direktkunder men också mot vår b2b kunder, där flera av dom kräver märkning från oss. Jag vill definitivt anbefala det till andra! Det är vi på tillbudssidan som har ett ansvar mot konsumenter och slutbrukare att samlas under en märkeordning så att samma villkor gäller för alla!

– JOSEFINE ANDRÈN, FUNKY FRESH FOODS. Ø-MERKET FOR PRODUKTENE OG SØLVMERKE FOR CAFÉ OG CATERING



18% →

854

GODKJENTE INNEN FOREDLING,
IMPORT OG OMSETNING –
EN ØKNING PÅ 18% FRA ÅRET FØR

I DEBIOS AREALREGISTRERINGER FOR
2016 VAR DET 11.535 DEKAR I 1. KARENS,

18.072

DEKAR I 2. KARENS,
OG 131 DEKAR I 3. KARENS.

Karenstiden er veien til en økologisk godkjent drift. Det defineres som omleggingsperioden hvor produksjonen skjer i henhold til reglene for økologisk produksjon. Karenstiden skal som hovedregel regnes tidligst fra den datoen driften og/eller arealet er innmeldt i kontrollordningen, og er spesifikk ut i fra hvilken drift det gjelder.



Hvorfor jeg bryr meg

Den største gleden for meg ved å jobbe i Debio er alle jeg møter på min vei. Møter med åpne og rause kolleger, medlemmer og samarbeidspartnere, og ikke minst møter med viljesterke og kunnskapsrike mennesker ute på gårdene og virksomhetene. Det er der de er, de som virkelig bryr seg, de som hver dag bretter opp ermene og legger ned et arbeidslag det oser vilje og kraft av. Slike møter gir meg ekstra energi og ikke minst trua på at det vi bidrar med kan forandre verden bitelittegrann hver dag – nettopp fordi vi er mange som bryr oss!

Debios hovedoppgave er og skal være, å merke bærekraftige og økologiske produkter. I tillegg mener vi at historiene bak er viktige for å forstå hvorfor Debio finnes til og hva det er viktig at Debio setter fokus på. Vi jobber derfor aktivt med å legge best mulig til rette for de som ønsker å drive økologisk, og for de som allerede er med i våre merkeordninger. Det skal være lett å melde seg inn, lett å komme i kontakt med oss og ikke minst lettere å sette seg inn i regler og rammebetingelser. Vår nye hjemmeside er for oss et godt eksempel på hvordan vi ønsker å utvikle oss og våre tjenester. Vi gleder oss til å ta fatt på flere

oppgaver i tiden som kommer, og ønsker bare bli bedre – fordi vi bryr oss!

Møtene med menneskene, dyra og historiene bak hjelper oss å sette fokus på de riktige tingene, i tillegg til å være en viktig inspirasjonskilde for oss i Debio og mange med oss. Dere vil derfor se i tiden som kommer at vi med jevne mellomrom deler intervjuer, gode historier og bilder om og med nettopp de som bryr seg. Vi håper gjennom dette å bidra til økt forståelse og innsikt, bygge fellesskap og legge til rette for endring som skaper endring. I denne meldinga til de som bryr seg, kan du derfor lese mer om Elin Östlund og Carl Erik Nielsen Östlund på kretsløpsgården Skjølberg Søndre. To høyttenkende og engasjerte bønder med hjert-er som banker for både jorda, dyra og menneskene på den.

«Fordi du bryr deg!» er Debios slagord. Engasjementet hos merkebrukere, markedsaktører og kunder er stort og vårt slagord er et samlende uttrykk for nettopp dette. Et slagord som flere og flere stiller seg bak og merkeordninger som flere og flere velger når de er på handletur. For første gang på flere år tar Debio del i et marked i vekst. I 2016 økte antall totalt godkjente økologiske virksomheter med 4% og det generelle markedet fortsatte å vokse med 25%. Dette har ført til at Debio Sertifisering gjennomførte flere kontroller i 2016 og samtidig klarte å redusere kostnaden med hver enkelt revisjon. Det har også økt behovet for mat- og miljøveiledning gjennom DebioInfo og Matvalget, og samtidig skapt et større engasjement og en vilje til sam-

arbeid med andre om utviklingsprosjekter som bygger opp under våre felles målsetninger og ambisjoner. Det er vi stolte av og vi gleder oss til å bry oss litt mer i året som kommer!

Skal vi nå se litt fremover, og se for oss at markedet fortsetter å utvikle seg, vil vi i 2017 oppleve at antall landbruksvirksomheter øker igjen. Det er i så fall første gang på over 5 år. Ser vi i forhold til den generelle tilbakegangen i landbruksvirksomheter i Norge er frafallet av økologiske gårder mindre enn tilbakegangen av konvensjonelle gårder. Vi i Debio står klar til å ta imot denne veksten og gleder oss over at det er flere som bryr seg! Vi vil derfor fortsette med å skape mer kundevennlige tjenester, samtidig som vi har økt fokuset på målrettet kontroll og risikostyring. Gjennom DebioInfo jobber vi hardere enn noen gang med å forbedre kommunikasjon og informasjon knyttet til våre merkeordningene og medlemsorganisasjonen Debio. En etterlengtet ny økologiforordning ble også innført i mars måned 2017, og krever ekstra oppmerksomhet fra vår side i tiden som kommer.

Selve fundamentet til Debio som organisasjon er at vi er en medlemsorganisasjon. Det er medlemmene som eier Debio, det er medlemmene som beriker oss med kunnskap, og ikke minst sikrer vår forankring i samfunnet. Nettopp derfor har vi i 2017 og 2018 valgt å sette mer

fokus på medlemsorganisasjonen Debio. Vi ønsker oss flere aktive medlemmer og vi ønsker å tilby våre medlemmer attraktive møteplasser. Møteplasser hvor en ide kan bli til to ideer, en som bryr seg kan bli til to som bryr seg, hvor bekjentskaper kan bli til vennskap, ord kan bli til handlinger og endring kan bli til endring. Vi gleder oss sammen med alle som bryr seg.

Tusen takk for at nettopp **du** bryr deg – god lesning!

Vennlig hilsen

OLE PETTER F. BERNHUS, DAGLIG LEDER



Øko på AKS!

På Tonsenhagen skole i Oslo er målet om 50 prosent økologisk matservering på Aktivitetsskolen (AKS) like rundt hjørnet.

I fjor vinter søkte Tonsenhagen skole Debios valørmerke i bronse, men med endringene de gjorde på kjøkkenet, så de raskt at andelen økologisk ble langt høyere enn 15 prosent.



«Det er nesten 300 elever som spiser hos oss hver dag.

Det betyr at matserveringen på AKS er en så stor del av budsjettet og tidsbruken vår at vi må bare gjøre det beste og meste vi kan ut av det», sier leder for AKS, Richard Larsen.

For å komme i gang med endringer på kjøkkenet fant de ut at alle som arbeider på AKS skulle vite hvorfor skolen nå ville servere mer økologisk mat. De fikk besøk av mat- og miljøveileder Camilla Wilse fra Matvalget, og fikk en innføring i hva økologisk mat er, og praktisk matlagingskurs om hva *Et bærekraftig måltid* kan være.

«Neste skritt var å utarbeide handlingsplan og sette oss noen mål. Vi kom frem til at nøkkelen for oss for å få til varig endring var lure oppskrifter og bedre kjøkkenutstyr», fortsetter Larsen.

Grønnsaker og belgvekster ble satt på menyen, i tillegg til å gå til innkjøp av en god kombi-damper! På kjøkkenet jobber May-Lill Lindgren. Hun har jobbet ved sko-

len i snart 19 år. Først var hun litt skeptisk til økologisk mat, men hennes tidligere kollega Torstein Aas var en ildsjel og motiverte alle i riktig retning. Han hadde stor entusiasme og gjorde jobben med å bruke tid på å få oversikt over leverandører, hvem som har økologisk mat og å finne gode priser. Det har vært en viktig del av prosessen. I dag er alt brød, belgvekster, mel, pasta og grønnsaker stort sett økologisk.

May-Lill opplever ikke at det er store endringer på kjøkkenet, men det er mindre kjøtt og mer grønnsaker i serveringen. Sammen med flere ansatte har de vært på forskjellige kurs for å øke matkunnskapen og få inspirasjon. Hun synes også det er gledelig at barna liker maten, fordi det blir mindre tallerkenskvinne og de sparer penger på å ikke kaste mat.

Målet om Debios valørmerke i sølv er rett rundt hjørnet og det er et mål de alle jobber videre med for å nå.



Matvalget

Matvalget er en veiledningstjeneste rettet mot storhusholdninger som ønsker omlegging til bærekraftig og økologisk mat.

AKS på Tonsenhagen Skole er en av virksomhetene Matvalget har veiledet. Gjennom et nettverk av dyktige mat- og miljøveiledere kan Matvalget bistå i alt fra juridisk rådgiving på innkjøpsavtaler, strategisk planlegging, matfaglige kurs, inspirasjonskurs, seminarer, inspirasjonsturer og direkte veiledning på kjøkken.

Matvalgets veiledning etter konseptet *Et bærekraftig måltid* inneholder følgende råd:

LAG GOD MAT AV GODE RÅVARER

BRUK MER ØKOLOGISK

TENK SESONG

BRUK MER GRØNNSAKER, BELGVEKSTER OG KORN

GJØR BEVISSTE VALG AV KJØTT OG SJØMAT

REDUSER MATSVINNET

Ved å kombinere den unike kompetansen i nettverket tilbyr Matvalget tjenester som dekker alle behov, enten det er et frittstående kjøkken eller omlegging i større komplekse virksomheter som kommuner/fylkeskommuner/private aktører.

Matvalget arbeider med et bredt nettverk av kontakter og samarbeidspartnere som inkluderer flere fylker, kommuner, Miljøfyrtårn, Grønt Sykehus, Nofima og flere.

Matvalget ble etablert under DebiolInfo i 2015 og er en videreføring av satsingen fra foregangsfylkene, Oslo, Akershus og Østfold, gjennom prosjektet ØQ. Matvalget er finansiert over jordbruksavtalen på oppdrag fra ØQ. Matvalget skal være et nasjonalt og permanent veiledningstilbud.

Dette skjedde i 2016:

Matvalget veiledet **100**

kjøkken i **33 virksomheter**.

6 av de 30 virksomhetene

som fikk veiledning

av Matvalget fikk

valørmerke i 2016.

11 av virksomhetene

konkretiserte en målsetting

om valørmerke.

20 Miljøfyrtårnsertifiserte

virksomheter.

Veiledningen var fordelt i

9 fylker.

Vi søkte merket etter å ha deltatt på økologisk matlagingskurs i regi av Matvalget. Ila skole og SFO har et ønske om å være mest mulig miljøvennlig og tenker derfor at valørmerket er en god måte å tydeliggjøre dette på overfor foresatte, barn og andre ansatte.

– ANDERS JORDBREKK, DAGLIG LEDER ILA SFO, TRONDHEIM

Det er et høyt aktivitetsnivå i Debio, og for å gi alle de som bryr seg mer innsikt i hva Debio gjør, har vi i år valgt å legge ekstra vekt på dette i årsmeldingen for 2016. Dette høye aktivitetsnivået og de mange ulike oppgavene krever god organisering av arbeidet. Debio er derfor organisert etter en konsernmodell. Vi er ikke et stort konsern, men for å sikre tydelige linjer i organisasjonen og klare skiller mellom avdeling for sertifisering (DebioSert) sin oppgave med å trygge, og informasjon- og markedsavdelingen (DebioInfo) sin oppgave med å fremme, er denne modellen valgt.

For å sikre troverdighet og habilitet mellom sertifisering og utviklingsarbeid er DebioInfo et eget AS eid av medlemsforeningen Debio. DebioInfo har separat regnskap, eget fagsystem og sitter på egen adresse i Oslo. Like fullt er DebioInfo en del av Debio, vår felles kultur og våre felles målsetninger. DebioStab er etablert som støttefunksjon for hele organisasjonen med oppgaver knyttet til kundebehandling, økonomi, IT, support, merkebestilling med mer. DebioFag ivaretar regler og god praksis. Hensikten med å tydeliggjøre Debios organisering i en konsernmodell har vært følgende:

Gjøre Debios rolle og oppgaver tydeligere for våre omgivelser og skape bevissthet i egen organisasjon

Sikre at beslutninger blir tatt i en og samme struktur og at disse er i tråd med våre vedtekter

Organisere DebioInfo slik at arbeidet med å utvikle ivaretar habilitet/ troverdighet og Debios vedtekter og standarder

Organisere DebioSert slik at arbeidet med å sertifisere ivaretar habilitet/ troverdighet og Debios vedtekter og standarder

En organisasjonsmodell som gir rom for utvikling og er holdbar over tid

Hvordan er Debio organisert?

Debio

ÅRSMØTE OG STYRET
i medlemsorganisasjonen Debio

DAGLIG LEDER
for organisasjonen Debio

DEBIO STAB
Økonomi
IT & Support
Medlemsservice
Kundeservice
HR & Kompetanse

DEBIO INFO AS

DEBIO FAG

DEBIO SERT

ØKO-
REVISJON

ANDRE
REVISJONER

SAKS-
BEHAND.

URETT.
MARKED

MATVALGET
& UTVIKLING

DEBIO
SAMFUNN

FORDI

MERKER

FAGRÅD

KVALITETS-
SYSTEM

VEI-
LEDNING

REGLER

#Haltssomspirero

DebIO VÅRE ARBEIDSMÅDER

Virksomhet

Søknadprosessen starter når du sender dette skjemaet til Debio. Når Debio har mottatt ferdig utfyllt skjema, får du en bekreftelse på skjemaet på e-post, og vi tar kontakt med deg og sender revisjonsbrev. For å beholde for veiledning i forbindelse med utfyllingen, tar du gjeldende felt på forhånd. Fordigging av søknadstilføyelsene kan gjennomføres under revisjonsbrevet.

Det påpeges gjerne for din utfylling. Gjeldende gebyrer for våre utfyllingsgjennomføringer finner du her.

Innmeldingsprosessen er under utvikling. Innleggelsen da opprette skjed på sikt gi tilgang til gjeldende dokumenter og aktuelle tjenester for din virksomhet.

Brukerdata

Registrer brukernavn og passord til Debioportalen. Passordet må være mellom 4 og 20 tegn, og bestå av en kombinasjon av bokstaver og tall. Det må ikke inneholde mellomrom, og bruket av tre identiske symboler på rad (f.eks. 123 eller a@@) er ikke mulig.

E-postadresse:

Gjenta e-postadresse: Brevboks:

Passord: *****

Gjenta passord: *****

Virksomhet

Registrer opplysninger om virksomheten. For landbruksvirksomheter legges inn eternavn, fôrnavn og ikke virksomhetsnavn.

Virksomhetens navn:

Virksomhetens adresse:

Fødselsnr.: Poststed:

#INNMELDINGSRUTINER #BRUKERFOKUS

DebIO VÅRE ARBEIDSMÅDER RESSURSER OM DEBIO KONTAKT OSS ENGLISH

Fordi du bryr deg

VEREDNING, KURS ELLER SERTIFISERING? **KLIKK HER**

HAR DU ALLEREDE SERTIFISERING? **KLIKK HER**

#NY #HJEMMESIDE #BRUKERFOKUS #DEBIO.NO

DebIO VÅRE ARBEIDSMÅDER RESSURSER OM DEBIO KONTAKT OSS ENGLISH

Finne godkjente økologiske produkter, produsenter og virksomheter.

sortering: alfabetisk publisert 2601 treff

123Levert AS
Industriveien 46-48, 1337 SANDVIKA
Org. nr. 011577130
Foredling, import og omsetning

SE SISTE GODKJØNING Gyldig fra 20.03.2017 til 31.12.2018

5088 Statens Hus Rogaland - Kantinen
Lagårdsvei 44, 4001 STAVANGER
Org. nr. 062507720
Servering av økologisk mat og drikke

SE SISTE GODKJØNING Gyldig fra 28.03.2017 til 31.12.2018

A. Nilsson & Co AS Frukringen Oslo

#FINN #PRODUSENT #DEBIO.NO

GODE HISTORIER

Å dyrke drømmer og gulrøtter

Vil i Debio er gjennom året ute på besøk hos mange ulike virksomheter. På våre reiser mellom fiskebåter på Vestfjorden, kornbønder på Byneset og saueprodusenter på Jæren, møter vi flotte mennesker med et stort engasjement for dyra, naturen og maten vi spiser – gode verdier som både fascinerer og inspirerer oss. I Debio tror vi på åpenhet og deling av kunnskap, derfor vil vi i tiden fremover formidle historier om noen av de vi møter på vår vei, historier om menneskene som står midt i det, om hvorfor de gjør som de gjør og hvordan vi alle kan lære og løfte hverandre videre. Først ut er **Elin Østlund** og **Carl Erik Nielsen Østlund**, som dyrker både drømmer og gulrøtter på kretsløpsgården **Skjølberg Søndre** i Sør-Trøndelag.

LES MER

#HISTORIEFOTELLING #HVORFOR #ØKOLOGISK #INSPIRASJON

ggror



#BÆREKRAFTIG #HÅNDRYKK #SVANEN #FAIRTRADE #OIKOS #DEBIO

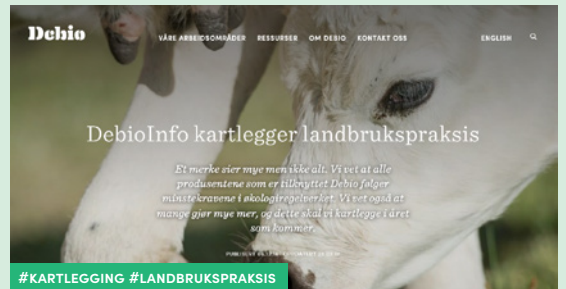


#DEBIO30ÅR #FORDIDUBRYRDEG.NO #BOK #DEBIOSHELTER



#DEBIO30ÅR #BYGDØ KONGSGÅRD #HKHKRONPRINSHAAKON

FOTO: ALEX ASENBI



ÅRET I DEBIO



#KVALITETSREVISOR #VOLDGÅRD #GODKJENT



#MATVALGET #LINDAJOLLY #BÆREKRAFTIGMÅLTID
#GARTNERIET #BYGDØKONGSGÅRD #KRETSLØP



#DEBIO30ÅR #FRILUNDGÅRD



#KVALITETSREVISOR #HAVBORG #REKER #GODKJENT

FØLG OSS PÅ INSTAGRAM:

@debio_norge



#GRASFØR #BRANSJESAMARBEID #PILOT #2017
#2018 #BÆREKRAFTIG #NORSKMAT



Fagskolen Innlandet

#FAGSKOLEN #NYTTSTUDIE #LANDBRUKSREVISOR #2018



#EU #FORORDNING #2017? #LENGEÅVENTE



#MATPRISEN #VIPPAOSLO #BERGSMYRENEGÅRD



PRODUKTMERKER



VALØRMERKER

PROFILERING AV BÆREKRAFTIGE OG ØKOLOGISKE
SERVERINGER OG UTSALG

DEBIO.NO

DEBIO, ØSTRE BLIXRUDVEI 7, 1940 BJØRKELANGEN
