

# FRA JORD TIL BORD



FORPROSJEKT I  
KONGSBERG KOMMUNE  
2023



KONGSBERG  
KOMMUNE



BUSKERUD  
NÆRINGSHAGE®

## Innholdsfortegnelse

Kort sammendrag .....	2
1. Bakgrunn for prosjektet.....	2
2. Styringsgruppe.....	3
3. Mål for prosjektet.....	3
4. Aktiviteter i prosjektet.....	4
4.1 Studietur til Østfold .....	4
4.2 Gårdsbesøk i Kongsberg .....	5
4.3 Matsystemprosjektet NMBU .....	6
5. Kortreist og bærekraftig mat fra bonde til restaurant .....	6
5.1 Bærekraftig matsystem og bærekraftsmål .....	6
5.2 Hvordan nå bærekraftsmålene? .....	6
5.3 Betydningen av en sterk mat- og drikkeregion .....	7
5.4 Eksempler på gode samarbeid mellom bonde og kokk.....	7
6. Hva produseres i Kongsberg – og av hvem? .....	9
6.1 Statistikk .....	9
6.2 Spørreundersøkelse.....	9
6.3 Funn som kan være relevante for restaurantnæringa.....	9
6.4 Restprodukter/reduksjon av svinn .....	10
6.5 Feilkilde.....	10
6.6 Kontaktinformasjon til bønder som har svart på undersøkelsen .....	11
7. Hva skal til for å få lokalmat på menyen i Kongsberg? .....	11
7.1 Hvem serverer mat i Kongsberg? .....	11
7.2 Behov hos aktørene.....	12
7.2.1 Logistikk og infrastruktur for lokalmat .....	12
7.2.2 Kommunikasjon, nettverk, kunnskap .....	12
8. Festivaler og arrangement.....	13
9. Betragtninger.....	13
9.1 Geografi – muligheter og begrensninger.....	13
9.2 Betydningen av matnettverk .....	13
9.3 Løsninger for logistikk – lavterskel og drømmeløsning .....	13
10. Anbefalinger for videre arbeid i Kongsberg.....	14

## Kort sammendrag

Forprosjektet "Fra jord til bord" i Kongsberg kommune har hatt som mål å øke serveringen av lokal mat på restaurantene i kommunen. Forprosjektet har vært på studietur til Østfold for å lære mer om distribusjon, matnettverk og hvordan en restaurant målbevisst kan jobbe for å bruke kortreise råvarer. Det ble gjennomført en rundreise til gårder i Kongsberg der deltakere fra tre restauranter var med. Turen viste seg nyttig for å øke bevissthet og kunnskap rundt matproduksjon og for å knytte tettere samarbeid. For å kartlegge produsenter som kan levere til restauranter, ble det sendt ut en spørreundersøkelse til alle produsenter som mottar produksjonstilskudd. 23 stykker svarte, hvorav 9 kan levere til restaurant. Prosjektet har også kartlagt ulike metoder for distribusjon og sett på gode eksempler på restauranter som jobber med lokalmat og bærekraft på ulike måter.

### Videre anbefalinger

Det må jobbes både med tilbudssida og med etterspørselssida for å sikre et fungerende marked for lokalmat, og det må jobbes med logistikk og distribusjon for å koble tilbud og etterspørsel sammen på en effektiv måte. Kommunen må jobbe på tvers av alle berørte sektorer for å lykkes med lokalmatsatsing.

1. Nytt prosjekt for etablering av permanent matnettverk (med utgangspunkt i eksisterende strukturer)
2. Prosjektering av distribusjonshub
3. Styrking av tilleggsnæringer i landbruket (gardsgründer)

## 1. Bakgrunn for prosjektet

Kongsberg kommune er en stor jordbrukskommune samtidig som det er en levende by med et betydelig antall restauranter. Dette gir kommunen et godt utgangspunkt for økt verdiskaping i form av unike matopplevelser basert på lokal og kortreist mat. Det ble vedtatt i kommunebudsjetten for 2023 å etablere et kontaktpunkt for landbruksnæringen og Næringsforumet.

I kommunestyrets vedtatte verbalpunkter for kommunebudsjetten 2023 står det:

### ***19. Kontaktpunkt landbruksnæring og Næringsforumet***

*Kommunen etablerer et kontaktpunkt for landbruksnæringen og Næringsforumet. Dette for at man lettere kan koordinere og enklere gjøre det mulig å få levert kortreiste og lokale matvarer til kommunens spisesteder.*

Forprosjektet retter seg mot landbruksnæringen, serveringsbransjen og kundene for å kartlegge hvordan vi kan utnytte flere råvarer lokalt, redusere matsvinn – og tilgjengeliggjøre sesongvarer i et utarbeidet årshjul. Målet er både mer miljøvennlige løsninger og økonomisk vinning for alle parter. Per i dag ser vi produkter og råvarer som ikke blir utnyttet. Grunnen til det kan være manglende infrastruktur, manglende kommunikasjon mellom bønder og restauranter og kanskje for lav bevissthet om potensielle gevinster. Forprosjektet ønsker å etablere et samarbeid for å få brukt egnede kortreiste produkter og utarbeide en bærekraftig form for leveranse til de ulike restaurantene.

## 2. Styringsgruppe

Kongsberg kommune har vært prosjekteier, med Kari-Anne Sand og Håvard Fossbakken som representanter. Buskerud Næringshage ved Hilde Grønhovd, Ragnhild Stølshaug og Hanne Prøis Kristiansen har hatt prosjektledelse. Øvrige representanter i styringsgruppe har vært Kongsberg Næringsforum ved Irene Hagen, Per Ingar Lien fra Jordnær restaurant, Solveig Haug Storaas fra Søstrene Storaas hotell og Henning Aannestad Pedersen fra Landbrukslaget. Det har vært gjennomført tre prosjektmøter i løpet av prosjektet, samt en studietur og en rundtur med gårdsbesøk.



Styringsgruppa fra studieturen til Østfold.

## 3. Mål for prosjektet

Hovedmålet for prosjektet er å utrede mulige tiltak som kan:

- Bidra til at lokalt produserte råvarer kan serveres på lokale serveringssteder.
- Bidra til mindre matsvinn
- Bidra til økt omsetning for de involverte bransjene (landbruk og servering)

### **Delmål:**

- 1) Skaffe oversikt over tilgjengelige råvarer i området.
- 2) Kartlegge krav til- og behov for infrastruktur.
- 3) Innhente erfaringer og god praksis fra andre deler av landet.
- 4) Etablere god kommunikasjon med bransjeaktørene og gjennomføre kunnskapsløft om kortreist mat og reduksjon av matsvinn.
- 5) Utvikle et konsept og en matfilosofi basert på kortreist mat som kan benyttes av alle serveringssteder i Kongsberg.

## 4. Aktiviteter i prosjektet

Foruten møter i styringsgruppa har det i prosjektet vært arrangert en studietur til Østfold og en rundreise til gårder i Kongsberg. I løpet av prosjektperioden har vi samarbeidet med akroøkologistudenter fra NMBU.

### 4.1 Studietur til Østfold

Her lærte vi mer om samordnet varedistribusjon, et prosjekt som ser på en kommunal løsning på utfordringer med offentlig levering og transport for lokalmatprodusenter. Vi fikk en presentasjon av Guldkorn, et matnettverk med aktører fra hele verdikjeden av mat, ikke bare produsenter. Til slutt spiste vi på Curtisen, en restaurant som har fokus på kortreiste råvarer. Sistnevnte presenteres under gode eksempler, kap. 5.4.

#### **Samordnet varedistribusjon**

Presentert av Tommy Hångsen

I Indre Østfold har de jobbet med et transportprosjekt som vil bli satt ut i liv i løpet av de neste årene. De har som mål å redusere klimautslipp og kostnader, samt øke trafikksikkerhet og antall lokale leverandører. De har tatt inspirasjon fra flere kommuner i Sverige som har stor satsning innen å løse logistikken rundt leveranse av kortreise produkter.

Samordnet varedistribusjon har ønske om å bygge en sentral hvor alle leverandører kan levere alle sine varer, og at sentralen sender ut produktene til kundene. Slik vil produsenten kunne levere alt til ett sted, kontra å kjøre til hver og en av kundene. Det er en del spørsmål vedrørende pris, leveranser, hvilke krav til produsenter, osv – som fremdeles må bli besvart. Dette tenker de å løse gjennom workshops med de involverte.

Videre vil de ha fokus på

- Lagringskapasitet
- Sertifisering
- Rammeavtaler
- Invitere til samarbeid
- Ferdigstille en mal for andre kommuner

#### **Guldkorn**

Presentasjon av Maria Hereid Kristiansen, markedsansvarlig i Guldkorn.

- Et matnettverk, for hele verdikjeden innen mat og drikke i Østfold.
- Skaper møteplasser for kunnskap
- Nettverksbygging
- Nyskaping på tvers av fag- og produktområder

Alle kommunene i Østfold er involvert i Guldkorn, og bidrar til at det skal være «Naturlig å velge det du har rundt deg».

Mindre lokale aktører som også er med, er Matfatet Ørje og Smaken av Indre. Guldkorn har et høyt fokus på å fortelle de gode, lokale historiene til maten for å gi en unik matopplevelse. Guldkorn er i hovedsak et matnettverk som sammenkobler produsenter med de lokale kundene, de har ikke fokusert mye på logistikk. De har per nå 175 produsenter som er medlemmer av matnettverket. Litt om deres satsing på events/store arrangement – få til lokalmat der. (Da er det også mulig å søke prosjektmidler fra f. eks fylkeskommunen: Østfoldkonferansen, Olavsdagene, VM orientering, The Tall Ships Races Fredrikstad, Tour of Scandinavia (sykkel).

## 4.2 Gårdsbesøk i Kongsberg

For å etablere god kommunikasjon mellom bransjeaktørene, sikre forankring hos produsenter, heve kunnskapsnivået om matproduksjon hos restauranter og bidra til å redusere matsvinn arrangerte prosjektet en rundreise til gårder i Kongsberg. Vi ønsket å favne en bredde av produksjoner og produkter, og vise fram mye av det landbruket i kommunen har å tilby til restaurantbransjen. Til sammen var ti personer med på turen. Både representanter fra produsentsida og restauranter ble engasjert, og det ble mange gode samtaler rundt ulike temaer. Turen opplevdes som nyttig, mange fikk noen aha-opplevelser.

### Program for turen:

09.00	Oppmøte Kongsberg rådhus	
09.15-10.00	Per Fossen Hals, Berg gård	Melk og honning
10.15-11.00	Jostein Tandberg, Sørby gård	Geiter, frilandsgris, sopp, ++
11.15-12.30	Thomas Kjørstad, Gunnes gård Lunsj	Kalkun og korn
12.45-13.45	Halfdan Svalheim, Malteriet, Nordre Lie	Malt ++
14.15-15.00	Tor Helge Brandsæter, Brandsæter gård	Storfe, korn, div.
15.45	Tilbake på Kongsberg rådhus	



Bilder fra rundreisen til gårdene.

### 4.3 Matsystemprosjektet NMBU

I løpet av prosjektperioden ble vi kontaktet av en gruppe studenter på NMBU som ønsket å lære mer om matsystemet i Kongsberg. Vi bidro med å tipse dem om nøkkelaktører de kunne snakke med. På slutten av perioden gjennomførte de et nettverksmøte med noen av disse aktørene, som vi også deltok på. Temaet for møtet var å diskutere hvordan sette opp en hub for å strømlinjeforme reisen av lokalmat fra gård til tallerken. Det opplevdes som svært nyttig å møte andre aktører og ha en arena for å diskutere slike temaer.

#### **Kort om deres prosjekt:**

“Our aim is to interview as many stakeholders from Kongsberg and surrounding area who are involved in growing, distributing, purchasing, processing, selling and eating food in business and public procurement. We are interested in finding out about the routes food travels, from production to consumption, viewed from detailed and zoomed-out perspectives.”

## 5. Kortreist og bærekraftig mat fra bonde til restaurant

### 5.1 Bærekraftig matsystem og bærekraftsmål

FN definerer et bærekraftig matsystem slik: “Et bærekraftig matsystem leverer matsikkerhet og ernæring til alle på en slik måte at det økonomiske, sosiale og miljømessige grunnlaget for matsikkerhet og ernæring for fremtidige generasjoner ikke svekkes. Det må være lønnsomt og sikre økonomisk bærekraft, ha bred samfunnsnytte som sikrer sosial bærekraft, og en positiv eller nøytral innvirkning på naturressursene for å ivareta miljøets bærekraft.”

FNs bærekraftsmål gir rammer for arbeidet med bærekraft. Målene omfatter blant annet å stoppe klimaendringene, oppnå matsikkerhet og bedre ernæring, fremme bærekraftig matproduksjon, sikre god helse og fremme livskvalitet for alle, samt å sikre bærekraftige forbruks- og produksjonsmønstre. (Kilde: [Matnasjonen Norge \(regjeringen.no\)](https://matnasjonen.no))

### 5.2 Hvordan nå bærekraftsmålene?

Vi kan la oss inspirere av Trøndelag, som har jobbet målrettet med å bygge en sterk mat- og drikke-region i 25 år. De har utarbeidet et matmanifest som skal gjøre det enklere å jobbe konkret og synliggjøre arbeidet utad. De åtte løftene manifestet består av, kan brukes til å oppfylle FN's bærekraftsmål for den enkelte organisasjon eller regionen som helhet. Den som forplikter seg til løftene, kan selv velge ut hvilke løfter de ønsker å arbeide med. Her er en oversikt over løftene, men en mer utfyllende beskrivelse er å finne på deres hjemmeside. De har også laget en verktøykasse for å jobbe med løftene: [Hjem | Trøndersk Matmanifest \(tronderskmatmanifest.no\)](https://www.tronderskmatmanifest.no)

1. Ta vare på natur, mennesker og dyr i matregionen
2. Jobbe helhetlig med matsystem
3. Trygge matsikkerheten
4. Sikre rekruttering og kunnskap
5. Dyrke mangfold og særpreg
6. Fremme matkultur og matidentitet
7. Skape måltids glede i hele livsløpet
8. Bruke mat og drikke som attraksjon

Hvis vi skal jobbe mot et bærekraftig matsystem, samtidig som vi styrker Kongsberg som en matby, anbefaler vi å ta utgangspunkt i det trønderske matmanifestet. Før vi utarbeider et konsept og en matfilosofi er det viktig å rekruttere bredt både på produsent- og restaurantsida. Det er behov for en bred forankring i matsystemet og en etablert arena dem imellom først. Siden kan vi jobbe strategisk og målrettet for å øke verdiskapingen i mat- og reiselivsnæringen, samtidig som vi jobber mot et mer bærekraftig matsystem.

### 5.3 Betydningen av en sterk mat- og drikke-region

Målrettet identitets- og merkevarebygging kan bidra til å styrke mat- og reiselivsregioner. Lønnsomheten kan bli større, både for bonden og serveringsstedene og gir merverdi til gjesten. Undersøkelser fra Innovasjon Norge viser at det har vært økende interesse for og etterspørsel etter særpregede opplevelser blant turister det siste tiåret, både basert på natur og mat og drikke (Kilde: [Matnasjonen Norge \(regjeringen.no\)](https://matnasjonen.no)). Videre kan en sterk mat- og drikke-region bidra til å skape stolthet for byens eller regionens matkultur og –identitet, som igjen kan bidra til å løfte omdømmet til yrker innen matproduksjon og reiseliv/serveringsbransje. Det kan bidra til å bevare, styrke og videreutvikle matproduksjonen i Norge og øke attraktiviteten både innenlands og utenlands.

Tre veldig gode restauranter har deltatt i prosjektet, men flere andre restauranter har gode forutsetninger for å inngå i en slik satsing.

### 5.4 Eksempler på gode samarbeid mellom bonde og kokk

#### **Curtisen restaurant**

Under studieturen i prosjektet besøkte vi Curtisen restaurant i Halden, Østfold. Startet av Kurt Sverre Øraas i 2004. Det har vært et høyt fokus på kortreise råvarer hele veien. Vin er også svært viktig for restauranten, og en vakker dag har de kanskje også kortreist vin? De har gjennom årene mottatt mange priser, deriblant Halden Kulturpris og Årets Bondelagkokk. Curtisen har 7 bord og omsetter for 7 millioner i året. De tar kun forhåndsbestilte bord og ingen drop in gjester. Menyer og drikkekart er muntlig presentert av servitørene, og de endres etter tilgjengelige kortreiste råvarer. Kjøkkensjefen til Curtisen, Sebastian Engh, har en imponerende bakgrunn. Han har blant annet ledet Norsk paviljong på Grüne Woche i Berlin. Han har også vært kjøkkensjef ved Den norske ambassade i Stockholm. Curtisen er medlem av Guldkorn, og kan slik knytte til seg nye lokale produsenter. Foreløpig virker det som at logistikken fremdeles har et forbedringspotensial, da produsentene leverer direkte til restauranten.



Ansatte på Curtisen i Østfold.



## Øyna kulturlandskapshotell

På Inderøy i Trøndelag ligger Øyna, de har utviklet sin egen matfilosofi:

Her på Øyna er vi på fornavn med alle råvareleverandører, og nyter godt av å bo midt i all herligheten. For oss er det lekende lett å få tak i gode, lokale produkter som naboene våre leverer på døra.

På kjøkkenet og i restauranten deler vi kunnskap og utfordrer oss selv på å kombinere alt vi har rundt oss. Smak og historiefortelling er det viktigste og morsomste vi gjør sammen! Vi slurver aldri, er nøye med matsvinn, bruker hele dyret, og utnytter sesongene. Vi legger all vår tid og kjærlighet i mat og drikke, og lover å gjøre alt vi kan for at din måltidsopplevelse hos oss blir god og minnerik.

Øyna er en del av Den Gyldne Omvei (<https://dgo.no/>) som er et samvirkeforetak bestående av over 20 medlemsbedrifter. Et av formålene med samarbeidet er å drive felles markedsføring, og samarbeide om å skape attraktive opplevelser og gjøre Inderøy til et fullkomment reisemål.

### Asia restaurant

På Aker Brygge i Oslo er er Asia, som klimamerker hver rett så du kan se hvilket CO<sub>2</sub>-avtrykket den har. Fra 2019 til 2021 reduserte de utslippene per rett i snitt med 40%. De bruker, så langt det lar seg gjøre i et asiatict kjøkken, råvarer som er norskproduserte, økologisk og bærekraftig sertifiserte kilder. De har økt andelen plantebaserte råvarer og redusert bruk av kjøtt, og kjøttet de bruker er til gjengjeld av høy kvalitet. De jobber aktivt med å redusere sitt matsvinn.

Hør en inspirerende podkastepisode med Asia og deres mange konkrete eksempler på hvordan de jobber her: [Bærekraftslederne med Pål Svenssen: E33 med ASIA AKER BRYGGE: "Vi har redusert fotavtrykket fra mat med 40% på to år" on Apple Podcasts](#)

### Credo Restaurant

Credo i Trondheim er et veldig godt eksempel på en restaurant som ikke bare leverer eksellent mat (de har en Michelin-stjerne), men som også har en høy bevissthet på hvilken rolle de spiller i matsystemet (de har også fått Michelinguidentens bærekraftpris). De har tette samarbeid med gårder, og setter mathåndverk høyt: på veggen i restauranten finnes bilder av kuene som lager melka som blir til ost og smør (ja, alle kuene har navn!). De er opptatt av å forbedre bruken av jorda og å bevare tradisjonell matkultur fra regionen. Matavfallet fra restauranten blir til kompost igjen på gården som leverer grønnsaker. Tilknyttet restauranten er også et kompetansesenter, som skal bidra til å øke bevisstheten om matsystemet: [Om oss | Credo \(restaurantcredo.no\)](#)

### Stikkord for suksessfaktorer felles for disse restaurantene:

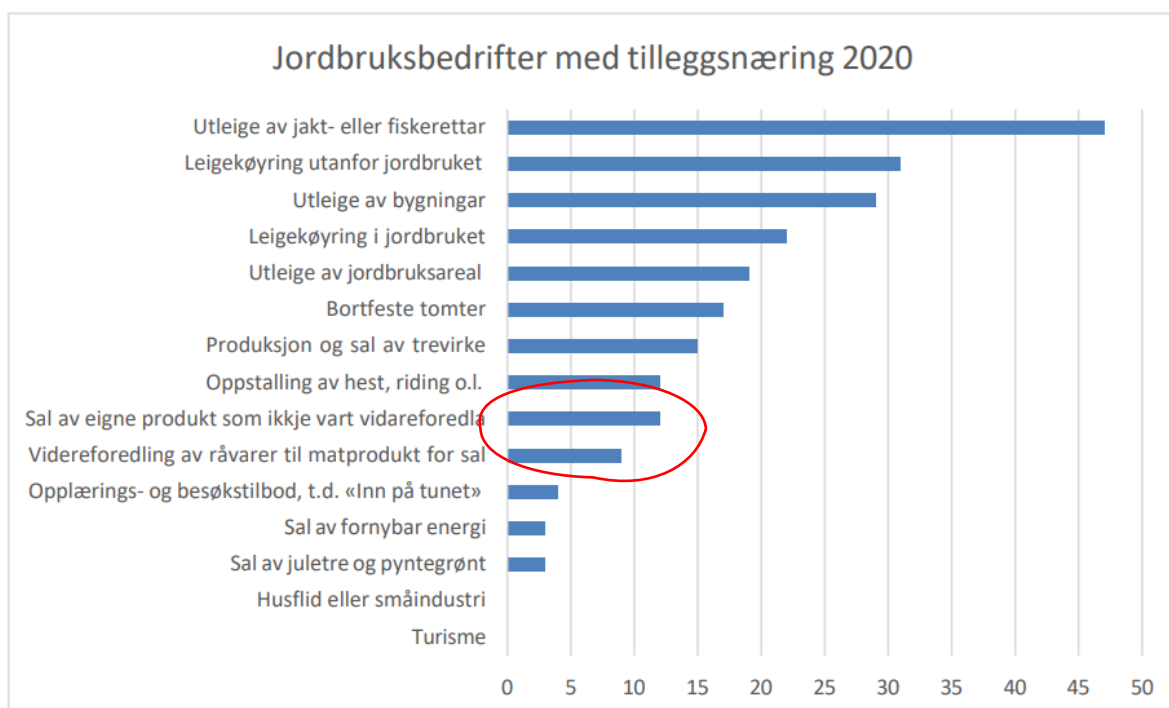
- Opptatt av smak og høy kvalitet
- Samarbeid
- Engasjement
- Tar ansvar / har et større perspektiv enn bare sluttproduktet
- Forteller gjestene om hva de gjør (historiefortelling)

For mer inspirasjon og flere innovative kjøkken, se serien Kokkeliv på NRK TV: [Kokkeliv – NRK TV](#)

## 6. Hva produseres i Kongsberg – og av hvem?

### 6.1 Statistikk

I 2020 var det ifølge SSB 12 gårder i Kongsberg som drev med direktesalg av råvarer og 9 gårder som drev med videreforedling av råvarer til matprodukter for salg. Denne typen virksomhet er svært relevant å kartlegge nærmere, og representerer noe av det som er veldig interessant for restaurantbransjen. Vi vet ikke om dette tallet har endret seg til 2023, men vi vet at noen av disse har svart på vår spørreundersøkelse.



Kilde: Statistisk sentralbyrå (tabell 13198)

### 6.2 Spørreundersøkelse

Vi gjennomførte en spørreundersøkelse blant alle bøndene i Kongsberg kommune. Undersøkelsen stilte spørsmål om type produksjon, mengde, sesong der produkter er tilgjengelig, distribusjonskanaler, restprodukter og muligheten for å øke produksjonen. Undersøkelsen ble gjennomført med Google Forms og sendt ut av landbrukskontoret til alle mottakere av produksjonstilskudd. Vi mottok først 13 svar. Etter en purrerunde mottok vi totalt 23 svar. Undersøkelsen gir derfor ikke noe grunnlag for kvantitative analyser, men derimot en rekke kvalitative data som er nyttig for dette forprosjektet.

### 6.3 Funn som kan være relevante for restaurantnæringa

Nedenfor har vi listet opp hvor mange produsenter som har svart at de har slik produksjon. Vi har tatt ut korn og grovfor, som ikke har noen direkte relevans for restaurantmarkedet.

Produksjon	Frukt	Grønnsaker	Potet	Honning	Kalkun	Svin	Sau	Geit	Storfe	Melk
Antall produsenter	1	3	2	2	1	3	5	2	5	1

Av de bøndene som svarte var det 6 som i dag distribuerer via direkte salg, REKO-ringen eller ubetjent bod langs veien. De aller fleste selger i hovedsak til Samvirket. Vi vurderer det slik at de som i dag har

direktesalg er de enkleste å få til en avtale med for restaurantene. Det vil ikke kreve noen omlegging av drift eller struktur, kun kontakt/formidling og logistikk-løsninger.

#### 6.4 Restprodukter/reduksjon av svinn

Gjennom vår undersøkelse har vi fått kartlagt ganske liten mengde restprodukter, avfall og svinn. Det er meldt inn 100-1000 kg restprodukter av potet, samt 2 \* 100-1000 kg restprodukter av grønnsaker. Vi har foreløpig ikke sett nærmere på hva dette består i, men tror det bør finnes et større potensiale her og tenker det kan være aktuelt å se nærmere på dette i et oppfølgingsprosjekt.

#### 6.5 Feilkilde

Mulig feilkilde i innsamling av data, har vi klart å fange opp produsenter som ikke er store nok til å motta produksjonstilskudd?



Her legges det nye planer for gårdsdrifta.

## 6.6 Kontaktinformasjon til bønder som har svart på undersøkelsen

De som er grønnmarkert selger enten gjennom direktekanaler i dag, eller har signalisert at de er interessert i å selge direkte til restauranter.

Navn	Gårdsnavn	Tlf	E – postadresse	Produksjon
Niri Lid (Kreklingmat)	Kjennerud	91637786	<a href="mailto:nirilid@gmail.com">nirilid@gmail.com</a>	Storfe
Per Fossen Hals	Berg gård	47623648	<a href="mailto:fossen.hals@gmail.com">fossen.hals@gmail.com</a>	Melk, honning
Jostein Tandberg	Sørby Gård	92852374	<a href="mailto:post@sorbygard.no">post@sorbygard.no</a>	Sau, geit, svin, ramsløk ++
Håvard Odden	Berg Nedre	46917048	<a href="mailto:haavaodd@online.no">haavaodd@online.no</a>	Korn, sau
Rune Eid	Sandnæs	92646798	<a href="mailto:Rune.eid@gmail.com">Rune.eid@gmail.com</a>	Grsak, potet ++
Tor Egil Lande	Lande Gård	99551909	<a href="mailto:tor.egil@lande.no">tor.egil@lande.no</a>	Korn
Morten Mikalsen	Øvre Nyhus (Nyhusgården)	91571526	<a href="mailto:morten@buskerudva.no">morten@buskerudva.no</a>	Sau
TST samdrift ans	Sør gunnes	99702832	<a href="mailto:gunnesfarm@online.no">gunnesfarm@online.no</a>	Kalkun, sau
Kjell Gunnar Gravningen	Lindem	95862734	<a href="mailto:k-gravni@online.no">k-gravni@online.no</a>	Korn, svin, storfe
Ole Røsholt	Røsholt	95765344	<a href="mailto:orosholt@gmail.com">orosholt@gmail.com</a>	Korn
Sigurd Ole Ruud	Øvre Hvål og Eggar skog	90910384	<a href="mailto:sigurd.ole.ruud@gmail.com">sigurd.ole.ruud@gmail.com</a>	Korn
Jan Ivar Lindem	Røsholt gård 3006-36/1	90766661	<a href="mailto:j.lindem@online.no">j.lindem@online.no</a>	Korn
Henning Aannestad Pedersen	Aannestad gård	97758300	<a href="mailto:hennp2@online.no">hennp2@online.no</a>	Storfe, korn
Snorre Kirksæther	Rud gård	99239649	<a href="mailto:Snki@live.no">Snki@live.no</a>	Korn
Roar Labde	Hvambside 26	91111155	<a href="mailto:roar.lande@bilspiten.no">roar.lande@bilspiten.no</a>	Korn
Silje Skudem Friberg	Mellom Bakke	92024567	<a href="mailto:Siljefriberg@hotmail.com">Siljefriberg@hotmail.com</a>	Grovfor
morten bjerknes	sending	91365973	<a href="mailto:mortenbjerknes@hotmail.com">mortenbjerknes@hotmail.com</a>	Sau, korn
Vegar Næss	Haugnes Gård	93424827	<a href="mailto:Vegar_naess@hotmail.com">Vegar_naess@hotmail.com</a>	Korn
Anita Mikalsen	Nyhusgården	48250805	<a href="mailto:anita.s.mikalsen@gmail.com">anita.s.mikalsen@gmail.com</a>	Sau
Hans Jakob Bøe	Søndre Bø	95971116	<a href="mailto:hj.boee@gmail.com">hj.boee@gmail.com</a>	Frukt, grsak, potet, svin, ++
Olav Aaker	Vestre Aaker	94806430	<a href="mailto:ingenioraaker@gmail.com">ingenioraaker@gmail.com</a>	korn
Andreas Thorvaldsen	Lofthus gård	93068428	<a href="mailto:andreas@jonsroa.no">andreas@jonsroa.no</a>	Geit
Elin Saatvedt	Saatvedt gård	97035332	<a href="mailto:elin@elinsdrom.no">elin@elinsdrom.no</a>	Frukt, grønnsaker, potet, honning, annet

## 7. Hva skal til for å få lokalmat på menyen i Kongsberg?

### 7.1 Hvem serverer mat i Kongsberg?

Nedenfor har vi listet alle restauranter som serverer mat i Kongsberg kommune (med utgangspunkt i [kongsberg.no](http://kongsberg.no) sin oversikt, med noen små justeringer). De som er markert i grønt er restaurantene som har deltatt i prosjektet.

Restaurant	Type	Nettside
1624 Restaurant	Italiensk inspirert	<a href="https://1624.no/restaurant/">https://1624.no/restaurant/</a>
Bighorn Steakhouse	Biff	<a href="http://www.bighorn.no">www.bighorn.no</a>
Christians Kjeller	Gastropub	<a href="https://opsahlgarden.no/">https://opsahlgarden.no/</a>
Garden Restaurant	Kinesisk med lokale råvarer	<a href="https://www.gardenrestaurant.no/">https://www.gardenrestaurant.no/</a>
Jonas B.	Italian diner	<a href="https://jonas-b.no/kongsberg/">https://jonas-b.no/kongsberg/</a>
Jordnær Restaurant	Kontinental, økologisk, lokal	<a href="https://jordnaer-restaurant.no/">https://jordnaer-restaurant.no/</a>
Kongs Kina Restaurant	Kinesisk	<a href="https://www.kongskina.no/">https://www.kongskina.no/</a>
M&Y Restaurant	Thailandsk og norsk	<a href="https://www.facebook.com/mintyngve/">https://www.facebook.com/mintyngve/</a>
Marlenes Bistro	Bistro	<a href="https://www.marlenesbistro.no/">https://www.marlenesbistro.no/</a>
Meeat Gastropub	Kjøtt og øl	<a href="https://meeat.no/">https://meeat.no/</a>
My pizza	Pizza	<a href="http://www.mypizza.no">www.mypizza.no</a>
Nila Indian Rendezvous	Indisk med norsk vri	<a href="https://www.nilarestaurant.no/home.html">https://www.nilarestaurant.no/home.html</a>
Paradoxe Restaurant	Tapas	<a href="https://paradoxerestaurant.no/">https://paradoxerestaurant.no/</a>
Peckels Resept	Kontinental	<a href="https://peckels.no/#1147">https://peckels.no/#1147</a>
Peppes Pizza	Pizza	<a href="https://www.peppes.no/">https://www.peppes.no/</a>
Restaurant Gyldenløve	Kontinental	<a href="https://www.gyldenlove.no/restaurant">https://www.gyldenlove.no/restaurant</a>
Søstrene Storaas	Kortreist og hjemmelaget	<a href="https://www.storaas.no/">https://www.storaas.no/</a>
Tandoori Masala	Indisk	<a href="https://www.tandoorimasala.no/">https://www.tandoorimasala.no/</a>
The Social Bar & Bistro	Bistro	<a href="https://www.strawberry.no/">https://www.strawberry.no/</a>

## 7.2 Behov hos aktørene

### 7.2.1 Logistikk og infrastruktur for lokalmat

For at det skal være konkurransedyktig å bestille direkte fra produsent kontra de store aktørene, er det behov for et samlet system for bestilling og betaling. Slik kan restaurantene bestille alt på et sted. Det vil gi en samlet oversikt over hvilke råvarer som er tilgjengelige til enhver tid og vil begrense behovet for personlige e-poster og telefoner, som igjen vil bespare tid for både produsent og kjøkkensjef. Leveransene foregår ofte ved at produsenten selv leverer til restaurantene, det er ikke særlig klimavennlig og tar også veldig mye av produsentenes tid.

Mattilsynet stiller krav til jevn temperatur i transporten (kjøl og frys), men dette kan løses på ulike måter.

### 7.2.2 Kommunikasjon, nettverk, kunnskap

Foruten det "kliniske" rundt en handel, ønsker både produsenter og restauranter å ha tettere kommunikasjon med hverandre. Restaurantene vil vite hvordan produksjonen foregår, hvilken smak og kvalitet produktene har, for å kunne stå for hva som serveres, men også for å kunne fortelle om det på en attraktiv måte til gjestene. Produsentene på sin side ønsker å vite hva det er marked for, og gjerne litt fram i tid. Vi så dette på gårdsturen, hvordan kokkene ble positivt overrasket hvor mye merverdi det ga å se produksjonen. Kokken kan få bevissthet/kunnskap om et større utvalg enn det som tilbys hos grossistene, og kanskje kan bonde og kokk sammen planlegge dyrkesesongen? Møteplasser og arenaer for dialog mellom de ulike aktørene er derfor viktig, men det trenger ikke å være gjennom selve salget (det vil si hver gang det handles), men ved noen salg, eller helt utenom salget på dedikerte møteplasser der flere møtes.

I dette forprosjektet har vi hatt med to engasjerte eiere og drivere av spisesteder i Kongsberg kommune. Begge er kokker og begge har et sterkt engasjement for lokale råvarer av god kvalitet, kortreist, sesongbasert og gjerne økologisk mat. Begge syntes det var positivt å komme ut på gårdene, de fikk et enda bedre inntrykk av hva som produseres. Eksempler på produkter disse restaurantene er interessert i å kjøpe lokalt: lam, sau, geit, frilandsgris, storfe, frukt og grønnsaker. De er også interessert i sopp og ramsløk, som en av bøndene på turen fortalte han planla å produsere.

Flere restauranter bør engasjeres til å handle mer lokalt!

## 8. Festivaler og arrangement

Kongsberg er en festivalby og burde også bli en matby! Det finnes gode eksempler, som at Søstrene Storaas lager egne pølser som selges på Arena, men mye potensial her. Det burde være en samlet strategi, ikke bare noen småting her og der. Guldkorn i Østfold har laget en veileder for nettopp lokalmat på arrangementer, her er den: [94c9f5\\_b5085ab7e5904cc5ac298d632b1136cb.pdf \(guldkorn.no\)](https://www.guldkorn.no)

## 9. Betrachninger

### 9.1 Geografi – muligheter og begrensninger

Det er et spørsmål hvordan vi ser på geografi. Viktig å ikke være for opphengt i kommune – eller fylkesgrenser for tidlig. Samtidig kan det være åpninger for å få finansiering av prosjekter som løfter BUSKERUD som enhet, nå som det gamle fylket gjenoppstår ved nyttår. Det er gjort mye bra i Mat fra Numedal, og det er mange dyktige produsenter i Telemark. Det er også noen veldig bra i Øvre Eiker.

### 9.2 Betydningen av matnettverk

Bedriftsnettverk eller klynger er ett av flere virkemidler som gir rom for å styrke samspillet og opprette nye koblinger, også på tvers av bransjer og innad i verdikjeder. Det kan bidra til økt mangfold av produkter og økt innovasjon i produkter, produksjonsmetoder og -prosesser. Økt samspill mellom mat og reiseliv kan styrke kundegrunnlaget til matprodusenter eller restauranter, og gi de reisende et rikere opplevelsestilbud i form av flere konsepter, f.eks. ved gårdsturisme med overnatting, eller besøk på tradisjonsrikt serveringssted (Kilde: [Matnasjonen Norge \(regjeringen.no\)](https://matnasjonen.no)).

Det å inkludere flere aktører i verdikjeden for mat, som de har gjort i Guldkorn, kan være en suksessfaktor. Et nettverk med en bred forankring kan sikre at riktige utfordringer og løsninger blir satt på dagsorden. Matsystemet er komplekst, og det å samles bredt kan bidra til at man får til mer. Det sikrer en kontinuitet i arbeidet, slik at man kan jobbe strategisk over tid. Opprettelse av et nettverk kan også bidra til å sikre faste møteplasser, for dialog mellom aktørene og kunnskapsheving.

### 9.3 Løsninger for logistikk – lavterskel og drømmeløsning

For å løse behovene rundt logistikk kan man se for seg ulike scenarier. Det finnes ulike tekniske løsninger for bestilling og betaling som kan benyttes, og disse kan brukes slik med ulike løsninger for distribusjon:

- Den tekniske løsningen brukes til å bestille og betale, men produsenten eller restauranten står for levering/henting av varene selv. Tekniske løsninger: [Dagens - Strømlinjeformet direktehandel fra gård til kjøkken](#) (nettside) eller [Forsiden \(localfood.no\)](#) (app).
- Det etableres en hub sentralt i Kongsberg, der produsenten leverer sine varer, og restauranten henter selv. Eventuelt kan en tilrettelagt bedrift (typ ASVO) hente i hub og levere ut til kundene. Tekniske løsninger, samme som over, i tillegg til en som har blitt designet for en hub i Nesbyen.
- Bruke [Dyrket.no | Lokalmat](#) som har hele systemet, også levering. De kan også drifte produsentens nettbutikk/gårdsbutikk og selge for dem.
- Det settes opp en hub, men kommunen står for distribusjonen til og fra, etter metoden samordnet varedistribusjon.

Hvis man først skal sette opp en hub, burde man tenke på hvilke andre tjenester som kan leveres samtidig. Det kan være oppgaver knyttet til urbant landbruk, grønne møteplasser, kafé, mathall, restaurant, reko-ring, skolehage osv. En slik hub eller et senter for landbruk i byen er en fin måte å knytte landbruk og by sammen, og er en arena som kan brukes til kompetanseheving og som møteplass for produsenter og restauranter. Til inspirasjon er igjen Credo Kompetansesenter i Trondheim. Transportøkonomisk institutt har laget en grundig rapport med refleksjoner rundt hvordan en slik hub kan se ut, den er aktuell å se nærmere på: [Kortreist mat - Hvordan oppnå en bærekraftig distribusjon av matvarer fra småskalaprodusenter i Viken? \(toi.no\)](#)

## 10. Anbefalinger for videre arbeid i Kongsberg

### 1. Møteplasser og nettverk

Vi anbefaler å etablere et varig nettverk med nøkkelaktører fra hele verdikjeden/matsystemet. Produsenter, restauranter, faglag, kommunen, matindustri/foredlere, m.fl. Nettverket må, etter at det kommer på beina, kunne organisere seg selv og være selvgående. Det burde jobbes strategisk mot felles mål, men også være en arena for å møtes, bygge nettverk, diskutere og lage aktuelle arrangementer. Hvordan det bør bygges opp og driftes finnes det ulike løsninger på. Vi anbefaler å se til andre nettverk som Guld Korn, men også Matriket Midt i Trøndelag. Etablering av matråd kan være en aktuell måte å gjøre det på.

Vi anbefaler å følge opp dette forprosjektet med et prosjekt for etablering av matnettverk for Kongsberg. Det er naturlig å bygge videre på den kjernegruppen som har jobbet i dette prosjektet, samt de organiserte samarbeidsforumene som Kongsberg Næringsforum har etablert.

I januar, i forbindelse med presentasjon av denne rapporten, ønsker vi arrangere en møteplass for produsenter og restauranter der den forekommende sesongen kan diskuteres og planlegges.

### 2. Distribusjonshub

Vi anbefaler et prosjekt for å utrede hvor og hvordan en hub med distribusjon kunne vært etablert og hvordan den videre kan driftes og av hvem. Logistikk er en helt avgjørende nøkkel for å få det lokale matsystemet til å fungere, og for å oppnå målet om mer lokal mat fra jord til bord innenfor kommunen.

Utrede:

- Samordnet distribusjon
- Kjøl/frys konteiner
- Digital løsning basert på det som er presentert i rapporten

Det må jobbes med rekruttering både på tilbuds- og etterspørselssiden, for å sikre at det er både kjøpere og selgere til å benytte løsningen. Prosjektet må jobbe tett på brukerne for å avdekke hvilke konkrete behov de har og hvordan de kan løses så kostnadseffektivt som mulig. Målet er ikke å finne opp kruttet på nytt, men å finne riktig løsning for Kongsberg – og bygge en lokal løsning knyttet til det som allerede finnes på markedet.

### **3. Styrke tilleggsnæringer i landbruket**

For at flere produsenter skal levere lokalmat, enten nye eller eksisterende, anbefaler vi at det etableres et program for kunnskapsheving blant gardsgründere. Dette kan med fordel være et program som omfatter flere kommuner, og der bønder som ønsker å få mer ut av ressursene på sin gård og gå over til mer lokal distribusjon eller videreforedling får muligheten til å jobbe videre med sine ideer sammen med likesinnede.

Næringsshagen Skåppå i Gudbrandsdalen har hatt stor suksess med sitt program “Gardsgründer” og en mulighet kan være å lage et tilsvarende program i Buskerud.

Les mer om prosjektet deres her:

[Gardsgründer 2023 – Skåppå AS \(skappa.no\)](https://www.skappa.no/2023/04/gardsgrunder-2023/)