

Matnyttig

Et magasin fra NorgesGruppen nr. 1/2016



Vinn⁺
Delta i quiz
og vinn matvarer
for kr. 3000,-

Gode grep for mindre matsvinn

Spar penger og miljø

DAGLIGVAREBRANSJEN OG FOLKEHELSEN

Randi Flesland, Wasim Zahid og
Yngve Ekern utfordrer bransjen

FLYKTNINGEN SOM BLE BUTIKKSJEF

Møt Ali fra Afghanistan

EN HANDLINGENS KJØPMANN

Oppskriften på et
levende lokalsamfunn



NorgesGruppen

Innhold

Leder

TOMMY KORNELIUSSEN
Konsernsjef



NorgesGruppens visjon er «Vi gir deg en bedre hverdag». Vi ønsker at våre kunder, medarbeidere og omgivelsene skal ha denne opplevelsen av oss – hver dag.

Vi har et stort samfunnsansvar. Dette ansvaret handler om å ta hensyn til miljøet og legge til rette for god folkehelse gjennom tilgang på sunn og god mat. Vi er også opptatt av å ta vare på våre ansatte og spille på lag med leverandørene.

Vi håper dette magasinet gir deg ny kunnskap om hva vi står for, og hva vi gjør. God lesing!

Tommy Korneliusen



- 4 Kast mindre mat – 11 nyttige tips
- 10 Hvilket ansvar har dagligvarebransjen for folkehelsen?
- 14 Lidenskapelige medarbeidere
- 20 Oppdrag: Varelevering
- 22 Ut på tur med DNT
- 23 Emballasjen som sparer miljøet
- 24 Kronikk: Ambisiøse miljømål
- 25 En kjøpmann på Senja
- 30 Fra flyktning til butikksjef
- 34 Årets landbruksblogger gir sin mening
- 35 Ti spørsmål på tampen
- 36 Matquiz

Et magasin fra
NorgesGruppen
nr. 1/2016

Matnyttig er utgitt av NorgesGruppen ASA, Karenslyst allé 12–14
Postboks 300 Skøyen, 0213 Oslo

Ansvarlig utgiver
NorgesGruppen
Redaktør
Kommunikasjonssjef Kine Søyland
kine.soyland@norgesgruppen.no
Ansvarlig redaktør
Konserndirektør, kommunikasjon
og samfunnskontakt Per Roskifte
Prosjektledelse, rådgivning,
design, infografikk og produksjon
Itera Gazette
Trykk
Algård Offset
Opplag
158.000

Det tas forbehold om trykkfeil.

NorgesGruppen på 1–2–3
NorgesGruppen er landets største handelshus. Selskapets kjernevirksomhet er detalj- og engrosvirksomhet innenfor daglige forbruksvarer. NorgesGruppen har rundt 1800 dagligvarebutikker og over 800 utsalgssteder innen servicehandel og nærmere 40 000 medarbeidere tilknyttet virksomheten. Engrosvirksomheten er organisert i 13 ASKO-selskaper spredt over hele landet.

Kiwi, Meny, Jacob's, Spar, Eurospar, Joker og Nærbutikken er alle kjeder tilknyttet NorgesGruppen.

→ norgesgruppen.no



Oppskrifter

14

Stolte
fagfolk

Vi møter tre ansatte som brenner for faget og jobben sin. De deler hver sin oppskrift med oss.



Tips

4

Kasting av mat
Vi kaster i snitt 46,3 kilo spiselig mat i året. Dette kan vi endre på.

10

Folkehelsen
Hvem har ansvaret?

30

Fluktkarriere
Ali Shuja Mahmudi, fra analfabet til butikksjef på ett år.



25

Joker på Skaland holder liv i bygda, sammen med kjøpmannen.

Hvilken matkaste tilhører DU?

Nordmenn kaster i snitt 46,3 kilo fullt spiselig mat i året. Det betyr at hver femte handlepose går i søpla. Det tilsvarer nok mat til å brødfø ett menneske, i ett år, i et fattig land. Med enkle grep kan vi endre kastekulturen vår.

TEKST OLE PETTER THARALDSEN OG HILDE BRINGSLI ILLUSTRASJON DARLING CLEMENTINE



DE UNGE PARENE

Kjøp og kast-generasjonen

«Vi sjekker alltid datostemplingen. Har maten gått ut på dato, kaster vi den nesten alltid. Vi er ikke så gode til å lage restemat, og så føler vi vel at vi har råd til å spise fersk mat hver dag.»



SMÅBARNSFAMILIENE

På kaste-toppen

«Hos oss blir det ofte mat til overs, men vi er ikke så flinke til å spise restene. Vi er nok også ganske påpasselige med å kaste mat som har gått ut på dato. Her kan vi helt klart bli flinkere til å bruke lukte- og smakssansene før vi kaster.»



DE SINGLE

Brød-kasteren

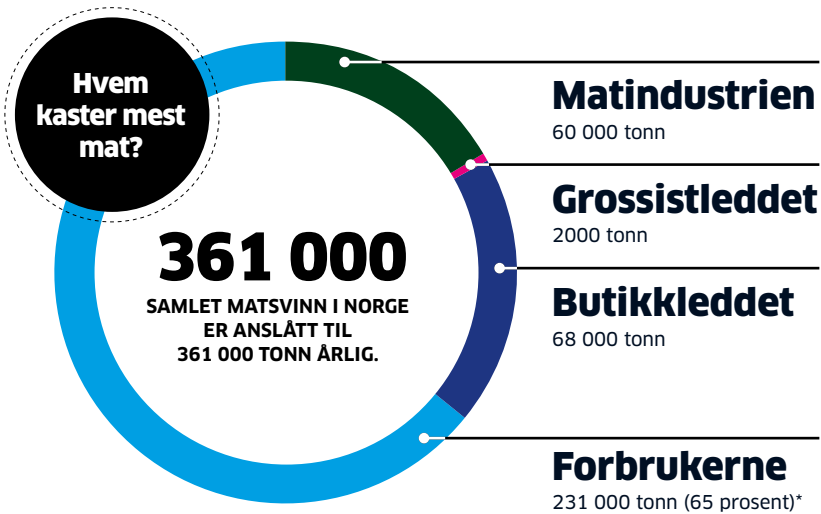
«Alt i alt kaster jeg lite mat, for jeg bor alene og kjøper ikke de store mengdene. Jeg lager ofte enkle middager, for eksempel pasta med olje, ost og urter. Når det er sagt, hiver jeg nok en del brød. Tørt brød orker jeg ikke spise.»



DE ELDRE

Best i kasteklassen

«Jeg handler stort sett bare det jeg trenger, og det spiser jeg opp. At enkelte matvarer har gått ut på dato, bryr jeg meg sjelden om når den er merket «best før», og det verken lukter eller smaker vondt.»



* Samlet matsvinn representerer en verdi på ca. 18 milliarder kroner. Matsvinn hos primærnæringen og storhusholdning måles foreløpig ikke, og er derfor ikke inkludert i oversikten. Siste oppdaterte tall er fra 2013. Kilde: ForMat

Hvordan står det egentlig til med oss, og hvem kaster mest mat?

– Dagens unge har vokst opp med datomerking av alle matvarer og er lært opp til å følge disse. Vi ser at matvaremerkingen har bidratt til at særlig de unge kaster mye mat. Det er de unge småbarnsfamiliene som er «verstingene», og vi ser tydelig behov for å motivere dem til å kaste mindre. De eldre kaster minst. De har ikke samme bakgrunn fra «overflodssamfunnet», og er heller ikke engstelige for at maten

– Småbarnsfamiliene må læres opp til å kaste mindre.

har gått over dato. I tillegg er de flinkere til å begrense innkjøpene, lage passe mengde mat og bruke restemat, sier dr. techn. Ole Jørgen Hanssen ved Østfoldforskning. Han har forsket på avfallsreduksjon, i tett samarbeid med Norges-Gruppen, ForMat og matvett.no, siden oppstarten i 2009 (se side 8).

Hanssen er kanskje den i Norge som kan mest om matsvinn. Han er opptatt av å hjelpe både bedrifter, myndigheter og forbrukere til å gjøre riktige valg som gir mindre matsvinn.

– Det har blitt jobbet godt fra flere hold med å finne og iverksette tiltak for å redusere matsvinn, og mye tyder på at vi er godt i gang. En måling for perioden 2010 til 2014 viser for eksempel at andelen folk som kaster mat, kun på grunn av datomerking, har gått ned med 30–35 prosent. Det er jo en god start, sier Hanssen.

Bred forbrukerkampanje
Anne Marie Schröder, kommunikasjonssjef i Matvett AS, ser mange

muligheter for å fortsatt redusere Norges matsvinn, både fra industriens, handelens og forbrukernes side.

– Industrien må bli enda flinkere til kontinuerlig forbedring av prosesser og innovasjoner, som gjør at minst mulig går til spille. I tillegg bør de fortsette arbeidet med å utvikle gode emballasjeløsninger som gir maten lengre holdbarhet, sier Schrøder og legger til: – Handelen kan også gjøre mer. Vi har for eksempel én million enkelt-personhusholdninger i Norge

– Forbrukerne bør bli langt mer bevisste på hva de kjøper, og hva de kaster.

og ca. 700 000 parhusholdninger. Dette kan handelen ta større hensyn til ved å tilby ekstra hylleplass og konkurransedyktige priser på slike produkter. Her har for eksempel NorgesGruppen tatt tak ved å introdusere mindre brødstørrelser, noe som reduserer matsvinn.

Flere bør tenke slik

Det Schrøder tror kan bidra mest til å bevisstgjøre forbrukeren på å kaste mindre mat, er at matbransjen enes om å kjøre tydelige, felles butikkkampanjer som oppfordrer kundene til å unngå matsvinn, både i butikk og hjemme på kjøkkenet. – Forbrukerne, som utgjør den største gruppen av dem som kaster mat, bør bli langt mer bevisste på sammenhengen mellom hva de kjøper, og hva de kaster, og ikke følge datomerkingen slavisk. Det meste av maten vi kjøper, holder mye lenger enn det som står på emballasjen, slår Schrøder fast, og legger til at hvis folk hadde tenkt over matens reise og hvor stort ressursuttaket er før maten havner på tallerkenen, så ville de ha kastet langt mindre. Det handler om å spørre seg selv om hva man har i skapet, ikke bare hva man har lyst på til enhver tid.

11 råd

Tips som gjør at du sparer både penger og miljø.

1 Riktig kjøleskapstemperatur
Temperaturen i kjøleskapet skal være fire grader eller lavere for å forhindre bakterieutvikling i maten.

2 Ta bilde av kjøleskapet
Det er vanskelig å huske hva vi har. Ta bilde av kjøleskapet før du handler, så unngår du «dobbelt opp».

3 Behold emballasjen
Frukt og grønt utsondrer etangass som fremskynder modningsprosessen. Ligger varene inntil hverandre, uten emballasje, vil de råtne raskere.

4 Frys ned varer
Mange varer kan frys, flere enn du tror, for eksempel: ris, kokt pasta, eggehvite, ost og bønner. Moden frukt, kuttet i biter, er topp å frys ned til smoothies.

5 Gjenoppliving
Slappe grønnsaker er triste saker, men legger du dem i iskaldt vann i én time, gir du dem nytt liv.

6 Innfør restemat-dag
Innfør en restemat-dag. Tips finner du bl.a. i kokeboken Restekjærlighet og på matvett.no, som har innført torsdag som fast «restemat-dag».

7 Kjøleskapsvenner
Appelsiner, sitroner og epler står ofte fremme, men trives best i kjøleskap.

8 Lag handlelister
Handlelister gjør handlingen mer målrettet. Det finnes app-er som gjør at hele familien kan redigere i én og samme liste.

10 Dato-kritisk
«Best før»-mat kan ofte spises etter datostempelet. Lukt og smak før du kaster. For fersk fisk, kylling, farse og enkelte kjøttpålegg gjelder «siste forbruksdag».

11 Ikke la maten bli varm
Pass på at kjøleskapsmat ikke står ute i romtemperatur for lenge, da går holdbarhetstiden ned.

FORSKJELLEN

«Best før» og «Siste forbruksdag»

Det er stor forskjell på «Best før» og «Siste forbruksdag».

Best før er en kvalitetsdato. Lukt og smak. Hvis ikke sansene dine reagerer, kan du spise maten etter utløpsdato.

Siste forbruksdag er en mattrygghetsdato og gjelder bare på fersk fisk, kylling, enkelte kjøtt-pålegg og farseprodukter. Disse produktene bør du være forsiktig med å spise etter utløpsdato.

> **Friskmeld
maten**

Nordmenn kaster 230 000 tonn fersk mat i året. Dette vil myndighetene og matvarebransjen gjør noe med.

Hvis alle gode krefter drar i samme retning, kan vi kanskje nå FNs mål om å halvere matsvinnet i verden i løpet av de neste 15 årene.

Tidligere konsernsjef i Norges-Gruppen, Sverre Leiro, var en av dem som tidlig var bekymret for det økende matsvinnet, og som ville gjøre noe med det. Han involverte NHO Mat og Drikke, og i 2009 ble prosjektet «ForMat» etablert og senere Matvett. Med dette tok bransjen et proaktivt ansvar, og per i dag bidrar 32 matindustri-bedrifter til finansieringen av Matvett gjennom et frivillig vederlag.

Målet for prosjektet var å bidra til å senke matsvinnet med 25 prosent innen utløpet av 2015. Utviklingen i matsvinnet fra 2010–2015 blir presentert i ForMats sluttrapport til høsten. Det vil bli satt nye reduksjonsmål i forbindelse med at myndighetene og matbransjen samarbeider om en avtale om matsvinn, som skal ferdigstilles i løpet av 2016.

Analysen av avfall
Østfoldforskning ble tidlig koblet på for å hente inn og analysere relevante data. Frem til i dag har de utført en rekke undersøkelser og analyser, både i egen regi og sammen med Nofima, SIFO og Mepex. Blant disse er plukkanalyser der utvalgte husholdningers avfall har blitt analysert for å sjekke hva som egentlig kastes. Spørreundersøkelser viser at det ofte er stort sprik mellom hva folk sier at de kaster, og hva de faktisk kaster. Vi kaster mye mer enn hva vi gir uttrykk for. Produktgruppene som ligger på kastetoppen, er brød, frukt og grønt, meieriprodukter, fersk fisk og kjøtt- og gryteretter samt tallerkenrester.



Bakgrunn

Matavfall kan behandles

NorgesGruppen tar matsvinn alvorlig og gjør tiltak for å redusere det. Selskapets miljøfagsjef, Halvard Hauer, ser en del utfordringer, men ser samtidig gode måter å behandle matavfallet på:

- 1. **Det viktigste** er å selge så mye som mulig av maten i butikk og bruke maten man har i kjøleskapet.
- 2. **Mye mat** kan også gis bort til veldedighet, og NorgesGruppen har blant annet vært en aktiv pådriver for etableringen av Mat-sentralen i Oslo, for å sikre at mer mat utnyttes på denne måten.
- 3. **En stor andel** av overskuddsbrødet sendes til dyrefôr-producenter, som bruker det til griseføder. Dyr skal ikke spise dyr, så kylling, fisk og kjøtt går aldri til forprodusenter.
- 4. **Matavfall kan også sendes** til biogassanlegg, som omdanner matavfall til biogass for buss og lastebiler og til kunstgjødsel for gjødsling av jorder. 80 prosent av matavfallet fra butikk og ASKO-lagrene leveres til biogass- og kunstgjødseplanlegg.

– Det er kjempeviktig å jobbe med forbrukerne for å redusere matsvinn ettersom størstedelen av matsvinnet oppstår her, men mye kan fremdeles gjøres i butikkene, sier Hauer.

– Kiwis 1-for-1-kampanje, som er en reaksjon på 3 for 2-kampanjene, har fungert veldig godt og bidratt til å bevisstgjøre forbrukerne til å ikke handle mer enn de bruker. De forskjellige kjedenes løsning med nedprising av varer med kort holdbarhet er også et godt eksempel på hvordan vi kan minske matsvinnet fra butikk, sier Halvard Hauer.

→ norgesgruppen.no, søk på «matavfall»

**HVA KASTER
FORBRUKERNE
MEST AV?**
**5 på topp
i mat-
kasting**

Visste du at vi kaster 170 000 brød hver dag?

For å produsere ett brød har Nobels Fredssenter regnet ut at det brukes over 2 kvm av verdens matjord. Det vil si at det kastes brød hver dag i Norge som trenger nesten 350 mål matjord for å bli produsert.

- 1. Brød
- 2. Frukt og grønt
- 3. Meieri-produkter
- 4. Fersk fisk og kjøtt
- 5. Gryte- og tallerken-rester

Kilde: Matvett.no

**Saras
restetips**

SARA DØSCHER
**Matutdannet
og sommelier**



Rester til begjær

Sara Døscher er sterk motstander av å kaste mat, derfor har hun og ektefellen Klaus Døscher laget kokeboken «Restekjærlighet». Denne består av mer enn 100 oppskrifter, kvalitetssikret av profesjonelle kokker.

Døscher mener at all mat kan brukes til deilig restemat. – Tenk bare hva det kastes av brød, frukt, kokte grønnsaker, ferdig kokt ris, potetstappe, pasta og poteter! Eller bananer! Selv om de begynner å bli brune, må de ikke kastes.



Boken «Restekjærlighet» er utgitt på Dinamo forlag og kan bestilles på nett eller kjøpes i bokhandlere over hele landet.

4 gode restemat-retter

1. Tropisk banankrem
Frys ned brune bananer i skiver. Ha de frosne bananbitene i en blender sammen med en slant rom, og vips – en lekker, original og rimelig dessert.

2. Sprø potet- og gulrotskall-chips
Vask skrell fra potet, gulrot m.m. og tørk med kjøkkenpapir. Ha nøytral olje i en romslig kjele og varm til 200 C. Stek skallet til det er crispy, legges på kjøkkenpapir før servering.

3. Tam brus blir saft-is
Hell tam restebraus i små plastbeholdere og stikk ispinner ned i dem før du fryser ned.

4. Brød med havregrøtrester
Lag brøddeigen på vanlig måte, men erstatt noe av vannet og noe av melet med havregrøtrester (bak restene inn). Stek, og du har et saftig brød med god holdbarhet!

Foto: Nicolai Bauer

**Verdt å vite
om restemat**

- 1. **Sørg for rask nedkjøling** av restemat
- 2. **Varm opp maten** til minimum 60 grader for at du skal ta knekken på eventuelle bakterier
- 3. **Tin nedfrysede rester** i kjøleskap
- 4. **Kjøleskapet** har ulike soner. Plasser de mest utsatte varene i den kaldeste delen

**Hvor lenge kan
restematen stå
i kjøleskapet?**

Kokte grønnsaker: inntil 4 dager
Supper: inntil 4 dager
Kokt pasta: inntil 5 dager
Kokt sjømat: inntil 4 dager
Pølser (trukket): inntil 1 uke

Eggsvinn

Egg i kjøleskap kan holde seg lenge etter utgått dato. 850 tonn ferske egg kastes fra dagligvarebutikker fordi det ikke er lov å selge egg som har gått ut på dato. Dette tilsvarer 12,9 millioner egg. I tillegg kaster forbrukerne masse egg når best før-datoen er passert.

Kilde: ForMat

Eggtesten

Legg et ferskt egg i en stor bolle med vann. Er egget for gammelt, vil det flyte opp til overflaten. Er egget spiselig, vil det holde seg på bunnen og ligge vannrett, eller litt på skrå, mot det vertikale.



Randi Flesland

Direktør, Forbrukerrådet

Randi er utdannet siviløkonom, med tilleggs-
utdanning innen psykologi og pedagogikk.
Hun har hatt sentrale lederstillinger i blant
annet NSB og Avinor før hun ble ansatt som
direktør i Forbrukerrådet i 2008.

Wasim Zahid

Lege ved Oslo universitets- sykehus (OUS)

Wasim er lege i spesialisering ved Kardiologisk
avdeling ved OUS. Han er også skribent, foredrags-
holder og forfatter, og har nylig deltatt i tv-serien
«Hva feiler det deg?» på NRK.

Yngve Ekern

Frilans matjournalist og matblogger

Yngve er matskribent, forfatter,
foredragsholder og matblogger.
Han har levert matoppskrifter
til det norske folk i en
årrekke, og i 1998 fikk han
Riksmålsforbundets pris
Gullpennen.

Hvilket ansvar har dagligvarebransjen for FOLKEHELSEN?

Hvem har ansvaret for din helse? Er det myndighetene,
produsentene, leverandørene, butikkene – eller er det deg?

TEKST HILDE BRINGSLI FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSSEN

Hvem har hovedansvaret for folkehelsen?

Wasim: Hovedansvaret for helsen ligger hos
forbrukeren, og ansvaret for barnas helse er
det vi foreldre som har. Staten og helsemyn-
dighetene har også ansvar, både med tanke
på forebygging og behandling av sykdom.
Når det gjelder dagligvarebransjen, har de
mye makt når det kommer til folkehelse,
og med makt følger det et moralsk ansvar.
I denne sammenheng – ansvar for å påvirke
folkehelsen i positiv retning.

Yngve: Jeg er opptatt av at forbrukerne
skjønner at de har valgmuligheter. Noen
klager over utvalget i butikken, men de
som har dårligst vareutvalg, har hele 4000
produkter å velge i. Likevel utgjør 80 pro-
sent av det folk kjøper, bare 20 prosent av
utvalget. Hvis du ikke klarer å lage sunn,
god og billig mat av det som finnes i norske
butikker, er det deg det er noe galt med. Når
det er sagt, må også dagligvarebransjen ta
ansvar. Jeg er særlig skeptisk til den polari-
seringen vi ser i dag, hvor de med god råd og

kunnskap velger sunn, kortreist og økologisk
mat, mens andre spiser mer og mer «dritt»,
hvis jeg kan si det slik. Før spiste «alle»,
uavhengig av om du var arbeider eller
funksjonær, det Ingrid Espelid laget på
tv – sunn og god mat.

Randi: Forbrukerne har helt klart ansvaret
i ytterste konsekvens, men de skal oppleve
at de kan velge i tråd med de internasjo-
nale forbrukerrettighetene. Disse handler
om retten til informasjon, retten til trygge
og sunne produkter, retten til å velge og
retten til å bli hørt. Her har kjedene, og
særlig NorgesGruppen som største daglig-
varekjede, et stort ansvar. De har en enorm
innkjøpsmakt som de kan bruke overfor leve-
randørene med tanke på hva som kommer
inn i hyllene, hvor i butikken varene plas-
seres, og hvordan varene ser ut. Alt dette
er med på å påvirke hva vi handler.

Hva kan dagligvarebransjen gjøre for folkehelsen?

Wasim: Inspirert av en rapport fra jordbruks- >



- Før spiste «alle» det Ingrid Espelid laget på tv – sunn og god mat.

Yngve Ekern
Frilans matjournalist og matblogger



departementet i USA foreslår jeg at butikken gjøres til et slags «klasserom». Jeg tenker da på muligheten for å arrangere kokkekurs eller drive opplysningsarbeid, for eksempel ved å invitere ernæringsfysiologer til butik- kene for å snakke med kundene om sunne valg. Et annet tiltak er å sende ansatte på opplæring slik at de lærer mer om mat, og kan veilede kundene, ikke bare fortelle folk hvor varene ligger. Et tredje tiltak er å innføre spesialformede handlevogner med adskilte rom for ulike typer varer, med størst plass for det sunne. Rommene kan ha farger som går igjen i butikkloalet.

Yngve: Jeg mener dagligvarebransjen kan ta flere grep, for eksempel kan de ta ansvar for det som skjer ved kassaapparatet. Her kommer gjerne sannhetens øyeblikk, og det ser ikke så lyst ut med tanke på eksponering av usunne varer. En annen ting er at dag- ligvarebransjen kan bli bedre til å snakke om konsekvensene av å spise usunn mat. De kan rett og slett drive mer opplysnings- arbeid, snakke om hva vi bør spise, hva vi trenger av næring og kalorier osv. Hva om de ansatte, for eksempel ungdom som har deltids- eller sommerjobb, går med t-skjorter med påskriften «Spør meg om mat og helse». Det tror jeg hadde vært kjempebra, også for ungdommen selv. Det ville gitt dem økt kunnskap om mat, og jeg tror en slik ordning vil føre til at de har det mer moro på jobben.

Randi: Jeg vil utfordre dagligvarebransjen på hylleplassering. Den sunne maten bør få den beste plassen, særlig med tanke på barn. «Snurre Spret»-produkter og sukkerholdige varer i masehøyde er ikke bra. Merking av

mat er også svært viktig for at vi skal kunne ta de rette valgene. Vi i Forbrukerrådet er opptatt av å få en slutt på det vi kaller sunn- vasking. Det vil si at bare det positive ved en vare blir kommunisert. Et eksempel: på forsiden av en frokostblanding står det at den inneholder 40 prosent fiber, men det står ikke noe om alt sukkeret den også inneholder. Dette er villedende merking. Her mener jeg kjedene må tvinge leverandørene til både positiv og negativ merking på forsiden av varene. Sannheten må komme rett i blikket på oss, for bare én av tre snur pakken og leser på baksiden. En annen ting er jo at vi må ha med lupe for å kunne lese hva som står der.

Hvorfor trenger forbrukerne hjelp til å ta riktige valg i butikken?

Randi: Vi vet at de fleste handler uten handle- lapp, det vil si at butikken er handlelisten vår, og det gjør at vi blir veldig påvirket av hvordan varer er satt opp, og hvor de befinner seg. Når det i tillegg er slik at vi ofte kommer sultne og slitne i butikken, og handler flere dager i uka, ja da blir vi lett påvirket av varenes plassering. Her mener jeg dagligvare- bransjen må ta et samfunnsansvar.

Wasim: Dette er jeg enig i. Selv jeg som er helsebevisst, kjøper ofte en sjokolade hvis den ligger ved kassen og jeg er sulten. Skal det ligge søtsaker der, kan det være små porsjoner. Ofte er en liten bit nok, i alle fall for meg.

Har dere forslag til konkrete tiltak for sunnere valg?

Randi: Kundekort som gir rabatt på sunne varer, kan kanskje være noe? Jeg synes for øvrig dagligvarebransjen bør ta større ansvar

- Hovedansvaret for helsen ligger hos forbrukeren, og ansvaret for barnas helse er det vi foreldre som har.

Wasim Zahid
Lege ved Oslo universitetssykehus

for å få inn sunn mat på bensinstasjoner. **Wasim:** En mulighet kan være å innføre bonus- system på for eksempel salat-lunsjer, jeg tenker på dem du blander selv i butikken. Kjøp fem, få den siste gratis. Kunne det være noe? **Yngve:** Snur vi på det, sier jeg bort med tilbud knyttet til boller og skolebrød, særlig i den tiden skolen har storefri.

Forbud, er det en vei å gå?

Randi, Wasim og Yngve: Dagligvarebransjen kan ikke og bør ikke bli overformyndere. De kan ikke forby folk å kjøpe sukkerholdige varer, men de kan la være å plassere sukker- holdige produkter rundt kassa, og godteri-kam- panjen vi opplevde i forbindelse med påske, var ikke bra for noen. Her var det bare tapere.

Wasim: Det jeg så i forbindelse med denne kampanjen, var salg av enorme mengder godteri. Særlig barn og ungdom fylte opp godteposene. Plutselig fikk de to kilo godteri for «ingenting». På lang sikt har selvsagt ikke en slik enkeltstående kampanje noen stor betydning, men de som spiste alt godteriet, hadde ikke, der og da, godt av det. Dessuten opplevde vi jo at folk ble sure da de kom til butikken og så at det var tomt, eller som jeg selv opplevde – at barna mine syntes det var vanskelig å forstå hvorfor ikke også de kunne kjøpe masse godt, når alle andre gjorde det. Det blir lett konflikt mellom voksne og barna av slikt.

Gjør dagligvarebransjen noe bra?

Randi, med Wasim og Yngve på lag: De skal ha skryt for å promotere frukt og grønnsaker. Når dette i større grad flyttes i front når vi kommer inn, er det et skritt i riktig retning

- Vi i Forbrukerrådet er opptatt av å få en slutt på det vi kaller sunnvasking, at bare det positive ved en vare blir kommunisert.

Randi Flesland
Direktør, Forbrukerrådet



og et godt tiltak for sunnere valg hos forbrukerne.

Noen trender butikken må være oppmerksom på?

Randi: Vi ser en trend der unge har mer kunnskap om og er mer opptatt av sunne matvarer enn generasjonen før dem. Jeg tror de butikkene som vil overleve på lengre sikt, er de som møter denne trenden. Eksisterende kjeder som forblir konservative og ikke følger med, vil tape terreng og i større grad oppleve konkurranse fra nettbutikker som selger norske og internasjonale varer.

Lokalmat blir sett på som et gode, hva kan kjedene gjøre for å øke tilfanget?

Yngve: Hva med å gjøre som Rimi i Riga? Her hadde de blant annet et eget bakeri, og egen fjørfedisk i tillegg, altså butikk i butikken. **Randi:** Vi har eksempler på dette her i Norge også, blant annet kjenner jeg til at en dagligvarebutikk i Østfold hadde invitert inn en lokal slakter. Dette er et veldig godt eksempel på hvordan lokal, kortreist mat kan slippe inn i dagligvarebutikken.



Hva kan myndighetene gjøre for en bedre folkehelse?

Randi: De kan kreve enklere merking av mat. De kan få brusautomatene ut fra skolen og stille strengere krav til markedsføring rettet mot barn og unge. Bruke moms som et verktøy: lavere moms på det sunne og mot- satt høyere moms på det usunne. Når dette er sagt, kan ikke alt styres med lover og regler og derfor må kjedene ta ansvar.

Hva kan dere i kraft av deres posisjoner gjøre?

Yngve: Min drivkraft er å misjonere for bedre mat, bedre landbruk og bedre dyrevelferd. Jeg kan også bruke rollen min til å «roe» enkelte litt ned med tanke på dietter og intoleranser. I dag er det mange som hevder at de ikke tåler ulike matvarer, men mange av disse er innbilt syke. **Randi:** Vi jobber for å påvirke alle veier, alt fra myndighetene til dagligvarekjedene og forbrukerne. Vi samarbeider med tilsynene, for eksempel Mattilsynet. Ellers er vi veldig positive til folkeopplysning fra alle aktørene. Med god og fersk informasjon får forbrukerne kunnskap til å ta gode valg.

Wasim: Min rolle generelt er å drive folke- opplysning og tilgjengeliggjøre kunnskap. I jobben min skal jeg veilede pasientene, én til én. Ellers er jeg opptatt av at leger og annet helsepersonell har et ansvar for å spre kunnskap og drive folkeopplysning. Dette kan de blant annet gjøre gjennom opplys- ningsarbeid på sykehusenes nettsider.

Med blikket fram

Vår drømme- butikk

Wasim

- I **framtidsbutikken** får vi mye god, trygg og sunn mat, og vi får svar når vi lurer på noe. De butikkansatte har faglig kunn- skap, noe som er med på å heve statusen til butikkmedarbeiderne og som også gir god trivsel på arbeidsplassen.

Randi

- **Det er store butikker**, med stort utvalg, kompetente medarbeidere, og godt innslag av lokal mat og utenlandsk mat. Vi finner pro- dukter som er godt merket, og vi får mye informasjon. Sukkeret er stuert vekk, og de sunne varene har fått den beste hylleplassen. Butikkene selger mer gjennom internett.

Yngve

- I **framtiden har kanskje** dagligvarebransjen lært av Vin- monopolet hvor de ansatte har kunnskap på høyt nivå og er mer enn villig til å dele den. Du kan spørre hvilken som helst ansatt, og du får faglige råd. Når det er slik, er det gøy å handle.

Hva kan du gjøre?

Er det noen sunne varer du ikke finner i butikken? Spør betje- ningen! Kanskje flere savner det samme som deg? Husk at tilbud og etterspørsel henger sammen!

Det er enkelt å spise sunt, godt og rimelig. Sjekk **helsenorge.no** om du trenger inspirasjon.

MØT
FAGFOLKENE
SOM BRENNER
FOR
FERSKVARE

Foto: Jørgen Nordby

Lidenskap for faget

De brenner for håndverket sitt og for å tilby kundene skikkelig kvalitet.
Møt tre stolte medarbeidere i ferskvaredisken.

TEKST OLE PETTER THARALDSEN FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSSEN

STÅLE SANDVIK (35) Ferskwaresjefen

Yrke: Kokk og ferskwaresjef hos Meny Solsiden, Trondheim
Ansatt: I tre år
Familie: Kone og to barn
Innstilling til jobben: Ta ansvar, glede kundene og gjøre kollegene gode
Lidenskap: Formidle matglede til ansatte og kunder og videreformidle kompetansen min
Spesialprodukt: Ferskt reinsdyrkjøtt

Hvorfor ble du kokk?

– Jeg har alltid hatt en draging mot kjøkkenet og har laget mye mat hjemme sammen med mor og mormor. Oldefar lærte meg alt om fisk.

Hvordan havnet en kokk i dagligvarebutikk?

– Jeg hadde læretiden på en restaurant i Frankrike. Før det jobbet jeg på Restaurant Credo i Trondheim. Så fikk jeg tilbud om å bli ferskwaresjef hos Meny Solsiden, og slo til. Spennende dager, ledelse og nær kundekontakt har gjort det til et lurt valg.

Du er medlem av MENY-Lauget – hva innebærer det?

– Vi er en samling av 22 fagfolk innenfor Meny som

driver med produktutvikling og testing, og leter opp matskatter i Norge. De beste av de beste produktene får kvalitetsmerket «MENY-Lauget Anbefaler».

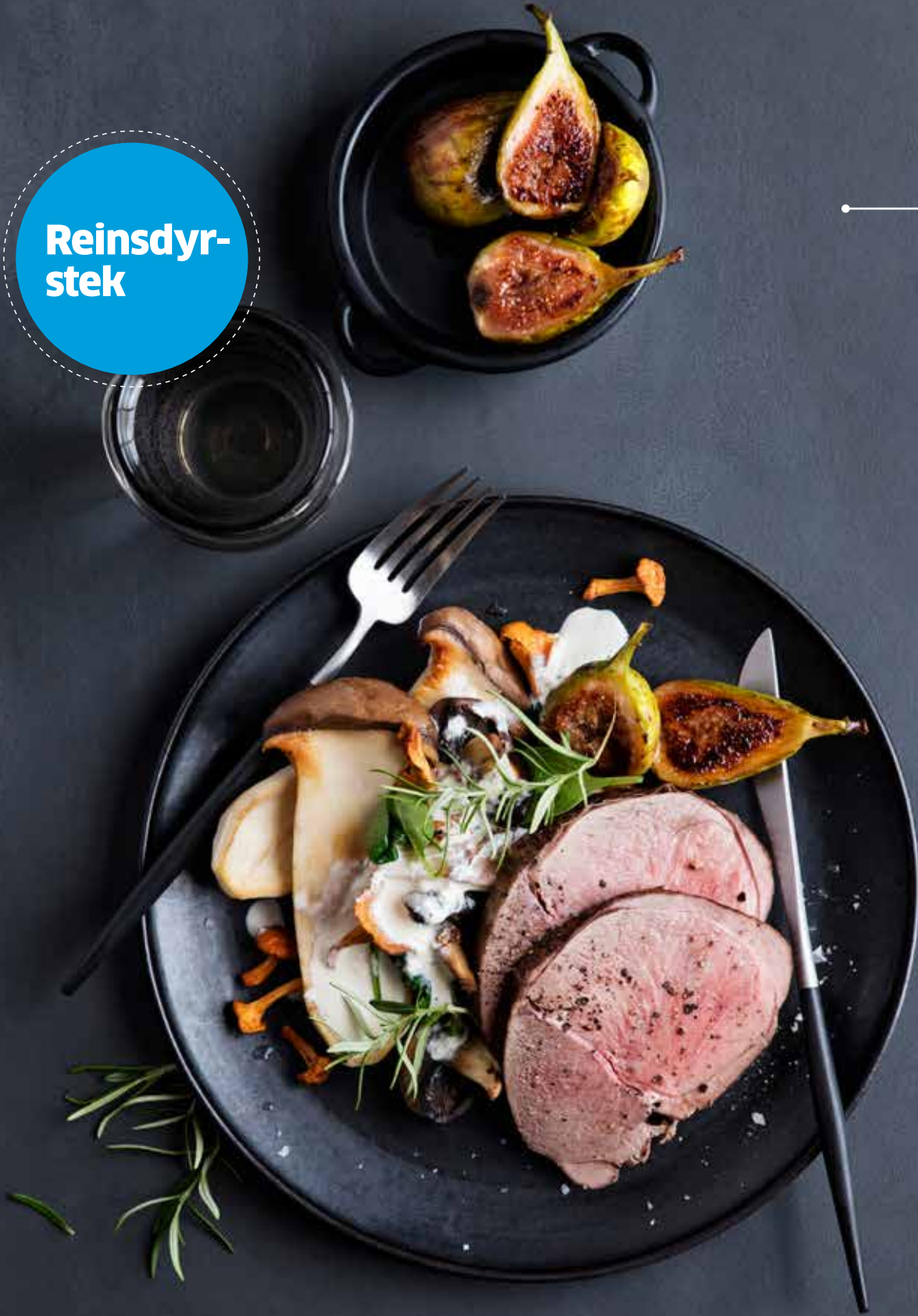
Hva er det med deg og vilt?

– Jeg har jobbet mye med vilt. Etter en tur til Finnmark inngikk Meny en avtale med Finnmarkrein om leveranse av ferskt reinsdyrkjøtt av høy kvalitet. Vi opplever nå stor etterspørsel etter vilt. Finnmarkrein er Meny alene om å tilby.

Hva betyr kundekontakten for deg?

– Kundekontakten er den viktigste. Det ligger mye glede og motivasjon i kundekontakten.

Reinsdyr- stek



1

Kjøttet skal tempereres før steking, så la det ligge en time på benken først. Brun kjøttet på alle sider i en varm panne, først med olje og helt til slutt med smør og salvie.

2

Ha kjøttet, med urtene og sijen, over i en ildfast form sammen med skrelt delikatesserødløk.

3

Sett ovnen på 125 grader og stek kjøttet til det har en kjernetemperatur på 55–60 grader. Bruk termometer, og snu steken av og til.

4

La kjøttet hvile i minst 15 min under folie. Da blir kjøttet perfekt rosa, deilig og mørt. Del fikenene i båter og legg dem i formen sammen med kjøttet ved servering.

Ståles
oppskrift

Reinsdyrstek

(Fire pers)
1 kg reinsdyrstek
8 stk. rød delikatesserødløk
2 ss solsikkeolje
2 ss smør
1 kvast salvie
Salt og pepper

Sopp- og spinatstuing

250 g sopp (kantarell, kongeostersopp)
1 sjalottløk
1 ss smør
150 g spinat
2 dl fløte
1 ts sitronsaft
pepper og salt
2 modne fiken

Fres spinat i salt, smør og sjalottløk i en panne i noen sekunder. Ha spinaten over i en sil og la den renne av seg. Rens og del opp sopp i mindre biter. Stek soppen i smør og salt til den har fått fin stekeskorpe. Hell på fløten og kok inntil det tykner. Ha så i spinaten og la det bli godt og varmt. Smak til med litt sitronsaft og salt og pepper.

MØT
FAGFOLKENE
SOM BRENNER
FOR
FERSKVARE



GRO BETTUM (47)
Ferskmatprodusenten

Yrke: Ansvarlig for produksjonskjøkkenet på Meny Revetal

Ansatt: I 32 år

Familie: To barn og kjæreste

Innstilling til jobben: Humor i hverdagen og kvalitet hele veien

Lidenskap: Å lage god, gammeldags kvalitetsmat

Spesialprodukt: Hjemmelaget fiskegrateng

Hvorfor begynte du å jobbe i butikk?

– Jeg startet i butikken som ekstrahjelp allerede som 15-åring da jeg begynte på handelsskolen, og da var det gjort. Mat er gøy!

Hvilke arbeidsoppgaver har du i produksjonskjøkkenet?

– Jeg lager masse deilig mat som vi selger i butikken, blant annet en veldig populær fiskegrateng, karbonader, farseprodukter, roastbiff, karamellpudding og ulike majonesprodukter.

Lager ikke folk på Revetal middag selv?

– Jo da, men våre hjemmelagde retter, som fiskegrateng, makaroniform og ertesuppe, er så gode og gjør det enkelt for folk. Det er bare å stikke innom etter jobb og ta med seg varm middagsmat hjem.

Hva betyr jobben for deg?

– Utrolig mye. Jeg stortrives og gleder meg til å gå på jobb hver dag, noe jeg har gjort i 32 år nå. Miljøet er veldig bra. Kanskje ikke så rart at vi ble kåret til Norges beste Meny-butikk i februar.

Fiskegrateng



Gros oppskrift

Laget på MENY Revetal i 40 år.

700-800 gram ferdig rensset fisk (rød og hvit)

Hvit saus
200 g meierismør
200 g mel
12 dl melk
1 1/2 ts salt
1/2 ts hvit pepper
1/2 ts muskatblomme
3 egg
1 liten purre
Griljermel

Tilbehør
Kokte poteter, revne gulrøtter, rå fenikkel i tynne skiver, kryddersmør med friske urter og litt presset sitron.

- 1

Kok/trekk fisken i 10 min. Hvis du kjøper fisk med bein, fjern dem.
- 2

Lag tykk hvit saus: smelt smør, ha i mel og spe inn melken mens du rører. Når tykkelsen er passe, smak til med salt, hvit pepper og muskatblomme.
- 3

Bland så fisken i sausen, tilsett 3 piskede egg og finkuttet purre.
- 4

Ta over fiskeblandingen i ildfast form og strø på griljermel. Stek på 160 grader i ca. 40 min.

MØT
FAGFOLKENE
SOM BRENNER
FOR
FERSKVARE



ÅGOT KNUDSEN (42)
Pøsemakeren

Yrke: Pøsemaker hos Jacob's på Holtet
Ansatt: I fem år
Familie: Mann, to barn, hund og hest
Innstilling til jobben: Arbeidsglede, yrkesstolthet og høy servicefaktor
Lidenskap: Å lage gode kvalitetsprodukter
Råd til dem som ikke spiser pølser: Prøv kvalitetspølser med høyt kjøttinnhold

Hva vekket din interesse for pøsemakerfaget?
– I 8. klasse var jeg utplassert i kjøttdisken hos Jens Evensen. Hun som var kjøttmester i butikken, vekket interessen min for kjøtt, så et par år etter valgte jeg pøsemakerlinjen på Sogn videregående. Jeg er lidenskapelig opptatt av pøsemakerfaget, så det var rett valg. I dag er jeg veldig stolt over å kunne levere varer av høy kvalitet til kundene.

Kan vanlig folk lage pølser?
– Ja, absolutt. Vår pøsemakermester holder kurs for kundene våre. Har du kjøkkenmaskin med pøsehorn, kan du lage pølser selv.

Hva betyr den daglige kundekontakten for deg?
– Den er kjempeviktig. Jeg jobber 60 prosent i pøseproduksjon og 40 prosent i Jacob's kjøtt-disk. Det er veldig hyggelig å veilede kvalitetsbevisste kunder.

Hvem er favorittkunden?
– Det er de kundene som har lidenskap for kjøtt, er kravstore og som verdsetter vår kompetanse. Dem er det mange av på Jacobs.

Italienske
pølser



Ågots
oppskrift

- Salsiccia, italiensk pølse**
2 kg svinekjøtt (23 % fett)
3 dl vann
40 g potetmel
5 ss rødvinseddik
30 g salt
3 g grovmalt pepper
1/4 potte fersk basilikum
1/4 potte fersk persille
1 stk. hvitløksfedd
1 liten sjalottløk
10 g paprikapulver
1/4 potte fersk oregano
1/4 potte fersk timian
1/2 ts brunt sukker
8 g hel fennikel
6 g Hindu cayennepepper

1

Kjøttet kvernes på 3 mm skive. Bland kjøttet med salt og kna til saltet er jevnt fordelt.

2

Finhakk sjalottløk, hvitløk og urter og ha det i pøsefarsen.

3

Spe i vannet og rødvinseddiken. Ha i potetmelet. Kna massen til den er jevn.

4

Farsen stappes i faretarm (grillpøsestørrelse). Vikles i ca. 15 cm lange pølser. Stek/grill på ikke altfor sterk varme i ca. 20–25 min.

Oppdrag: Varelevering

**Vi for-
syner
Norge
med mat**

Alle skal ha mat. Det skal være matvarer i hyllene i de store supermarkedene og i den lille turisthytta på vidda.

Hvor
Turistforeningshytta Fondsbu ligger midt i den sørlige delen av Jotunheimen på den vakre Eidsbugarden ved Bygdin.

Hva
Vareleveringen til Fondsbu før påske i år inneholdt blant annet:
4 pakker urtete
9 esker couscous
6 bokser valnøttkjerner
1 kartong Lux-såpe
1 kartong med Mors flatbrød
1 boks med pepper
20 flasker Weissbier
4 pakker Toro sjokolade-drikk
40 poser Maarud potetgull
4 stykk Gorgonzola-ost
1 spann med jordbær-syltetøy
1 spann med tyttebær-syltetøy
50 bokser Stabburet makrellfilet
5 poser majones
2 pakker linfrø
1 dispenser med sjampo

Hvem
Distribusjonsselskapet ASKO leverer dagligvarer til NorgesGruppens kjeder og til serveringsmarkedet over hele landet. ASKO leverer også mat til Turistforeningens hytter.

→ **fondsbu.dnt.no**
→ **dnt.no**

Snowmobilene har fraktet varer og mennesker til hytter i Jotunheimen siden 1948. Før snowmobilens inntog ble det brukt beltebiler og propell-drevne motorsleder. Det er A/S Jotunheimen og Valdresruten Bilselskap som drifter de tolv snowmobilene, som går i rute mellom Tyin-Tyinholmen-Eidsbugarden fra februar til mai. Det er ASKO Oppland som leverer mat til Fondsbu. Foto: Hans Fredrik Asbjørnsen

→ **jvb.no**

Ut på tur for folkehelsen

Når NorgesGruppen og Turistforeningen går sammen om å få nordmenn ut, er det til felles glede og inspirasjon.

TEKST OLE PETTER THARALDSEN
FOTO DNT/PETTER BRAUTE OG KIMM SAATVEDT



DEN NORSKE TURISTFORENING (DNT)
› Norges største friluftslivs-organisasjon, etablert i 1868
› 270.000 medlemmer

DNT OG NORGESGRUPPEN
› DNT og NorgesGruppen har inngått 3-årig samarbeidsavtale
› Målet er medlemsvekst i DNT og sunnere matutvalg på hyttene
› Målet skal nås gjennom felles kampanjer og produktsamarbeid

@turistforening
turistforeningen
→ dnt.no



– Turistforeningen er uløselig knyttet til mitt forhold til fjellet og min farfar.

KNUT HARTVIG JOHANNSSON (79),
STYREFORMANN I NORGESGRUPPEN

Man kan nok si at jeg er født med ski på bena, en god arv etter far og farfar, sier Knut Hartvig Johannson, NorgesGruppens styreleder. – Jeg fikk livsvarig medlemskap i Turistforeningen i konfirmasjonsgave av min far – en del av min oppdragelse. Turistforeningen er uløselig knyttet til mitt forhold til fjellet og min farfar, Hartvig Johannson. Han var friluftsmann på sin hals og svært aktiv i Turistforeningen.

De trente ikke den gangen

Knut Hartvig Johannson har mange og gode minner fra fjellet og de mange turene med

faren, grosserer Johan Johannson. Da han var 14 ble han invitert på tur i Jotunheimen med faren og hans to nære venner som hadde deltatt i Himalaya-ekspedisjonen til Tirich Mir. De tre voksne kom nordfra i Breheimen og unggutten møtte dem på Memurubu. Sammen gikk de til Skogadalsbøen. Været var dårlig og det var tøft å henge på tre råspreke voksne.

– Jeg var temmelig sliten da vi omsider kom frem, men det var stort å få være med. Far var jo en lidenskapelig skiløper om vinteren og en like lidenskapelig roer om sommeren. Men han «trente» jo aldri – han brukte kroppen! Hans gode fysiske og psykiske form hjalp ham gjennom mange vanskelige år etter 2. verdenskrig, da vår bankforbindelse ikke var særlig samarbeidsvillig. Og slik har jo turene i skogen og på fjellet hjulpet meg med utfordringer også. Jeg har ofte tenkt at jeg klarer meg bedre ute enn inne på et kontor. Flere ledere burde tatt seg en skitur på dagtid!

Når Norges største aktør i matbransjen nå har inngått samarbeid med Turistforeningen, er det ektefølt og uten tanke på klingende mynt. – Nei, tvert imot. NorgesGruppens fortjeneste vil være å ha bidratt til en bedre folkehelse. Dette er lystbetont for oss og nyttig for samfunnet, og jeg håper også

våre mange medarbeidere i NorgesGruppen skal få glede av samarbeidet, sier Johannson.

Heier på Joika-kaker og ananas

Han har et nært forhold til Turistforeningens selvbetjeningshytter og vareutvalget som i alle år har vært der, og vil ikke høre et vondt ord om verken joikakaker, knekkebrød eller makrell i tomat. – Jeg hadde egen nøkkel til hyttene, og det var alltid en spesiell følelse å kunne låse meg inn og lage et næringsrikt måltid av hermetikk og tørrmat fra hyllene. Den maten har smakt fortreffelig på mang en tur og gitt meg nye krefter til å fortsette. Og den hermetiske ananasen var jo en super cocktail.

Han gleder seg over at både NorgesGruppens butikker, distribusjonsselskapet ASKO og lokal-matprodusenter blir involvert i den nye samarbeidsavtalen med Turistforeningen, og har tro på at folk vil bli enda mer fornøyde med et utvidet og sunnere mattilbud når de besøker hyttene. Likevel er det viktigst å få folk ut.

– Det er fint å oppmuntre folk til å gå i fjellet – det gjør så godt med en tur, både fysisk og ikke minst mentalt. Men rent egoistisk skulle jeg gjerne hatt fjellet med Breheimen og de selvbetjente turisthyttene helt for meg selv, sier han og ler.

Riktig emballasje gir miljøgevinst

Stående poser

Da de gamle kaffeposene til Joh. Johannson Kaffe ikke lenger tilfredstilte nye krav til god logistikk og eksponering i butikk, gikk de over til kartonger som utnytter plassen på pallen maksimalt, og «puteposene» ble byttet med «ståposer».

Utfordrer bransjen

– I løpet av de siste årene har vi sett eksempler på produkt-pakninger med redusert luftinnhold, men vi skulle gjerne sett flere, forteller direktør Jørgen Eskeland i ASKO. – Gevinsten er økt transportert volum per bil med mindre miljøbelastning som konsekvens. Kravene til effektiv emballasje øker. Vi må sette fart på forbedringsarbeidet sammen med leverandørene, både på nye og eksisterende produkter.

Viktig ventil

Brent kaffe utvikler kullsyre, som gjør at posene blåser seg opp. For å unngå dette, satte Joh. Johannson Kaffe inn ventiler i posene. Det har ført til at kullsyren slippes ut, uten at luft slipper inn.



Utfordring

Transport er den største kilden til klimagassutslipp i Norge, og veitrafikk står for over halvparten av utslippene. Undersøkelser viser at mange varer har emballasje med unødvendig mye luft.

Løsning

Redesigne emballasjen på enkelte varer som kaffe, bleier og sjokolade. Da blir det flere varer på bilen og mindre luft.

Resultat

Forbedringer i emballasje og fjerning av luft de siste 10 årene har medført at norsk dagligvarehandel nå transporterer rundt 100.000 færre paller per år.

Emballasje som virker



– Gevinsten er flere varer og mindre luft per bil.

Jørgen Eskeland,
direktør for innkjøp i ASKO

Før 10



Nå 6

= 40 % færre billass med kaffe

Ambisiøse miljømål

Vi lever i et flott land med et klima og miljø resten av verden kan misunne oss. Vi skal gjøre alt som står i vår makt for at våre barn og barnebarn får oppleve det samme. Dette er drivkraften bak vår miljøambisjon.

TORBJØRN JOHANNSSON
Kronikk
konserndirektør
i NorgesGruppen



Bærekraftig innebærer at sosiale, etiske og miljømessige hensyn skal gjennomsyre våre beslutninger, og at vi har lønnsomhet. Klimanøytral betyr at vi har eliminert klimagass-utslippene i vår verdikjede.

Veien frem mot 2020
Vi har tydelige og ambisiøse mål frem til 2020 på veien for å realisere ambisjonen. Vi iverksetter tiltak som skal sikre at målene nås. Men vi har mye ugjort. NorgesGruppen vil ta posisjoner og være banebryter innenfor miljøområdet. Vi vil være først med ny teknologi, og vi er villige til både å bruke nødvendige ressurser og ta risiko.

Noen tiltak koster mer enn de smaker, i alle fall i startfasen. Det er nødvendig hvis vi skal oppnå noe. Men mye lønner seg. Vi har redusert strømforbruket – det er både en miljø- og kostnadsbesparelse. Når vi kan tilby klimanøytrale leveranser, vil vi styrke konkurranseevnen og inntektsmulighetene.

Kasting av mat er etisk uforvarselig i en verden som sulter. NorgesGruppen vil gå i bresjen for at mat ikke skal kastes. Vi vil foreslå bedre holdbarhetsmerking for å unngå unødige kasting av mat, gi mer til veldedighet, sørge for at brød og frukt/grønt som ikke blir solgt, går til dyrefôr, og så til slutt gjenvinne restmaten til produksjon av biogass til bruk som drivstoff og energi.

Over halvparten av det vi distribuerer, er luft i emballasjen. Den mest effektive måten å redusere klimagassutslippene på, er å ikke transportere luft. Vi vil sette tydelige krav

til både egne merkevarer og industrien for øvrig om at lufta skal ut. – Det vil også gi store økonomiske effekter, rimeligere transport og lavere priser.

ASKO med vindturbiner
Vi skal bli netto selvforsynte med ren energi. «Hvorfor?» spør noen og viser til all den rene energien vi har i Norge. Verden for øvrig skriker etter ren energi, og vi er en del av det globale energibildet. Mer ren energi i Norge betyr mindre behov for kullkraftverk i Europa for øvrig. Detaljvirksomheten vår er en betydelig energibruker. Kiwi har etablert to miljøbutikker hvor energibehovet er redusert med opp mot 60 prosent. Dette viser mulighetene. ASKO vil i 2017 ha operative vindturbiner i Rogaland og ca. 75 000 m² solcellepaneler, som til sammen vil gjøre ASKO tilnærmet selvforsynt med ren energi. ASKO blir Norges største industrielle vindkraftoperatør og en stor solkraftprodusent i europeisk sammenheng.

Transport er også et stort utslippsområde. All transport skal være basert på bærekraftig fornybart drivstoff innen 2020. Biodrivstoff basert på trevirke eller avfall (og uten palmeolje/PFAD) vil de første årene utgjøre den største andelen. I 2009 var ASKO først i verden med lastebil drevet med bioetanol. I 2016 vil ASKO være først i Norge med elektriske lastebiler og i 2018 er målet

å ha landets første lastebiler, og trucker basert på egenprodusert hydrogen. Både Joh.Johannsson Kaffe AS og ASKO står foran store byggeprosjekter. Vi vil unngå å bygge på dyrket mark og vil ha høy miljøstandard og BREEAM-sertifisering. Det planlagte kaffe-foredlingsanlegget på Vestby ønsker vi å bygge i tre og miljøvennlige materialer for øvrig, og produksjonen baseres på biogass.

– I 2016 vil ASKO være først i Norge med elektriske lastebiler.

Bærekraft skal gjennomsyre våre krav til de produktene vi skal selge, og egne merkevarer skal være spydspisser i så måte. Miljøskadelige stoffer skal fjernes, og vi skal tilby gode alternativer. Økologi, svanemerking og andre miljøstandarder skal være i fokus. Helse og sunnhet skal være et prioritert område. Vi skal gjøre det lettere for forbrukeren å ta riktige valg.

Det vi sier, skal vi også stå for. Det innebærer både dilemmaer og vanskelige valg mellom økt omsetning på den ene siden og å leve opp til våre miljøidealer på den andre siden. Valget er klart!



Illustrasjon: Marius Pålerud

En handlingens kjøpmann

Uten lokalbutikkene dør småsamfunnene. På lille Skaland på Senja er også kjøpmannen og kona viktige for bygdas livsgrunnlag.

TEKST OLE PETTER THARALDSEN FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSSEN



> **Morten Eriksen** er en ildsjel i ordets rette forstand. Blant mange ting er han butikkeier, pubeier og bygdeutvikler. Lokalsamfunnet Skaland hadde ikke vært det samme uten denne mannen.



Pila Pub & Kultur er et viktig sosialt samlingspunkt på Skaland. Her utvikles vennskap, og her kan folk kose seg med god mat og drikke, delta på quiz og gå på konserter.



Lille Skaland ligger idyllisk til på vestsiden av vakre Senja i Troms.



Ungene har det godt på Skaland. Omgivelsene er trygge for både liten og stor. Takket være Morten Eriksen har etableringen av en montessoriskole blitt realitet.

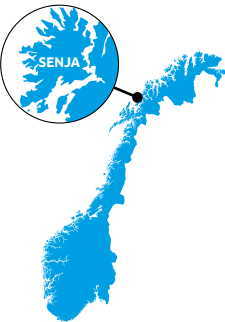


Joker-butikken på Skaland er i dag en stor, moderne dagligvarebutikk som dekker alle behov – og litt til.

SKALAND
Fakta

Berg kommune: Én av fire kommuner på øya Senja i Troms
Innbyggere: 905
27 prosent av innbyggerne er offentlig ansatte, resten er ansatt i det private næringsliv
Politisk styring: Samlingsliste med Senterpartiet, SV, bygde-liste og FrP
Største arbeidsgiver i kommunen: Fiskemottaket i Senjahopen
Største arbeidsgiver på Skaland: Grafittverket med gruve
Økende næring: Turisme med fiske, nordlys, hvalsafari og skiturister/randonnée

Reisetips
→ nasjonaleturistveger.no



Hver onsdag klokken åtte om mor-genen er det felles skolefrokost. I det lærerne er ferdig med å dekke på, stormer elevene inn, sultne som ulver. Alle kjenner hverandre godt – det er bare 29 av dem fra 1. til 10. klasse. Ildsjelen og navet i bygda, Morten Eriksen, observerer og smiler.

– Det er ingen selvfølge at det er blitt slik. I 2009 vedtok kommunestyret å legge ned skolen vår og flytte elevene til skolen i nabobygda Senjahopen. Når du rører en skole, rører du i sjelen til folk. For Skaland-folket, med bare 230 innbyggere, var det utrolig skuffende å miste skolen. Butikk, skole, barnehage og arbeid er de fire viktigste faktorene for at en liten bygd skal leve, og ikke minst klare forutsetninger for at bygdas ungdom vil bygge bo og slå seg ned, sier han.

Men skolen var ikke død
Med Joker-eier Morten Eriksen i spissen ble det søkt om å drive privatskole i den gamle skolebygningen. Mens Skaland-barna gikk på naboskolen, drev Eriksen heftig lobby-virksomhet med stat og kommune for å starte montessoriskole.

– Det var en lang prosess, men vi oppførte oss som folk og brukte energien positivt. Ordføreren fikk kommunestyret med på at vi fikk overta skolebygget for tusen kroner, skolen ble godkjent som montessoriskole,

– Butikk, skole, barnehage og arbeid er de fire viktigste faktorene for at en liten bygd skal leve.

og vi fikk statsstøtte og godkjente montes-sorilærere. Økonomien var dårlig, men forel-drene stilte opp, vasket skolen og arrangerte dugnader. Alle bidro, og vi fikk penger fra lokalt næringsliv. Skikkelig internasjonalt læremiljø er det også – vi har lærere fra Cuba, Grenada og Hellas, forteller sjefs-entusiast Morten Eriksen.

I dag er utfordringen at bygda har gått tom for hus, så kommunen tilrettelegger for åtte nye boliger. Nord-Norge er jo den nye gullkysten; reiseliv, fiskeri og aquakultur er næringer i sterk vekst. Det er derfor viktig å bygge nok boliger, for med alle planene som nå foreligger, er det nok av jobber. Også til asylsøkere – de er hjertelig velkomne og tilbys både jobb, norskkurs og bolig i kommunen.

Butikken er møteplassen
Det er kona til Eriksen, Sissel Grande, som er butikksjef og sørger for at Joker er bygdas naturlige møtepunkt. Sammen med datteren Lisa og to fast ansatte damer, lagerbetjent Bjørn, to studenter og to skolejenter som ekstrahjelp, sørger hun for at Jokern øker omsetningen hvert år. De butikkansatte er ellers både apotekbetjening, postfunksjo-nærer og «kafépersonale».

– I dag har vi en stor, moderne dagligvare-butikk med et vareutvalg som dekker alle behov. Egen kaffekrok med gratis kaffe og fredagsvafler til kundene er kanskje ikke dagligdags i Butikk-Norge. Men vi vil at kundene skal trives her og kose seg, også uten å måtte kjøpe noe. Uten dem kan vi jo ikke drive butikk! Det er kundene, Mercur-programmet og det lokale nærings-fondet vi kan takke for at vi i 2014 kunne bygge ut og modernisere butikken. Resultatet ble fine kjøle- og fryserom, nytt varemottak, større lokaler og mye større vareutvalg. Våre kundeundersøkelser viser at kundene er strålende fornøyd med både vareutvalg og service, og vi prøver å følge opp etter beste evne.

Men Skalands næringsutvikler gir seg ikke der. Han har også bensin- og diesel-fylling ved butikken, og vegg i vegg med butikklokalet ligger Pila Pub & Kultur, kommunens brannstasjon og noen leiligheter.

Lar seg ikke stoppe
Egentlig er den hyperaktive mannen uføre-trygdet – med god grunn. Han har siden tenårene vært hardt rammet av psoriasis-leddgikt i hele kroppen, en svært smertefull sykdom som har angrepet alle ledd i kroppen. Særlig hender og føtter er blitt deformerte.

– Jeg klarer ikke å være uvirksom og liker ikke å klage og være til bry. Til det skjer det for mye spennende. Jeg har stor glede av å drive med næringsutvikling og ser at det kun er et tidsspørsmål før det kan «smelle» i turisme i bygda vår. Hvalsafari er sterkt økende – i januar og februar kommer hvalen helt inn til stranden her. Nordlys-turisme og guidede randonné-toppturer er også sterkt økende. Og på grunn av fiskemottakene i Senjahopen og grafittgruvene og fabrikken på Skaland har vi eksportinntekter på over to millioner per innbygger i Berg kommune.

Som ung kom Eriksen inn i arbeidslivet på tiltak på grunn av sykdommen, og var kontorassistent hos rådmannen i kommune-huset. Men han klarte ikke å holde seg til kun de tildelte oppgavene, og ble raskt dataansvarlig og senere personalsjef i kom-munen. Og var rådmannen borte, var det Eriksen som hadde ansvaret. Nye medisiner dempet smertene i kroppen, og motivasjonen for å skape noe var stor.

– I kommunehuset tentes en gnist i meg, og jeg fikk en utrolig arbeidsglede. «Det



Morten Eriksen (54)

- > Butikkeier, pubeier, bygdeutvikler og livsnyter
- > Født og oppvokst på Skaland, gift med Sissel
- > Eier Joker-butikken og industribygget ved havnen
- > Etablerte Skaland Montessoriskole da kommunen la ned den kommunale skolen
- > Fikk bygget Pila Pub & Kultur a/s
- > Initiativtaker til bygging av molohavnen på Skaland
- > Sponsor av sykkelrittet Tour de Senja og lokal-laget Team Joker
- > Planlegger Skaland Marina hotell til 200 millioner kroner



Jokerbutikken er ikke helt som alle andre butikker. Her er det egen krok med gratis kaffe og fredagsvafler – og gjerne en god prat med butikksjefen Sissel.



Senja er kontrastenes øy. Gamle naust vitner om røtter og tradisjon.

– I dag er utfordringen at bygda har gått tom for hus, så kommunen tilrettelegger for nye boliger.

› du ikke vet, kan du spørre om – og det du ikke kan, kan du lære», har alltid vært mitt mantra. Men i 2008 var helsen så dårlig at jeg ble uføretrygdet, etter 23 år i kommunen. Siden har jeg kunnet styre dagen min selv, avhengig av helsen. Så jeg tjener ikke penger på initiativene mine, men Skaland har glede av det jeg gjør.

Kulturpub for trivsel

Ute av jobb kjøpte han, og bygget ut, Joker-butikken og overtok kommunens utleiebygg ved havnen, vegg i vegg med butikken. Neste oppgave var å skape et sosialt samlingssted for bygda. Han fikk med tre andre ildsjeler som eiere, ordnet skjenkebevilling og pusset opp lokalet ved hjelp av lokal dugnad. I 2013 åpnet Pila Pub & Kultur, som er blitt et populært tilholdssted. Puben serverer mat, øl og vin, har dattkvelder på tirsdager, quiz på fredager og gjerne konserter på lørdager. Og det er i stor grad eierne som står for serveringen. – Vi ser det helt tydelig, Pila skaper vennskap og er blitt et populært fristed. Hit kommer gammel som ung, og når det er konsert, kan det være smekkkfullt. Dette og mye annet kan vi takke Morten for. Du skjønner, mange har lyst til å bidra, men Morten tør – da utgjør man en forskjell, sier pubgjest Trond Kjetil Abelsen (29).

Spektakulært spahotell

Nå har bygdeutvikleren virkelig store planer for bygda.

– Det begynte med at jeg fikk kommunen med på å bygge en stor molo og båthavn rett utenfor butikken. Vi fikk gratis stein fra grafittverket og mange bidro til å få arbeidet gjennomført. Men så tenkte jeg – hva med å bygge et flott spahotell på toppen av moloen? Ville ikke det blitt flott? Sissels og min drøm er å bli vertskap for vakker, spektakulær tilstedeværelse i en av Nord-Norges mest fantastiske destinasjoner. Hotellet er tenkt bygd på påler som står på moloen rundt småbåthavnen. Det vil bli fantastisk, og vi jakter nå på investorer og samarbeidspartnere. Tenk den dagen det står ferdig og cruiseskipene legger til kai, stråler Morten Eriksen, før han blir stille og blank i øynene.

– Jeg er så heldig. Du vet, da jeg traff Sissel og vi ble kjærester i 1981, det er det mest fantastiske som har skjedd i livet mitt. Hun er en flott og driftig dame med massevis av omsorg. Og så har hun jo skjenket meg fire flotte barn. Det e så æ glømme at æ e sjuk!

1

– Det har stor betydning for lokalsamfunnet å ha ildsjeler som Morten og Sissel – vi trenger sånne personer. Roar Age Jakobsen, ordfører Berg kommune

2

– For oss har det vært en super mulighet å få jobbe i Joker-butikken til Sissel og Morten. De ga oss jobb allerede som 13-åringer! Camilla Strand (nummer to fra venstre) og Sofie Schultz Gundersen (nummer to fra høyre), deltidsansatt skoleungdom sammen med resten av Joker-gjengen

3

– Morten bidrar til å holde liv i bygda, og det er viktig. Vi har hus, barnehage, flott skole og gode jobber her. Sara Johansen (28) og Aleksander Antonsen (29), tobarnsforeldre på Skaland

4

– Morten kan ikke sitte stille og har gjennomføringssevne. Butikken, montessoriskolen, puben, moloen og nå hotellplanene viser det. Trond Abelsen (62), tidligere ordfører, nå daglig leder i Skaland Graphite



1



2



3



4

Ali Shuja
Mahmudi (23)

- Butikksjef i Kiwi Vormsund
- Fra Ghazni i Afghanistan
- Foreldrene er døde, 3 yngre brødre
- Flyktet alene til Norge da han var 17
- Kunne ikke lese, skrive eller regne da han kom
- Har nå gjennomført videregående skole
- Ble første gang butikksjef da han var 18 år
- Bor på Vormsund

En karriere med flukt over seg

Som syttenåring kom han som flyktning til Norge. Han hadde aldri gått på skole og kunne verken lese, skrive eller regne. I dag, seks år senere, er Ali butikksjef på Kiwi Vormsund.

TEKST OLE PETTER THARALDSEN FOTO HANS FREDRIK ASBJØRNSEN



Søskenflokk i samme land. Også brødrene til Ali har flyktet til Norge. De bor nå i fosterhjem på Østlandet. Ali ønsker å ha ansvaret for brødrene sine, men har fått avslag fra Barnevernet. Foto: Privat



Allerede ett år etter at Ali kom til Norge, ble han butikksjef, trolig Norges yngste. I dag leder han sin tredje butikk, Kiwi på Vormsund.

Hvis du virkelig vil en ting fra hjertet, og ser på mulighetene du får som en investering i framtida, kommer du deg videre.

Utsagnet kommer fra Ali Shuja Mahmudi, i dag en drivende dyktig butikksjef hos Kiwi Vormsund, men som for få år siden krabbet ut av et hemmelig rom i en lastebil som hadde fraktet ham siste etappe fra Athen til Oslo. Uten en krone, kun i klærne han hadde på seg. Og som ni måneder tidligere hadde startet på den farlige fluktruten fra hjembyen i Afghanistan – via Iran, Tyrkia og Hellas.

Brukte ett år på å bli sjef

I år er det seks år siden Mahmudi kom til Norge som syttenåring. Da han kom til Norge, hadde han aldri gått på skole, og kunne ikke lese, skrive eller regne – og selvfølgelig kunne han ikke norsk. Ett år etter at han satte foten på norsk jord, fikk han sin første butikksjefjobb – kanskje som landets yngste butikksjef. I dag leder han sin tredje butikk, og han er ikke i tvil om at karrieren bare så vidt har begynt.

– Jeg og mine tre yngre brødre vokste opp på en liten gård med foreldrene våre. Men da jeg var 15 år og minstemann bare var tre, falt faren vår ned fra taket og døde – og like etter døde også moren vår. Landsbylederen overtok da ansvaret for oss. Han solgte det lille vi arvet og bestemte at pengene skulle brukes til å sende meg til Europa. For det fantes ingen muligheter for meg i et krigs-

herjet og fattig Afghanistan. Landsbylederen tok fortsatt ansvar for brødrene mine, men det var grusomt å skulle reise fra dem, forteller han.

Måtte stole på andre

Mahmudi hadde verken penger, pass, legiti- masjon eller visum for reisen. Pengene som skulle bringe ham til Europa, var fordelt på en rekke menn som hadde ansvar for de mange etappene på den planlagte ruten fra Afghanistan til Hellas.

– En dag ble jeg hentet av en bil. Det var starten på det som skulle bli en ulovlig og farlig reise i bil, båt og til fots. Jeg gikk fryk- telig mye, og mesteparten om natten for ikke å bli oppdaget av soldater og grensevakter. Det var ingen av dem jeg reiste sammen med jeg kjente fra før, og vi fikk ikke snakke sammen. Flere av dem jeg traff, ble senere tatt av grensevakter og sendt tilbake, og med elektriske gjerder på grensene til Iran og Tyrkia risikerte vi jo å bli drept. Det var veldig varmt om dagen og kaldt om natten, og vi fikk lite mat og drikke i løpet av en dag.

Etter et par måneder kom han helskinnet frem til Athen, som fungerte som et transitt- sted for flyktningene. Her sov han i parkene, fikk litt mat i kirken og overlevde ved hjelp av småjobber. Resten sparte han, som beta- ling til siste etappe. For i Athen ble Mahmudi anbefalt å reise til Norge, hvor sjansen var stor for at han ville få det godt. Løsningen

– Jeg kunne ikke lese eller skrive da jeg kom til Norge.

Ali Mahmudi,
butikksjef Kiwi

Fra Gahzni til Vormsund



Gahzni
Ghazni-provinsen er én av 34 provinser i Afghanistan med omtrent 1 200 000 innbyggere.

Vormsund
Vormsund er et tettsted i Akershus 5 mil nordøst for Oslo med cirka 600 innbyggere.



OPPSKRIFT

Alis
Quabuli

Afghansk rett
med lam og ris

Dette trenger du

1,75 dl vegetabilsk stekeolje
1 gul løk
800 g lammekoteletter, eller
lammelår delt i store biter
1 hakket kinesisk hvitløk
2 ss salt
1 1/2 liter vann
75 gram sukker
2 ts garam masala (knust nellik,
laurbærblad, kardemomme og kanel)
1 1/2 ts kardemomme
5 dl sella basmatiris
(skal ligge i kaldt vann i 4 timer)
1 stor gulrot, skrelt og delt i stenger
75 g sultanarosiner
Mandler i skiver og delte
pistasjnøtter til pynt

Slik lager du Quabuli

1. Stek løken i olje til den blir gyllen-brun. Tilsett lam, hvitløk og salt. Hell i vannet og la det småkoke i 1 1/2 time. Ta ut lammet. Ta vare på kraften.
2. Stek halvparten av sukkeret til det blir karamellisert. Tilsett 2,5 dl kraft, 1 ss salt og 1 ts garam masala og en klype kardemomme. Kok opp og sett til side. Kok opp risen til den er nesten ferdig. Hell over det karamelliserte sukkeret, og rør inn garam masala og kardemomme (en klype av hver).
3. Varm opp olje i en stekepanne og legg i gulrotstengene med det resterende sukkeret. Stek i ca. 5 min. Tilsett sultanarosinene og stek i 1 min til. Sett til side og rør inn en klype med kardemomme. Kok opp 1 dl olje til det begynner å ryke. Hell det over risen. Legg over gulrottene og lammet. Legg et rent kjøkkenhåndkle over gryta, med lokket på etterpå. Kok på høy varme i ca. 5 min.
4. Kok på lav varme i 10 min. La retten hvile i 10 min før du serverer med mandler og pistasj som garnityr.

> ble å finne en lastebilsjåfør som var villig til å frakte ham og en annen til Oslo – skjult bak noen plater i traileren.

Bestemte seg for lære språket raskt

I Oslo ble han vist veien til politiet, der han meldte seg. Deretter gikk turen til asylmottak i Kåfjord i Troms hvor han bodde et år. Han skjønte at raskeste veien til jobb var å lære språket perfekt og gå på skole. At han fikk det trygt og godt, fikk fine klær og fire måltider om dagen, var helt ubeskrivelig for unggutten. Han jobbet hardt på skolen og lærte raskt å lese og skrive, men var likevel utålmodig.

– Jeg tenker mye på alle de som ikke får opphold i Norge, og som blir sendt ut av landet igjen.

Ali Mahmudi,
butikksjef Kiwi

– Jeg spurte sjefen på mottaket om hjelp til å få en jobb for å praktisere språket og gjøre noe fornuftig. Jeg fikk jobb på Ica, uten lønn, men det var deilig å gjøre noe. Så ble jeg flyttet til Lyngdal mellom Mandal og Farsund. Her delte jeg leilighet med fire andre, gikk på videregående og søkte jobb i butikker. Fikk napp i en butikk i Lyngdal – ingen ansettelse, men de ringte når de trengte meg. Jeg sa alltid ja og ble raskt søndagsansvarlig. Butikksjefen skjønte at jeg ville opp og frem og lærte meg opp i innkjøp og kontorarbeid. Jeg fikk tilbud om butikksjefjobb i Arendal da jeg var 18 og slo selvsagt til. Da måtte jeg slutte på skolen, men jeg tok likevel artium som privatist ved siden av jobb. Og snart var jeg butikksjef for to butikker.

Mahmudi jobbet hardt og sendte hele tiden penger til brødrene, uten å ane om pengene noen gang nådde dem. Han søkte om familie-gjenforening for brødrene, men fikk avslag. Parallelt ble det organisert flukt for brødrene med samme rute som han selv benyttet, og i fjor kom de tre guttene velberget til Norge. De bor nå i Hamar, har fått oppholdstillatelse i Norge og plasseres i fosterhjem på Østlandet (Mahmudi får ikke lov av Barnevernet

å være ansvarlig for brødrene). Av den grunn søkte han om butikksjefjobb hos Kiwi på Østlandet og fikk jobben i Vormsund.

Vil bli beste Kiwi-butikk

Ambisjonene hans er ikke blitt mindre med årene. Han mener Kiwi er den beste dagligvarekjeden og ser store karrieremuligheter. – Jeg er veldig motivert og gleder meg hver dag over hvor bra butikken her på Vormsund går. Står du på og gjør ting riktig, blir du lagt merke til av andre. Jeg vil være best i det jeg gjør og prøver å være en inspirator og skape et godt miljø. Vi er gode venner på jobben

og jeg får mye igjen fra mine medarbeidere. Målet mitt videre er å gjøre Kiwi Vormsund til Norges beste Kiwi-butikk og studere økonomi ved siden av jobben. Og en dag håper jeg å få overta ansvaret for brødrene mine og gi dem gode, trygge oppvekstvilkår.

Han legger ikke skjul på at det nye livet i Norge gir grunn til refleksjon på mange områder. Blant annet reagerer han på hvor mye god mat som kastes.

– Det er ikke bra å kaste god mat, og vi i Kiwi har heldigvis en avtale med Frelsesarmeen som henter frukt, brød, kjøtt, ja, egentlig all mat som ikke har gått ut på dato. For meg er det veldig viktig å kunne hjelpe andre. Jeg har blant annet vært i Kongsvinger og fortalt andre flyktninger på norskkurs hvordan de kan lykkes i Norge. Jeg prøver å inspirere dem til å jobbe, lære norsk og ha som mål å klare seg selv. Dere som er oppvokst i Norge, må huske at nesten ingen forlater hjemlandet frivillig. Jeg tenker mye på alle de som ikke får opphold i Norge, og som blir sendt ut av landet igjen. Det er en grusom skjebne, og en sterk kontrast til meg som har vært så utrolig heldig.

ALI

Oppsummert



Hvem inspirerer deg?

Ali: Alle mine kolleger inspirerer meg. I dag skal vi gjøre det bedre enn i går.

Hvor krevende var det å lære norsk?

Ali: Det var vanskelig, men veldig motiverende. Jeg bestemte meg for å lære det raskt, praktisere det, og klarte det!

Hvordan var det å få din første lønning?

Ali: Fantastisk følelse, ubeskrivelig. Jeg har kjøpt egen leilighet i Arendal som leies ut. Nå skal jeg kjøpe en til her på Vormsund.

Hva gjør deg glad?

Ali: Å treffe småbrødrene mine, være sammen med venner og å lykkes i jobben.

Hva gjør du når du skal koble av?

Ali: Treffer venner, spiller FIFA og oppsøker konkurrerende butikker.



Foto: Gardsfrue.no

Kunnskap til folket!

– Jeg mener folks kunnskapsløshet er hovedutfordringen for landbruket i dag. Her er hvorfor.

LIVE SVALASTOG SKINNES Årets landbruks- blogger

Jeg er vokst opp på Nedre Skinnes Gård i Krødsherad, og brenner for at folk skal se livet på landet med gode øyne. På bloggen min ønsker jeg å inspirere og vise stolthet for bondeyrket.

→ gardsfrue.no

Å drive gård har dessverre gått fra å være noe av det viktigste man kunne gjøre; å sørge for å sette mat på bordet til landets befolkning, til å ha nokså lav status. Mange i dagens generasjon lever fjernt fra livsprosessene, og jeg opplever at mange tror «kjøttet vokser i kjøttdisken». For få generasjoner tilbake hadde «alle» kunnskap om mat og dyrking, og alle hadde i hvert fall en bestemor på landet.

Hver dag legges det ned flere gårdsbruk i landet vårt, og selvforsyningsgraden går stadig nedover. Samtidig som klima på verdensbasis forverres, og FN sier at vi må øke matproduksjonen med 40 % innen de neste 50 årene! Dagens politikere har verken nok innsikt i eller forhold til matproduksjon, og de foreslår ting som ødelegger mer på lang sikt enn det bygger. Det er demotiverende å se at det legges opp til en politikk som ikke kan løse utfordringene våre på en bærekraftig måte. Men jeg tenker at uten mat kan vi jo tross alt ikke fungere som mennesker, og dette er for viktig til å ikke engasjere seg i. For én ting er jo politikere som sitter akkurat nå. Hovedutfordringen ligger i folk flest sine oppfatninger. Det er «folk flest» som påvirker hverandre. Det er «folk flest» som blir politikere. Og det er «folk flest» som er forbrukere og kan påvirke beslutningstakere i samfunnet.

Heldigvis handler en av de sterkeste globale trendene i vår tid om bærekraft. Det er trendy med mat igjen. Folk vil «back to the roots». De vil vite opprinnelsen til produktene og se hvor innsatsfaktorene kommer fra. Jeg ser det tydelig på interessen for våre frittgående økologisk førede HappyPigs. Jeg forteller og viser bilder på bloggen min, gardsfrue.no, av grisene som svømmer

i Krøderfjorden og spiser bringebærkrutt. Med det forbrukerpresset som kommer med økt kunnskap, vil det ikke være mulig å holde landbruket i ei politisk «bakevje» lenger.

Jeg tror at det er lettere å få folk engasjert i landbruk enn landbrukspolitik. Ord som ostetoll og melkekvoter kan virke avskrekkende og uengasjerende på enhver. Jeg tror at ved å heve debatten om landbruk til et mer overordnet nivå om hva vi egentlig vil ha, så ville man fått en bedre plattform til å diskutere politiske virkemidler ut fra.

– Hver dag legges det ned flere gårdsbruk i landet vårt, og selvforsyningsgraden går stadig nedover.

Jeg har ikke fasiten på om det er investeringsstøtte, skattelette eller økt markedspris som er fasiten for god lønnsomhet. Ei heller hva som er riktig antall dyr per m² eller om det går an å få like bra proteiner fra sjøen som fra brasiliansk soya i produksjonen. Men jeg stoler på at kompetente folk som kan sine saker, kan sette sammen en cocktail av virkemidler og rammeverk for det. En ting jeg ønsker meg, er nettopp en god løsning med forutsigbarhet for fremtiden, som ikke endres radikalt hvert 4. år. Har vi det, kan vi sammen med kunnskapsrike forbrukere sette oss i førersetet og styre pløgen i de furene som er riktig for både mennesket og miljøet.

Live Svalastog Skinnes

Live vant Askeladdprisen i 2015 som årets bygdegründer og ble kåret til Årets landbruksblogger i 2016.

10 på tampen

Landbruks- og matministeren om matglede, bønder og egne handlevaner.



JON GEORG DALE

Landbruks- og matminister (FrP)

Faglært kjøtskjærer og med odelsrett til slektsgården Dale i Volda. Tidligere ansatt i Nortura. Erfaring fra kommunestyre og fylkesting.

– Eg ser helst verda med liberale augo, og då må aktørane også ta ansvar sjølve.

→ [@jongdale](https://twitter.com/jongdale)
→ regjeringen.no/lmd

1 Som minister – og forbruker – hva er du mest opptatt av når du handler mat?
Dei fleste dagane er det den gode kvardagsmaten eg handlar, andre gonger kan kvalitet og gode råvarer vere det viktigaste.

2 Hva forbinder du med matglede?
God mat og godt drikke i godt lag. Dersom det står sau eller lam på menyen, blir eg ekstra glad.

3 Hvordan definerer du selv et sunt kosthold, og i hvilken grad etterlever du det selv?
Eg har god tru på at ein kjem langt med variert og godt norsk kosthald med kjøt, fisk, grønnsaker, poteter og bakverk av ikkje altfor finmale mjøl. Så er det eit poeng å ikkje stappe i seg for mykje. Der kan eg ha litt problem, må eg innrømme.

4 Hvor handler du helst – i lavpris eller supermarked? Hvorfor?
Som kunde er eg gjerne ute etter forskjellige ting til forskjellige tider, og eg vél butikk etter det.

5 Dersom du må velge: billigere mat eller større vareutvalg?
Her er svaret litt ja takk, båe delar, alt etter kva slags høve eg er ute i. Derfor er det valfridomen og mangfaldet for meg som kunde som er svaret. Økt mangfald kan kanskje kome i sterkare grad på kjøt og?

6 Er norske bønder innovative nok?
Eg tykkjer den norske bonden er flink til heile tida å leite etter smartare måtar å gjere ting på. Norske mjølkebønder er «verdsmeistrar» i å ta i bruk mjølkerobot og står også for ein lokalmatmarknad

som nå veks kraftig. Siste tal er ein auke på 10,3 % frå året før, og ein totalomsetnad på 4,18 milliardar kroner. Regjeringa har eit mål om at omsetnaden av norsk lokalmat skal nå 10 milliardar kroner i 2025. Samstundes legg vi til rette for auka forskning som kan bidra til vidare produktutvikling.

7 Er norsk mat for dyr?
Konkurranse på pris er alltid bra, det kjem alle forbrukargrupper til gode. Samstundes er eg oppteken av at norske forbrukarar skal ha eit mangfald i norsk dagligvarehandel.

8 Er det samsvar mellom pris og kvalitet på norsk mat?
Norsk mat er rein, trygg og har høg kvalitet. Det trur eg mange forbrukarar er villig til å betale for. Konkurranse er viktig. Norsk mat skal ikkje vere unødig dyr, og vi må innstille oss på auka konkurranse frå andre land i åra som kjem.

9 På hvilken måte mener du dagligvarebransjen kan ta mer samfunnsansvar?
Opne og reale konkurransetilhøve er viktige stikkord. Eg ser helst verda med liberale augo, og då må aktørane også ta ansvar sjølve. Styresmaktene korkje kan eller bør styre alt med lover og tilsyn.

10 Har du en særlig oppfordring til NorgesGruppen?
NorgesGruppen har gjort mykje bra på lokalmat dei seinare åra, mellom anna gjennom Meny-lauget og deltaking i Lokalmat.no. Men mykje vil ha meir! Eg ser gjerne eit enda sterkare engasjement for å hjelpe fram mangfaldet som forbrukarane etterspør. Den utfordringa har eg stor tru på at dykk vil ta!

Konkurranse!

Quiz

Vinn gavekort på kr. 3000,-

Vi deler ut fem gavekort á kroner 3000,- som du kan handle for i alle våre dagligvarebutikker.

Første bokstav i svarene utgjør løsningsordet.

(Du finner hjelp til løsningen inne i bladet.)

1. Hva er etternavnet til direktøren i Forbrukerrådet?
2. Sara Døschner har laget en kokebok. Hva heter den?
3. Hva slags te-type ble levert til Fondsbu i påsken?
4. Hva heter pølsemaker Ågot til etternavn?
5. Hva heter friluftsansasjonen NorgesGruppen samarbeider med?

**Send
SMS til
2229**

Send:

MATQUIZ(mellomrom)løsningsord
som en tekstmelding til 2229

Vinn et gavekort på matvarer til en verdi av kr. 3000,- som kan benyttes i din lokale Jacob's, Joker, Kiwi, Meny, Spar, Eurospar eller Nærbutikken. Vi plukker ut fem heldige vinnere som trekkes 12. august 2016. Konkurransen koster kr. 2,- per melding. Konkurransen er ikke åpen for ansatte i NorgesGruppen.

