



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

NIBIO RAPPORT | NIBIO REPORT

VOL.: 2, NR.: 91, 2016

Økologisk i Dønna

Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på
Helgeland



EVA NARTEN HØBERG

NIBIO Tjøtta

TITTEL/TITLE

ØKOLOGISK I DØNNA. DØNNA SOM FOREGANGSKOMMUNE FOR ET GRØNT
MATTILBUD PÅ HELGELAND

FORFATTER(E)/AUTHOR(S)

EVA NARTEN HØBERG

DATO/DATE:	RAPPORT NR./ REPORT NO.:	TILGJENGELIGHET/AVAILABILITY:	PROSJEKT NR./PROJECT NO.:	SAKSNR./ARCHIVE NO.:
20.07.2016	2(91)2016	Åpen	420246	15/1864
ISBN-NR./ISBN-NO:	ISBN DIGITAL VERSJON/ ISBN DIGITAL VERSION:	ISSN-NR./ISSN-NO:	ANTALL SIDER/ NO. OF PAGES:	ANTALL VEDLEGG/ NO. OF APPENDICES:
978-82-17-01671-7	1	2464-1162	35	7

OPPDRAKSGIVER/EMPLOYER:

Fylkesmannen i Nordland
Landbruks- og reindriftsavdelinga

KONTAKTPERSON/CONTACT PERSON:

Grete Nytrøen Kvavik

STIKKORD/KEYWORDS:

Økologisk, mat, barn, unge, elever, eldre,
skole, kantine, omsorgssenter, kosthold

Organic, food, school, nutrition, public
sector

FAGOMRÅDE/FIELD OF WORK:

Økologisk mat

Organic food

SAMMENDRAG/SUMMARY:

I Dønna kommune har det vært en økende interesse for bruk av økologisk mat i offentlig sektor, og både Dønna barne- og ungdomsskole (DBU) og Dønna omsorgssenter (DOS) ønsker å utvikle og etablere et økologisk tilbud til sine brukere. Bakgrunnen for en slik satsing skyldes økt fokus på mat og helse samt regjeringens mål om økt forbruk av økologisk mat, der valg av råvarer og tilberedningsmetoder i matlagingen utgjør grunnlaget for den ernæringsmessige kvaliteten. I denne sammenhengen inngår økologisk mat som en naturlig del - også i forhold til andre viktige aspekter knyttet til matproduksjon, som f.eks. miljø- og dyrevelferdshensyn.

Etablering av kantine for ungdomstrinnet i den nye Dønnahallen var et viktig utgangspunkt for prosjektet, der DBU ønsket å opparbeide seg kompetanse på bl.a. økologisk mat. Dette ble planlagt som et samarbeid med DOS og landbrukskontoret i Dønna. Bakeriet Dønnabrød underlagt Dønna ASVO, ble også invitert inn i prosjektet.



Hovedmålet i prosjektet var at kantina ved DBUs ungdomstrinn skulle nå målet om 15 % økologisk mat i sitt tilbud, og det samme for kjøkkenet ved DOS. Målet ble nådd i 2014, og våren 2015 fikk de to storhusholdningene Debios valideringsmerke i bronse, for 15-50 % økologisk tilbud.

På grunn av sviktende finansiering, ble omfanget av det opprinnelig omsøkte prosjektet redusert tilsvarende. Mange aktiviteter er likevel gjennomført, og nytteverdien av prosjektet er oppsiktsvekkende stor - til tross for lite midler til rådighet. Mye av suksessen er knyttet opp mot Dønna kommunes prioriteringer av kantinesatsningen, sammen med en betydelig egeninnsats ved kommunens landbrukskontor og omsorgscenter.

Medias interesse for prosjektet har også bidratt til positive ringvirkninger – noe som ikke minst er motiverende for de som har sitt daglige virke knyttet til prosjektet. Dette gjør også at elevene ved DBU er stolte og svært fornøyde med å være del av dette unike tiltaket i Dønna kommune. Fornøyde er også foreldrene, og tilbakemeldingene er utelukkende positive. Lærere melder om merkbare endringer i klasse- og læringsmiljø – med større ro og mer tilfredse elever. Renholdspersonalet melder om mindre søppel på skoleområdet, og en renere skole. Dette ses i sammenheng med at maten inntas i kantina, og at flukten til nærbutikken i langfriminuttet er sterkt redusert pga. 100 % oppslutning om kantineordningen blant elevene.

Representanter fra kommunen har presentert prosjektet for andre interesserte, bl.a. Leirfjord kommune, og i nettverksamling for rådgivere i grunnskole og videregående skole i regi av RKK Ytre Helgeland. Prosjektleder har bidratt med flere presentasjoner av prosjektet både lokalt og nasjonalt, og også bidratt til at Mosjøen videregående skole, studiested Marka, har fått samme bronsemerke. Dette er ringvirkninger som viser at Dønna er en foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland.

Summary

In the municipality of Dønna, an interest for use of organic food in the public sector has increased. Both primary school (DBU) and Dønna old-people's home (DOS) are showed the interest to include organic food as a part of their service. It is in agreement with societies increasing focus on food and health as well as the government's stated goal for increased consumption of organic food. Indirectly, this results in higher focus on sustainable food production and animal welfare.

Establishing of school canteen (grade 8.-10.) in the new hall, Dønnahallen, was an important starting point of the project. The school canteen wished to collaborate with DOS and the municipal agriculture office. The local bakery, Dønnabrød, was also invited to participate in the project.

The aim of the project was to offer 15% organic food at the school canteen, and achieve a similar goal at the kitchen by DOS. This goal was realized in 2014, and in 2015 Dønna municipality received the Debio validation notice in bronze for 15-50% organic food offer.

Many activities have been carried out during the project period. Part of the success is linked to Dønna municipality that considerably supported establishment of the canteen together with the municipal agriculture office and DOS.

Publicity of the project has contributed to positive effects and has motivated those who have their daily work related to the project. The students at DBU have been proud of and delighted to be a part of this unique project and proud of the municipality of Dønna. The parents have also been satisfied, and the feedback is entirely positive. There was no objective to evaluate students' behavior but teachers have reported noticeable changes in the classroom and more satisfied students. The cleaning personnel has noticed less trash on campus and cleaner classrooms at school, according to the fact that the food have been consumed in the canteen. This has resulted in no rush to the grocery next to the school, due to 100% participation among the students in the project.

Representatives from the municipality have presented the project to other interested parts. The project has contributed to several presentations both locally and nationally, as well as to an organic branding at the high school in Mosjøen, Marka. The results indicate that Dønna municipality stands as a pioneer for sustainable food supply in Helgeland.

Summary (obligatory if open report in English)

LAND/COUNTRY: Norge
FYLKE/COUNTY: Nordland
KOMMUNE/MUNICIPALITY: Alstahaug
STED/LOKALITET: Tjøtta

GODKJENT /APPROVED

Inger Hansen

NAVN/NAME

PROSJEKTLEDER /PROJECT LEADER

Eva Narten Høberg

NAVN/NAME



FORORD

Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland (2013-2015), er et prosjekt med Dønna kommune som eier og NIBIO Tjøtta som prosjektleder.

Initiativet til prosjektet ble tatt da Dønna barne- og ungdomsskole ønsket å utvikle og etablere kantinetilbud til elevene i ungdomsskoletrinnet. Samtidig hadde Dønna omsorgssenter allerede et høyt fokus på innhold og utforming av mattilbudet til sine beboere, og et samarbeid mellom disse to storhusholdningene ble derfor naturlig. Landbrukskontoret i kommunen ble også samarbeidspart i prosjektet, med tanke på å koble matprodusenter og forbrukere, og samtidig øke produksjon og tilbud av økologisk mat.

Dønna kommune har gjennom et mangfold av aktiviteter i prosjektperioden, bidratt med en betydelig egeninnsats i prosjektet. I tillegg har NIBIO Tjøtta lagt inn egne midler de ulike år. Ekstern finansiering er i hovedsak bevilget fra Fylkesmannen i Nordland. I tillegg har foregangsfylker for økologisk satsing vært involvert i flere aktiviteter.

Rapporten er skrevet med tanke på rapportering til Fylkesmannen i Nordland.

Rapporten vektlegger arbeidet i 2015, men presenterer også hovedtrekkene fra hele prosjektperioden 2013-15. For nærmere beskrivelser av aktiviteter de to foregående prosjektår, henvises til tidligere rapporter (Høberg 2014a,b, unpubl.).

Tjøtta, 20.07.16

Eva Narten Høberg

INNHOOLD

1	BAKGRUNN OG ERFARINGER	7
1.1	Kantinesatsingen ved DBU	7
1.2	Kjøkkenet ved Dønna omsorgssenter	8
2	GJENNOMFØRTE TILTAK	9
2.1	Kompetanseheving.....	9
2.1.1	Bakekurs med fokus på økologi og urkorn	9
2.1.2	Bærekraftige menyer - frokostseminar	9
2.1.3	Økologisk 3.0.....	9
2.2	Informasjonsmøter og foredrag.....	10
2.2.1	Presentasjon for DBUs brukere av kantina	10
2.2.2	Presentasjon til kommuneadministrasjon, politikere og andre inviterte.....	10
2.2.3	Presentasjon til allmennheten.....	10
2.2.4	Presentasjon for mat og miljøveiledere	10
2.2.5	Økologiske fagdager 2014-15 og Økologisk mataften 2013-2015.....	10
2.3	Prosjektmøter 2015	12
2.4	Tilleggsaktivitet/justering 2015.....	13
2.4.1	Dønna barnehage og SFO	13
2.5	Egeninnsats Dønna kommune	13
2.6	Profileringsmateriell.....	13
3	MÅLOPPNÅELSE	14
3.1	Hovedmål DBU og DOS	14
3.2	Delmål med status for måloppnåelse 2015	14
3.2.1	Delmål 1. Informasjonsarbeid/veiledning/synliggjøring	14
3.2.2	Delmål 2. Debio-godkjenning av DOS og DBU	14
3.2.3	Delmål 3. Oppfølging av Dønna brød AS.....	14
3.2.4	Delmål 4. Jobbe med produsenter av grønt, potet og egg for å øke produksjonen	15
3.2.5	Delmål 5. Avslutning av prosjektet	15
3.2.6	Bieffekter	15
4	ØKONOMISK OVERSIKT 2015	16
5	OPPSUMMERING.....	17
6	LITTERATUR	18
7	VEDLEGGOVERSIKT.....	19

1 BAKGRUNN OG ERFARINGER

I Dønna kommune har det vært en økende interesse for bruk av økologisk mat i offentlig sektor, og både Dønna barne- og ungdomsskole (DBU) og Dønna omsorgssenter (DOS) ønsket å utvikle og etablere et økologisk tilbud til sine brukere. Bakgrunnen for en slik satsing skyldes økt fokus på mat og helse samt regjeringens mål om økt forbruk av økologisk mat, der valg av råvarer og tilberedningsmetoder i matlagingen utgjør grunnlaget for den ernæringsmessige kvaliteten.

Dette resulterte i etablering av et prosjekt, Økologisk i Dønna, der Dønna kommune ønsket å gå foran som et godt eksempel, gjennom å tilby et bærekraftig mattilbud til barn, unge og eldre i kommunen.

1.1 Kantinesatsingen ved DBU

Bakgrunnen for kantinesatsingen ved DBU er at lærere og ansatte så med bekymring på kostholdet til elevene i løpet av en lang skoledag. Tilbakemeldinger fra skolen etter mange års erfaring med medbrakt skolemat, er at problemet med lite/ingen/feil mat (ensidig og sukkerholdig mat i form av boller, skolebrød, brus etc.) i løpet av skoledagen er mer utbredt idet elevene forlater barneskolen og går over til ungdomsskoletrinnet. Dette er svært uheldig i forhold til læringsmiljøet både ut fra fysiske- og sosiale forhold. Det er også registrert tilfeller av unormalt/anstrengt forhold til mat, spesielt blant jenter, som kan føre til spiseforstyrrelser. Ved å gjøre skolemåltidet til en naturlig, daglig, felles «happening» i nytt lokale, er intensjonen å stimulere til et sunt forhold til riktig mat i et sosialt fellesskap for alle. På dette området har andre land kommet lenger enn Norge, noe som resultater fra prosjektet iPOPY viser (Løes og Nølting 2011).

Ungdomsskoletrinnet ved DBU består av om lag 50 elever. Kantinetilbudet organiseres som en abonnementsordning der fire skoledager inngår i tilbudet. Fredag er det elevenes egen kantine, der inntektene går til klassen som arrangerer dagens tilbud. Her er det opp til den enkelte lærer å bestemme hva som skal tilbys. Foresatte bestiller abonnementet for hvert semester (vedlegg 5), og faktura sendes ut via kommuneadministrasjonen.

For å unngå at elever går på butikken og kjøper matvarer av lav ernæringsmessig kvalitet, må kantinetilbudet være attraktivt for de unge. Det er derfor fokus på at det er et variert tilbud som skiller seg fra den ordinære norske matpakka.

Lærerne melder om at effekten av kantinetilbudet er betydelig mht ro og tilfredshet i skolehverdagen. Det er en klar forbedring i læringsmiljøet, uten at dette er så lett å måle. Besøket på lokalbutikken i friminuttene er også sterkt redusert, noe som også butikkpersonalet melder om. Renholdspersonalet melder på sin side om mindre behov for vasking og rydding av søppel og matsøl. Foreldrene er tilfredse, i likhet med elevene. Det er trivelig å møtes til et felles måltid i en hyggelig atmosfære. Inspektører er til stede i kantina kontinuerlig – for om nødvendig å passe på at ordensregler og bordskikk overholdes. Dette har imidlertid ikke vært noe problem så langt.

Hver dag er det to elever som har kjøkkentjeneste i kantina. Det ligger mye læring i denne medvirkningen, og tilbakemeldingene fra kjøkkenpersonalet er at dette er en svært viktig del av undervisningen. Tverrfagligheten som ligger i å jobbe i et storkjøkken er betydelig. Å lage mat fra grunnen av, uten bruk av poser, pulver og pakker, er et viktig fokus. Slik lærer elevene mye om råvarer og innholdet i ulike retter. Hygiene på kjøkkenet er også en viktig del av opplæringen, og

også de økonomiske sidene knyttet til økonomi og svinn. Svinnet er generelt lavt, og matrester i søpla er forsvinnende liten. Dette kan til dels skyldes at elevene som jobber i kantina, øser opp og fordeler varmmaten.

Elevene selv melder om at kjøkkentjenesten er et spennende og utfordrende avbrekk fra ordinær undervisning i klasserommet, og de poengterer at det er trivelig å jobbe der. Noen er selvfølgelig mindre interessert i oppgavene enn andre, men uansett er dette viktig læring å ta med seg videre i livet.

Felles lunsj med 100 % oppslutning åpner for større mulighet for å observere elevene, og evt. avdekke om det er elever som faller utenom det sosiale miljøet. Spiseforstyrrelser eller andre avvikende forhold i måltidsituasjonen vil også enklere oppdages. Felles lunsj med likt tilbud for alle bidrar også til å utjevne sosiale forskjeller. Skolen finner løsninger gjennom samarbeid med folkehelsekoordinator og NAV for elever som av økonomiske og sosiale forhold ikke vil/kan benytte seg av kantinetilbudet.

I første prøveperiode (vårsemesteret 2013) var egenbetalingen kr 20,- per dag. Denne ble hevet til kr 25,- per dag fra høstsemesteret 2013, og vedvarte i 2014 og -15. Evalueringer på samtlige foreldremøter og i FAU (Foreldrerådets Arbeidsutvalg) viser utelukkende positive og fornøyde foreldre.

1.2 Kjøkkenet ved Dønna omsorgssenter

Dønna omsorgssenter har et spesielt fokus på kosthold og ernæring for eldre, og har deltatt aktivt i flere prosjekt i regi av Utviklingssenter for sykehjem i Nordland. Sykehjemmene i kommunene Herøy, Alstahaug, Leirfjord og Dønna (HALD) har gjennom interkommunalt samarbeid gjort seg bemerket også nasjonalt, ikke minst gjennom prosjektet «*Maten e god den, det e kje da*» - med produksjon av faghefte, film og fotoutstilling med samme tittel. Sykehjemskokkene på de fire sykehjemmene har lang erfaring fra sykehjemskjøkken, og i valg av matretter viser de en genuin interesse. De har erfart at pasienter foretrekker matretter som de kjenner fra tidligere, og serverer god og næringsrik tradisjonsmat fra Helgeland. Oppskriftene er samlet og bearbeidet for storhusholdning, og gitt ut i form av boka *Tradisjonsmat på sykehjemfat – en smak av gammeldagan* (Edvardsen 2014). Dønna har i tillegg hatt et ønske om å ta inn økologiske råvarer i sitt kjøkken. Dette er de, ifølge kjøkkensjef ved DOS, alene om i HALD.

Kjøkkenet ved DOS har naturlig nok et større omfang av mattilberedning enn DBU, og en omlegging til mer økologiske matvarer vil påvirke budsjettet. Deres fokus på å lage maten fra grunnen av, vil likevel redusere merkostnadene siden dette innebærer en bedre utnyttelse av hele råvaren. For eksempel ved å kjøpe inn hele lammeslakt, vil gode og erfarne kokker få mer ut av pengene ved å utnytte alle deler av slaktet.

I tillegg til å tilberede og servere samtlige måltid hos omsorgssenterets fastboende, leverer DOS middag til 10-15 personer som bor i private hjem.

2 GJENNOMFØRTE TILTAK

Prosjektets aktiviteter har vært allsidige og mange, og aktører fra både DBU, DOS og Landbrukskontoret i Dønna har vært initiativrike og aktive.

2.1 Kompetanseheving

2.1.1 Bakekurs med fokus på økologi og urkorn

Kurset ble avholdt 25.11.2014 og arrangert i samarbeid med ØQ (prosjekt *Foregangsfylke for økologisk mat i storhusholdning*: Oslo, Akershus og Østfold), Nofima og Debio. Kurskostnadene, med unntak av lunsj, lokaler og råvarer, ble dekt av ØQ.

Kursholder var baker André Løvaas fra Nofima. Debio ved Marit Reitan Sandvik deltok også på kurset med en presentasjon av Debio og godkjenningsordninger for bakeri/foredlingsbedrifter og serveringsordningen. Initiativet til Debios medvirkning i kurset ble tatt av prosjektledelsen, bl.a. for å styrke økologifokuset.

Det var antallsbegrensning på ti deltakere, og vi hadde åtte påmeldte. Målgruppa var Dønnabrød, som er leverandør av brød til DBUs kantine, og Dønna omsorgssenter som baker brødet sitt selv. Invitasjonen gikk ellers til andre storhusholdninger, inkl. kjøkkenpersonell ved de øvrige sykehjem i HALD, og ble markedsført via flere kanaler, bl.a. på Fylkesmannens nettside og direkte til potensielle deltakere.

Dønnabrød har ellers fått råd om innkjøpskanaler og tilgjengelighet av økologiske råvarer med tanke på å kunne arbeide mot en økologisk godkjenning av sine bakevarer. Dønnabrød leverer i dag brød til kantina, bakt av spelt etter hjemmebakte prinsipper (lang hevingstid, ingen kunstige tilsetninger).

Flere detaljer om kurset, samt bilder av deltakerne, er vedlagt i form av rapport til ØQ for gjennomført tiltak i rapporten fra 2014 (vedlegg 2).

2.1.2 Bærekraftige menyer - frokostseminar

Både DOS og DBU deltok på frokostseminar i Bodø 10.6.2015. Dette var et arrangement i regi av Debio og Fylkesmannen i Nordland med tema bærekraftige menyer i storhusholdninger og matbransjen forøvrig. Det ble gitt reisestøtte gjennom prosjektet.

2.1.3 Økologisk 3.0

Prosjektleder deltok på økologisk kongress på Røros 13.11.2015. Dette var en stor kongress over tre dager, der mange gode innledere gav deltakerne oppdatering og ny innsikt i temaet bærekraftig matproduksjon og forbruk. Regionen Røros er foregangseksempel for en slik utvikling, og Rørosmeieriet markerte 15 års jubileum samtidig.

2.2 Informasjonsmøter og foredrag

2.2.1 Presentasjon for DBUs brukere av kantina

Under markeringen av DBUs åpning av kantina i februar 2013, holdt prosjektleder et innlegg med lysbildepresentasjon av kantinetilbudet. Fremmøtte var elever ved ungdomsskoletrinnet, lærere og ansatte samt ordfører og kommuneadministrasjon ved rådmann, landbrukssjef og teknisk sjef.

Presentasjonen ble gjentatt 23.10.2014, for å oppdatere gamle elever og informere nye. Nytt kull (høst 2015) ble gitt en tilsvarende presentasjon ved årsskiftet 2015/-16. Elevene fikk også en presentasjon i tilknytning til at bronsemerket ble tildelt våren 2015.

Tema for presentasjonen var betydningen av et godt kosthold generelt, og lunsjens betydning spesielt – med vektlegging av økologisk matproduksjon (hva, hvorfor og hvordan). Kantinas mål om 15 % økologisk ble presisert, og knyttet opp mot Debios merkeordninger for serveringsbedrifter. I tillegg ble Matmerk sin økokampanje om å velge bort tilsetningsstoffer presentert, og det ble vist en egen lysbildepresentasjon til toner fra økokampanjens «I am free» under lunsjen.

2.2.2 Presentasjon til kommuneadministrasjon, politikere og andre inviterte

Både på åpningen av kantina ved DBU i 2013 og på markeringen av måloppnåelse 9.6.2015, ble kommuneadministrasjonen, politikere m.fl. invitert. Deltakelsen var stor, og engasjementet likeså.

2.2.3 Presentasjon til allmennheten

Dønna bibliotek inviterte til en presentasjon av prosjektet 19.10.2015. Dette var et åpent arrangement med fokus på kosthold og helse, der også Gunhild Louvise Maudal presenterte sine bøker «Glad av mat».

2.2.4 Presentasjon for mat og miljøveiledere

I regi av Debio Info ble prosjektet presentert for mat- og miljøveiledere i forbindelse med økologisk kongress på Røros 13.11.2015. Siden Økologisk i Dønna har arrangement og foredrag som retter seg mot ulike målgrupper i ulike aldre, må presentasjonene tilpasses deretter. I tillegg til erfaringer og resultater fra prosjektet, ble de ulike presentasjonsformene formidlet til veilederne.

2.2.5 Økologiske fagdager 2014-15 og Økologisk mataften 2013-2015

Prosjektet fikk i 2013 støtte fra Fylkesmannen i Nordland til å arrangere økologiske fagdager, med mål om å stimulere til å få flere økologiske produkter på markedet - først og fremst grønnsaker, potet og egg. Fagdage ble planlagt i sammenheng med en økologisk mataften for å legge til rette for at deltakere fra ulike målgrupper (produsenter, forbrukere, ledere, kokker m.fl.) kunne møtes for å diskutere samarbeidsmuligheter.

Arrangementet ble markedsført gjennom forhåndstale i Helgelands Blad, annonse i Helgelands Blad og Helgeland Arbeiderblad, samt distribusjon via e-postlistene til arrangørene; Landbrukskontoret i Dønna, Bioforsk Nord Tjøtta og Norsk Landbruksrådgiving Helgeland. Det ble også lagt ut invitasjon på nettsidene til Fylkesmannen i Nordland:

<http://www.fylkesmannen.no/Nordland/Landbruk-og-mat/Okologisk-landbruk/Okologiske-fagdager-pa-Donna---fra-potet-gront-og-bar-til-egg-og-honsefrikasse/>

Arrangementene ble gjennomført 2. og 3.12.2014, der mataften ble lagt til kvelden siste dag. Vedlagt er invitasjon med program (vedlegg 3). Det var 39 deltakere på Økologisk mataften og 10 deltakere på fagdage i 2014. I 2013 og 2015 var det hhv 31 og 26 deltakere på økologisk mataften.

2.2.5.1 Økologiske fagdager på Dønna - fra potet, grønt og bær til egg og hønsfrikassé

Fagdage ble utarbeidet av Dønna kommune ved Landbrukskontoret i samarbeid med Bioforsk. Øvrige samarbeidsparter var Norsk Landbruksrådgiving Helgeland og Foregangsfylket for økologiske grønnsaker, Vestfold.

Tittelen på fagdage gjenspeilet allsidigheten i programmet, og tanken var å gå bredt ut for å kunne favne om flest mulig. Hovedfokus var likevel potet og grønnsaker. Dønna har Nord-Norges største konvensjonelle produsent av potet/grønt (Skagagrønnsaker), og det ble ansett som viktig å tilrettelegge for at denne produsenten kunne delta på arrangementet. I tillegg til deltakere fra Dønna, deltok produsenter fra Alstahaug og lærere fra Mosjøen videregående skole, studiested Marka.

Kari Bysveen representerte Foregangsfylket Vestfold, og foreleste om potet og grønnsaker. Kjell Arne Augustsen fra Norsk Landbruksrådgiving Helgeland møtte for Steve Saltermark, og presenterte økologisk bærproduksjon. Fra Bioforsk foreleste Eva Narten Høberg om økologisk produksjon av egg og hønskjøtt/kyllingkjøtt, og Ievina Sturite om bruk av belgvekster sett i sammenheng med grønnsakdyrking.

Lunsj ble lagt til DBUs skolekantine, og deltakerne fikk presentert tilbudet både i teori og praksis.

2.2.5.2 Økologisk produksjon av grønnsaker og potet – markvandring på Dønna

Den 15.9.2015 arrangerte prosjektet en markvandring på Dønna i samarbeid med Skagagrønnsaker. Kari Bysveen fra foregangsfylket i Vestfold ledet det faglige, i samarbeid med Kjell Arne Augustsen ved Norsk Landbruksrådgiving Helgeland.

Lunsjen ble servert ved kantina ved DBU, med smaksprøver fra Skagagrønnsaker.

Samarbeid med Landbruksrådgivingen og landbrukskontoret i Dønna er viktig i denne sammenheng, og ordningen med gratis førsteråd knyttet til økologisk omlegging må ses i sammenheng med prosjektets fokus. Som et resultat av økologiske fagdager 2014, var det i ettertid tre til fire produsenter som ønsket å motta økologisk førsteråd fra landbruksrådgivingen – fordelt på produktene grønnsaker, potet og egg. Prosjektleder var i samarbeid med landbrukskontoret, kontaktperson for å koble produsent og rådgiver i dette viktige tiltaket.

Landbrukskontoret har også bistått Skagagrønnsaker i søknad om parallellproduksjon av grønnsaker og potet. Det ble gitt tillatelse for grønnsaker, men ikke potet. Det jobbes med en ny søknad for potet.

Annonsering ble gjort gjennom gratisordningen i Helgelands Blad – Dønna informerer. I tillegg ble rådgivingstjenesten, NIBIO og kommunens kanaler benyttet i markedsføringen av arrangementet.

2.2.5.3 Økologisk mataften (2013, -14 og -15)

Første prosjektår, i november 2013, ble det arrangert økologisk mataften på gårdsrestauranten 3Kalver rettet mot alle med interesse for mat. Dette arrangementet ble gjentatt 2.12.2014 og 24.11.2015. DBU, DOS og landbrukskontoret presenterte sine erfaringer fra prosjektet, og prosjektleder belyste temaet økologisk matproduksjon og -forbruk.

Målgruppa var forbrukere, kokker, produsenter, ledere – dvs. folk flest. Samtlige grupper var godt representert blant deltakerne alle tre årene.

Dag Solfeld på gårdsrestauranten 3Kalver, orienterte om deres fokus på økologiske råvarer. Det ble servert et økologisk måltid.

2014 hadde et spesielt fokus på lokal produksjon av økologiske egg, brød og grønnsaker/potet. Dette er produkter som er vanskelige å oppdrive til en akseptabel pris. Spesielt for egg, der kantina ved DBU har et forbruk på ca. 150 egg per uke, er det ønskelig med levering direkte fra lokal produsent for å spare kostnader.

I 2015 ble resultater fra prosjektet spesielt vektlagt.

2.3 Prosjektmøter 2015

Det er avholdt til sammen sju prosjektmøter i 2015, der prosjektleder har deltatt sammen med ulike representanter fra Dønna kommune. (For de øvrige prosjektår henvises til tidligere rapporter):

5.3.15: Felles prosjektmøte: Tilstede: DBU (v/ rektor Ken Anfindsen, kantineansvarlig Anne Berit Johansen og kjøkkensjef Christina Vang Olsen), DOS (v/kjøkkensjef Mona Vang Olsen), Landbruk (v/ landbrukssjef Jørn Høberg) og NIBIO (v/prosjektleder Eva Narten Høberg). Agenda: Forberede Debio-revisjon i forbindelse med søknad om tilknytning til merkeordning. Sted: DBU

10.3.15: Debio-revisjon: Tilstede: DBU (v/rektor Ken Anfindsen, kantineansvarlig Anne Berit Johansen og kjøkkensjef Christina Vang Olsen), DOS (v/kjøkkensjef Mona Vang Olsen), Landbruk (v/ landbrukssjef Jørn Høberg) og NIBIO (v/prosjektleder Eva Narten Høberg). Fra Debio møtte revisor Reidar Sommer. Sted: DBU

28.4.15: Felles prosjektmøte: Tilstede: DBU (v/rektor Ken Anfindsen, kantineansvarlig Anne Berit Johansen og kjøkkensjef Christina Vang Olsen), DOS (v/kjøkkensjef Mona Vang Olsen), Landbruk (v/ landbrukssjef Jørn Høberg) og NIBIO (v/prosjektleder Eva Narten Høberg). Agenda: Status og planlegging av inneværende år og forberede markering av måloppnåelse gjennom eget arrangement med spesielt inviterte. Sted: DBU

23.4.15: Møte Dønnabrød. Tilstede: Dønnabrød (v/Solfrid Gabrielsen og Toril Lund) og NIBIO ved Eva Narten Høberg. Agenda: Drøfte muligheter for økologisk produksjon/godkjenning av bakeriet Dønnabrød. Sted: Dønna ASVO, Bjørn.

25.8.15: Planleggingsmøte for markdag. Tilstede: Landbrukskontoret i Dønna ved Jørn Høberg og NIBIO Tjøtta ved prosjektleder Eva Narten Høberg. Sted: kommunehuset i Dønna

30.9.15: Felles prosjektmøte. Tilstede: DBU (v/rektor Ken Anfindsen, kantineansvarlig Anne Berit Johansen og kjøkkensjef Christina Vang Olsen), DOS (v/kjøkkensjef Mona Vang Olsen),

Landbruk (v/ landbrukssjef Jørn Høberg), Dønna barnehage (v/leder Eva Solfeld) og NIBIO (v/prosjektleder Eva Narten Høberg). Agenda: Status og videre planer for 2015. Sted: DBU

2.4 Tilleggsaktivitet/justering 2015

På prosjektmøte 30.9.2015 la prosjektleder fram status for planlagte aktiviteter i 2015. I tillegg til aktiviteter iht. prosjektplan, ble det arrangert en markering av oppnådd måloppnåelse 9.6.2015. Dette arrangementet medførte en god del ekstra arbeid for prosjektleder med et overforbruk av timer som resultat. Markeringen hadde imidlertid stor nytteeffekt, bl.a. grunnet medvirkning fra kommuneadministrasjon og politikere og stor mediaoppmerksomheten (se vedlegg 7).

Prosjektleder informerte om muligheter for å skaffe interne tilleggsmidler fra NIBIO slik at gjenstående aktiviteter kunne gjennomføres, med spesiell fokus på Økologisk mataften 2015. Prosjektet lyktes med å få tilført kr 50.000,- til avslutning av prosjektet. (Disse timene er holdt utenfor prosjektregnskapet).

2.4.1 Dønna barnehage og SFO

På samme møte ble det bestemt at prosjektet skulle arbeide for å oppnå 15 % økologisk forbruk også ved SFO og i barnehagene. Med dette ville Dønna kunne bli landets første kommune med oppnådd mål om 15 % økologisk forbruk i offentlig sektor.

Rektor ved DBU tok ansvar for å innlemme SFO i revisjonsordningen, og orientere Debio om dette.

Leder for barnehagen skulle kontakte prosjektleder med forslag til dato for informasjonsmøter for ansatte og foresatte. Dette arbeidet skulle søkes dekt gjennom mat- og miljøveilederfunksjonen som NIBIO er en del av.

Status: Dønna barnehage prioriterte ikke å avholde møte i prosjektperioden. Prosjektleder oppfordret barnehagens ansatte til å delta på Økologisk mataften, som en viktig begynnelse på veiledningsarbeidet. Leder var eneste deltaker fra Dønna barnehage.

SFO: rektor har innlemmet SFO i økosatsningen.

2.5 Egeninnsats Dønna kommune

Engasjementet og innsatsen fra Dønna kommune har vært stor. I tillegg til aktiviteter og tiltak i prosjektledelsens regi, har kommunen også presentert prosjektet i andre anledninger. Eksempler på dette er bl.a. for Leirfjord kommune-, og i nettverkssamling for rådgivere i grunnskole og videregående skole i regi av RKK Ytre Helgeland.

Markdagen som ble arrangert i 2015 i samarbeid med Jostein Skaga, ble finansiert av Dønna kommunes landbrukskontor i samarbeid med Norsk Landbruksrådgivning Helgeland.

2.6 Profileringsmaterieill

Prosjektet har utarbeidet og produsert to roll-ups-plakater som hhv. er utplassert i kantina ved DBU og i inngangspartiet ved DOS.

Ellers er generelle informasjonsplakater fra Bioforsk Økologisk delt ut og hengt opp ved DBUs kantine, ved DOS og på kommunehuset (*6 gode grunner til å velge økologisk...*).

3 MÅLOPPNÅELSE

Både DBU og DOS har gjennom prosjektet fått tilknytning til Debio, og bronsemerket for 15-50 % økologisk tilbud er tildelt. Helgeland markerer seg gjennom dette på kartet, og sammen med Mosjøen vgs studiested Marka er det dermed fire serveringsmerker på Helgeland (<http://www.debio.no/bedrifter/valoermerker/steder-med-valoermerker>).

3.1 Hovedmål DBU og DOS

Beregninger utført av kantineansvarlig ved DBU, viser en svært god måloppnåelse i forhold til prosjektets hovedmål om 15 % økologisk, og ligger på mellom 18 og 25 % de ulike rapporteringsperioder. Andelen beregnes som innkjøpssum av økologiske varer, av total innkjøpssum (fisk og vilt holdes utenom regnskapet iht regelverket).

3.2 Delmål med status for måloppnåelse 2015

Delmålene fra prosjektbeskrivelsen er presentert sammen med status etter tredje prosjektår. For utfyllende opplysninger henvises til kap. 2, Gjennomførte tiltak.

3.2.1 Delmål 1. Informasjonsarbeid/veiledning/synliggjøring

Status: Arrangering av økologisk mataften samt presentasjon for kommuneadministrasjon og politikere i forbindelse med tildelingen av bronsemerket (nye og gamle elever ved DBU), representerer de største tiltak mht. informasjonsarbeid. Bakekurset, inkl. Debios medvirkning her, må også ses i denne sammenheng, sammen med veilednings- og prosjektmøter med kjøkkenansatte og ikke minst hjelp til å utarbeide driftsbeskrivelse iht. Debios krav.

Lokalavisene har bidratt til publisering av prosjektet. Det samme har ulike nettsider, NRK Radio og Bonde og Småbrukeren (Alle oppslag er tilsendt oppdragsgiver fortløpende til orientering.). Et utvalg mediaoppslag er presentert i vedleggsoversikten (vedlegg 6).

3.2.2 Delmål 2. Debio-godkjenning av DOS og DBU

Status: Det ble arrangert møte med Debio på Dønna i oktober 2014 for å informere DOS, DBU og Dønna ASVO om mulighetene. Tilknytning til Debio ble søkt i desember samme år, og driftsbeskrivelse ble utarbeidet samtidig. Debio-godkjenningen av DOS og DBU ble gitt våren 2015 og begge kjøkken ble tildelt Debios serveringsmerke i bronse.

3.2.3 Delmål 3. Oppfølging av Dønna brød AS

Status: Bakeriet er fulgt tett opp, både i forkant og etterkant av møtet 23.4.2015. Prosjektleder har vært behjelpelig med å innhente informasjon om søkeprosedyre til Mattilsynet for å få redusert kontingent til Debio grunnet lav omsetning. Dette er ikke fulgt opp av ASVOs ledelse. (Daglig leder har sluttet i jobben- og er foreløpig ikke erstattet. DBU ved rektor ønsker å følge opp saken med styret for bedriften).

3.2.4 Delmål 4. Jobbe med produsenter av grønt, potet og egg for å øke produksjonen

Status: Arbeidet er godt i gang, bl.a. med spesialrådgiving for Skagagrønnsaker. Mye er imidlertid uavklart som følge av usikre tilskuddsordninger og noe tilbakeholdenhet i næringa pga. uavklarte politiske føringer med den nye regjeringen. Gratis førsteråd, som er en tjeneste som landbruksrådgivingen tilbyr, ble ikke gjennomført i prosjektperioden. Landbrukskontoret jobber videre for å nå målet om 15 % produksjon, uavhengig av prosjektet.

3.2.5 Delmål 5. Avslutning av prosjektet

Videre oppfølging av DOS og DBU med tanke på at prosjektet skal avsluttes, var en viktig aktivitet i dette siste året. Her ble det et spesielt fokus på at Dønna kommune skulle overta satsingen uten ekstern ledelse. Markering med resultatformidling på økologisk mataften var også en del av dette.

Status: Gjennom møter med bl.a. utarbeidelse av driftsbeskrivelse, er ansvaret fordelt på aktørene i kommunen. Det er gjennom dette arbeidet etablert klare linjer for intern revisjon. Satsingen er godt forankret i kommunen.

3.2.6 Bieffekter

- **Generell bevisstgjøring om økologisk mat:** Økt tilgjengelighet av økologiske varer også for private forbrukere er et delmål i prosjektet. Siden målgruppa i prosjektet er ansatte og brukere av ulike kommunale tilbud, vil informasjonen/bevisstgjøringen også nå ut til privathusholdningene. Vi ser prosjektet har bidratt til at flere er blitt opptatt av tilbudet av økologiske varer og at vareutvalget i lokalbutikken har økt.
- **Gårdsrestauranten 3 Kalver på Dønna** er en viktig samarbeidspart i arrangementet Økologisk mataften, som prosjektet har arrangert alle tre prosjektår. Denne restauranten har fulgt Dønna's prosjekt og søker om Debios serveringsmerke i bronse som et resultat av dette. Gårdsbruket har fra før en økologisk sauebesetning.

Status: Økt bevissthet omkring økologisk mat er merkbar i Dønna. Dette gjenspeiles i etterspørsel etter økologiske mat ved lokalbutikken, der man også ser et økt tilbud. Vi ser også at grossistledet viser et større engasjement og en vilje til å fremskaffe økologiske varer. Generelt økt fokus fra myndigheter og blant forbrukere er trolig en årsak til dette, men det er ingen tvil om at prosjektet har bidratt positivt til denne utviklingen. Oppslutningen om Økologisk mataften alle prosjektår, viser også at private forbrukere engasjerer seg.

3 Kalver har hatt besøk av revisor fra Debio i 10.3.2015 og det jobbes med å finne en dokumentasjonsform som gjør at Debios valideringsmerker kan tildeles for gårdsrestauranten. Deres presentasjon av økologisk tilbud og fokus på økologisk mataften, viser at dette er innen rekkevidde.

4 ØKONOMISK OVERSIKT 2015

Regnskapet er rapportert iht. budsjettoppsettet i tildelingsbrevet per 22.04.2015.

Tabell 1 Regnskap, budsjett og avvik for 2015, med spesifisering

Kostnader	budsjett	regnskap	budsjettavvik
Timekostnader NIBIO	89 225	121 475	32 250
Egeninnsats Dønna kommune 1)	14 0000	140 000	-
Andre timekostnader Dønna kommune 2)	16 000	16 100	100
Andre kostnader 3)	25 000	19 807	-5 193
Sum	270 225	297 382	27 157

1) Dønna kommunes egeninnsats (minimum). Kan dokumenteres ved timelister fra de tre aktørene (DOS, DBU og Landbrukskontoret).

2) I henhold til samarbeidsavtale mellom Dønna kommune og NIBIO

3) Andre kostnader	Kr
reise-/møtedeltakelse, NIBIO	5 271
reise-/kursdeltakelse, Dønna kommune	4 374
økol.mataften, servering (3 Kalver)	9 762
litteratur/gave	399
Sum	19 806

Tabell 2 Finansiering 2015

Finansiering	kr
FMLA Nordland	70 000
NIBIO (kompetanseutviklingsmidler)	60 000
Egeninnsats Dønna kommune	140 000
Sum	270 000

5 OPPSUMMERING

Prosjektet har hatt et høyt stort aktivitetsnivå med mange involverte aktører, til tross for knappe økonomiske rammer, og skapt mye oppmerksomhet omkring Dønna kommune og den økologiske satsingen. Hovedmålet med minimum 15 % økologisk forbruk ved DBU og DOS er oppnådd. Dette har resultert i sertifisering for bronsemerket med 15-50 % økologisk andel i serveringstilbudet ved begge storkjøkkenen. Prosjektet har bidratt med sine erfaringer til ulike aktører, både lokalt og nasjonalt.

Siste prosjektår har hatt et spesielt fokus på å forankre satsingen i kommunens administrasjon, noe som bl.a. er sikret gjennom driftsbeskrivelsen, der den interne revisjonsordningen i Debio-sertifiseringen er beskrevet og kvalitetssikret. Det er viktig at kommunen er bevisst i forhold til denne rutinebeskrivelsen, ikke minst ved utskifting av personell/endrede arbeidsoppgaver ved DBU og DOS.

Av delmålene har man ikke fått den ønskede effekten av stimulerende tiltak mot Dønna ASVOs bakeri i prosjektperioden. Utfordringene ligger utenfor prosjektets påvirkningsmuligheter.

Tilleggsaktivitetene i 2015 (foreslått av prosjektgruppa 30.9.2015), med å innlemme barnehagen og SFO i 15 %-målet, var ikke gjennomførbart innenfor prosjektperiodens ramme. Her er prosjektleders oppfatning at kommuneledelsen må bistå, dersom barnehagen skal omfattes av sertifiseringen.

Medias interesse for prosjektet har bidratt til positive ringvirkninger, noe som er motiverende for de som har sitt daglige virke knyttet til prosjektet. Dette gjør også at elevene ved DBU er stolte og svært fornøyde med å være del av dette unike tiltaket i Dønna kommune. Dette gjelder også elevenes foresatte, og tilbakemeldingene er utelukkende positive. Lærere melder om merkbare endringer i klasse- og læringsmiljø, med større ro og mer tilfredse elever. Renholdspersonalet melder om mindre søppel på skoleområdet og en renere skole. Dette ses i sammenheng med at maten inntas i kantina og at flukten til nærbutikken i langfriminuttet er sterkt redusert pga. 100 % oppslutning om kantineordningen blant elevene.

Representanter fra kommunen har presentert prosjektet for andre interesserte, og prosjektleder har bidratt med flere presentasjoner av prosjektet både lokalt og nasjonalt, og også bidratt til at Mosjøen vgs studiested Marka har fått samme bronsemerke.

Måloppnåelsen mht. bruk av økologiske matvarer i offentlig sektor i Dønna kommune, med ringvirkninger til Mosjøen vgs, gjør at Dønna må sies å være en foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland.

Generelle kommentarer:

Nye krav i sertifiseringsordningen av Miljøfyrtårn, sier at minimum 15 % økologisk innkjøp er et krav for barnehager og SFO. Dette er viktig å merke seg for kommuner som har, eller har planer om en slik miljøsertifisering.

Man bør også være oppmerksom på krav om miljøhensyn i offentlige anskaffelser når det gjelder innkjøpsavtaler for mat. Det er nylig laget en informasjonsvideo som illustrerer dette:

<https://www.youtube.com/watch?v=JEbSYUrG1kU>

6 LITTERATUR

Løes A.K. og B. Nølting 2011. Increasing organic consumption through school meals – lessons learned in the IPOPY project. *Org.Agr.* 1:91-110.

Debio 2013. Regler for bruk av Debio-merker i serveringer. Debio, 26.6.2013

Edvardsen E.H., Grønmo I.V., Dypaune M. og Olsen M.V. 2014. Mogård Larsen E. (red) Tradisjonsmat på sykehjemfat – en smak av gammeldagan. Utviklingssenter for sykehjem Nordland.

Eva Narten Høberg 2014 a (upubl.) Rapport til Fylkesmannen i Nordland. Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland. 20.5.2014. Bioforsk Nord Tjøtta.

Eva Narten Høberg 2014 b (upubl.) Rapport til Fylkesmannen i Nordland. Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland (2013-2015). Des 2014. Bioforsk Nord Tjøtta.

7 VEDLEGGOVERSIKT

- Vedlegg 1 Debio sertifikat
- Vedlegg 2 Bakekurs med fokus på økologi og urkorn 2014, rapport
- Vedlegg 3 Økologiske fagdager 2014, program
- Vedlegg 4 Økologisk mataften 2015, program
- Vedlegg 5 Abonnementskjema for skolelunsj, Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)
- Vedlegg 6 Prosjekttale i media, et utvalg, 2013-14
- Vedlegg 7 Mediadekning 2015 med avisoppslag fra Helgelands Blad og Bonde og småbrukeren

Vedlegg 1



SERTIFIKAT HORECA

Sertifikatnummer: 17384

Virksomhet

Dønna Kommune

Solfjellsjøen

8820 DØNNA

Kundenummer: 32004

Det bekreftes at ovennevnte virksomhet er tilknyttet Debios kontrollordning og er godkjent etter Debios Regler for bruk av Debio-merker i serveringer for følgende omfang:

Aktiviteter	Status	Merknad
Servering av økologisk mat og drikke		
Dønna Kommune	Ø - Bronse	
Dønna Omsorgssenter	Ø - Bronse	

Sertifikatet er gyldig inntil neste sertifisering eller senest 31.12.2016.

Bjørkelangen, 13.4.2015

Jan-Widar Finden
avdelingsleder sertifisering

Vedlegg 2

Bakekurs med fokus på økologi og urkorn, Dønna – 25.11.14

Rapport

Kursholder: André Løvaas, Nofima

Marit Reitan Sandvik fra Debio deltok med informasjon både til kursdeltakerne og til Dønna kommune i eget møte.

Åtte deltakere var påmeldt, men bare 6 møtte. Det var plass til 10 deltakere, men av hensyn til plassen på det lille kjøkkenet var det ok med 6.

Deltakerne:

Dønnes Gård: Matsservering. Lager maten fra grunnen av.

Augustbryggo/Scandinavie: To restauranter som lager mat fra grunnen av (og er også involvert i produksjon og salg av produkter)

Margretes kafe/Petter Dass museet: Restaurant som lager mat fra grunnen av og som har vedfyrte bakerovner i museet. Selger også varer/brød sporadisk.

3Kalver: Gårdsrestaurant med vedfyrte bakerovner og servering av mat laget fra grunnen av. Selger brød i tillegg (og også andre gårdsprodukter sporadisk).

Dønna omsorgssenter: kjøkken ved sykehjem som lager mat fra grunnen av, og som er sentral aktør i økoprosjektet i kommunen (to deltakere herfra)

Dønnabrød: bakeri (med catering) - vertskap for bakekurset. Lager mat fra grunnen av. Selger bakevarer (to deltakere herfra).

Det er flere av deltakerne som kan være interessert i en økologisk godkjenning. Dønna ASVOs avdeling Dønnabrød er mest aktuell å arbeide mot nå, og vi vil fortsette rådgivingen mot bakeriet i 2015. Dette er knyttet opp mot at kantina ved ungdomsskolen søker om bronsemerket nå, og at de gjerne vil ha flere økologiske produkter produsert lokalt.

Serveringsmerket er også aktuelt for disse deltakerne, og det var nyttig at Debio og prosjektleder var til stede.

Løvaas var engasjerende og flink, og lærte bort generelle baketeknikker. Fokus på urkorn spesielt, men også økologifokuset, kunne vært sterkere.

Tilbakemeldingene fra deltakerne var gode, og de var fornøyde med kurset.

Signaler tyder på at det er viktig at kurset er gratis, i alle fall rimelig - for å sikre deltakere.

Prosjektet dekte kostnader til lunsj og møtelokale (kr 1175,-) og råvarer (1576,-). Vi kjøpte inn mel fra både Økologisk Spesialkorn og Holli Mølle.



På gruppebildet er følgende avbildet (fra venstre):

Ingeborg Aasvik (Dønna omsorgssenter), Susanne Solfjeld (3Kalver), André Løvaas (kursholder fra Nofima), Solfrid Gabrielsen (Dønna ASVO avd. Dønnabrød), Mona Vang Olsen (Dønna omsorgssenter) og Marit Reitan Sandvik fra Debio. Deltakerne Tone Andersen (Dønnes Gård) og Annie Jenssen (Petter Dass museet) var ikke til stede da bildet ble tatt.

Marit Reitan Sandvik fra Debio orienterte om økologisk regelverk knyttet til foredling og servering av mat, først for kursdeltakerne, og etterpå for Dønna kommune.

(Begge foto: Eva Narten Høberg, Bioforsk)

Vi takker for samarbeidet!

Med hilsen

**Eva Narten Høberg
Bioforsk Nord Tjøtta**

Vedlegg 3

Økologiske fagdager på Dønna – fra potet, grønt og bær til egg og hønsefrikassé

Tid og sted: Dønna, 2. og 3. desember 2014

Påmelding: innen 26. november til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller på sms til 97738197

Pris: Gratis!

Prosjektet *Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland, innleder adventstiden ved å arrangere økologiske fagdager med et variert innhold. På programmet står økologisk produksjon av potet, grønnsaker og bær – men også animalske råvarer, i form av egg og hønsekjøtt, får en vel fortjent plass i fagdagene. Bakgrunnen for satsingen er myndighetenes arbeid med å øke økologisk andel i storhusholdninger, og Dønna kommunes ønske om å ta utfordringen!*



Økologiske råvarer direkte fra produsent. Økologiske matvarer er ofte noe dyrere enn konvensjonelt produsert mat, og ved å unngå fordyrende mellomledd i verdikjeden vil mulighetene for økt bruk av økologisk mat bedres.

Fagdagene går over to dager, og inkluderer en økologisk mataften på gårdsrestauranten 3 Kalver. Dette er en gjentakelse av fjorårets arrangement, med faglige og smakfulle innslag der sistnevnte besørger av 3 Kalver. Øvrig bespising under fagdagene foregår ved den nye og unike kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole.

Fakta om prosjektet Økologisk i Dønna

Myndighetene har et mål om å øke økologisk matproduksjon og forbruk til 15 % innen 2020, og Dønna kommune jobber aktivt for å komme i mål allerede i løpet av prosjektperioden (2013-2015). Prosjektet er et samarbeid mellom storhusholdningene ved Dønna barne- og ungdomsskole, Dønna omsorgssenter, landbruksavdelingen i Dønna og Herøy og Bioforsk Nord Tjøtta. Andre samarbeidsparter er kommunens folkehelsekoordinator, Norsk Landbruksrådgiving Helgeland samt flere av foregangsfylkene for økologisk matproduksjon og bakeriet Dønnabrød. Sistnevnte er vertskap for et bakekurs med fokus på økologi og urkorn, med storkjøkken som målgruppe. Her er det et par ledige plasser, og også dette kurset er gratis! Påmelding via denne lenken:

<http://prosjekt.fylkesmannen.no/OQ/Kalender/Bakekurs-med-tema-okologi-og-urkorn/>. Økologiske fagdager arrangeres 2. og 3. desember, inkludert økologisk mataften på 3 Kalver, med matservering.

Prosjektet støttes av Fylkesmannen i Nordland, Nofima, Foregangsfylker for økologisk produksjon og forbruk (Vestfold, Oslo, Akershus og Østfold). Prosjekteier: Dønna kommune. Prosjektleder: Bioforsk Nord Tjøtta

Program for dagene (med forbehold om mindre endringer)

Sted: møterommet Dønnamannen på kommunehuset, Solfjellsjøen

Tirsdag 2.12.14 (ferge fra Sandnessjøen er på Bjørn kl 12.20)

12.30 **Velkommen - og kort om prosjektet.** Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta

13.00 **Lunsj i kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)**

14.00 **Økologisk dyrking av potet og grønnsaker. Hvordan lykkes?**

Kari Bysveen, Foregangsfylket for økologiske grønnsaker, Vestfold.

15.30 **Grønnsaker fra Skaga – integrerte dyrkingsmetoder.** Jostein Skaga, Skagagrønnsaker

16.30 **Kaffepause**

16.45 **Økologisk produksjon av egg – for ikke å glemme høna!** Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta

18.30 **Avslutning av dagens foredrag.** Skifte av lokalitet.

19.00 **Økologisk mataften** på 3 Kalver inkl middag (se eget program neste side)

Onsdag 3.12.14

9.00 **Økologisk bærproduksjon. Dyrking i tunell.** Steve Saltermark, Norsk Landbruksrådgiving Helgeland

10.00 **Økologisk dyrking av potet og grønnsaker. Gjennomgang av de ulike kulturene.**

Kari Bysveen, Foregangsfylket for økologiske grønnsaker, Vestfold.

12.00 **Lunsj i kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)**

13.00 **Er kløver bare aktuelt i engdyrking?** Ievina Sturite, Bioforsk Nord Tjøtta

13.45 **Diskusjon, oppsummering og avslutning ca kl 14.00.** (Ferge fra Bjørn kl 14.40.)

Fagdage er gratis! ☺

Påmelding: innen 27. november til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller på sms til 97738197

Overnatting: Ta kontakt ved behov for overnatting. Flere trivelige muligheter her! ☺

Velkommen!

Økologisk mataften



Tid: tirsdag 2. desember kl 19.00-21.30 - inkludert mat

Sted: 3 Kalver, Solfjellsjøen i Dønna www.trekalver.no

Hvem? Forbrukere/kokker/produsenter/ledere, dvs folk flest!

Matservering: Flott om vi får en pekepinn om hvor mange som kommer!
Send en e-post til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller en sms til **977 38 197** – gjerne innen 30.11.

Vi gjentar fjorårets arrangement, og inviterer alle med interesse for mat til faglig, sosial og næringsrikt påfyll på 3Kalver.

Det foreligger et landbrukspolitisk mål om å øke økologisk matproduksjon og forbruk. Dønna kommune jobber aktivt for å nå målet, bl.a. gjennom prosjektet *Økologisk i Dønna*. Hva er bakgrunnen for denne satsingen, og hvordan ligger vi an i dag? Hva er egentlig økologisk mat og hva er argumentene for å produsere mat etter økologiske prinsipper? Hvorfor velge økologisk? Og ikke minst – hvordan øke tilbudet av økologisk mat?

19.00 **Velkommen – med åpen pub**

v/ Dag Solfjeld, 3Kalver og Ken Anfindsen, rektor ved DBU

Økologisk mat – hva og hvorfor?

v/ Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta

Prosjektet *Økologisk i Dønna kommune*. Hva foregår?

Kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole v/ Anne Berit Johansen, DBU

Dønna omsorgssenter v/ Mona Vang Olsen og Rune Aanes

Dønnabrød v/ Dønna ASVO as

Landbruket i Dønna og Herøy v/ Jørn Høberg, Dønna kommune

20.00 **Matservering – med økologisk fokus gjennom mat og prat**

21.30 **Avslutning - med store muligheter for forlengelse av en trivelig aften på 3Kalver**

Velkommen!

Arrangør: Dønna kommune i samarbeid med Bioforsk Nord Tjøtta

Øvrige samarbeidsparter: Fylkesmannen i Nordland, Dønnabrød, ØQ, Dønna Bondelag



Vedlegg 4

Økologisk mataften

Tid: tirsdag 24. november kl 19.00-21.30 - inkludert mat

Sted: 3 Kalver, Solfjellsjøen i Dønna www.trekalver.no

Hvem? Forbrukere/kokker/produsenter/ledere, dvs folk flest!

Matsservering: Flott om vi får en pekepinn om hvor mange som kommer! Send en e-post til eva.narten.hoberg@nibio.no eller en sms til **977 38 197** – gjerne innen 22.11.

Gratis deltakelse!



For tredje år på rad inviteres alle med interesse for mat til faglig, sosialt og næringsrikt påfyll på 3Kalver. Arrangementet er en del av prosjektet Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland.

Her får du høre mer om bakgrunnen for den økologiske satsingen, og hvordan ligger vi an i dag. Hva er egentlig økologisk mat og hva er argumentene for å produsere mat etter økologiske prinsipper? Hvorfor velge økologisk?

19.00 **Velkommen** v/ Dag Solfeld, 3Kalver og Ken Anfindsen, Dønna kommune

Økologisk mat – hva og hvorfor? v/ Eva Narten Høberg, NIBIO Tjøtta

Prosjektet Økologisk i Dønna kommune.

Erfaringer fra kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole v/ Anne Berit Johansen, DBU

Dønna omsorgssenter v/ Mona Vang Olsen og Rune Aanes

Landbruket i Dønna og Herøy v/ Jørn Høberg, Dønna kommune

20.00 **Matsservering – med økologisk fokus gjennom mat og prat**

21.30 **Avslutning - med store muligheter for forlengelse av en trivelig aften på 3Kalver**

Velkommen!



NIBIO



Økologisk i Dønna

Prosjektet er et samarbeid mellom storhusholdningene ved Dønna barne- og ungdomsskole, Dønna omsorgssenter, landbruksavdelingen i Dønna og NIBIO Tjøtta.

Andre samarbeidsparter er kommunens folkehelsekoordinator, Norsk Landbruksrådgiving samt flere av foregangsfylkene for økologisk matproduksjon, bakeriet Dønnabrød og Dønna Bondelag.

Prosjektet er støttet av Fylkesmannen i Nordland, Nofima og Foregangsfylker for økologisk produksjon og forbruk (Vestfold, Oslo, Akershus og Østfold).

Prosjekteier: Dønna kommune.

Prosjektleder: NIBIO Tjøtta



Arrangør: Dønna kommune i samarbeid med NIBIO Tjøtta

Vedlegg 5

Abonnementskjema, Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)



Pers.rom: 75052503
Telefaks: 75052502
SFO: 75052513

Dønna barne- og ungdomsskole

Solfjellsjøen,
8820 Dønna

Telefoner:
Adm.: 75052500

INFORMASJON OG PÅMELDING SKOLELUNSJ VÅREN 2015.

Vi har igjen gleden av å tilby våre elever skolekantine også fram til våren.

Vi vil fortsatt satse på sunn mat og også jobbe videre for å nå mål om økt bruk av økologisk mat. Måltidene vil som tidligere bestå av brød, pålegg, salat, frukt, eggretter og ulike varmretter.

Vi vil også nevne at vi nå har søkt om å få Debio-godkjenning av kantina. Det er et kvalitetsstempel og er et bevis på at vi serverer økologisk mat. Dersom vi får godkjenning, ser det ut som om at vi blir den første skolekantine nord for Trondheim som får dette.

Abonnementsordningen fortsetter og elevene betaler 25 kroner pr dag, dette er inkludert skolemelk. Oppstartsdato våren 2015: 5 januar.

Vår terminen er litt lenger enn høstterminen og betaling blir derfor 1800,- eller 1600,- fram til sommerferien. (1800,- for 8+9 klasse, da har jeg trukket fra alle fridager, tentamener, skoleturer, arbeidspraksis etc. og 10 klasse er beløpet 1600,- for vårterminen da de er borte flere dager, lesedager, eksamen, skoletur, hospitering, avspasering etc.)

Elevene har tilbud om max 83 skoledager, jeg har trukket fra 11 dager for 8 og 9 klasse og 19 dager for 10 klasse

Påmeldingen er bindende. Ved manglende innbetaling vil det bli sendt ut purring gjennom kommunen sitt betalingssystem.

Hilsen Anne Berit ☺

Påmelding skolelunsj

.....(navn elev) skal abonnere på skolelunsj.

..... Vi ønsker å betale 1600,-/ 1800,-

.....Vi ønsker å dele innbetalingen i to (2 x 800 el 2 x 900)

Dato:..... Underskrift:.....

34 **NYHETER** Helgelands Blad 28. november 2014

Satser grønt på økologisk mat

Dønna viser vei

TREÅRIG PROSJEKT: Dønna satser på å bli foregangskommune for et grønt mattilbud. Nå er det duket for økologiske fagdager.

Kari-Ann Dragland Stangen
kari-ann@blad.no 94023001

I fjor inviterte dønnaværingene til temakveld om økonomie. Tirsdag og onsdag i neste uke er det duket for to hele temadager om produksjon og forbruk av økologisk mat. Inkludert i satsingen er også et bakekurs nylig og en økologisk mataften forestående tirsdag kveld.

Årets arrangement er mye større enn i fjor, sier Eva Narten Høberg. Hun er forsker hos Bioforsk Nord Trøttå som deltar i det treårige prosjektet «Økologisk i Dønna».



Åpent for alle
Årets tema er økologisk produksjon av potet, grønnsaker, bær, egg og hønskjøtt.

– Hvisforlætte økologisk? Det skyldes myndighetenes mål om å øke produksjon og forbruk av økologisk mat med 15 prosent innen 2020. Dønna kommune har engasjert seg aktivt i arbeidet for å nå målet, sier Høberg.

Av samme grunn ønsker arrangørene av fagdage ikke minst å få produsenter og forbrukere i tale. Seminaret er åpent for interesserte fra hele Nordland; bønder, kokker, forbrukere, reiselivsnæring, alle.

– Vi tar fortsatt imot påmeldinger, opplyser Høberg.

Smaksprøve
Arrangementene handler blant annet om hvordan produsenter lykkes med økologisk dyrking av poteter og grønnsaker, om økologisk bær dyrking i tunnel, og – ikke minst viktig – hva økologisk mat er og hvorfor det er ønskelig å øke tilgangen til økonomie.

Deltakerne på matafteften får også vite mer om den økonomie i kantinedriften på Dønna barne- og ungdomsskole og på Dønna omsorgs-senter.

På matafteften på 3kalver tirsdag, får deltakerne stife enda nærmere bekjentskap med temaet. På middagsmenyen står hønseskjåssé – laget av det Eva Narten Høberg omtaler som en fantastisk, men allfor lite brukt råvare.

ØKOBROD: Dønna satser grønt. Det resulterte nylig i et økologisk bakekurs med blant annet bruk av urkorn. FOTO: EVA NARTEN HØBERG



Løkta museumsforening 10 år

KALENDER: Gir ut kalender med bilder fra øyas historie.

Løkta museumsforening har Løkta-kalenderen 2015 ferdig for salg. Kalenderen har bilder fra Løkta, de fleste er endel år gamle. Det eldste er fra først på 1920-tallet, mens det er også med et bilde fra 2012.

Siden foreningen fyller 10 år dette året, bestemte de seg for å gi ut en kalender, og håper dette skal bli et årlig foretak. De siste to årene har foreningen fått scannet en god del gamle bilder som de har fått låne. Dermed håper man å få til dokumentasjon fra arbeid og fest, hus, gårder og mennesker som har bodd, og bor på Løkta.

I jubileumsåret har det også vært malerutstilling, Løkta, maleren H.J.F. Berg, og det har vært avduking av minnesmerke over Frelrikke Tønder Olsen.

Som siste arbeid dette året har styret jobbet med kalenderen, og er veldig glad for å få den i salg akkurat i tide til Husflidslagets julemesse på søndag.



STYRET: Fra venstre Synnøve Breivik, Kåre Tønder, Svein Laumann og Astri Hvidsten. Arnt Svinoy var ikke tilstede da bildet ble tatt. FOTO: PRIVAT

Ønsker økt tilgang

STOR UTFORDRING:

Selv om myndighetene ønsker økt produksjon og forbruk av økologiske matvarer, leter forbrukere ofte forgjeves etter den slags i butikhyllene.

Kari-Ann Dragland Stangen

kari-ann@tblad.no 75070314

Rundt 30 personer deltok på tirsdagskveldens møte om økologisk satsing i Dønna. Det ble holdt på gårdskafeen 3 Kalver på Solfjellsjøen, hvor eierne, Susanne Hilstad Solfjeld og Dag Solfjeld, serverte et tilnærmet økologisk måltid til deltakerne.

Både vertskap, innledere og motedeltakere konstaterer at det er vanskelig å få tak i økologiske varer i butikkene.

«Meget begrenset tilbud»

Det kan skyldes flere forhold; begrenset produksjon, lite engasjement fra handelsnæringen, og muligens dyrere varer – selv om manglende tilgang på varene opptok mote-



STOR OPPSLUTNING: Nærmere 30 personer stilte på økologisk mataften på Solfjellsjøen.

deltakerne mer enn prisspørsmål.

– Vi ønsker å satse på økologisk mat, men har problemer med å få tak i råvarer, sa Dag Solfjeld. Han har fått øynene opp for betydningen av å satse på matvarer som er produsert uten bruk av sprøytemidler og kunstgjødsel, men forteller om «meget begrenset tilbud» hos grossist.

– Der har vi ei stor utfordring, sa Solfjeld, og trakk fram to eksempler som illustrerer problemet.

– Økologisk fløte må vi til Røros for å få. Butikken har hatt økologisk melk, men den

er borte nå, sa han.

Tilnærmet økologisk

Solfjeld mener det er viktig at forbrukerne blir flinkere til å etterspørre økologisk mat når de handler, i håp om at det skal

få dagligvarebutikkene til å utvide utvalget og øke presset på grossister og produsenter.

– Vi må starte i det små, og være bevisste når vi handler, tilføyde Solfjeld, for han presenterte kveldens meny: elg-

Samarbeidsprosjekt

AMBISJONER: Økomatprosjektet i Dønna er resultat av samarbeid mellom blant andre Bioforsk Nord Tjøtta, landbrukssetaten i Dønna kommune, Dønna Bondelag og Fylkesmannen i Nordland. Både omsorgssenteret, kantina på barne- og ungdomsskolen og Dønna Asvo er engasjert. For skolekantinens vedkommende er målet å øke andelen av økologisk mat til 15 prosent innen 2014.

– Ambisiøst. Spennende, synes prosjektleder Eva Narten Høberg, og gleder seg over tall som antyder at målet om 15 prosent økologiske matvarer i kantina er nådd allerede.

gryte med tyttebær syltetøy, grønnsaker og potetpuré, i all hovedsak basert på kortreiste råvarer.

– Måltidet er ikke heløkologisk, men så økologisk som vi kan få det, sa han før maten ble servert.

– Altfor tungvint

Solfjeld hadde lydhøre tilhørere, blant dem Irene Lorentzen, som tok turen fra Sovik til Solfjellsjøen for å høre om lokal satsing på økologisk mat. Hun synes utvalget av økologiske varer i butikkene er for lite, og satsingen for lite målrettet.

– Det er tungvint å dra fra butikk til butikk på leting etter varer, og det er tungvint å lete seg fram til de økologiske varene som tross finnes i hyllene i den enkelte butikk, sier Lorentzen. Hun ønsker seg grønne torg i butikkene, med alle økavarer samlet på ett sted – på linje med presentasjonen av varer fra Nordlandsmat.

– Jeg tror det i seg selv ville bidratt til å øke forbruket, sier Irene Lorentzen, som ønske seg mer økologisk mat både av hensyn til helse, dyrevern og miljø.

Har spist økologisk mat fra tidenes morgen

PLASS FOR FLERE: –

Økologisk mat er ikke noe nymotens påfunn. I 99 prosent av tida fra steinalderen til i dag har mennesker spist økologisk mat.

Kari-Ann Dragland Stangen

kari-ann@tblad.no 75070314

Det blir stadig flere mennesker i verden. Derfor har norske myndigheter som mål å øke matproduksjonen med 20 prosent for 2050.

– Hvordan skal vi greie det? Er svaret utelukkende økt effektivisering, spurte forsker og gårdbruker Eva Narten Høberg på et møte om økologisk mat tirsdag. Hun mener nei.

– Ikke bærekraftig

– Ett av argumentene mot økologisk landbruk er at det ikke vil gi nok mat til ei voksende befolkning. Men fortsatt matproduksjon ved hjelp av så mange kunstige innsatsfaktorer og en rovdrift på jordressursene som den vi ser i dag, er ikke bærekraftig. Det er en kortsiktig løsning, omtrent som å tisse i buksene for å holde



DELTA I PROSJEKT: Ansatte på Dønna barne- og ungdomsskole, på skolekantin og på kjøkkenet på Dønna Omsorgssenter var blant tilhørerne.

ALLE FOTO: KARI-ANN DRAGLAND STANGEN

de varmen. Vi må prøve å finne andre svar, sa Høberg, og tilføyde at økologisk mat slett ikke er noe nymotens påfunn. Det meste av tida fra steinalderen og fram til i dag har mennesker spist økologisk mat – selv om begrepet økomat først dukket opp på 1980-tallet. Det skjedde som en motreaksjon mot den voldsomme intensivering av landbruket.

– Sier det er trygt

Høberg mener det er viktig å bry seg, blant annet fordi landbruket står for nesten en tredjedel av alle klimagassutslipp i Europa, og fordi ensidig

fokus på kostnadseffektiv produksjon og billig mat får følger både for natur- og kulturverdier, dyrevern og menneskers helse.

– Vi ser det ikke så tydelig i hverdagen, men bruk av kunstgjødsel, sprøytemidler og antibiotika i matproduksjonen har innvirkning både på oss og miljøet, tilføyde foredragsholderen.

Hun gjorde det riktig nok klart at matvarekvalitet varierer, og at gode, ikke-økologiske matvarer kan være bedre enn dårlige økologiske matvarer.

– Men det er tillatt med langt færre tilsetningsstoffer i økolo-



INNLEDER: Eva Narten Høberg

gisk mat, 40 mot over 400 i annen mat. Myndighetene sier det er trygt, men vi vet ikke om det er tilfelle. Ifølge FAO, som er FNs organisasjon for ernæring og landbruk, blir mer enn en million mennesker i verden hvert år forgiftet, og mer enn 20 000 dør på grunn av kjemiske sprøytemidler.

Vil ha tiltak mot svinn

Økologisk drift utelukker bruk av kunstgjødsel og sprøytemidler, men gir mindre avlinger enn konvensjonelt landbruk. Derfor mener mange at økologisk landbruk ikke er svaret for en verden som trenger stadig mer mat.

Eva Narten Høberg tror at løsningen ikke bare handler om å produsere mer, men også om å utnytte den maten som allerede produseres bedre. Det



INNLEDER: Kjell Arne Augustsen

betyr blant annet tiltak for å begrense matsvinn.

– Vi kaster en fjerdedel av maten vi spiser. Hver fjerde bærepøse vi bærer med oss hjem, går rett i søpla. I tillegg viser beregninger fra hoteller, restauranter og cateringbedrifter i de nordiske landene at 456 000 tonn mat kastes hvert eneste år.

EU har for sin del som mål å redusere matsvinnet for 2025.

– I tillegg kan vi lære av tidligere generasjoners evne til å utnytte matressurser som innmat og avskjær, sa Høberg, som også oppfordrer folk til å tenke seg om to ganger for de kaster datomerket mat.

– Bruk sunn fornuft. Det er ikke sånn at best før-merket mat blir ubrukelig over natta.

på økologisk mat

Satser sunt

Tirsdagens møte hadde sitt utspring i prosjektet Økologisk i Dønna, som blant annet handler om kantinedrift ved Dønna barne- og ungdomsskole.

– Det er ei ganske unik satsing, mener leder for prosjektet, Eva Narten Høberg.

– Det er ikke mange kommuner som kan smykke seg med et så flott tilbud til elevene, tilføyer hun, og håper det kan bidra til økende oppmerksomhet rundt økologisk mat framover. Prosjektlederen er enig i at tilgangen er for dårlig, men oppfordrer forbrukerne til å fortsette å etterspørre økologisk mat.

– Forbrukerne har stor påvirkningskraft. Dersom de spør butikkpersonalet etter økologisk mat, vil det føre til endringer. Jeg tror for øvrig at tilgangen varierer fra butikk til butikk, og sted til sted. Så kan en alltid undres på hvorfor det er slik, sier hun.

– Uansett er det viktig at forbrukerne ikke gir opp å etterlyse økologiske alternativer, understreker Eva Narten Høberg overfor Helgelands Blad.

– Plass til flere

Eva Narten Høberg var en av fire innledere på møtet om økologisk matproduksjon og -forbruk. Jørn Høberg, som er landbrukssjef i Herøy og Dønna, orienterte om status for den økologiske matproduksjonen lokalt, mens Kjell Arne Augustsen, økobonde og rådgiver hos Norsk Landbruksrådgiving Helgeland, presenterte egne erfaringer med økologisk drift. Han fortalte om det finstilte samspillet i naturen som er ei forutsetning for økologisk drift, om ordningen med forsteråd for bønder som vurderer å legge om fra konvensjonelt til økologisk landbruk.

I Dønna er rundt 13 000 dekar fulldyrket eller overflatedyrket. Knappt 1300 dekar, eller 10,7 prosent, blir drevet etter økologiske prinsipper. Elleve produsenter i kommunen har lagt om eller er i ferd med å gjøre det. I tillegg er en produsent i Herøy i gang med å legge om til økologisk drift.

– Det er absolutt plass for flere økologiske produsenter, slo Jørn Høberg fast.



KORTREIST HOS 3 KALVER: Kafévert Dag Solfield varter opp med ei tilnærmet økologisk elggryte på tirsdagens møte på Solfjellsjøen. Tilbehøret i form av grønnsaker og poteter er dyrket hos Jostein Skaga i nabobygda Skaga. BEGGE FOTO: KARI-ANN DRAGLAND STANGEN

Kantine klar for bronse



Kantinebestyrer Kristina Vang Olsen sørger for varm mat flere ganger i uka. Her er det økologisk tomat супpe på gang.



Elevene går turnus på kjøkkenet. Her er Arne Steinsvik og Tomas Rølvåg i gang med å forberede lunsj for medelevne.



Frisk salat og varm suppe, samt brød fra lokalt bakeri, frister elevene.

Skolemat har vært et hett diskusjonstema i mange omganger. Satsing på økologisk kantinemat likeså. Noen gjør noe med det, til tross for store utfordringer.

AV LEONID RØDSTEN

– Vi har et ønske om å servere så mye økologisk som mulig. Målet var at vi kanskje i løpet av dette første året skulle klare "bronsemerket" for økologisk servering. Og det ser det ut for at vi klarer. Sier prosjektleder for økoprosjektet i skolekantina "Dønnamannen" ved Dønna Barne- og ungdomsskole, Eva Narten Høberg fra Bioforsk Tjøtta.

15 %

For å kvalifisere til bronsemerket krever Debio at minst 15 prosent av serveringene er økologisk, beregnet av innkjøpssum. Det målet er ikke lett å nå i distriktsnorge med en av dagligvarekjedenes butikker som eneste forsyningskanal.

– En kjøpp gjennomgang av regnskapet så langt i år, etter oppstart i februar, tyder på at vi ligger godt an, sier lærer Anne

Berit Johansen, ansvarlig for kantinedriften ved skolen.

– Dette tyder på at vi er på rett vei og jeg er imponert over hva skolen får til, sier prosjektlederen.

Økologisk mjølk er et godt bidrag til "økoregnskapet" til kantina. De får økomjølk levert direkte fra meieriet, for det er ikke tilgjengelig i den lokale dagligvarebutikken.

Økoegg er dyre

Økologiske egg ville også bidratt godt til økomålet. For egg er en viktig bestanddel av lunsjen som serveres i "Dønnamannen". Men økoegg er dyre på butikken og vil velte budsjettet. Til gjengjeld er de ansvarlige for drifta fornøyd med at dagligvarebutikken kan bidra med økologisk hermetiske tomater, økologisk havregryn og økologisk romme blant annet.

– Hvis vi kunne få noen lokalt til å levere økologiske egg så ville det vært en god løsning for oss, sier de to.

Ikke gratis, men populært

Gratis skolemat har vært en lang diskusjon. Her i kantina er den ikke gratis. Foreldrene må betale 1 600 kroner halvåret for tilbudet. Men tilbudet har 100 prosent tilslutning.

– Jeg har vært med på foreldremøter og hørt tilbakemeldingene som utelukkende er positive, sier prosjektleder Narten Høberg.

– Et mål med dette er at elevene skal klare en hel skoledag uten å bli slappe på tampen. Med kantinetilbudet er det ikke så færlig om elevene ikke rekker frokost før de drar til skolen. Og når de kommer heim igjen kaster de seg ikke i brødboksen med en gang.

Entusiastiske elever

Læreren kan fortelle om opplagte skoleelever, også på ettermiddagen.

Kantinedriften er basert på elevenes deltaging, og de stiller galdelig opp.

– Elever fra ungdomsskolen har turnus som hjelpere for kantinebestyreren. Hvis en av de to som har sin turnus er borte så er det alltid noen ivrige som stiller, sier Anne Berit



Hygge, god mat, gode venner og god prat gir elevene ro under spisinga. Og de er opplagte etterpå.

Johansen til Bonde og Småbruker.

Med selvsyn kan vi se elever som løper til kantina når spise-friminuttet kommer.

– Her sitter elevene sammen og spiser og prater og hygger seg med maten. Ingen stresser seg med å bli ferdig for å komme seg ut og treffe andre fra andre klasser, for her sitter de sammen med alle klassene, sier Johansen.

Kommunalt bidrag

Prosjektet søkte om tilskott fra SLE, men fikk avslag.

– Det forbauser meg. Dette er en prosjekt som helt klart har stor overføringsverdi til andre i landet, sier Narten Høberg.

Men Bioforsk og fylkesmannen har bidratt økonomisk i tillegg til kommunen.

– Kommunen har prioritert dette så høyt at de betaler kantinebestyreren i 30 prosent stilling, sier Johansen.

– En av de mange positive effektene av dette er at det blir mye mindre rot og søppel fra matpakkepapir, eller gotteposer fra butikken. Derfor er reingjøringsbehovet mindre.

Mexico sier nei til gm-planter

10. oktober krevde den føderale domstolen i Mexico stopp i godkjenningene av all dyrking av genmodifiserte planter. Kjennelsen kommer etter et borgerinitiativ fra i sommer, og innebærer et midlertidig avbrett i dyrkingsgodkjenningene, og må ses på bakgrunn av at Mexicos unike mangfold av maissorter nå trues av utrydding på grunn av smitte fra genmodifiserte maiskulturer. (OJC)



Prosjektleder Eva Narten Høberg (t.v.) og ansvarlig lærer Anne Berit Johansen er godt fornøyd med erfaringene etter snart et års drift.



Godt jobba. Elevene er mette og kantina rydda. Da kan kantinebestyrer Kristina Vang Olsen og hjelperne Arne Steinsvik og Tomas Rølvåg si seg fornøyd med jobben.

Økomat i ord og på bord

GRØNN MAT: Det står økologisk mat på menyen når Dønna kommune, Bioforsk Nord Tjøtta og Norsk Landbruksrådgiving inviterer til temakveld.

Karl-Ann Dragland Stangen

karl-ann@bladno 75070314

Statlige myndigheter har som mål å øke både produksjon og forbruk av økologisk mat.

«Hva er bakgrunnen for denne satsingen, og hvordan ligger vi an i dag?», spør arrangørene av den planlagte økologiske mattemen på Dønna neste onsdag.

Grønn satsing

De vil se nærmere på hvorfor produsenter og forbrukere bør velge økologisk, og hvordan myndigheter og næring skal greie å øke tilbudet av økologisk mat. En av foredragsholderne, prosjektleder Eva Narten Høberg, presenterer Dønna barne- og ungdomsskoles satsing på omståd-



INNLEDER: Rådgiver Kjell Anne Augustsen

et. – Utgangspunktet er prosjektet Økologisk i Dønna kommune, som innebærer et ønske om å gjøre Dønna til grønt matland, sier han.

Det siste betinger blant annet at det blir lettere å få tak i økologiske råvarer. «Økosau og økomelk – men hva med resten?», spør da også landbrukssjef Jørn Høberg i et annet innlegg, hvor han tar for seg status for øko-



PROSJEKTLEDER: Eva Narten Høberg

satsingen så langt i Herøy og Dønna. I tillegg innleder rådgiver i Norsk Landbruksrådgiving Helgeland, Kjell Anne Augustsen, om økologisk produksjon av potet og grønnsaker.

Åpent for alle

Arrangementet er også resultat av et samarbeid mellom Bioforsk Nord Tjøtta og Norsk Landbruksrådgiving Helgeland, fylkesmannen i Nordland, Noftma og Dønna



INNLEDER: Landbrukssjef Jørn Høberg

Bondelag. De vil ha flest mulig i tale – kokker og produsenter, ledere, lærere og forbrukere.

– Det vil i praksis si alle med interesse for mat og matproduksjon, understreker Eva Narten Høberg, som allerede har fått de første påmeldingene.

Prosjektlederen håper imidlertid at mange flere finner seg på matfænen på 3. kalver på Solfjellsjøen neste onsdag.



VERT: Gårdestauranteier Dag Søffjeld

Med økomat på menyen

Der sørger verten, Dag Søffjeld, og hans medarbeidere for at programmet ikke bare skal handle om å høre om økologiske matvarer, men også om å spise økomat.

– Det er meningen å servere et varmt måltid, sier Høberg, og tilføyer at det er basert på korreiste – og så langt det er mulig – økologiske råvarer.

Vedlegg 7

Mediadekning 2015

Økologisk i Dønna. Intervju i anledning markering av måloppnåelse med bronsemerket for minimum 15 % økologisk i Dønna kommune, Nordland i dag. NRK P1. 9.6.15.

<http://www.fylkesmannen.no/Nordland/Landbruk-og-mat/Okologisk-landbruk/Donna-kommune-har-fatt-bronse-for-sin-satsning-pa-okologisk-mat/>

<http://www.serveringsmerker.no/nyhet.cfm/1118/Doenna-kommune-gaar-foran-med-oekomat>

Bronse til skolekantine og omsorgssenter. Bonde og Småbruker. 26.9.15

Økologisk markering i Dønna. Helgelands Blad, 12.6.15

Et grønt mattilbud på Helgeland. <http://www.nibio.no/nyheter/et-grnt-mattilbud-p-helgeland>

Nattarbeid gir fine grønnsaker. Markdag, økologisk potet og grønnsakproduksjon. Del av prosjektet Økologisk i Dønna. Helgelands Blad, 16.9.

Økologisk mataften på Dønna. Agropub: <http://www.agropub.no/id/11818>

Bronse til skolekantine og omsorgssenter

Skolekantiner hører til sjeldenheter i landet. En av de få er kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole. De satser økologisk og har nå fått bronsemedalje for minimum 15 prosent økologiske varer i serveringstilbudet.

AV LEONID RØDSTEN

I regi av Eva Narten Høberg ved Bioforsk Tjøtta har skolekantina, og Dønna omsorgssenter, satsa på et treårsprosjekt med mål om økt økologisk. Målet er nådd, litt før tida, og nylig blei bronsemedaljen overrakt de to institusjonene.



Christina Vang Olsen fra skolekantina og Mona Vang Olsen ved omsorgssenteret, kunne motta bronsemedaljen.



Prosjektleder for økt økologisk har vært Eva Narten Høberg, her fra markering av starten for droyt to år sida.

Bonde og Småbruker. 26.6.2015

ETTERORD

[Sett inn tekst]

Nøkkelord:	[Sett inn tekst]
Key words:	[Sett inn tekst]
Andre aktuelle publikasjoner fra prosjekt:	[Sett inn tekst]

Norsk institutt for bioøkonomi (NIBIO) ble opprettet 1. juli 2015 som en fusjon av Bioforsk, Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning (NILF) og Norsk institutt for skog og landskap.

Bioøkonomi baserer seg på utnyttelse og forvaltning av biologiske ressurser fra jord og hav, fremfor en fossil økonomi som er basert på kull, olje og gass. NIBIO skal være nasjonalt ledende for utvikling av kunnskap om bioøkonomi.

Gjennom forskning og kunnskapsproduksjon skal instituttet bidra til matsikkerhet, bærekraftig ressursforvaltning, innovasjon og verdiskaping innenfor verdikjedene for mat, skog og andre biobaserte næringer. Instituttet skal levere forskning, forvaltningsstøtte og kunnskap til anvendelse i nasjonal beredskap, forvaltning, næringsliv og samfunnet for øvrig.

NIBIO er eid av Landbruks- og matdepartementet som et forvaltningsorgan med særskilte fullmakter og eget styre. Hovedkontoret er på Ås. Instituttet har flere regionale enheter og et avdelingskontor i Oslo.

