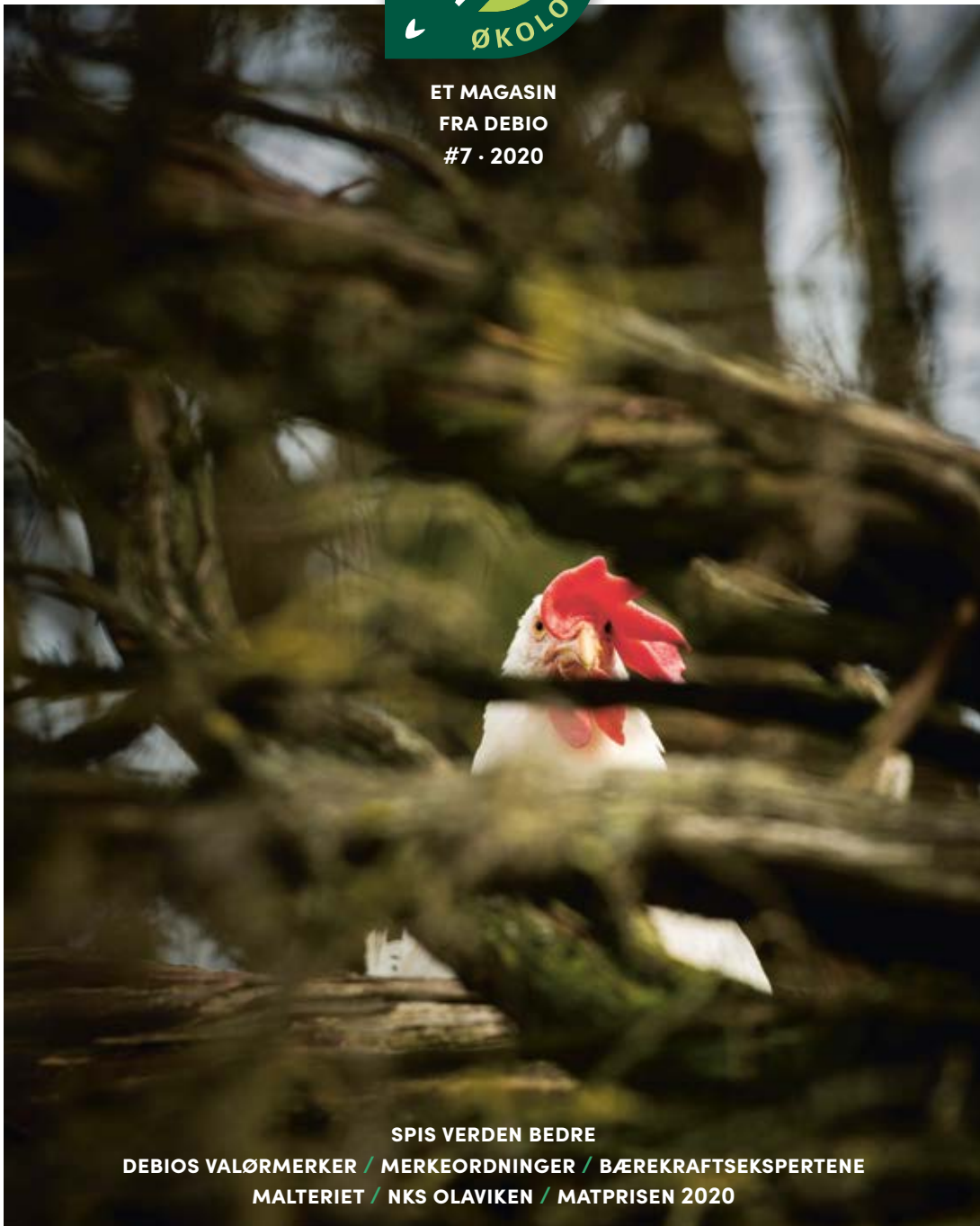


Fordi du



bryr deg

ET MAGASIN
FRA DEBIO
#7 · 2020



SPIS VERDEN BEDRE
DEBIOS VALØRMERKER / MERKEORDNINGER / BÆREKRAFTSEKSPERTENE
MALTERIET / NKS OLAVIKEN / MATPRISEN 2020



Jeg vokste opp med Brundtland og Blekkulf, og ble tidlig oppdratt til å bry meg:

Bruk hodet, vi har bare en klode!

I ungdomstiden fordypet jeg meg i verdens moderne matproduksjon, og var opptatt av hvor etisk, miljømessig og sosialt uansvarlig denne multinasjonale tekno-optimistiske agrobusinessen var. Løsningen lå i eget hagebruk, og i å servere klassevenner mat som jeg selv hadde dyrket frem – fra jord til bord.

Nå, et par tiår senere, bryr jeg meg fortsatt om våre matsystemer – såpass mye at jeg jobber konkret og praktisk med dette hver dag, i Matvalget. Det at verden påvirkes av hva vi spiser er på agendaen som aldri før: Mat er selve livsgrunnlaget for oss mennesker og samtidig har måten vi produserer og forbruker mat på blitt en av nøklene til hvordan vi kan møte vår tids sosiale, miljø- og klimamessige utfordringer.

Jeg kjenner ofte på at det er litt vanskelig og slit-

somt å bry seg. Mat skal smake, mat skal mette og mat skal glede; og i bærekraftforvirringens tid kan det være utfordrende å handle. Jeg vet ofte hvilke matvalg jeg gjerne skulle tatt, men i en hverdag fylt opp av unger, jobb og storbylogistikk er jeg prisgitt utvalget hos lavprisbutikken på hjørnet – jeg også. I spennet mellom sterke markedskrefter, inngrodde handlemønstre og personlig engasjement er det lett både å gi opp politikken og å ledes til å tro at min forbrukerrolle betyr lite i den store sammenhengen.

Vi i Matvalget jobber nettopp i dette spennet – mellom etablerte strukturer, gamle vaner og individuelt engasjement. Vi jobber med offentlige virksomheter som har innkjøpsmakt og muligheten til å påvirke mange mennesker ved sitt mattilbud. I rommet mellom vedtatt politikk og ferdig spiste måltider handler det om å dyrke frem en indre motivasjon og kompetanse hos dem som tilbereder



Mat- og miljøveileder i Matvalget, Leif Magne Grastveit.
Foto Asmund Sælp – Heia Folk

mat til andre, samtidig som systemet rundt må tilrettelegge handlingsrommet for å gjøre bedre matvalg.

Når vi i Matvalget samarbeider tett med hele kommuner og fylkeskommuner ligger den konkrete løsningen sjelden i direkteforbindelsen fra jord til bord. Selv om enhver by med respekt for seg selv satser på «urbant landbruk» og pallegarmininitiativ, er fortsatt det offentlige forbruket preget av volumfokuserte, sentraliserte innkjøpsregimer og manglende visjoner (og rammeverk!) for allmenn måltidskultur.

For oss i Matvalget gir økologien en tydelig retning å jobbe etter. Økologien representerer både en sertifisert matvare – med en dokumenterbar produksjonsstandard, og et verdivalg – en retning for fremtiden. Dette er en spennende, og utfordrende,

balansegang! Men på denne måten jobber vi med å påvirke til mer bærekraftige verdikjeder i både handling og holdning: Å stimulere markedsutviklingen for økologisk produksjon og samtidig å bygge forståelse for bonden, for matjorda, for kretsløpet og for kloden som sådan.

Jeg ønsker selvfølgelig at flere skal bry seg. Jeg ønsker at flere skal ta økologien og maten på alvor, men det kan ikke være opp til markedsmakta eller ildsjelene alene å bruke hodet. Vi trenger også en offentlighet som viser vei i vellinga, som viser handlekraft og som bygger kultur og forståelse for det økosystemet vi alle er en del av.

Sammen kan vi spise verden bedre!

Vennlig hilsen Marte



For meg er rettferdighetsprinsippet det viktigste: Vi trenger en matproduksjon som er solidarisk ovenfor de som produserer maten, som sikrer at bonden og fiskeren får rettferdig betalt. Samtidig har nålevende og framtidige generasjoner rett på en sunn og ren natur, slik at vi kan produsere næringsrik mat også i framtiden. Da må landbruket bygges på et samspill med natur og økosystemer og styrke det biologisk mangfoldet – og derfor trenger vi det økologiske landbruket.

Anja Bakken Riise,
LEDER I FRAMTIDEN I VÅRE HENDER

Spis verden bedre!

MATVALGET



MATPRISEN

LES MER OM KAMPANJEN PÅ [DEBIO.NO](https://debio.no)

PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



VALØR- OG PROFILERINGSMERKER



SERVERER ELLER ØNSKER DU Å
SERVERE ØKOLOGISK OG BÆREKRAFTIG
MAT OG HAR LYST TIL Å SI DET HØYT?

VI HJELPER DEG!

MED DEBIOS MERKER KAN DU FORMIDLE ET STORT
OG VIKTIG BUDSKAP PÅ EN ENKEL MÅTE!

LES MER PÅ **DEBIO.NO**

Vis at du bryr deg med Debios merker!

*Vi arbeidet mot å sertifisere restauranten vår,
noe vi ble i 2013 med sølvmerket. Økomat er bra mat,
det smaker rikere og er bedre for både samfunnet og miljøet,
og da er det gøy for oss å være førstemann ut og
bevise at det er mulig å ta bevisste valg i
restaurantbransjen – også på Sørlandet.*

Benjamin Turan Dogan, kjøkkensjef og eier av
TilStede mat og mer i Kristiansand,
restaurant med sølvmerket fra Debio

DEBIOS MERKER ER ET
SYNLIG BEVIS PÅ AMBISJONENE
I MATEN SOM SERVERES

EN DEBIO-GODKJENT SERVERING TILBYR RÅVARER
SOM ER DYRKET MED OMSORG FOR JORDLIV OG MILJØ,
FRA ET LANDBRUK OG HAVBRUK SOM TAR HENSYN
TIL LEVENDE VESENERS NATURLIGE ATFERD OG BEHOV



15-49%



50-89%



90-100%



VALØRMERKENE VISER ANDELEN ØKOLOGISK & BÆREKRAFTIG MAT.
Ø-MERKET VISER FRAM ENKELTPRODUKTER OG MATRETTER.

*Det skal være godt å komme hit,
til et sted som ikke er perfekt,
men hvor magefølelsen er god,
gullmerket henger på veggen, og du
kan føle deg trygg på maten du får kjøpt.*

Thea Mørk Engelstad, eier av Fat og Fe i Sandefjord,
økologisk gårdsbutikk og kolonial
med gullmerket fra Debio

Fat og Fe

* Økologisk gårdsbutikk
og kolonial i Sandefjord
med gullmerket fra Debio



Over et gårdstun og inn i en hage –
på Fevang gård i Sandefjord finner du den
økologiske gårdsbutikken og kolonialen **Fat og Fe**.
Med Debios valørmerke i gull er hyllene fulle
av bærekraftige matvarer og bak disken finner
du den strålende engasjerte eieren, **Thea Mørk Engelstad**,
som har skapt butikken hun alltid ønsket seg selv.





– Jeg drømte om å kunne gå inn i en butikk og vite at alt jeg tok i var økologisk. En butikk som var motsatt av det normale, hvor du virkelig måtte lete for å finne varer som ikke er Ø-merket. Valørmerket er dermed et svar på drømmene mine, et fantastisk konsept som vi gikk all in for med en gang.

– For oss er prioriteringen av leverandører satt opp på denne måten: 1. Økologisk og lokalt. 2. Økologisk og norsk. 3. Økologisk og importert. 4. Lokalt og ikke økologisk. Det kjennes viktig å være den butikken som påvirker og inspirerer, som viser folk at det er mulig. Med gullmerket fra Debio kan jeg slå i bordet og si at dette er viktig, sertifiseringen gir både meg som innkjøper og de som handler hos meg trygghet til produktet – og til all kunnskapen som ligger bak.

Engelstad brukte våren til å male butikken i «skrullete» farger, på tunet rusler hønene fritt og selv om det er orden i pakksedler og sertifiseringer – og matvarene nå er sortert etter innhold, og ikke farge – er Fat og Fe et sted hvor skuldrene kan få lov til å senkes.

– Vi har vurdert å flytte parkeringsplassen nærmere og gjøre alt mer strømlinjeformet. Men kundene gir oss stadig tilbakemeldinger om at de liker at det er menneskelig her. Vi stiller med mose, litt dårlig klipt plen og uryddige bed, og det stemmer med livsfilosofien min: at vi gjerne er litt mer uklipte og uryddige enn vi kanskje vil være. Da skal det være godt å komme hit, til et sted som ikke er perfekt, men hvor magesfølelsen er god, gullmerket henger på veggen, og du kan føle deg trygg på maten du får kjøpt.

TilStede mat og mer

* Restaurant med sjømat, vegetar, og raw-food i Kristiansand med sølvmerket fra Debio.



TilStede mat og mer i Kristiansand er, for å si det med deres egne ord, en grønn og bærekraftig restaurant som bare lager den maten de har lyst til å lage, til flest mulig mennesker, på en kulest mulig måte. Kjøkkensjef og eier av den første restauranten på Sørlandet med Debios valørmerke, **Benjamin Turan Dogan**, er opptatt av helhetlig tenkning rundt både råvarer og måltider.



– Vi arbeidet mot å sertifisere restauranten vår, noe vi ble i 2013 med sølvmerket. Økomat er bra mat, det smaker rikere og er bedre for både samfunnet og miljøet, og da er det gøy for oss å være førstemann ut og bevise at det er mulig å ta bevisste valg i restaurantbransjen – også på Sørlandet.

I varme lokaler midt i Markens gate serveres det sjømat, veganske retter og raw food. Menyen er satt sammen av så mange lokale, økologiske råva-

rer som mulig, selv om Dogan innrømmer at tilgjengeligheten er en utfordring.

– Det har tatt tid å komme dit vi er i dag, ikke minst siden vi er få som etterspør økologiske råvarer i regionen. Men vi tror på samarbeid og dialog med leverandørene våre: For å vise at vi mener alvor kan vi bidra med å satse på nye lokale økoprodukter fra nye leverandører, også om det koster oss litt mer. Det gir omsetning i min-



dre prosjekter som med det kan vokse og bli til bærekraftige leverandører i vårt nettverk.

– Det vi virkelig trenger mer av, er grønnsaker. Økologiske bær er det mye av, og supert er det, men vi trenger også lokale bønder som satser på alt det vi bruker mye av – løk, gulrøtter, blomkål og purreløk, helt enkelt basisvarer!

Bevisstheten rundt økologi hos både forbrukere, leverandører og grossister opplever Dogan som økende.

– Å følge regelverket kunne vært mer strømlinjeformet, særlig for å få ut rapporter og statistikk fra grossistene som vi trenger for godkjenningen vår. Men når leverandørene får flere og flere på døra som vil ha gode løsninger også for økomat, må de tilrettelegge for det også. På samme måte blir forbrukerne også mer bevisste, og når både

de og vi kan legge igjen pengene våre der det monner, da utgjør det en forskjell til slutt. Men da må vi som går først gjøre det tilgjengelig for folk, vise omfanget av de gode råvarene vi har i Norge, og hvordan økologisk mat ikke nødvendigvis trenger å være dyrere enn alt annet.

– Vi driver en restaurant med mye økologisk mat og drikke, men det skal ikke være dyrere enn at en barnefamilie kan komme hit og spise seg mette og fornøye uten at det skal ødelegge matbudsjettet for hele uken. Med det får vi både forretningsfolk, barnefamilier og vennegjenger på besøk for alt fra en kjapp lunsj til en full aften med økologisk mat, mineralvann, øl og vin. Med mye grønnsaker, bønner og linser, gode leverandører og helhetlig tenkning rundt maten, er det mulig!

Pizzaco

* Pizzakjede i Stavanger-regionen
med bronsemerket fra Debio.

Pizza! For et vidunderlig ord,
for ikke å snakke om smaken!
I Stavanger finnes det mange pizzaglade
folk, og noen av dem har startet opp en ny
kjede med store ambisjoner. **Tommy Raanti,**
daglig leder i Pizzaco, tenker det har positiv effekt
å vise at de bryr seg med Debios valørmerke i bronse.





– For å lykkes, ønsker vi å være en fremtidsretta og annerledes pizzakjede. Da er det en selvfølgelighet å forholde seg til bærekraft og økologi. Vi som står bak har til sammen omtrent 60 års erfaring fra matbransjen, og det må vi bruke til noe godt. Takeaway-mat trenger ikke være dårlig mat, og hvis vi kan velge økologisk uten at det går på bekostning av pris og kvalitet, da går vi for det.

For Raanti og Pizzacò er bærekraft et begrep som ikke bare handler om mat.

– Bordene våre er laget av gamle europaller, gjestene sitter på gjenbruksstoler eller gamle skateboard, utleveringsdisken er laget av forskalingslemmer og lampene tjente en gang som vaskemaskintrømmer. Og all emballasje er selvfølgelig resirkulert! Slagordet vårt er «En pizza med litt bedre samvittighet», og selv om det er

opp til kundene å avgjøre om maten er god, mener vi det blir bedre mat av å bruke rene råvarer og ha en bevissthet rundt de valgene vi tar. Kanskje er vi litt tidlig ute, men fokuset på bærekraft er ikke et blaff og det er vanskeligere å snu seg rundt i etterkant.

For en pizzakjede med relativt standardisert meny, er rutinene for sertifisering en lett prosess.

– Råvarelisten vår er ikke like lang som det andre restauranter har, og 95 % av alt vi kjøper går gjennom én enkelt innkjøpsportal. Da blir det lettvin og forutsigbart å hente ut relevante rapporter og statistikker. Å ha en sertifisering fra Debio er ikke vanskelig – omtrent like lett som å få en god og bærekraftig pizza på Pizzacò!

Merkeordninger hjelper deg å spise verden bedre

Mange forbrukere ønsker å ta bærekraftige matvalg når de handler, men det kan være vanskelig å vurdere de ulike varene opp mot hverandre. Et sted å begynne er å se etter merker på produktene. Merkeordninger kan gi viktig informasjon om hvordan varen er produsert og er ment for å gjøre det lettere for forbrukeren å ta bevisste valg. Merkeordninger er også en måte for produsenten å enkelt vise fram kvaliteter ved produktet sitt.

Tekst:

KAJA VON KWETZINSKY-STETZENKOW

Foto: ÅSMUND SEIP | HEIA FOLK





En merkeordning skal i utgangspunktet bygge tillit mellom produsent og forbruker, men det finnes mange typer merkeordninger. Forbrukerrådet fremhever selv på merkeoversikten på sin hjemmeside at «i en vanlig dagligvarebutikk finner du godt over 100 merker. Noen står det offentlige bak, mens andre er bransjens egne. Noen er gode og informative, mens andre er mer egnet til å forvirre». Det er tydelig at det ikke er nok å bare ha et merke, men at vi må vite mer om hva som ligger bak.

En merkeordning er synlig gjennom et faktisk merke som settes på et sertifisert produkt og det skal være lett for forbrukeren å se og gjenkjenne merket. Men vet vi alltid hva merket egentlig forteller oss? Eller er assosiasjonene vi har til merket basert på antakelser?

Det kan være utfordrende å vite hvordan man kan skille merkeordningene fra hverandre og hvilke man bør lene seg på og ikke. Spørsmål du kan stille deg er:

Hvilke kriterier baserer merket seg på?

Hvem står bak merkeordningen?

Hvem sertifiserer og kontrollerer merkeordningen?

KRITERIER

Et første steg for å vite mer om merkeordningen er å gå inn i kriteriene som ligger bak merket og hva disse er basert på. Kriteriene kan være krav fra lovverk eller de kan for eksempel være basert på bransjens egne ønsker om å vise fram deler av kvalitetene ved et produkt. Kriteriene til et merke, hva de er basert på og informasjon om hvem som står bak bør foreligge som lett tilgjengelig informasjon. Er ikke informasjonen lett tilgjengelig kan man spørre seg om dette er en merkeordning som skal skape tillit eller som Forbrukerrådet formulerte det *forvirre*.

HVEM STÅR BAK?

Neste steg handler om å finne ut av hvem som står bak merkeordningen og hvem som sertifiserer og kontrollerer. Det er et skille mellom merkeordninger som er eid av bransjen selv og de som er styrt av offentlige regelverk og uavhengig aktører. Det finnes aktører med egne merkeordninger hvor de ofte også kontrollerer seg selv, men det finnes også offentlige og uavhengige ordninger som blir kontrollert av en uavhengig instans. Eksempler på dette er Debio, Fairtrade og Svanen. Det kalles gjerne en tredjepartssertifisering når den som kontrollerer og merker er uavhengig av produsenten.

Debio er gjennom økologiregelverket forpliktet til å følge den internasjonale standarden ISO17065 som omfatter tredjeparts-sertifisering. I denne slås det fast at «det overordnede målet med å sertifisere produkter, prosesser eller tjenester er å inngi tillit hos alle interesseparter til at et produkt, prosess eller en tjeneste oppfyller spesifiserte krav. Verdien av sertifiseringen er graden av tillit og tiltro som etableres gjennom en tredjeparts upartiske og kompetente påvisning av at spesifiserte krav er oppfylt.»

Standarden er et omfattende dokument med mange punkter som må etterleves for å kunne akkrediteres. Debio blir kontrollert årlig av Norsk Akkreditering og norske myndigheter som ser til at vi fører tilsyn i tråd med regelverk og opptrer troverdig. Altså blir vi som kontrollører selv kontrollert og vi er i tillegg pålagt å ha en egen kontrollkomité for upartiskhet.

UPARTISK OG UAVHENGIG KONTROLL

Det er på langt nær alle merkeordninger som følger denne standarden. For de merkene som ikke følger den er det ingen automatikk i at det benyttes tredjepartssertifisering, og at sertifisering og kontroll foregår på en upartisk og uavhengig måte. Det betyr ikke at de ikke kan være gode, men det krever kanskje litt mer av oss som forbrukere å finne ut av hva

og hvem som står bak og om det ligger andre interesser der enn bare å informere kunden.

Et viktig prinsipp som beskrives i standarden er nettopp upartiskhet. En upartisk og uavhengig instans, som Debio, er en profesjonell part som utfører tilsyn og kontroll med virksomheten som produserer den maten du ønsker å kjøpe. Som uavhengig skal tilsynsorganet ikke ha egeninteresse i produktet eller produsenten. Man skal være nøytral og habil og behandle alle likt.

Sertifiseringsordninger som ikke er tredjeparts har ingen automatiske krav til slik upartiskhet. Tvert imot kan det forekomme at det er interesser hos sertifiseringsorganet som gjør at organet ønsker at det aktuelle produktet skal bli sertifisert. Sett fra et forbrukerperspektiv vil det å basere valg på merkeordninger som har tredjepartssertifisering være gunstig.

KONTROLL HELE VEIEN FRA JORD TIL BORD

Hvordan produkter merkes varierer i ulike ordninger, men felles er at merket skal være godt synlig på produktet. For økologiske produsenter er det et krav om at det skal være merket med et kodenummer slik at det er mulig å finne ut hvem som har utført tilsynet. Debio sitt kodenummer i Norge er NO-ØKO-01. Ferdigpakket importerte produkter



kan ha annet kodennummer enn Debio sitt, da produktet er produsert og godkjent av et annet akkreditert sertifiseringsorgan i et annet land. Dette sikrer full sporbarhet tilbake til tilsynsorganene. Kravet i regelverket er så strengt at du skal kunne velge ut en økologisk godkjent frokostblanding og myndighetene skal kunne spore korn og innhold i blandingen helt ned til jordlappen den er produsert på. Nesten 60 % av maten vår i Norge importeres og dette systemet skal sikre sporbarhet på tvers av landegrenser og ulike kontrollorgan i de ulike landene.

Ø-MERKET

Alle produkt som markedsføres som økologiske i Norge må godkjennes av Debio, og kan da bruke Ø-merket. Merket gjør det enklere for forbrukere å navigere i markedet. Det grønne Ø-merket har vært det nasjonale merket for økologisk godkjent mat i Norge i over 30 år.

All mat som skal selges og markedsføres som økologisk i Norge må følge det offentlige regelverket på området. Dette regelverket deles med alle EU-land, og i Norge er det Debio som kontrollerer at produsentene følger regelverket nasjonalt. Debio er en uavhengig non-profit-organisasjon, som gjennomfører årlige meldte og uanmeldte revisjoner av økologiske virksomheter i Norge. Tilsynet er

styrt av tidligere nevnte standard og EU sitt økologiregelverk. Standarden og regelverket fastslår hvordan tilsynet skal utføres, hvor ofte, og hvilke virksomheter som trenger ekstra tilsyn. For økologiske produsenter er det krav om minst et årlig fysisk besøk av virksomheten. Under besøket gjøres det befarings hos virksomheten, regnskap og bilag gås gjennom, i tillegg til at virksomhetens kvalitetssystem og driftsbeskrivelse gjennomgås. På den måten kan det verifiseres at virksomheten har en dokumentert metode for hvordan de jobber og hvordan regelverket følges opp.

Valgene du tar når du er i matbutikken betyr noe. Ved å gå inn i hvilke kriterier som ligger bak et merke, hvem som står bak merkeordningen og hvem som sertifiserer og kontrollerer den, kan du ta enda mer bevisste matvalg når du handler. Med din kunnskap om merkeordninger kan du være med på å spise verden bedre.

Kilder: Forbrukerrådets merkeoversikt:
<https://www.forbrukerradet.no/merkeoversikten/>
ISO-standard: Krav til sertifiseringsorganer for produkter, prosesser og tjenester
(Norsk standard NS-EN ISO/IEC 17065:2012)

Berekrafts- ekspertane



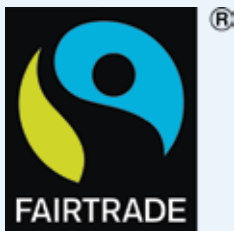
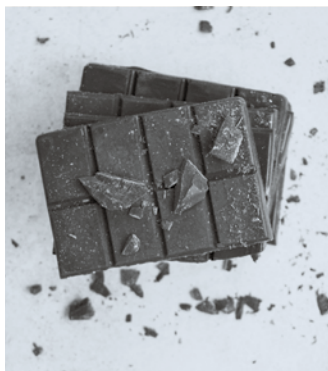
Eg har ikkje tid til å vere med på dugnadane i andelshagen, seier tanta mi. Vi møtast tilfeldig utanfor matbutikken. Ho har nett vore på møte om ein andelshage som skal starte i nabolaget. Litt interessert må ho jo vere, tenkjer eg, sidan ho gjekk på det møtet. Eg følgjer på med fleire spørsmål og mine tankar om maten vi et, kor råvarene kjem ifrå, dei arbeidande bøndene, og korleis landbruket kan spele på lag med naturen. Til slutt sleng eg på ein kommentar om at vi må klare å tenkje lenger enn sluttsummen på kassalappen. Ho nikkar samtykkande, og mumlar noko om at det hadde jo vore godt med ferske eigendyrka grønnsaker til middag, og at ho skal nok kikke etter det grønne Ø-merket neste gong ho skal handle.

Det er mange tanter og andre folk som nok skulle tatt berekraftige val – både til måltida og i livet. Kva fyller vi dagane og borda våre med? Det er det føre alt oss sjølve som avgjer, men det krev litt kunnskap. Vi må vende oss mot ekspertane. Og dei er ikkje få!

Lista over organisasjonane som hjelper oss å ete verda betre er lang. Vi kan lett ramle av lasset før vi har satt frøa i jorda eller funne ut kva matvarer vi skal legge i korga. Debio står sjølvstøtt på den lista. Debio jobbar med sertifisering av økologisk produksjon, datterselskapet DebioInfo driv formidling og kommunikasjon om det same, og hald deg fast – vegleiingstenesta Matvalget hjelper dei som vil lage og servere berekraftige måltid. Mange oppgåver under ein og same paraply. Det sluttar ikkje her. Vi skal også her ta på oss oppgåva med å hjelpe deg i å finne ut kven andre som jobbar for at du skal ete verda betre! Følg med no.

Tekst: HELENE AUSTVOLL

Foto: SIMON MIGAJ / UNSPLASH



LINE WESLEY-HOLAND. FOTO Privat

Vil du handle rett?

– Det er vanskelig å vere ueinig i at bønder i utviklingsland skal få godt betalt.

Det har nok Line Wesley-Holand rett i. Ho jobbar som leiar for næringsliv og internasjonal utvikling i [Fairtrade Norge](#). På heimesidene til Fairtrade Norge kan vi lese at gjennom krav til råvarebetaling, tryggare arbeidsforhold og beskyttelse av miljøet, bidreg produksjon og handel etter Fairtrade-standardane til eit meir berekraftig jordbruk og eit betre liv for bønder og arbeidarar i Afrika, Asia og Latin-Amerika. Fairtrade er verdas mest kjende og anerkjente sertifisering og merkeordning for rettferdig handel.

– For meg handlar det om fattigdomsreduksjon, og at småskala bønder i utviklingsland skal få betre betaling for råvarene dei dyrkar og ei anstendig løn, slik at dei får dekkja innsatsfaktorar, har ein tryggare jobb og kan sende barna sine på skulen. Vi arbeider for meir rettferdig handel, og eg trur at så lenge handel gjerast på ein berekraftig måte kan det føre til utvikling.

Får bøndene alltid betre betalt med Fairtrade-sertifisering?

– Fairtrade opererer etter ein standard til økonomi, sosiale forhold og miljø. Økonomikrava handlar om at forhandlarane skal betale minimumspris for råvarene. Når marknadsprisen på for eksempel kaffi går opp, får også bøndene den prisen, men går marknadsprisen ned vil dei alltid få minsteprisen. Fairtrade-minimumsprisen fungerer som eit sikkerhetsnett. Er marknadsprisen høg over tid, vil også minsteprisen justerast opp.

Korleis kjem det fleire bønder inn i ordninga?

– Jungeltelegraphen er viktig mange stader. Bønder ser til naboar som er med i Fairtrade-ordninga, og får innblikk i dei positive sidene ved det. Nokre blir med fordi næringslivsaktørar vil samarbeide med Fairtrade-bønder. Omkring 80 prosent av dei sertifiserte driv småskala produksjon, som kakao, kaffi og bomull. Dei resterande er plantasjeproduksjon, som banan og blomar. Småskala bønder organiserer seg i sertifiserte kooperativ, og produsentnettverket lærer opp bøndene i sertifiseringskrava. Gjennom kooperativet kan dei selje avlingane samla, og stå sterkare i forhandlingar.

I tillegg til minsteprisen får dei også ein premiumpris som kooperativa brukar til lokale initiativ; skular, skulemateriell, helseprosjekt, og utbygging av infrastruktur.

Med andre ord, når vi kjøper Fairtrade-merka kaffi, sjokolade eller nøtter, går ikkje pengane



Økologisk
Norge



berre til produksjonen, men også til å bygge opp lokalsamfunna. Det høyrast ut som at dette er ein veldig god måte å ete verda betre?

– Ja, det stemmer. I tillegg til det økonomiske og sosiale, er det også krav knytt til miljø: mindre bruk av kjemikaliar; oppmøding til å drive økologisk landbruk; krav til vassforbruk og forbod mot GMO; fokus på biologisk mangfald og avskoging, for å nemne noko.

Kva er ditt tips til korleis vi kan ete verda betre?

– Velge produkt du er trygg på at har ei berekraftig verdikjede, der du veit at det er stilt nokre krav og at det ligg eit godt sertifiseringssystem i botn. Det kan vere Fairtrade, Ø-merket eller Svanen til dømes. I tillegg til å tenkje over kva du legg i handlekorga, er det vel så viktig å sørje for at maten blir brukt. Mitt andre tips er å minimere matsvinnet. Bruke sansane framføre å sjå på datomerkinga.

fairtrade.no

Fairtrade legg til rette for tettare kontakt mellom råvareproduserande bønder og arbeidrarar, kommersielle aktørar som kjøper og selger råvarene, og folk og samfunn som til slutt kjøper det ferdige produktet. Meir av dette må jo gjere verda betre, tenkjer eg. Mens Fairtrade rettar blikket utover i verda har vi ein annan organisasjon her i Noreg som set norsk økologisk landbruk på folk og fe sin agenda.

Vil du stikke fingeren i jorda?

Økologisk Norge er ein ideell medlemsorganisasjon som samlar alle med interesse for økologisk mat, landbruk, miljø og helse. Det er jo ikkje lite. Kven er alle? Og kva gjer dei for å samle dei? Eg ringer Markus Brun Hustad, leiar for prosjektet *Dyrk framtida – flere skolehager i Norge*. Han står midt i ein grønsaksåker på Tveita, og eg høyrer vatningsanlegget gå i bakgrunnen. I tillegg til å vere organisasjonsrev er han også gartner på Tveten andelsgård. Men fyrst, Økologisk Norge – kan du seie med dine ord kva som ligg i å samle alle med interesse for økolandbruket?

– Mange av prosjekta våre handlar om å skape møteplassar mellom bønder og forbrukar, i tillegg til å samarbeide med bedrifter som ønskjer å satse på økologisk mat. Vi gir råd til arrangement som vil ha økomat på menyen; samlar heile Noreg kring ei feiring av økologisk mat under den årlege Økouka; formidlar oppskrifter og tips til ein grønare kvardag gjennom medlemsbladet Ren Mat; jobbar for å få fleire økobønder gjennom Landbrukets Økoløft, for å nemne noko.

Ditt prosjekt handlar om å få fleire og meir varig bruk av skulehagar. Kvifor er det så viktig å stikke fingeren i jorda?



SKOLEHAGEKURS I REGI AV ØKOLOGISK NORGE. FOTO Birgitta Eva Hollander

– Vi ser stor verdi av at folk kjem tett på landbruket – det gir auka forståing av kva arbeid som ligg bak maten, og kan føre til at vi gjer andre val når vi går i butikken. Dei vala vi tek når vi handlar og lagar mat kan bidra til noko du trur på. I prosjektet skal vi etablere 10 skulehagar i Oslo og Viken, og lage ei skulehagehandbok – slik vi har gjort for andelslandbruk. Vi vil dele dei erfaringane som finst med å drive ein skulehage, alt frå det pedagogiske og til det praktiske, og vise at det går an å få det til.

Andelslandbruk ligg også Markus tett til brystet, naturleg nok sidan han står med jord under neglene og plukkar ugras. Andelslandbruk er eit samarbeid mellom bønder og forbrukarar kor ansvar for avling og økonomi delast.

– Andelslandbruk og skulehagar, vaksne og barn som tek del i matproduksjonen, er etter mi mein- ing med på å ete verda betre. Internasjonal forskning visar at barn som dyrkar grønnsaker et meir grøn-

saker, blir mindre redd for mangfaldet av frukt og grønt, og får betre fysisk helse. Når samfunnet og skulen i auka grad digitaliserast, trur vi det er eks- tra viktig å jobbe fram aktivitetar i samfunnet som held på kontakten med natur og miljø.

Forsking bekreftar altså dei positive effektane av å fylle liva våre med meir dyr og jord. Det er vel også mange av oss som har minne frå barndommen – naboen som hadde gulrøter i hagen, drog dei opp, tørka dei på graset og delte gledelig. Eller sprø og søte eple du knaskar i deg på fortauet etter å ha vore på slang, sure ripsbær frå mormor sin hage, og rabarbra med sukker på. Det formar oss. Og har vi ikkje naboar med gul- røter kan vi spørre organisasjonar som Økolo- gisk Norge kva vi kan gjere for å ete verda betre.

okologisknorge.no

Vil du vere med å ete verda betre kan du leite her og finne svar:

DEBIO Vil du ha ein garanti for at maten du kjøper er økologisk? Debio er garantisten for at varer merka med det grønne Ø-merket er produsert etter økologiregelverket. Debio besøker alle verksemdar med Debio-godkjenning kvart år for å kontrollere at reglane vert følgt.

I tillegg til Ø-merket, kan valømerka i bronse, sølv og gull brukast i serveringsbransjen eller matvarehandel for å vise fram mengde økologisk mat. Medan Debio kontrollerer, jobbar DebioInfo med formidling og rettleiing. Prisutdelinga Matprisen vert arrangert årleg, og gjennom rettleiingstenesta Matvalget tilbyr vi kurs og skreddersydde løysingar for kjøken som ønskjer å servere berekraftige måltid.

debio.no | matvalget.no | matprisen.no

MILJØMERKET SVANE Lurar du på korleis du kan pakke og servere mat meir miljøvennleg? Svane-merket er det offisielle miljømerket i heile Norden, og sertifiserer både matemballasje, serviettar, stearinglys, kaffifilter og andre eingongsartiklar.

Svanemerket stiller krav til miljø, etikk og helse, for at vi skal kunne ta informerte og gode val i butikken. Dei jobbar med miljømerking innan mange ulike produktgrupper – hushaldning, hudpleie, hus og byggvarer, papirprodukt, vask og reingjer- ing, hotell og servering, med meir.

svanemerket.no

ANDELSLANDBRUK.NO Vil du lære å dyrke mat og ha tilgong på ferske grønnsaker? Andelslandbruk er eit samarbeid mellom bønder og forbrukarar der ansvaret og avlingane delast. Andelslandbruk jobbar for berekraft i alle ledd; både for jorda, planter, dyr, bonden og forbrukar.

På denne sida kan du finne ut som det finst andelslandbruk i nærleiken av deg, og korleis du kan vere med.

ØKOLOGISK.NO Har du generelle spørsmål om økologisk mat? Denne heimesida skal gi deg inn- sikt og kunnskap om økologisk mat og landbruk, slik at du kan ta informerte val og at interessa i samfunnet for økologisk mat aukar.

Økologisk.no drivast i samarbeid med Matmerk, Debio, Økologisk Norge og Agropub.

KORE Vil du ha meir kunnskap og vite meir om forskning innan berekraftig matproduksjon? Kore er ein ideell interesseorganisasjon som, i sa- marbeid med Vitenparken Campus Ås, jobbar for og med formidling av norsk og internasjonal mat- og jordbruksforskning.

Kore driv ei forskingsdatabase, og arrangerer mel- lom anna foredrag og skriveseminar for forskarar, skribentar og kommunikasjonsarbeidarar.

kore.no

NIBIO Er du interessert i forskning og utvikling innan mat og landbruk? Norsk institutt for bioøkonomi (NIBIO) forskar og leverer kunnskap om mat- og planteproduksjon, miljø, kart, areal- bruk, genressurser, skog, foretaks-, nærings- og samfunnsøkonomi. Dei held til i heile landet, frå nord til sør. Dei bidreg til forskning som utviklar det økologiske landbruket, og studerer mellom anna produksjonssystem og miljøeffekter.

nibio.no/tema/mat/okologisk-landbruk

BIOLOGISK-DYNAMISK FORENING Du har kanskje sett Demeter-merket på vin eller andre matvarer? Demeter-merka mat er produsert etter økologisk regelverk med tilleggskrav for det biologisk-dynamiske. Kontroll av Demeter-produsentar var forløparen til det som vart Debio på midten av 80-talet.

Foreningen spreiar kunnskap og interesse for den biologisk-dynamiske jordbruksmetoden, ernæring og naturforvaltning i ein heilskapleg kulturell samanheng.

biodynamisk.no

SOGN JORD – OG HAGEBRUKSSKULE Vil du bli bonde? Dette er ein vidaregåande skule med elevar frå heile landet i alle aldrar. Her finn du eit jordnært og sterkt fagmiljø innan husdyr, grønsaker, frukt, foredling, garden som ressurs og mykje meir. Heile skulegarden er økologisk.

Undervisning kan følgjast både som heilårsstudent på plassen, eller samlings- og nettbasert.

sjh.no

NORSK LANDBRUKSRÅDGIVNING Er du bonde? Då veit du at norsk landbruksrådgiving tilbyr rådgiving i økologisk produksjon over heile landet.

Vil du legge om til økologisk? Her kan du få rådgiving før, under og etter omlegging til økologisk produksjon.

nlr.no

FAGSKOLEN INNLANDET Vil du drive med landbruk som bonde, rådgivar eller kvalitetsrevisor? Fagskolen Innlandet tilbyr, i samarbeid med Debio eit studie innan økologisk landbruk. Studiet gir mellom anna kunnskap i landbruksøkonomisk driftsleiing, strategiske vurderingar for foretaket.

fagskolen-innlandet.no/studier/landbruksfag

AGROPUB Lurar du på noko som helst med dyrking av økologiske grønsaker er dette puben du bør ta ein tur innom. Agropub er den leiande norske nettstaden for kunnskap om økologisk landbruk og agronomi. Sida eigast og drivast av NORSØK, og alt som ligg her er fundert i både forskning og praktisk erfaring.

agropub.no

NORSØK Er du interessert i forskning og utvikling innan økologisk landbruk? NORSØK er ei privat og sjølvstendig stifting, og eit nasjonalt senter for tverrfagleg forskning og kunnskapsformidling for å utvikle økologisk landbruk.

norsk.no

NOFIMA Skal du utvikle ein bedrift, stor eller liten, som skal produsere økologisk mat, kan Nofima hjelpe. Der kan du gjennom Økologiprogrammet få bistand til produkt- og prosessutvikling, besøkssordning, og kompetansebygging og kurs.

Nofima er eit av Europas styrste næringsretta forskingsinstitutt innan akvakultur, fiskeri og matindustri.

nofima.no/program/okologiprogrammet

Ein skal halde blikket klart og tunga beint for å få meir økologisk kjøt på beina og forhåpentlegvis på bordet. Ekspertane er omkring oss, fulle med kunnskap og erfaring, og organisert i ulike formar og fargar. Mange er klare til å gi svar på spørsmåla dine i både teori og praksis. Veit du kva du er ute etter er eg sikkert på at du finn det. Anten du er som tanta mi og vil dyrke eigen mat; lurar på korleis ungen din kan vere med i ein skulehage og barnehagen kan få ein meir berekraftig meny, eller korleis du enklare skal kunne ta gode val i butikken. Er du i tvil kven du skal spørre kan du alltid gi eit vink til oss i Debio – og vi vil vise deg vegen.



Økologiprinsippet burde være bærebjelken for all matproduksjon, også innen konvensjonelt landbruk.

Karen Lykke Syse,

FØRSTEAMAUENSIS – SENTER FOR UTVIKLING OG MILJØ, UIO

Spis verden bedre!

MATVALGET



MATPRISEN

LES MER OM KAMPANJEN PÅ [DEBIO.NO](https://debio.no)





Hva vil det egentlig si at mat er norsk, at det er lokalt og kortreist? Vi skjønner godt hva det vil si at en gulrot kommer fra en gård i Østfoldstraktene eller at melka kommer fra ei ku i Tolga, men med en gang vi kommer til en grad av bearbeiding kan det bli mer komplisert. Er det lokalt om en av hovedingrediensene kommer fra nabolaget, mens resten av ingrediensene har reist langt? Er det norsk om råvaren er norsk, men reiser utenlands for foredling?

Tekst: PETER MØLLER

Foto: ÅSMUND SEIP | HEIA FOLK

Det er egentlig det vi vil holde på –
at de gamle sortene har sine
kvaliteter som vi ikke må miste.

Mange har hørt om den tyske renhetsloven av 1516 som sier at øl skal bestå av vann, byggmalt og humle, men det er kanskje ikke like kjent hva byggmalt egentlig er eller at dette nesten uten unntak importeres fra utlandet. Vi har besøkt Halfdan Lie Svalheim og Kjersti Gravningen som bor på gården Nordre Lie 17 km sør for Kongsberg. På gården har det vært dyrket økologisk korn i flere år og nylig startet de Malteriet i det gamle fjøset. Med korn fra egen åker og store ombygde ståltanker fra Lilleborg, har de begynt å lage noe som knapt produseres her i landet.

FØR MAN KAN LAGE MALT, MÅ MAN HA KORN.

Halfdan tok over gården etter foreldrene i 1987 og har tidligere også hatt blant annet ammekyr og frittgående svin, men driver nå stort sett korn- og frøproduksjon. I 2001 la han om til økologisk drift. Gården er på omtrent 200 dekar dyrket mark, men han leide først en nabogård og siden driftet han flere nabogårder som ble lagt om til økologisk drift. Nå driver han 650 dekar økologisk. I omleggingsperioden ved årtusenskiftet var det en stor rekruttering av økologiske korndyrkere. Halfdan fant etter hvert ut at de gamle kornsortene var mer egnet for økologisk drift.

– Jeg har jo hatt interesse av å dyrke og videreføre de gamle sortene. Vi fant ut at de disse gamle bygg-, havre- og hvetesortene har bedre dyrkningsmessige egenskaper i økologisk dyrkning enn de konvensjonelle som bare er omformert til økologisk bruk. Eldre sorter har lengre strå og dypere rotsys-

tem for å ta opp næring. De har også rikere næringssinnhold og, synes vi, mer smak.. Foredlingene av kornsortene har vært styrt av tekniske ting basert på blant annet krav fra bakeriene og at kortere strå er bedre for skurtreskeren og fører til raskere tresking. Det er egentlig det vi vil holde på – at de gamle sortene har sine kvaliteter som vi ikke må miste.

Halfdan snakker varmt om egenskapene til de gamle kornsortene. Flere av dem klarte seg godt under tørkesommeren 2018.

– I 2008 var jeg med på å starte Økologisk spesialkorn. Vi var en del bønder som dyrket gamle kornsorter, som emmer, spelt og svedjerug. Vi mente vi ikke fikk godt nok betalt for kvaliteten på de gamle kornsortene og at vi derfor måtte omsette dem selv. Det var en god tanke og det har jo funget bra! Økologisk Spesialkorn AS har hatt god utvikling siden starten. Gjennom å dyrke de gamle kornsortene kom jeg også over den gamle norske byggsorten Domen.

Man tenker kanskje at hvete er hvete og bygg er bygg, men så enkelt er det ikke. Alle typer korn finnes i flere sorter, både økologiske og konvensjonelle.

– Domen viste seg å være en norsk byggsort som har vært brukt til malting på 1950-tallet. Den ble faktisk eksportert som maltbyggsort til Nord-Amerika, hvor den har vært krysset inn i flere nordamerikanske sorter. Det er rett og slett en spesiell byggsort: Domen er den eneste økologiske maltbyggsorten her til lands. I Norge har vi liten



tradisjon for å krysse og avle frem korn med hensyn til malting, vi forsker mest på førbygg, mens i andre europeisk land så er det i all hovedsak maltbyggsorter man forsker på.

– Siden jeg fant ut at vi dyrka et maltbygg som vi da brukte til mølla, har jeg gått med ideen om å malte det. Kjersti og jeg deltok på et kurs i København om malting og det var starten. Der traff vi også andre som gikk og tenkte på det samme og sammen startet vi noe som het Norsk Håndverksmalt. Dette skulle være et samvirke og et forum for alle som ønsket å begynne med gårdsalting.

Kjersti forklarer oss hvordan det begynte.

– I forbindelse med Norsk Håndverksmalt, var vi jo i gang med å tenke på malting. Selv om vi hadde et norsk maltkorn som Domen, så var malting nedlagt i Norge. Dette skyldtes delvis pris, men også delvis fordi mange påsto at du ikke kunne dyrke maltkorn her til lands. Fra 2015 og til og med 2018 gjennom-

førte vi kontrollerte forsøk, både økologiske og konvensjonelle, på minst åtte sorter hvert år. Det ble studert i felten, men også analysert i fulle korn- og maltanalyser og senere testmaltet ved et institutt i Tyskland. Vi fikk ordentlig godt tallmateriale og når Halfdan sier at «vi synes Domen er en god malt-sort», så er det godt dokumentert. Det er en gammel sort som har litt mindre korn enn nyere sorter, men blir likevel godt malt. I forsøkene har vi også funnet andre gode maltsorter, men Domen er den vi bestemte oss for å bruke i økologisk produksjon.

– Forsøkene ble støttet av Innovasjon Norge. Vi hadde også med Yulia Seeger, hun er en maltekspert som tidligere jobbet som kvalitetssjef for Avangard, det største malteriet i Russland, og har vært og er vår mentor gjennom prosessen.

Tidligere var det melkeproduksjon i lokalet, men de bygde om fjøset for å lage malteri. Mye av materialene er gjenbrukt i det nye lokalet. I

rommet hvor maltingen foregår står det tre store metalltanker. Tankene er også gjenbrukte og har vært på gamle Lilleborg fabrikk i Kristiansund.

– Lilleborg flyttet drifta fra den hundre år gamle såpefabrikken til Sverige, så vi kjøpte tre av tankene deres. I de to 3000 literstankene har det vært Solidox tannkrem, og disse brukes i dag til bløtlegging. Den store 15 000-literstanken er bygget om til *spiring*, tørking og risting.

FRA BYGG TIL BYGGMALT

Fra gammelt av het det «tre dager i bekken og tre dager i sekken». Slik var huskeregelen for hvordan man forvandlet bygg til byggmalt. Men hvordan lager man det egentlig?

Kjersti forteller oss at malting egentlig bare er spira korn. Øl brygges ikke på stivelsen i kornet, men på de ulike sukkerartene som utvikles i spireprosessen. Bygg har et høyt enzympotensial og det er disse enzymene som bryter ned stivelsen til gjærbart sukker. Som bonde starter prosessen allerede høsten eller våren før, men

selve maltingen starter etter at kornet er tresket. Kornet tørkes først ned.

– Kornet bør tørkes ned til 13-14 prosent vann for lagring. På råvarelageret gjennomfører vi analyser av kornet og sjekker blant annet proteininnhold, fuktighet, og eventuelle soppforekomster (mykotoxiner). Alt korn har en hvileperiode før det er spiredyktig, og lengden på perioden er avhengig av forholdene på høsten. Høsten 2019 var veldig fuktig så det meste av kornet som var treska i Norge var veldig spiretregt. Vi tester både spiretregthet og spiredyktighet i eget laboratorium.

Før malting må kornet renses for bønn og småkorn slik at de største og fineste korna er igjen. Det første skrittet i maltingen er støpin-gen hvor man bløtlegger kornet. Fuktigheten i kornet skal opp fra 13-14 prosent som det er under lagring til 45 prosent. Andre skrittet i maltingen er spiringen.

– I denne fasen må det sikres nok luft til kornet. Det er også viktig med rotering, slik at kornet ikke



vokser sammen via rotanlegg som utvikles. Vi har et automatisk system som styrer temperaturen og lufta gjennom kornet, men vi må følge med på vekten så vi vet at spiren ikke går ut av kornet. Normalt spirer kornet ved 16-18 grader.

Gjennom denne prosessen omdannes stivelsen i kornet til sukker. Det skal spire så langt at spiren akkurat kommer opp i kornet, ikke ut. Når spiren kommer ut av kornet, begynner den nemlig selv å bruke opp dette sukkeret. Kjersti og Halfdan viser meg den store metalltanken hvor kornet forvandles. Ca. to tonn korn prosesseres om gangen.

– Når spiren har kommet langt nok, stopper vi prosessen ved å tørke kornet. Da sender vi inn varmluft på 50-60 grader og tørker det ned igjen til under 10 prosent. Det siste steget i prosessen er da oppvarming i kiln og risting. Oppvarmingsregimet påvirker hva slags malt du får. Litt forenklet kan du si at jo varmere, jo mørkere malt, noe som også gir mørkere farge og egne smaker til ølet.

Når maltet er ferdig ristet, dreies tanken slik at de maltede korna renner ned til en renseinnretning i kjelleren som blant annet gnur av rotanleggene. De blir til grisefør. Resten går til en silo og over til sekker på vekt som sys igjen. Etter det er maltet klart til å brygges med.

Malteriet er ett av tre malterier i Norge, utover noen som produserer spesialmalt, men det eneste av dem som tilbyr økologisk malt.

Når dere snakker med bryggeriene, får dere inntrykket av at de er interesserte i norsk malt? – Bryggeriene har veldig ulike filosofier. Vårt malt er ikke for dem som skal produsere billig øl. Det er for dem som vil produsere noe norsk og noe spesielt, unikt. Kundene våre består både av mikrobryggerier og hjemmebryggere. Mikrobryggeriene står for det største volumet. Faktisk produserer mikrobryggeriet Balder nå et øl som er helt helnorsk med malt fra oss og humle fra gården i Sogn der bestemora til Halfdan kommer fra! Vi har selv begynt som hjemmebryggere for å bli bedre kjent med hvordan maltet vår blir ved enden av næringskjeden.



Folk kjøper øl som er produsert i Norge og tenker ikke over at råvarene kommer fra rundt omkring over hele verden.

Kjersti og Halfdan snakker mye om betydningen av å handle lokalt.

Det har vært mye fokus på å handle lokalt nå under koronapandemien, men det har kanskje ikke vært den samme bevisstheten rundt dette når det gjelder øl?

– Jeg tror egentlig ikke folk er klar over det. Folk kjøper øl som er produsert i Norge og tenker ikke over at råvarene kommer fra rundt omkring over hele verden. Det blir mest «montering» som skjer her i landet. Kjøper du lokalt øl fra norske brygger-

ier og tror at det er et produkt som kommer derfra, stemmer ofte ikke det utover at selve bryggingen skjer der. Å få frem verdikjeden i produktene, er nøkkelen til lokal handel. Hvis du bruker bare importerte råvarer i produkter, er det da egentlig norsk? Det å bruke lokale råvarer er ekstremt viktig om du skal få en lokal smak og en lokal profil. Da må du handle ordentlig lokalt. Det er vi veldig opptatt av – å bruke norsk, gjennomgående.

Hva er de største utfordringene for driften vil



dere si? Er det noe som bekymrer dere?

– Vi bekymrer oss ikke for våre produkter. Vi vet at det vi har er av høy kvalitet og vi er stolte av det vi selger, men jeg er bekymret for naiviteten i det norske folk. Mange tror at de spiser norske produkter og så kommer alle råvarene fra utlandet. Det gjelder ikke bare øl, det gjelder også andre ting, ting vi har på oss, spiser og har i oss. . Det er et paradoks: Vi har 5 millioner ambassadører som kunne fremmet norske råvarer, men gjør det ikke. Det kunne vært så mange flere som kunne vært stolt over å spise og bruke norske produkter.

Om dere ser tilbake i tid,
er det noe dere ville gjort annerledes?

– Jeg ville investert i Malteriet tidligere!

I Debio har vi slagordet «Fordi du bryr deg».
Hvorfor bryr dere dere?

– Halfdan valgte å dyrke økologisk korn. Han er in-

teressert i de gamle kornsортene og bryr seg om at de er i bruk og det genetiske opphavet ikke bare forsvinner. Selv om kornproduksjonen er noe vi er godt fornøyd med, er det litt stusslig å bare levere fra seg en råvare som har så stort potensiale, syntes vi. Når vi nå produserer malt, kan dette brukes direkte til øl, whisky, barnemat, frokostblandinger, baking av brød og kaker og mye mer. For oss er det en god videreføring av produktene som gården lager, og det skaper også flere arbeidsplasser her på gården. Det å starte Malteriet var en fantastisk mulighet for oss å kunne ta styringen over en større del av verdikjeden til kornet, og i likhet med de gamle kornsортene holde i hevd lokal produksjon av noe som ofte overlates til utenlandske storaktører.

«Øl er i alle fall øl» sang Alf Prøysen. Det kan så være, men malt er ikke bare malt. Vi kjøper med oss en sekk med Dømen-malt og drømmer om å brygge vårt eget øl.



**– Nå må du ikke
være umaksredd!**



Det sa min mor. Å velge de enkleste løsningene på bekostning av det man innerst inne vet hadde vært riktig, lå ikke i trøndersjela vår. Umaksredd er heller ikke mellomnavnet til vestlendingen Ronny Nilsen – kjøkkensjef på Olaviken alderspsykiatriske sykehus utenfor Bergen. Det må en fin miks av verdier, respekt, stahet og konkurranseinstinkt til for å oppnå det han har oppnådd.

NKS Olaviken alderspsykiatriske sykehus

ligger på Askøy utenfor Bergen.

Spesialisthelsetjenestetilbud innen psykisk helsevern og med driftsavtale med Helse Vest RHF.

Sykehuset gir tilbud om utredning og behandling til mennesker med alderspsykiatriske lidelser og demenssykdommer.

I tillegg driver NKS Olaviken en døgnavdeling på spesialsykehjems-nivå for pasienter med Huntingtons sykdom. Avdelingen har driftsavtaler med ulike kommuner i landet.

NKS Olaviken alderspsykiatriske sykehus AS er eid av Bergen sanitetsforening.

Tekst: ANN KRISTIN MØSTH WANG

Foto: OLAVIKEN

Olaviken var i utgangspunktet kjent for bra mat, men satte seg på et tidspunkt litt fast. Det var mer ferdigprodukter enn hjemmelaget mat da Ronny Nilsen overtok som kjøkkensjef i 2015. Etter en tur til Danmark på besøk til bærekraftige sykehus i København lot han seg inspirere. Han bestemte seg for å lage all maten fra bunnen av. Etter ett år hadde Olaviken spart 100 000 kroner, og fått maten inn som en del av terapiarbeidet og i strategiplanen for sykehuset. Kjøkkensjef Ronny var klar for en ny utfordring.

Hva med økologi? spurte direktør Frode Wikne. Og havremelk til kaffen?

Økologisk kaffe syntes Ronny var en god ide, men havremelk? Nei! Her skulle det drikkes skikkelig melk, og ganske raskt var det både økologisk grøt, kaffe og helmelk til frokost.

Sjefen nevnte at det fantes et slags diplom for satsning på økologisk. Han refererte til Debios valørmerker i bronse, sølv og gull. Da tar vi gullet, sa Ronny. Det er ikke noe gøy å gjøre ting halveis.

Økologicaloppen var i gang! Og Ronny jobber systematisk.



Hva skal til for å lykkes?

God oversikt, og store og smarte innkjøp. Det krever også at vi vet nøyaktig hvor mye råvarer vi trenger til enhver tid. Derfor brukte vi mye tid i forkant til ren kartlegging av behov, forklarer kjøkkensjefen.

Man må tenke helt nytt når det kommer til innkjøp, finne nye produkter og produsenter. Lage gode oversikter over hva som finnes innenfor innkjøpsavtalene og hvordan man kan handle utenom.

Vi jobber hele tiden med å være på tilbudssiden. Vi vil ikke bare være en adskilt avdeling. Vi vil bidra med ideer til hvordan vi kan forbedre mattilbudet til det beste for hele sykehuset, med tanke på både bærekraft, ernæring, trivsel og kultur.

Siden vi har kjøkkenet på huset kan vi hive oss rundt og lage den maten som brukerne selv har lyst på. Vi endret måltidsrytmen og la til ekstra målti-

der tilpasset pasientene. I tillegg har vi dagsmenyer med informasjon om, og historien til enkelte råvarer: Hvor de kommer fra, hvordan de produseres og brukes, og litt om matkultur. Slik styrkes også samtalen rundt bordet.

Men det mest vesentlige for å lykkes i en omleggingsprosess er å ha ledelsen i ryggen, og at den gir trygghet for prosjektet, sier Ronny.

På Olaviken er det stor fokus på å lage mat fra bunnen av.

Maten som lages på Olaviken handler om det norske kjøkken, inkludert «ny-norske» favoritter som pasta, moussaka og lasagne. Det er viktig at vi lager kjente smaker, påpeker Ronny. Men etter omleggingen har det også dukket opp nye råvarer på kjøkkenet.

Vi forsker på hvordan vi kan bruke mer bønner, linser og korn, mer grønnsaker og mindre kjøtt. Vi har en mye grønnere meny, men kaller det heller grønnsaksomelett og kornbratwurst enn vegetar. Det fungerer bedre. Vi har ikke ernæringssekspert-er tilgjengelig på huset. Derfor bruker vi kostveiledere, i tillegg til Matvalgets seks råd for *Et bærekraftig måltid*. Jeg er sikker på at vi har et sunnere mattilbud nå enn før. Mer grønt, korn og fisk!

Ronny er leder i Kost- og ernæringsforbundet i Hordaland. Han brenner for at flere institusjoner skal få sitt eget kjøkken.

Alle erfaringer tilsier at det er flere fordeler med å lage maten lokalt, mener Ronny. Maten kan tilpasses den enkelte pasients behov. Det sikrer bedre ernæring, bedre helse, mindre medisiner og høyere trivsel.

På Olaviken er maten en del av behandlingen. I tillegg til ernæring og måltids glede kan vi for eksempel ta en tur ut i hagen for å plukke bær, la pasientene få være med å lage sylte, eller mate grisene. Det involverer pasientene på en helt annen måte. Ofte finner gamle minner veien tilbake til hukommelsen.



Alle erfaringer tilsier at det er flere fordeler med å lage maten lokalt, mener Ronny. Maten kan tilpasses den enkelte pasients behov. Det sikrer bedre ernæring, bedre helse, mindre medisiner og høyere trivsel.

Å lage mat fra bunnen av er også politikk. I Norge har trenden i mange år vært å stenge ned institusjonskjøkken og kjøpe middagsmat fra store produksjonskjøkken – mat som tilberedes som sous-vide og varmes opp på avdelingskjøkken. Vår måte å drive kjøkken på representerer en mer bærekraftig politikk.

I tillegg kommer aspektet med rekruttering til kokkefaget inn. En stor utfordring i dag er at det rekrutteres for få unge inn til kokkefaget, og faget er viktig for bevaring av håndverk, matkultur og kunnskap

om råvarer. Når vi lager skikkelig mat i institusjonskjøkken utvider vi arbeidsmarkedet for kokker. Da kan institusjonskjøkkenet være en like spennende læreplass som et restaurantkjøkken, med langt bedre arbeidstid og forutsigbarhet.

Hvordan jobber dere med matsvinn?

Å redusere matsvinn er en vesentlig faktor i et bærekraftig kjøkken. Vi tar vare på all overproduksjon, og matrestene dukker gjerne opp som «Ukens joker». Da kan det bli kjøttkaker til en avdeling, og fiskekaker til en annen. Her går ingen ting til spille!

Hva inspirerer deg?

Å bruke økologi og bærekraft som grunnlag for de prioriteringene jeg gjør, er en verdi som kjennes riktig. Å ta vare på naturen, ha respekt for de menneskene vi lager mat til, å kunne gjøre en innsats for de generasjonene som kommer etter oss. Det er «tenk lokalt – handle globalt» i praksis. I tillegg liker jeg utfordringen i det. Et lite element av sport skaper spenning. Jeg elsker jobben min. Jeg funderer og grubler og kan våkne på morgenen med nye oppskrifter i hodet. De andre ansatte lar seg inspirere og tar med seg ideer hjem. Det var litt mumling i starten, men nå heies den grønne bølgen fram.

Vi har nettopp hatt revisjon, det gikk greit. Nå venter vi på at revisorene hos Debio skal gi oss endelig svar. Vi satser på sølvmerket. Venter i spenning!

(Ronny ventet ikke forgjeves. Etter vi intervjuet ham er godkjenningen kommet på plass og Olaviken kan nå skilte med valørmerket i sølv. Gratulerer!)

Hva med pasientene?

Har omleggingen endret noe for dem?

Ja, vi ser at pasientene trives og legger på seg, blir friskere og går styrket ut av oppholdet på sykehuset. Det er også mer ro og god stemning i avdelingene.

Hva har vært vanskelig?

Tja, det er ikke uten utfordringer. Det er mange



Jeg motiveres også av sertifiseringen til Debio. Det er lettere å jobbe mot et mål, det blir som en belønning etter hardt arbeid. Det trigger konkurranseinstinktet.

hensyn som skal tas, det er ikke bare maten som skal være bærekraftig.

Jeg må gjøre mange prioriteringer. For eksempel med hensyn til det som kalles ytre miljø. Dette er alle faktorene før og etter vi lager mat. Hvordan råvarer blir transportert hit, matsvinn, avfallshåndtering, emballasje og selvfølgelig må jeg passe på økonomien i det hele. Det er ikke alltid økologien som vinner.

Da vi startet med økologisatsingen var prisene på økologiske varer betydelig høyere hos våre leverandører, men jeg registrerer med glede at prisnivået har sunket.

Nå ønsker jeg å finne noen i nærheten som produserer økologisk og som kunne tenke seg å samarbeide med oss. Vi kan jo ta imot hele dyr og store kvanta, bearbeide dette selv og bruke det utover året. Og så blir det spennende nå hva de nye nasjonale innkjøpsordningene for sykehusforetakene kommer fram til. Vi trenger løft fra alle hold.

Hvordan har du fått med deg resten av personalet?

Vi har vært på studieturer til Danmark og besøkt institusjoner der som satset økologisk og omstruk-

turente organiseringen av mat og kjøkken for over 10 år siden. Det er inspirerende og lærerikt og gir oss mot til å gjøre det samme her. Det er en ganske stor endring, en annen måte å tenke på. Så selv om jeg kan lage systemer og skape endringer, er det allikevel ikke alltid lett å overføre ideene og verdiene videre, men tålmodighet er en dyd. Det går sport i det når de andre ikke forstår. Da blir jeg sta og tenker at til slutt så går det. Jeg er ganske utholdende. Og litt etter litt endres holdningene.

Koronaen endret drastisk på daglig rutiner for Ronny og resten av staben på kjøkkenet. Kantinen er midlertidig stengt og de kan ikke være ute i hver avdeling sammen med pasientene for å lage mat. Det har påvirket utvalg, mengde og omsetning.

Vi går litt på halv maskin nå. Jeg gleder meg virkelig til vi kan starte produksjonen igjen. Da skal vi få besøk av Matvalget.

Det er viktig med inspirasjon og faglig påfyll. Vi skulle egentlig hatt Matvalget her både i vår og i høst. Nå satser vi på at de kommer til våren igjen.

Hvis landbruks- og matminister Bollestad om på besøk og du kunne ønske deg hva du ville fra henne, hva ville det vært?

Da ville jeg sagt at hun skulle holde seg til målsetningen om mer økologi, slik at vi kan få mer økologisk matproduksjon i distriktene. Ja til mer økologisk lokalmat. Det hadde vært bra!



Økologiske driftsformer uten bruk av kjemisk-syntetiske plantevernmidler og mineralgjødsel, kombinert med vekstskifte, har positiv effekt for biologisk mangfold, jordkvalitet og jordstruktur.

Økologisk jordbruk bidrar til å gjøre norsk jordbruk generelt enda mer miljøvennlig.

Olaug Bollestad,
LANDBRUKS- OG MATMINISTER (KRF)

Spis verden bedre!

MATVALGET



MATPRISEN

LES MER OM KAMPANJEN PÅ [DEBIO.NO](https://debio.no)

MATPRISEN
2020

I år kommer
MATPRISEN
hjem til deg!

7. DESEMBER
KL. 20.00
PÅ MATKANALEN

Følg med på
facebook.com/matprisen

MATPRISEN 2020

MATPRISEN 2020 PRESENTERES AV



TAKK TIL SPONSORENE 2020



ØKOLOGISK.NO



NORGES BONDELAG



NØRES



TAKK TIL JURYN 2020

Juryen er en bredt sammensatt gruppe med ulik kompetanse og tyngde innen matpaletten i Norge. Alle i juryen har fokus på bærekraftig matproduksjon.

Andreas Viestad, forfatter, journalist og matskribent
Elise Matilde Malik, daglig leder i Stiftelsen Kore
Ingrid Kleiva Møller, fagrådgiver i Framtiden i våre hender

Marte von Krogh, teamleder i Matvalget. Juryleder
Stina Mehus, gårdbruker på Eiketoppen
Thomas Horne, forfatter og foredragsholder

MATPRISEN 2020

Matprisen arrangeres ved hjelp av mange dyktige folk,
og uten våre gode samarbeidspartnere ville det ikke vært mulig for oss
å lage Matprisen slik den er i dag.

Vi tok en prat med de fire hovedpartnerne våre,
REMA 1000, Coop, MENY og Millum
om hva de selv tenker om økologi og bærekraft.

FOTO: Per Sollerman



FOTO DENNE SIDEN: Joachim Sollerman

MATPRISEN VIL TAKKE VÅRE SAMARBEIDSPARTNERE, COOP, MENY, REMA 1000, MILLUM, ØKOLOGISK
NORGE, NORGES BONDELAG, NORES, TINE OG ØKOLOGISK.NO, FOR AT DERE GJØR MATPRISEN MULIG!

Hvorfor vil dere være med som samarbeidspartner til Matprisen?

Bærekraftig mat er noe vi i REMA 1000 er opptatt av og vi er stolte av å kunne bidra til Matprisen som hyller bønder, produsenter, kokker og formidlere som er brenner for nettopp dette.

Hvor i bedriftens visjon og mål finner vi økologien?

Vi mener økologi skal være tilgjengelig for alle som har lyst til å spise sunn og bærekraftig mat. Et av de beste verktøyene for det i dag er økologi. Som lavprisaktør er vårt mål derfor å øke volumet på disse varer slik at prisene på økologi blir lavere. Kundene finner økologiske produkter i en rekke varekategorier, i tillegg til vår spydspiss Kolonihagen.

Hvordan bidrar dere til at forbrukeren kan være med og spise verden bedre?

Stadig flere kunder er opptatt av hva produktene de kjøper inneholder, hvor de er produsert, og hvordan de påvirker miljøet. Som dagligvareaktør er det viktig for oss å være vårt ansvar bevisst og forvalte kundenes tillit på en god måte.

For å gjøre det enkelt å ta smarte og gode valg har vi fokus på å øke andelen bærekraftige varer. Dette innebærer blant annet å øke utvalget av sertifiserte og økologiske varer.

Vår spydspiss på økologisk og bærekraftig mat er Kolonihagen som siden 2016 har utviklet over 90 produkter eksklusivt for REMA 1000. Alle produktene er nøye utvalgt slik at kunden skal være trygg på at det ikke kun er god smak og kvalitet, men at de er produsert i tråd med naturen på en bærekraftig og etisk måte. Produktene fra Kolonihagen finner man i kategorier som blant annet ferskvarer, meieri, tørrvarer og bakeri. Videre er norske og lokale varer viktig, ikke minst sesongvarer som rotgrønnsaker, sjømat og lam.

Kaia Østbye Andresen

sjef for samfunnsansvar
og bærekraft i REMA 1000

Kåre Abrahamsen er grisebonde i Vestfold
og leverer kjøtt til Kolonihagen og REMA 1000



Hvordan jobber dere med markedsføring av økologiske varer?

Markedsføring av økologiske varer skjer fortrinnsvis gjennom merkevaren Kolonihagen, men også gjennom sosiale medier og mer tradisjonelle kanaler. Etterspørsel etter økologiske varer kan være varierende og markedsføringen tilpasses gjerne deretter.

Finner man økologiske varer i REMA 1000-butikker i hele landet?

Vi har økologiske produkter i alle våre butikker, men utvalget kan naturligvis variere ut ifra etterspørsel. Mange av produktene til Kolonihagen er å finne over hele landet, i tillegg til blant annet frukt, grønnsaker og barnemat.

Hvorfor vil dere være med som samarbeidspartner til Matprisen?

Coop er etablert for å bidra til våre 1,8 millioner medeieres beste. Derfor er omtanke for mennesker, miljø og dyr og en bærekraftig utvikling viktig for oss. Matprisen er viktig for å synliggjøre og støtte aktører som bidrar til å øke interessen for og oppmerksomheten om det bærekraftige måltidet. Coop er derfor stolt samarbeidspartner til Matprisen.

Hvor i bedriftens visjon og mål finner vi økologien?

Coops verdier speiler flere av økologiprinsippene. Coop driver en bærekraftig virksomhet og skaper positive verdier for mennesker, miljøet og Coop. Økologisk produksjon har vært, er og skal være et viktig element i vårt arbeid for en bedre matproduksjon.

Hvordan bidrar dere til at forbrukeren kan være med og spise verden bedre?

Norske, lokale råvarer og sesongprodukter er helt sentralt for Coop. Vi har gjennom årene utviklet tett og godt samarbeid med lokale leverandører av fantastiske produkter. Sesongvariasjonene skal vises i våre butikker. Vårt arbeid med sunnhet og helse gjenspeiles i en sterk satsing på frukt og grønt, og vi prioriterer norsk så langt det lar seg gjøre, også innen økologi.

Hvordan jobber dere med markedsføring av økologiske varer?

For et år siden ble alle Coop Mega-butikkene Debio-sertifisert som første dagligvarekjede i Norge. Dette er et betydelig løft som gir store muligheter for enda mer økologi til kundene. Økologi er således en integrert del av Coop Megas profil og markedsføring. Samtidig videreutvikler vi markedsføringen av økologi i Coops

Knut Lutnæs

Miljøsjeff i Coop

Kjetil Kvarteig er ferskvareressjeff på Coop Mega Røros og kategoriansvarlig for lokalmat i Coop Midt-Norge



øvrigte kjeder, ikke minst i Extra-kjeden, som en veldig viktig aktør i lavprissegmentet.

Finner man økologiske varer i Coop-butikker i hele landet?

Coop er eid av kundene og alle skal selvsagt ha tilgang til et godt utvalg økologiske varer i alle Coops butikker!

Hvorfor vil dere være med som samarbeidspartner til Matprisen?

MENY er sponsor for Matprisen fordi vi opplever at vi deler mange av de samme ambisjonene og visjoner for utvikling av norsk bærekraftig matkultur.

Hvor i bedriftens visjon og mål finner vi økologien?

For oss er økologi en naturlig del av bærekraftig matproduksjon. Bærekraft er definert som ett av de viktigste områdene for MENY å jobbe med i dag og i fremtiden.

Hvordan bidrar dere til at forbrukeren kan være med og spise verden bedre?

MENY-konseptet er tuftet på stort utvalg og ferskvarer og rene råvarer. Vi tilbyr dette gjennom alle våre ferskvaredisker hvor kundene kan få gode råd fra våre matarbeidere med stor matkompetanse. Sesonger er viktig for oss, aller viktigst er norske råvaresesonger. Definisjonen av lokalmat i MENY er mat med lokal identitet og varer av god kvalitet. Vi fremmer salget av lokalmat eller *matskatter* som vi kaller det ved å ha samarbeid med ca 450 lokalmatleverandører som leverer mer enn 3000 matskatter til MENY. Vi ønsker norske varer og det gjelder også når vi snakker om økologiske produkter.

Kundene våre er opptatt av god og tydelig merking av produktene og vi prioriterer derfor både merking og markedsføring for å forklare forskjellene på de ulike produktene vi har i vårt sortiment.

Vi jobber med mange tiltak for å redusere matsvinn. Både internt i verdikjeden, men også effektive tiltak som kundene ser og nyter godt av. Noen eksempler på tiltak som er synlige for kunden er samarbeid med To Good Too Go, nedprising av varer som nærmer seg dato, omplas-

**Jørgen
Normann-Larsen**
markedsdirektør i Meny

Arnt Langen er medgründer i Rørosmeieriet som leverer melkeprodukter til Meny.



sert frukt og grønt for å redde matsvinn i frukt og grønt avdelingen, salg av gårdsdagens brød. Det at vi har bemannede ferskvaredisker gjør også at kundene kan redusere matforbruk og eventuelt matkast ved at de enklere kan kjøpe akkurat den mengden de trenger.

Hvordan jobber dere med markedsføring av økologiske varer?

Økologiske, sunne og bærekraftige alternativer er en viktig del av vår markedsføring. Spesielt viktig er det å bruke våre egne kanaler i direkte dialog med kundene til å markedsføre på en relevant måte til de som ønsker denne typen kommunikasjon.

Finner man økologiske varer i MENY-butikker i hele landet?

Tilgangen er god i alle deler av landet vi har butikker, hvor utvalg og eksponeringer også påvirkes av forbrukernes etterspørsel og interesse.

De tre dagligvarekjedene representerer en del av verdikjeden. Millum representerer en annen. De er en aktør som primært leverer innkjøpsløsninger til storkjøpsbransjen og knytter slik innkjøpere og leverandører sammen på en nøytral måte. Løsningene deres lar blant annet kunder finne produkter som er merket som økologiske eller rettferdig handel og har nå lansert en CO2-kalkulator som lar brukere beregne utslipp per rett.

Hvorfor vil dere være med som samarbeidspartner til Matprisen?

Temaene og prisene som deles ut er viktige både for oss, våre kunder og bransjen. Vårt mål er å få Matprisen til å være en pris som også treffer de store aktørene i storkjøpsbransjen, det er her man finner de store volumene innenfor matservering. Våre kunder er en rekke store og strukturerte aktører som produserer flere millioner måltider hvert år. Kan Millum og vårt datterselskapet Matinfo bistå disse aktørene i å opptre mer bærekraftig, vil effektene være store. Derfor er Matprisen viktig for Millum.

Hvordan bidrar dere til at vi kan spise verden bedre?

Millum ønsker at kundene gjennom bedre innkjøpsrutiner skal kunne redusere både klimaavtrykk og matsvinn, samt kutte unødvendig transport gjennom bedre innkjøpsrutiner. Innkjøpssystemet Millum Procurement gir mer kontroll over innkjøpene og mer fokus på å redusere eget klimaavtrykk ved bl.a bruk av menybanken som lar brukeren planlegge sine menyer og samtidig beregne klimaavtrykk. Verktøyene gir innkjøperne innsikt til å ta avgjørelser som tjener både bedriften og miljøet ved å unngå feilbestillinger og unødvendig transport.

Millum arbeider hele tiden med å gi aktørene

Tiril Zelow Bliksmark

Markedssjef og
bærekraftsansvarlig i Millum

Karim Bouhadoun er kjøkkensjef
ved Eurest kantine i Nydalen.



verktøyene de trenger for å ta bedre valg. Vi må vise at bærekraft og mindre matsvinn kan gi en økonomisk gevinst, noe som ofte er nøkkelen til nye satsninger.

Vi samarbeider med Factlines, en bedrift som jobber med ansvarlige innkjøp, for bedre dokumentasjon slik at virksomhetene har kontroll på både miljøspørsmål og sosiale og etiske aspekter i sin leverandørkjede – i hele rekken av aktører.

Matsvinn er kanskje bransjens største utfordring. Vi samarbeider med TotalCtrl og Matvett for å hjelpe bransjen til å redusere matsvinn. Vi har også deltatt i etablering av, og leverer teknologien for nettbutikk til både Smak Mer Norge – et samarbeid med Tine om handel og distribusjon av Lokalmat, samt Verdimat – en grossist som distribuerer overskuddsvarer for dagligvare og storkjøpsbransjen.



KokkeKarlas Legat

KokkeKarlas Legat er opprettet etter ønske fra Karla Linhave Siverts og hennes arvinger. I 2019 gikk Matprisen sammen med KokkeKarlas Legat om å dele ut Norges viktigste kokkestipend: Et stipend til en ung og lovende kvinnelig kokk.

Stipendet skal fremme kokkefaget og kvinner i faget: Kokker som er opptatt av å fremme bærekraftige måltider, bruke norske råvarer og styrke norsk matkultur. Kokker som lar seg inspirere lokalt og internasjonalt, og som er gode representanter hva angår yrkesstolthet og yrkesglede.

Årets vinner kunngjøres under årets Matprisen 7. desember.

I år deles Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2020 ut på Matprisen! Prisen er en ettertraktet utmerkelse i det norske matfaglige miljø og deles ut av Stiftelsen Matmerk.

Matkulturprisen ble opprettet som en hyllest til Ingrid Espelid Hovig på hennes 70-årsdag og deles ut til en samfunnsengasjert matformidler.

Ingrid Espelid Hovigs
Matkulturpris 2020



Matprisen

KRITERIER

- * Formidler positivt om bærekraftig matproduksjon
- * Har modige og sterke meninger og handlinger knyttet til mat og landbruk
- * Deler egne erfaringer og bidrar til samarbeid og åpenhet
- * Har etterlatt seg et solid fotavtrykk i året som gikk



DAGENS

En direktesalgskanal som formidler sesongens råvarer fra småskala kvalitetsbønder og produsenter til storkjøkken, restauranter og privatforbrukere.



HALVAR ELLINGSEN

Kokk med erfaring fra Bagatelle, Palace Grill, Ylajali og Arakataka som nylig reiste hjem til Vesterålen for å åpne spisested på gården Kvitnes basert på lokale ressurser.



TIM WENDELBOE

Barista og gründer av verdenskjent espressobar og mikrobrenneri i Oslo med sterkt fokus på bærekraft og transparens i kaffens verdikjede.

Kokkeprisen

KRITERIER

- * Utmerker seg med genuin interesse og kunnskap om bærekraftige måltider
- * Serverer smakfulle måltider med en personlig vri
- * Sprer kunnskap og inspirasjon og bidrar til å gjøre kokkeyrket attraktivt



FREDERIC KLEV

Kjøkkensjef på Sellanraa, og er lidenskapelig opptatt av lokale sesongråvarer, økologi og tett samarbeid med sine utvalgte leverandører.



JIMMY ØIEN

Kjøkkensjef på restauranten Rest, og jobber dedikert med å vise at det er mer ressurser i råvarene enn vi ofte forledes til å tro, gjennom å blant annet benytte «glemte» stykningsdeler og servere restemat på gourmetvis.



TOMMY ØSTHAGEN

Erfaren kokk som de siste årene har jobbet aktivt med å synliggjøre at skogens ville ressurser kan og bør brukes som et bærende element i matlaging, og ga nylig ut boka SpiSopp.

Årets kjøkken

KRITERIER

- * Serverer sine gjester smakfulle og bærekraftige måltider
- * Arbeider kreativt med råvarer og smaker
- * Formidler kunnskap og inspirasjon om matproduksjon til både gjester og andre kjøkken



COLONIALEN

Spisesteder i Bergen som jobber standhaftig med å fremme norske småskalaprodusenter, med særlig fokus på Bergensområdet.



RE-NAA

Restaurant i Stavanger som satser tydelig på lokale matprodusenter, til nytte for produsentene og til inspirasjon for omgivelsene.



REST

Restaurant i Oslo som er en spydspiss i bransjen når det gjelder kreativ bekjempelse av matsvinn.

Årets produsent

KRITERIER

- * En bonde, fisker og/eller foredler som produserer økologiske og bærekraftige varer
- * En aktør som har utviklet et produkt med bred markedsappell, som bidrar til å endre folks mat- og drikkevaner i en mer bærekraftig retning
- * En aktør som bidrar til å øke mangfoldet av økologiske og bærekraftige produkter i markedet



FINNEGARDEN

Økologisk gårdsbruk på Voss som både har vært en pioner innen direkte salg og som viser innovasjon i måter å sysselsette folk og få omsetning på egen produksjon.



RØROSMEIERIET

Meieri som har vært en pådriver for økologisk meieriproduksjon og en utvikler av markedet gjennom tjue år.



SOLHATT

Økologisk hagebruk og frøavler som bidrar til å sikre god tilgang til økologiske og biodynamiske hagebruksfrø til glede for både hobbygartnere og profesjonelle.

Debioprisen

KRITERIER

- * Synliggjør Debios valørmerke i bronse, sølv eller gull i kommunikasjon og markedsføring
- * Jobber etter konseptet «Et bærekraftig måltid»



ARAKATAKA

Nynordisk restaurant i Oslo som serverer sesongbasert og økologisk mat.



ETIKKEN

Ideelt drevet familiebutikk i Trondheim med et bredt utvalg av økologiske varer som legger stor vekt på å få ned bruk av unødig emballasje.



REINDYRKA

Økologisk dagligvarebutikk i Bergen som støtter og synliggjør lokale produsenter.

Årets storkjøkken

KRITERIER

- * Har forankret og implementert en bærekraftig omstilling av sin servering internt i virksomheten
- * Bidrar til å gjøre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner mer bærekraftig
- * Omsetter for minimum 50 millioner



Foto: T. K. S. 2020

4SERVICE

Kantineselskap som satser på å redusere kjøttforbruket gjennom matglede og å sikre at all omsetning av fisk og sjømat handles fra bærekraftige bestander.



Foto: Compass Group Norge

COMPASS GROUP NORGE

Kantineselskap som jobber for å redusere matsvinn, øke andelen plantebaserte retter og redusere plast- og engangsbestikk.



Foto: Sodexo

SODEXO

Kantineselskap som jobber for å redusere matsvinn, velge god dyrevelferd og servere flere plantebaserte måltider.

Barne- og ungdomsprisen

- KRITERIER**
- * Øker kunnskapen om landbruks- og matproduksjon hos barn og unge
 - * Bidrar til at barn og unge opplever mestring på kjøkkenet og i naturen
 - * Bidrar til gode historier om maten og matproduksjonen blant barn og unge



DYRK FRAMTIDA

Skolehageprosjektet til Økologisk Norge gir et løft til læringsarenaen skolehage, hvor barna kan lære praktisk og tverrfaglig om matens opprinnelse og bærekraft.



HOPP

HELSEFREMMENDE OPPVEKST I HORTEN KOMMUNE

Kommunal satsning i Horten kommune som favner barn fra før fødsel til skole og SFO, hvor fysisk aktivitet og bærekraftig matservering med minst 15 % økologi går hånd i hånd.



KOMPASS & CO

Syssetsetting for ungdom som gir livsmestring og kunnskap om matsvinn og bærekraftig matproduksjon.

Årets formidler

KRITERIER

- * Formidler kunnskap, inspirasjon eller forskning som setter folk i stand til å ta bevisste matvalg
- * Er modig, har sterke meninger og setter sine idéer ut i praksis
- * Formidler gode historier om mat og bærekraftig land- og havbruksproduksjon



MATSJOKKET (TV)

En TV-serie på NRK som satt matsvinn på dagsorden, og som ikke bare søker etter syndebukker, men forsøker å ansvarliggjøre flere ledd i verdikjeden.



MELLOM BAKKAR OG KJØTTBERG (BOK)

Et løsningsorientert innlegg i debatten om norsk matpolitikk som utforsker tema som blant annet selvforsyning, pris og bærekraftig matproduksjon.



REN MAT (MAGASIN)

Et magasin som setter folk i stand til å forstå hva økologisk produksjon faktisk innebærer i en verden hvor økologi ofte presenteres som ett av mange fine ord.

Trine Paulsen, kundebehandler

Det er en helt vanlig mandag, tåka ligger lavt over Debios hovedkontor på Bjørkelangen. Jeg skal ikke gi tåka skylda for at hodet også er litt tåkete akkurat denne dagen, men det er en morgen fylt med litt uro og noen bekymringer. Da føles det godt å komme på kontoret og møte gode kollegaer, og ikke minst humørsprederen Trine Paulsen.

Hver mandag, enten det er tåke eller ei, kommer det en hyggelig e-post fra Trine under overskriften «Ny uke». Her informerer hun om hvem som har kjøkkentjeneste denne uken i tillegg til at hun kommer med noen oppmuntrende ord, et lite dikt eller kanskje en oppfordring om at du akkurat i dag kan ringe en god venn det er lenge siden du snakket med.

Alle som er innom Bjørkelangen-kontoret kjenner Trine, men for mange andre er hun ikke så synlig. Hun er en av dem som jobber i Debio-kulissene. Det er ikke henne du møter ute på revisjoner eller på mat- og miljøveiledning på et offentlig kjøkken, men hun er en del av støttefunksjonene i Debio som gir smøring til maskineriet. Hun er en av dem i Debio Stab som sørger for at resten av organisasjonen kan bruke sin tid på å utføre Debio sine hovedoppgaver.

Hva jobber du egentlig med, Trine?

Jeg har ansvar for sentralbordet, skanning av post, utsendelse av merker og utstyr til merkebrukere og revisorer. Jeg er også kantineansvarlig og har ansvar for å registrere alt av matavfall i tråd med vår miljøpolitikk. Ellers hjelper jeg kunder med å finne frem på hjemmesiden, er en støttefunksjon for de andre avdelingene og planlegger og legger til rette for seminarer og fysiske møteplasser. Dagene er aldri kjedelige, for arbeidsoppgavene er så forskjellige!

Kan du si noe om hva som gleder deg mest med arbeidshverdagen din?

Jeg gleder meg mest til å møte kollegaer og til å hjelpe kunder og kollegaer. Kunder som gir positive tilbakemeldinger gjør meg ekstra glad. Det å gi hverandre ros og oppmerksomhet er noe vi er flinke til i Debio og en verdi jeg setter pris på! Samtidig er det greit å få tilbakemeldinger på ting som kan forbedres, det er en naturlig del av arbeidshverdagen det også.

Du har ansvaret for Debios kantine, og det er jo maten vi spiser alt egentlig dreier seg om i Debio. Er du også opptatt



Trine Paulsen. Foto: Privct

av at vi faktisk kan spise verden bedre?

Ja, selv prøver jeg å velge økologiske produkter og lage maten mest mulig fra bunnen av. Kutte ned på matsvinn og spise mindre kjøtt jobbes det hele tiden med. Vi kan alle gjøre noe, så jeg starter med meg selv.

Selv om vi synes Bjørkelangen og Aurskog-Høland kommune ligger sentralt, er det ikke alltid like lett å finne frem til norske økologiske produkter her. Hvordan opplever du det er å få tak i de råvarene du trenger?

Vi kan fint spise lunsjen vår med bare økologiske produkter. Det er bare det at det ofte blir det samme da utvalget ikke er så stort. Det blir vanskelig å variere.

Hva er det du savner mest av norske økologiske råvarer i butikken?

Det er bra med frukt og grønt, men det er lite pålegg. Spesielt leverposteien som ble borte fra



Kunder som gir positive
tilbakemeldinger gjør
meg ekstra glad.
Det å gi hverandre ros
og oppmerksomhet er
noe vi er flinke til i Debio
og en verdi jeg setter pris på!

sortimentet er savnet og her ute er det stor variasjon fra uke til uke av hva vi får tak i av økologiske oster. Generelt ser jeg at tilgangen på økologisk mat er økende i butikkene her ute og andre steder. Det er gledelig!

**I september i år hadde du
jobbet 20 år i Debio. Hva vil du si
har endret seg mest på disse årene?**

Teknologien! Først og fremst har informasjonsskanaler og den digitale verden endret seg. Tidligere var alt manuelt arbeid. Jeg husker vi sendte ut papirer og mapper med informasjon og tilknytningssøknader via posten til kunder som ringte inn med ønske om å melde seg inn i Debio. Revisorene sendte inn dokumentene de hadde fått på revisjonen til Bjørkelangen-kontoret og vi skannet det inn og la det i grønne mapper i arkivet.

**Hva er det beste med å jobbe i Debio
og hva kunne du tenkt deg var annerledes?**

Det beste er at jeg jobber et sted som betyr noe for andre. Det føles veldig meningsfullt å jobbe med

noe som er større enn meg selv og ikke minst å ha gode kollegaer som ser meg. Hvis noe kunne vært annerledes, må det være at jeg ønsker meg flere norske produsenter av økologisk mat. I dag importeres mye. Når det er sagt er jeg generelt glad i bønder, både økologiske og konvensjonelle. Vi må jobbe side om side, og samarbeide når vi kan.

**Vil du si holdningene til
økologiske og Debio-godkjente
produkter har endret seg i din tid i Debio?**

Ja, folk er mer opptatt av hva maten inneholder i dag, hvor den kommer fra, og ikke minst bruken av sprøytemidler og god dyrevelferd.

**Vi har et slagord i Debio
som heter «fordi du bryr deg».**

Hvorfor bryr du deg, hva er viktigst for deg?

Jeg bryr meg fordi jeg vil at jorda, dyra og ikke minst vi mennesker skal ha det bra. Vi er alle en del av det store kretsløpet. Slutter vi å bry oss, blir vi fattige!



Thea Mørk Engelstad fra den økologiske gårdsbutikken og kolonialen Fat og Fe i Sandefjord.

Foto denne side: Åsmund Seip / Heia Folk. Foto for- og bakside: Espen Seierstad / Debio.



Trykksak
4041 0820

KONSEPT OG PRODUKSJON

DebioInfo & Heia Folk

REDAKSJON

Kaja von

Kwetzinsky-Stetzenkow (red.)

Peter Møller

Åsmund Seip – Heia Folk

Ann Kristin Møsth Wang

Debio

ANSVARLIG UTGIVER

Organisasjonen Debio

*

Direkte distribuert til alle
Debio-godkjente virksomheter

DESIGN

Heia Folk

SATT I

Eames Century Modern,
Sofia Pro og DTL Documenta

OPPLAG

3.600

Fordi du bryr deg kan også leses på nett: debio.no/fordi

*Det finnes hundrevis av måter
å bøye seg ned på knær
og kysse jorden på.*

RUMI

