

Debio



# 2017

DEBIOS ÅRSMELDING  
EN MELDING TIL DE SOM BRYR SEG!





# Jeg bryr meg fortsatt!

**For nøyaktig ett år siden satt jeg, akkurat som nå, og skrev en leder til Debios årsmelding. Ett år for medlemsorganisasjonen Debio ligger bak oss og et nytt ligger foran oss. En fin anledning til refleksjon og ettertanke; til å ta verdier og erfaringer fra året som har gått, og la de gi retning og energi inn i tiden som kommer. Et nytt år gir også en fin anledning til å fortsette å bry seg litt ekstra.**

Teksten min for et år siden handlet om nettopp det. Om menneskene som gjennom sitt daglige arbeid ute på jordet, fjorden eller ved spisebordet viser at de bryr seg om jorda, dyra og maten de spiser. Den handlet også om hvorfor jeg bryr meg, og det kan jeg si med en gang, jeg bryr meg ikke noe mindre i dag. I Debio tror vi på at de viktigste møtene skjer utenfor kontoret. Det opplever våre kvalitetsrevisorer hver dag gjennom sine møter hos sertifiserte virksomheter.

Gjennom året som har gått har jeg vært så heldig og møtt mange virksomheter. Det har vært fiskere i Vesterålen og Stø, villsaubønder på Bulandet, gründerbedrifter på Røros og et ysteri som leverer oster i verdensklasse fra Vingelen. Jeg kjenner på ydmykhet for arbeidet de gjør og stolthet for å kunne være med å støtte det. Opplevelsen av det å arbeide med meningsfulle oppgaver er en gjennomgangstone hos mange vi møter. Dette forsøker vi å formidle gjennom våre historier og **vårt magasin Fordi du bryr deg,**

slik at både folk og fe kan møtes og bli synlige for hverandre, gi hverandre ideer, energi og løfte hverandre opp og frem. Vi håper magasinet har funnet veien hjem til ditt kjøkkenbord.

Bak magasinet og menneskemøtene står **medlemsorganisasjonen Debio**. De er representanter fra jord til bord og er selve fundamentet til organisasjonen Debio og våre eiere. I tiden som kommer vil vi jobbe aktivt med å utvikle oss som medlemsorganisasjon. Gjennom **møteplasser som Matprisen og VÅR dag** ønsker vi å skape rom for at medlemmer og samarbeidspartnere møter virksomheter og deres historier. Hold derfor av ettermiddag og kveld den **31. mai til VÅR dag** på Gartneriet – Bygdø Kongsgård, og glem ikke å følg med på **matprisen.no**.

Selv om Debio er i utvikling har ikke Debios hovedoppgaver forandret seg i året som har gått. Vi jobber fortsatt målrettet med sertifisering og merking av økologisk og bærekraftig mat, og gjennom DebioInfo jobber vi med veiledning, utvikling og kunnskapsformidling knyttet til Debios merkeordninger. 2017 var et år med stor spenning knyttet til innføringen av ny EU-forordning på økologiområdet. Vi visste at kravene til blant annet fast liggeunderlag ville få konsekvenser for en del produsenter, og 25 produsenter med økologisk sauehold har til nå valgt å melde ut saueholdet fra Debio. Det er

selsvagt alvorlig for de det gjelder, samtidig er dette mindre enn vi fryktet. Forøvrig er trenden positiv innen landbruk, antall utmeldinger har flatet ut og vi møter 2018 med mer eller mindre akkurat like mange landbruksvirksomheter som i 2017. For områdene foredling, import, omsetning, akvakultur og vølørmerker har vi en fin vekst. Ønsker du å lese mer om Debios godkjente virksomheter anbefaler vi sjekke ut **debio.no/finnvirksomhet** og **debio.no/statistikk**.

Til slutt vil jeg trekke frem **Matvalget**.

Matvalgets hovedoppgave er å drive med praktisk veiledning av kjøkken som ønsker å bry seg litt ekstra, og som ønsker å sette et bærekraftig måltid på menyen. Gjennom kunnskap og erfaring hjelper de kokker og kjøkkenansatte, innkjøpsansvarlige og beslutningstagere til å ta gode matvalg som betyr noe for jorda vår, for dyra og for maten vi spiser. Du kan på mange måter si at Matvalget gir deg den gode magefølelsen. Jeg vil derfor oppfordre alle som driver et kjøkken og som ønsker å utvikle seg innen økologi og bærekraft til å ta kontakt med Matvalget: **debio.no/matvalget**. Vær ikke redd for å bry deg litt ekstra!

Tusen takk for at nettopp du bryr deg og god lesning!

Vennlig hilsen

**OLE PETER F. BERNHUS, DAGLIG LEDER**





**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 kontrollere og merke økologiske og bærekraftige produkter og gjennom kunnskapsformidling, utvikling og veiledning knyttet til dette.



ØKOBONDE KOLBJØRN ANDA FRA RANDABERG  
FOTO: DEBIO | CAMILLA JENSEN

Debio merker mat  
og produkter –  
**Fordi du bryr deg**  
om jorda, dyra og  
maten vi spiser.

## VÅRE MERKER:

... gir merverdi til produkter, produsenter og virksomheter

... garanterer at økologisk mat er økologisk

... garanterer at dyrevelferd og miljøstandarder tilfredsstillende strenger krav

... garanterer at vi kontrollerer godkjent produksjon minst en gang i året

... gir virksomheter mulighet til å vise at de bryr seg

... gjør økologi til et naturlig valg for alle

## DEBIOS KVALITETSMÅL OG KUNDELØFTER

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.

**Debios vedtak er gyldige og i henhold til gjeldende regelverk**

Debio behandler like saker 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 tidsfrister**

Nyinnmeldte i kontrollordningen følges opp innen 10 virkedager

**Vi svarer på kundehenvendelser i løpet av 2 virkedager**

Debio dokumenterer sin habilitet i tråd med forvaltningsloven jf. norsk lovdata. ref.; [https://lovdata.no/artikkel/regler\\_om\\_habilitet/55](https://lovdata.no/artikkel/regler_om_habilitet/55)

STYRELEDER



# Inn i evigheten!

Økologisk og bærekraftig produksjon må være to sider av samme sak. For mange av oss som driver økologisk produksjon, foredling og salg er målet at våre etterkommere og generasjonene som kommer etter oss skal ha de samme eller bedre muligheter til å leve gode og trygge liv. Det å være tilknyttet Debios kontroll- og merkeordning er en måte å dokumentere og skape tilleggsverdi både for produsenten og for den som velger å kjøpe Ø-merkede varer. Det økologiske vokser fortsatt raskere enn alle andre segmenter i dagligvarehandelen, og tydelig og troverdig merking skaper mersalg.

Det grønne Ø-merket er vårt kvalitetsstempel som tilkjennegir at produsenter og foredlere har fulgt regelverket og leverer trygge og gode produkter. Debio godkjenner og merker økologisk mat og produksjon, noe vi har holdt på med i over 30 år.

Debios troverdighet ligger i at vårt arbeid følger gode internasjonale standarder som stadig forbedres. Det gjør vi for å avdekke, følge opp avvik, og forbedre produksjon og foredling. På den måten kan alle være trygge på det de tilbyr for salg eller kjøper er hva det utgir seg for. Dette vil bli enda viktigere i framtida, fordi stadig mer bevisste forbrukere krever at små og store produsenter tenker helhet, bærekraft og langsiktighet på alle plan. Vi opplever at helhetstenkning og vårt solide arbeid gjør at flere organisasjoner og aktører nå er nysgjerrige på å bli medlem i Debio. Vi har plass til flere som deler vårt formål så velkommen skal dere være.

Velg Ø-merkede produkter, godkjent av Debio, så er du på lag med framtida!

**Odd-Einar Hjortnæs, styreleder i Debio**





# friske og raske

Lars Magnus Ottersen har de siste tre årene jobbet med maten som serveres i de tolv offentlige barnehagene i bydel St. Hanshaugen. Gjennom prosjektet «friske og raske barnehager» har han utviklet en modell som sikrer at barna får sunne og gode måltider hver dag, og det med en kostpengesats på 165 kroner per barn i måneden. Nå skal 50 prosent av maten også være økologisk!

\*

Tekst: Helene Austvoll

Foto: Birgitta Eva Hollander / Heia Folk & Espen Seierstad / Debio

# barnehager



**Vi har et slagord i Debio som heter fordi du bryr deg. Hvorfor bryr du deg?**

Jeg kommer fra gård og tror det har litt å si for at jeg er opptatt av mat og råvarekvalitet. Jeg har fagbrev som kokk og studerte samfunnsnæring etterpå. Da jeg begynte å jobbe med samfunnsnæring og skjønte hva som ble servert i barnehager – veldig ofte mat man ikke ville servert voksne – ble det vanskelig å ikke bry seg. Barna kan si «dette liker jeg ikke», men ikke «dette er kjempedårlig kvalitet fylt med palmeolje og salt». Det er viktig for meg å løfte barnas stemme, og ta kampen for dem. Barnehagene er en av de største arenaene for folkehelse, mener jeg. Mange barn spiser rundt 60 prosent av all mat i barnehagen – i løpet av et helt barnehageliv blir dette omkring 3000 måltider.

*Da Lars Magnus startet prosjektet var kostpengene på 112 kroner i måneden, og med et «ja» fra den tidligere bydelsdirektøren fikk han muligheten til å prøve ut hva en ekstra femtilapp per barn hadde å si: Mer varmmat og bedre råvarer. Neste steg var å ta med regnestykker*

*og grafer til byrådet i Oslo, med spørsmålet: Hvorfor har Oslo, den byen med størst forskjeller og store helseutfordringer i visse deler av byen, lavest kostpengepris i Norge? Lars Magnus hadde aldri drømt om at deres forslag om 43 prosent økning i kostpengesatsen skulle tas med da kommunens budsjett ble lagt fram!*

**Hvis du hadde fått besøk av helse- og omsorgsministeren, hva ville du at han skulle hjelpe deg med?**

Jeg ville etterspurt et system for økt kvalitet på barnehagematen. Det finnes jo retningslinjer i dag, men jeg mener disse er for vage. Det bør være krav til høyere standard og kvalitet på maten, og selvfølgelig økt fokus på bærekraft og økologi. Da må det også bedre økonomiske rammer til.

*Hver av de 12 barnehagene har en innkjøps- og matansvarlig. I prosjektet regnet de på at ved å løfte planleggingen av måltidene til én person per barnehage, var ett årsverk spart! Nå bruker de en time med å planlegge maten for hele*



*barnehagen per uke, og den kommer levert. For å skape samhold og synergier barnehagene i mellom, møtes alle innkjøps- og matansvarlige i en matgruppe for å dele erfaringer, i tillegg til å teste ut flere oppskrifter. All varmmat er kjøttfri, noe som gjør godt for både miljøet og budsjettet, og mattilbudet har generelt sett bare blitt bedre og bedre.*

**Hvilke råd vil du gi andre barnehager, og hva tror du er viktig å tenke på for å legge om kosthold i barnehager?**

Still krav! Still spørsmål til ledelsen om hvorfor matbudsjettet er så stramt og undersøk hva man har av handlingsrom. Noen må ta initiativ i starten, og da kan det også være fint å alliere seg med foreldrene. God organisering er viktig når noe skal endres. Det å ha et system for budsjett og innkjøp, menyplanlegging, og ikke minst det å hente inspirasjon. Kjernen til suksess er jo at personale er positive og involvert. En av barnehagene våre hadde en kick-off med kokkekamp, der alle ansatte testa et utvalg matretter og konkurrerte om

å lage den beste maten. Det skapte en veldig god stemning for prosjektet, og i akkurat den barnehagen gikk det vanvittig bra i oppstarten. De ansatte var engasjert og fikk informasjon om hva som skulle skje og hvorfor. De så gleden i å gjøre noe annerledes.

**Hvordan syns du Matvalget har bidratt?**

Vi hadde et veldig inspirerende foredrag med Matvalgets Camilla Wilse, hvor alle innkjøpsansvarlige i bydelens barnehager deltok. Jeg tenkte at de ikke kom til å bli så engasjerte, men alle hadde masse spørsmål og ville være pilotbarnehage for (øko)prosjektet! Jeg syns Matvalget er veldig flinke til å snakke om økologi og bærekraft på en positiv og engasjerende måte. Selv er jeg ingen ekspert på økologi og hvordan innføre et bærekraftig måltid, så her håper jeg Matvalget bidrar mye. En stor utfordring er at grossisten som bydelen er bundet til, har lite utvalg økologiske produkter. Men fra og med 1. januar kommer det ny samkjøpsavtale som vil snu opp ned på alt. Oslo kommune vil da stille krav til grossisten om hva de skal

## Følg Matvalget: [facebook.com/MatvalgetDebioInfo](https://facebook.com/MatvalgetDebioInfo)

ha i sortimentet. Da er det viktig å velge ut de store matvaregruppene – som melk, havregryn, smør og bananer, som det går veldig mye av.

**Kan du beskrive hva som berører deg mest i løpet av en arbeidsdag?**

En sånn dag hvor byråden sier at nå øker vi kostprisen på alle kommunale barnehager i hele Oslo – da føler du at jobben din betyr noe! Det er jo noen dager hvor du føler at du stamper litt imot meninger og tradisjoner, og da betyr sånne avgjørelser utrolig mye. For meg gir det driv til å jobbe videre, men viktigst er det for alle de barna som får bedre mat.

**Åpenhet og ærlighet er viktige verdier i Debio. Vi vet at mye lærdom kommer fra å prøve og feile. Kan du tenke deg å dele med oss hva din viktigste lærdom har vært?**

Den viktigste lærdommen er hvor avgjørende det er å informere og involvere personale før oppstart av slike prosjekt og underveis i prosessen. At de forstår bakgrunnen for slike endringer, - snakke om at det handler om å redusere ulikhetene mellom barn, at det handler om sunn mat, bærekraft og hva som ligger til grunn. Ikke minst å snakke om praktiske utfordringer og muligheter - du kan få til mye med en stavmikser og et vaffeljern!

**Når kjenner du på ydmykhet?**

Jeg har veldig respekt for de som jobber i barnehage. Det er en ganske tøff jobb til tider. At jeg får komme inn og bruke tiden deres, at folk er engasjerte og at det finnes ildsjeler som drar lasset – det setter jeg veldig pris på. Det stilles mange krav til barnehager på flere områder, og jeg kjenner meg takknemlig for at jeg har fått lov til å komme inn, bli inkludert og at vi sammen får til ting.



# Matvalget

Matvalget veileder kjøkken til å ta gode matvalg – hver dag

Matvalget tilbyr veiledning knyttet til bærekraftig og økologiske måltider i offentlige og private kjøkken. Veiledningen er basert på **Et bærekraftig måltid**:



**Dette skjedde i 2017:**

**Matvalget veiledet**

**148 kjøkken i 30 virksomheter.**

Alle disse hadde en målsetting om å **øke sitt forbruk av økologisk mat til minimum 15%.**

Av kjøkkenene vi veiledet, fikk **ett kjøkken valørmerke i gull**, og **14 kjøkken fikk valørmerke i bronse.**

Vi veiledet **barneskoler, barnehager, kantiner** i videregående skoler, **sykehjem** i Oslo, Horten, Hurdal, Trondheim og Arendal **kommune**, og Buskerud, Akershus og Nordland **fylkeskommuner.**

Veiledningen var fordelt på **12 fylker.**

DEBIO MØTER DEBIO

# Samtale mellom kvalitetsrevisor Harald Bjørn-Larsen og daglig leder Ole Petter Bernhus

Etter 20 år i Debio trekker Harald seg tilbake for å bli gårdsgutt på heltid. Få har møtt så mange gårdbrukere som det Harald har gjort i sin tid som kvalitetsrevisor, og det er liten tvil om at både kjøkkenhagen i hans såkalte Bestefarhus, og Øverby gård som dattera har overtatt, vil få god pleie.

Tekst: Helene Austvoll



Foto: Ole Petter Berthus

### Hva undrer du deg over under morgenkaffen?

Hvis jeg er på en revisjonsreise, kan jeg sitte å undre på hvem jeg kommer til å treffe i dag – hva vil denne dagen gi meg?

### Vi har et slagord i Debio som heter «fordi du bryr deg», fordi vi merker at folk bryr seg. Opplever du at folk bryr seg?

Vi som er revisorer i Debio, er så heldige at vi møter folk som bryr seg og som helt klart har en mening med det de driver med. Samtidig kan det være forskjell på primærproduksjon og andre virksomheter. I primærproduksjon er bonden både sjef og arbeider og har samme innstilling. I en virksomhet kan ledelsen ha gjort et valg, mens de som jobber på gulvet ikke nødvendigvis har samme forståelse. Da er du avhengig av at de som tar avgjørelser virkelig er dedikert og får de ansatte med på laget.

### Hvorfor bryr du deg?

Jeg bryr meg fordi livet har lært meg at landbruksproduksjonen har gått i feil retning. Jeg starta som jordbrukssjef i Aurskog-Høland og hadde ikke noe forhold til økologi. Den reisa jeg har hatt i Debio, har gitt meg mange nye refleksjoner. Jeg har sett en del sider som jeg ikke tenkte over før, verken da jeg gikk på landbrukshøyskolen eller i mitt «konvensjonelle» liv. Noe som gjør meg spesielt betenkelig er den uheldige giftbruken i det konvensjonelle landbruket. Jeg bryr meg fordi det betyr noe for meg, for miljøet rundt meg, og for de som kommer etter meg.

### Hva er fordelene med å drive økologisk?

At du kan drive i pakt med det du tror på, det du mener er den riktig måten å drive på. Du kan hente fram agronomen i deg. Det moderne landbruket har frigjort seg fra det å gjøre ting til rett tid. Kliner du til for tidlig på våren så bygget ditt gulner, pøser du bare på med

litt mer kalksalpeter. I økologisk drift må du hente fram den virkelige fagkunnskapen. Samtidig har jeg jo alltid sagt at økobønder er som bønder flest. Vi må drive dette for å tjene penger og forsørge familien. Vi må drive i takt med samfunnet rundt oss.

### Hvis du hadde reist tilbake i tid, hvilke råd ville du gitt deg selv da du startet med landbruk – hvis du hadde fått muligheten til å møte deg selv da du var 23 år?

Jeg kunne faktisk tenke meg å gjøre samme reise om igjen. Jeg har jo hatt en oppvåkning underveis. Jeg var ikke moden nok da jeg gikk på Ås – da var økologi «lilla skjef og fot-formsko» for meg, og det skulle jeg i hvert fall ikke være med på. Men den reisen jeg har fått være med på, har jeg ikke angra på en dag.

### Hvilke råd ville du gitt til en som skal starte som landbruksrevisor i Debio i dag?

Som revisor bør du nok være ekstrovert og utadretta, være glad i å møte mennesker og være en god lytter. Samtidig skal du ikke være redd for å si ifra om du oppdager ting som er feil, så lenge det sies på en god måte. Det er jo en del knep man lærer seg underveis for å kunne få svar basert på egne oppfatninger, som: «syns du selv at dette er bra?» Som revisor får du virkelig jobbe med noe du tror på, du får møte folk som driver med det de tror du, og du får en masse kunnskap om både fag og mennesker gjennom alle møtene.

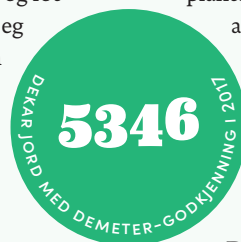


### Kan du beskrive hva som kan berøre deg mest i løpet av en arbeidsdag?

Ytterpunktene. Gleden når du kommer til en produsent som driver økologisk som gjør det kjempeflott, presenterer seg bra og som gjør deg stolt på både økologiens og produsentens vegne. Også har du den andre ytterligheten, hvor du ser ting som faktisk ikke er bra. Min erfaring er at når det gjelder planteproduksjon, tåler bonden å høre at «denne kornåkeren var vel ikke den sprekeste», men straks man er inne på husdyrhold må du være mye mer ømfintlig og diplomatisk hvis du skal snakke om forbedringspunkt.

### Du har sagt tidligere at reisen med Debio har gitt deg nye refleksjoner.

Kan du dele noen tanker rundt det? Det som «plager meg litt», er at regelverket for økologisk produksjon ikke henger med i de endringene som skjer ellers i samfunnet. Det kan være fordi EU har blitt så stort og ikke klarer å utvikle seg fort nok. Jeg har gjort andre type revisjoner, som for eksempel Global Gap, hvor det etterspørres hva du har gjort for å fremme biologisk mangfold: satt opp fuglekasser, tatt vare på åkerholmer og så videre, mens jeg opplever at økologiregelverket graver seg ned i detaljer.





*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 formidler 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. Historiene finner du i magasinet «Fordi du bryr deg».*

Harald Bjørn-Larsen på revisjonsreise på Bulandet Værlandet, Sogn og Fjordane Foto: Å. Seip/Heia Folk



Kan du oppleve uro i møte med en EU-forordning som ikke nødvendigvis er helt oppdatert i forhold til den praktiske virkeligheten til bonden?

Ja, og som ikke greier å fange opp at hele samfunnet legger mer og mer vekt på bærekraft. Rolv Wesenlund sier at «hvis jeg skulle hatt et parti jeg var hundre prosent enig med alt i, hadde jeg laga mitt eget.» Sånn er det med økologiregelverket også. Jeg kan ikke være hundre prosent enig i alt – for eksempel er mener jeg det er viktigere å ha krav knyttet til biologisk mangfold og håndtering av plas-temballasje, enn å ha regler mot konvensjonelt hvetegluten i mineralblandinger til husdyr. Samtidig syns jeg det er vesentlig mye bedre enn alternativet. Det er min tilnærming.

Lykke er kanskje vanskelig å sette ord på, men finnes det øyeblikk i løpet av en arbeidsdag hvor alt gir mening for deg? Jeg vil si at jeg opplever lykke hver dag. For

eksempel å være ute på revisjon på Bulandet-Værlandet. Du må være glad i å forholde deg til mennesker. Regelverket kommer nesten i annen rekke. Jeg har tenkt på den revisortitelen – det må kommuniseres godt at det er noe annet enn en regnskapsrevisor.

Når kjenner du på ydmykhet?

Jeg kjenner på ydmykhet overfor naturen, men også overfor de folkene jeg treffer – når

jeg ser de utfordringene de møter og har måttet takle.

Får du noen ganger lyst til å sette deg ned og trøste og støtte de du er ute på revisjon hos?

Ja, og det har jeg faktisk gjort og. Gitt dem en moralsk støtte, klapp på skulderen – si at «her har du fått til en god fjøsløsning som fungerer, nå er du i mål». Man tåler en god del ros!

## STATISTIKK

*Den viktigaste grunnen til at vi driv seterdrifta er for å hauste ein ressurs på ein økonomisk rasjonell og bærekraftig måte. Kua hentar graset sjølv på jordet og i skauen, og sparar oss for den jobben og kostnaden.*

– EMBRET RØNNING, DRIVER RØNNINGEN GARD I VINGELEN, 750 METER OVER HAVET, OG ER EN AV DE STØRSTE LEVERANDØRENE AV ØKOLOGISK MELK TIL RØROSMEIERIET. EMBRET ER OGSÅ INSPIRASJONSBONDE I SAMARBEIDSPROSJEKTET LANDBRUKETS ØKOLØFT.



# 2070

**GODKJENTE  
LANDBRUKSVIRKSOMHETER**



# 880

**GODKJENTE INNEN FØREDLING,  
IMPORT OG OMSETNING –  
EN ØKNING PÅ 3% FRA ÅRET FØR**



# 50

**GODKJENTE VIRKSOMHETER  
MED ØKOLOGISK AKVAKULTUR**

*For Nordic Choice Hotels er det viktig å tilby god, sunn og bærekraftig mat til våre gjester. Å servere økologisk mat er en del av dette. Valørmerket er en måte å synliggjøre dette arbeidet på slik at gjestene enkelt skal få vite at vi serverer økologisk mat. Folk generelt har tillit til merket og sertifiseringen, og valørmerket skaper derfor tillit blant gjestene våre, noe jeg ikke tror vi hadde klart å skape alene.*

– CATHRINE DEHLI, DIRECTOR OF SUSTAINABILITY, NORDIC CHOICE HOTELS, BRONSEMERKE PÅ FROKOSTSERVERINGEN PÅ ALLE HOTELL

## DEBIO-GODKJENNINGER



# #visatdubryrdeg

med debios merker!

# 356

BRUKER VALØRMERKENE  
I SERVERING ELLER BUTIKK

**Valørmerkene i bronse, sølv eller gull** gjør det mulig å profilere andelen økologisk innen servering og matvarehandel. Kafeer, kantiner, restauranter, barnehager og andre som tilbereder og selger økologisk og bærekraftig mat, kan gjennom en Debio-godkjenning bruke merkene. Bruken av merkene økte med 5,65% fra i fjor.

*Debio fører årlige statistikker basert på registreringene som gjøres i forbindelse med godkjenning av økologisk produksjon, både innen primærproduksjon og innen foredling, import og omsetning.*

*Statistikken finner du på [debio.no/statistikk](https://debio.no/statistikk).*

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 2017. 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 disse arbeidsområdene er DebioInfo et eget AS eid av medlems-

foreningen Debio. DebioInfo har separat regnskap, eget fagsystem og sitter på egen adresse i Oslo på Gartneriet – Bygdø Kongsgård. Like fullt er DebioInfo en del av Debio, vår felles kultur og våre felles målsetninger. DebioStab er fungerer som støttefunksjon for hele organisasjonen med oppgaver knyttet til kundebehandling, økonomi, IT, support, merkebestilling med mer. DebioFag ivaretar regler og god praksis. For å skape godt tverrfaglig samarbeid mellom alle avdelingene i Debio, ble Debios tverrfaglige råd etablert ved årsslutt 2017. Dets hovedoppgaver er skape god informasjonsflyt på tvers av avdelinger, samt sørge for kvalitetssikring av rutiner, regelverk og regelverkstolkninger. 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

TVERRFAGLIG  
RÅD

**DEBIO STAB**  
Økonomi  
IT & Support  
Medlemsservice  
Kundeservice  
HR & Kompetanse

**DEBIO INFO AS**

MATVALGET  
& UTVIKLING

DEBIO  
SAMFUNN

FORDI  
DU BRYR  
DEG

MERKER

VEI-  
LEDNING

**DEBIO FAG**

KVALITETS-  
SYSTEM

REGLER

ØKO-  
REVISJON

ANDRE  
REVISJONER

**DEBIO SERT**

SAKS-  
BEHAND.

URETT.  
MARKED

# Året i Debio

#altsomspireroggror



1



2

**1** Styreseminar hos NORSØK på Tingvoll og omvisning i den flotte bagen **2** Kantina hos Fylkesmannen i Østfold har fått bronsemerke for økologisk mat etter veiledning fra Matvalget!



3

**3** Vi tror at de viktigste møtene skjer utenfor kontoret - derfor inviterte Debio samarbeidspartnere, medlemsorganisasjoner og alle ansatte til VÅR dag på Gartneriet, Bygdø Kongsgård, 8. juni

## ÅRET I DEBIO



**1** Flotte kollegaer ble takket av på Debios fellessamling på Thorbjørnrud hotell desember 2017 **2** En helt vanlig dag på jobb. DebioInfo tester kantinekonsept for videregående skoler

**3** Faglig påfyll under Matprisens seminar Havets grønnsaker oktober 2017 **4** DebioInfo serverte gullsertifisert tomatsuppe på Gartneriet, Bygdø Kongsgård, under ØKOUKA 2017

## ÅRET I DEBIO



**1** Du Godeste vant Debioprisen under Matprisen 2017  
**2** Ramme Gård laget et bærekraftig vintermåltid på kurs med Matvalget! Det vil si sesongbasert, med mer grønnsaker, korn og belgvekster, bevisste valg av kjøtt og sjømat, økologisk og

selvfølgelig veldig godt! **3** Debios tverrfaglige råd ble etablert i 2017 med en klar målsetning **4** DebioInfo flyttet i november inn i nye lokaler på Gartneriet, Bygdø Kongsgård





1



2



3



4

**1** Vis at du bryr deg med Debios merker! DebioInfo laget treskilt med alle Debios merker til salgs for alle virksomheter  
**2** Høsten 2017 lanserte Debio den første utgaven av magasinet *Fordi du bryr deg*

**3** Debiogodkjente revisorer blant Debiogodkjente og Debioplantede gresskar på Gartneriet **4** «Det økologiske miljøet er i stor grad preget av et fargerikt fellesskap, det har gjort jobben min spennende» – kvalitetsrevisor Harald Bjørn-Larsen



**PRODUKTMERKER**



**VALØRMERKER**

PROFILERING AV BÆREKRAFTIGE OG ØKOLOGISKE  
SERVERINGER OG UTSALG



**DEBIO.NO**

DEBIO, ØSTRE BLIXRUDVEI 7, 1940 BJØRKELANGEN

---