

## Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland. Markering av måloppnåelse 9.juni!



Prosjektet *Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland*, er et treårig prosjekt som har som mål å øke det økologiske forbruket i kommunens storhusholdninger. Nå er målet nådd, og dette skal markeres med et eget arrangement i Dønna barne- og ungdomsskoles kantine 9. juni 2015.



Bakgrunnen for satsingen er myndighetenes mål om å øke økologisk matproduksjon og forbruk til 15 % innen 2020, og Dønna kommunes ønske om å ta utfordringen. Kjøkkenet ved Dønna omsorgssenter og ved Dønnamannen kantine ved

Dønna barne- og ungdomsskole har nå nådd målet, og har godt over 20 % økologiske råvarer i sine severingstilbud.

Dette kvalifiserer til bronsemerket for økologisk servering – en sertifiserings- og merkeordning som forvaltes av Debio, og begge kjøkken er nå sertifisert iht kravet om minimum 15 % økologisk andel.

Dønna kommune vil markere økosatsingen den 9. juni. Markeringen finner sted i Dønnamannen kantine der det bl.a. vil serveres en økologisk lunsj tiberedt av kjøkkenpersonalet ved de to storhusholdningene. På programmet står også presentasjon av prosjektet ved Bioforsk, og ved personalet ved Dønna barne- og ungdomsskole, Dønna omsorgssenter og Landbrukskontoret i Dønna.



Elevene har kjøkken-tjeneste ved DBUs kantine (Foto: E.N. Høberg, Bioforsk)

Det er i seg selv en sjeldenhet at det finnes kantiner ved norske grunnskoler, og Dønna har markert seg allerede her ved å tilby mat til ungdomsskoleelevene. Det er 100 % oppslutning om abonnementsordningen, og elevene er med på å tilberede og servere maten – som selvfølgelig er laget fra grunnen av med et solid innslag av økologiske råvarer. Skolen melder om at effekten av å innta en næringsrik lunsj er tydelig merkbar både på

læringsmiljø og sosialt miljø for øvrig. I tillegg er renholdet enklere som en følge av at all mat inntas i kantina, og flukten til butikken i friminuttene er så godt som borte.

Dønna omsorgssenter har et høyt fokus på å tilby de eldste innbyggerne i kommunen tradisjons- og næringsrik mat fra bærekraftig produserte råvarer. De har sammen med sykehjemmene i HALD-kommunene utgitt en egen kokebok – *Tradisjonsmat på sykehjemsfat*, som gir et godt bilde på

### Hvorfor økologisk mat?

Første halvår 2014 økte salget av økologisk mat med 31,7 % (til en omsetning på 865 mill. kroner).

Det er ulike grunner til at forbrukerne etterspør økologisk mat, og argumentene er bl.a. knyttet til helse, miljø og dyrevelferd.

Myndighetenes hovedargument for å øke økologisk produksjon og forbruk er miljøaspektet – fordi det er et stort behov for å produsere mat på en bærekraftig måte.

### Hva er økologisk mat?

Økologisk mat kommer fra gårder som ikke bruker kunstgjødsel og kjemisk-syntetiske sprøytemidler i matproduksjonen.

Dyrene har bedre plass i fjøset og gis større mulighet for uteliv og naturlig atferd.

Økologisk bearbeidet mat har mindre tilsetningsstoffer.

### Ø-merket

Dersom du vil velge økologisk mat, se etter Ø-merket i butikker og på serveringssteder.



deres vektleggingen av å tilby tradisjons- og næringsrike måltid i trivelige omgivelser. Det er mye helse i et godt og trivelig måltid.

Tilbudet av økologiske råvarer kan være en begrensning, og storhusholdningene ønsker økt tilgang på 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. Derfor har prosjektet også med produsentleddet gjennom kommunens landbruksforvaltning og Norsk Landbruksrådgivning i tillegg til Bioforsk.



Fornøye elever ved DBUs kantine (Foto: E.N. Høberg, Bioforsk)

Prosjektet i Dønna kommune vekker nasjonal oppsikt, og Dønna kan med rette kalles en foregangskommune på feltet. Satsingen har fått flere ringvirkninger ved at fokuset på økologisk mat er blitt høyere i kommunen og i regionen. Bl.a. er bakeriet Dønnabrød i en omleggingsfase for å kunne tilby økologiske brød til kantina, og også gårdsrestauranten 3 Kalver på Dønna jobber med å få på plass bronsemerket for økologisk servering.

Mosjøen videregående skole, studiested Marka, er en annen skole som også har fått bronsemerket på plass i sin kantine. Erfaringsutveksling med prosjektet i Dønna og andre tiltak i Bioforsk sin regi, har vært sentral også i dette arbeidet.

### Kontaktinformasjon:

Bioforsk Tjøtta ved prosjektleder Eva Narten Høberg, tlf 97738197

Dønna barne- og ungdomsskole ved Anne Berit Johansen: tlf 90868487

Dønna omsorgssenter ved Mona Vang Olsen: tlf 99258441

Mosjøen videregående skole ved Per Theodor Tørrissen: tlf 45240850

## Økologisk i Dønna

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

Andre samarbeidsparter er kommunens folkehelsekoordinator, Norsk Landbruksrådgiving Helgeland 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: Bioforsk Tjøtta



Representanter fra prosjektet: Fra venstre Christina Vang Olsen (kjøkkensjef DBU), Ken Anfinsen (rektor DBU), Anne Berit Johansen (kantineansvarlig DBU), Mona Vang Olsen (kjøkkensjef DOS), Jørn Høberg (landbrukssjef) og Ingunn Stemland (folkehelsekoordinator). (Foto: E.N. Høberg, Bioforsk).