

Matvalget

VESTFOLD OG TELEMARK 2026

ANN KRISTIN MØSTH WANG

Økologisk og
lokalt med

Mat— valget



MATVALGETS OPPDRAG

- Matvalget jobber på oppdrag fra landbruksdirektoratet for øke etterspørsel av norsk økologisk og lokal mat
- I dag er Norges målsetning at **10% av norsk areal skal være økologisk.**



FAVNE MER

Vi jobber med offentlige måltider. Da er det naturlig å se på andre forventninger som i tillegg skal/kan innfris av de offentlige måltidene.

Folkehelse, mat og måltidskultur, mattrygghet, livsmestring, danning og inkludering, økonomi, bærekraft, beredskap.

Derfor må vi ha flere tanker i hodet på en gang og vi må samarbeide på tvers av fagfelt.

Matvalget jobber i praksis, gjennom hele verdikjeden



- Beslutningstaker
- Produsenter
- Anskaffelser
- Grossister og distribusjon
- Kjøkken
- Spisegjest

ET BÆREKRAFTIG MÅLTID

MAT FRA BUNNEN AV
GRØNNSAKER
BELGVEKSTER OG KORN

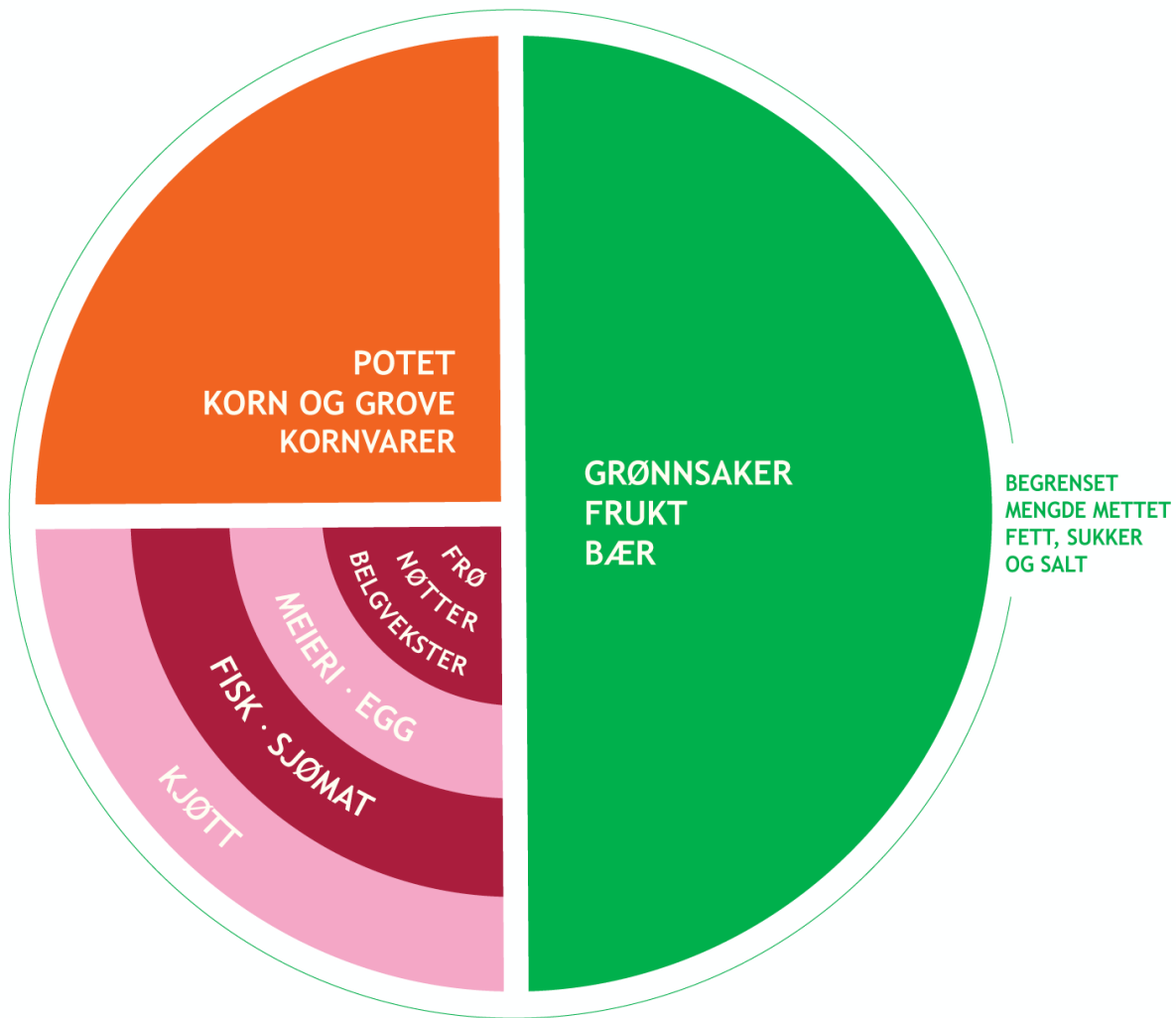
SESONG

BEVISSTE VALG AV
KJØTT OG SJØMAT
REDUSERT MATSVINN



KOLOGISK

TALLERKENMODELLEN FOR ET FULLVERDIG MÅLTID



Innsikt og mål

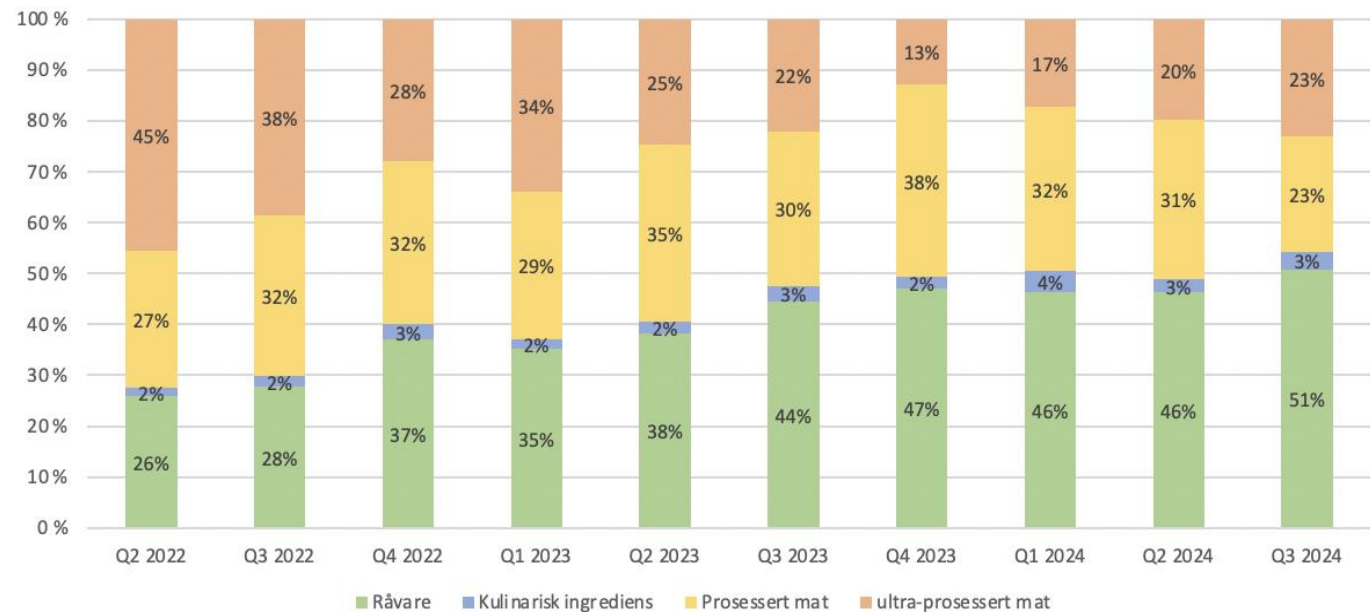
Statistikk og analyse

Økologiandel

Kostråd og retningslinjer

Råvaregrad

Lokal andel



Råvareandel Dale vgs

Kompetanse

System og kultur

Produksjon

Folkehelse

Et bærekraftig måltid, teori og praksis

Økonomi, anskaffelser og bestiller kompetanse

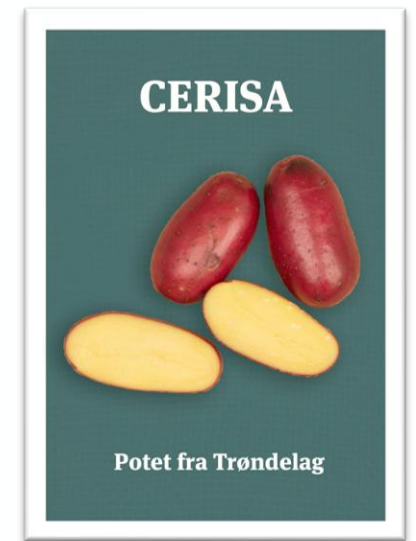
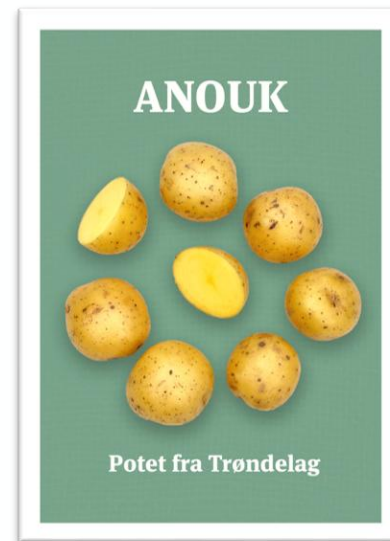
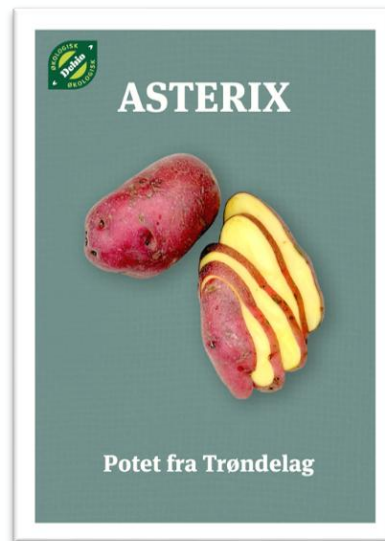
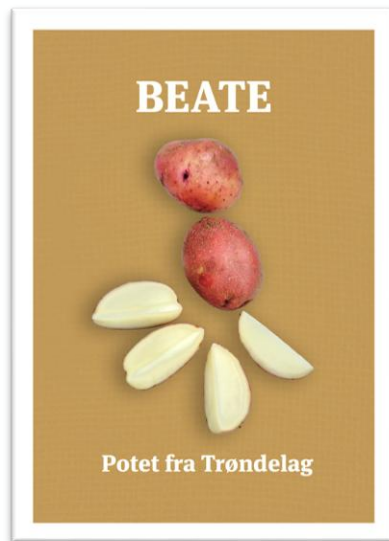
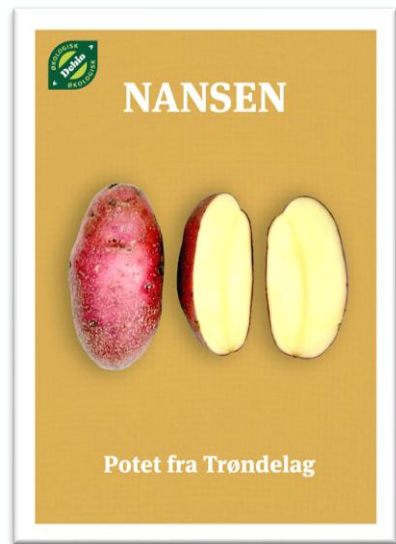
Endringsarbeid, kommunikasjon og estetikk



Praktisk kjøkken veiledning og endringsarbeid

FRA SERVICE TIL OMSORG





En råvare av gangen

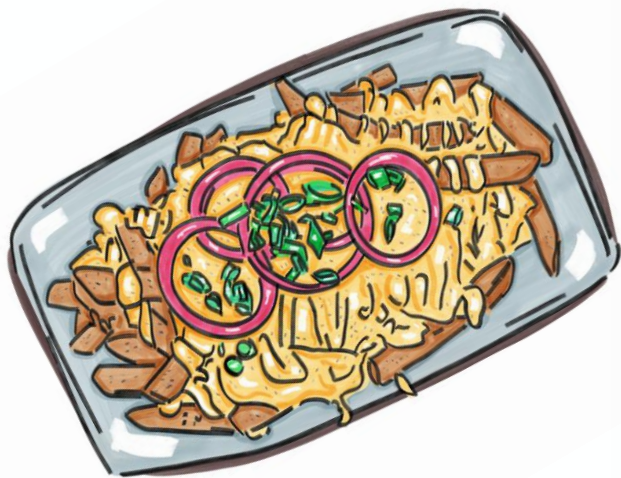
PØBELPOTET



Potet fra Trøndelag



POTETEN LEVER VIDERE



Pøbelpotet

Potet er næringsrikt, kortreist, miljøvennlig og skikkelig godt!



Havre



Korn fra Trøndelag

Havre

HISTORIE: Havre kom til Norge som ugras i hvete- og byggåkre for over 2 000 år siden, og ble etter hvert en viktig fôrvekst. Fram til 1950 var havre et av de viktigste kornslagene i Norge. I dag brukes rundt 10 % av norsk havre til menneskemat.

DYRKING: Havre er godt tilpasset kjølig og fuktig klima og dyrkes mye i Trøndelag. Den kan vokse på ulike jordarter, og robuste sorter er viktige for dyrking i Midt-Norge.

BRUK: Havre har en mild, søt og nøtteaktig smak og aroma. Den er en svært allsidig råvare som kan brukes som hele og hakket korn, gryn eller mel - i alt fra grøt og bakst til både søte og salte retter

Havre er naturlig glutenfri og rik på fiber, vitamin E og betennelsesdempende stoffer. Den gir et mer stabilt blodsukker og kan bidra til å forebygge livsstilssykdommer, blant annet ved å senke kolesterolet.

Korn fra Trøndelag

Mer mat fra Trøndelag inn i det offentlige måltidet!
Offentlige måltider betyr mye - for helse, miljø, beredskap og lokalt næringsliv. Med stor innkjøpsmakt følger et ansvar for å ta gode valg.

Derfor er kornet et viktig utgangspunkt! Korn kan brukes til langt mer enn brød. I dag går bare rundt 20 % av norsk korn til mennesker. Ved å spise mer variert, kan vi bruke mer av det vi dyrker selv.

Med trøndersk korn bygger vi robuste måltider for framtida!



Havre



Korn fra Trøndelag

Bygg



Korn fra Trøndelag

Spelt



Korn fra Trøndelag

Svedjerug



Korn fra Trøndelag

Emmer



Korn fra Trøndelag

Hvete



Korn fra Trøndelag

Enkorn



Korn fra Trøndelag

Svarthavre



Korn fra Trøndelag



energiBAR



skaler

smør

spis

frukt

salat

vann

utskift

bruk

BAR

bar

energi

hold

flytt

bær

håndter



smaken av Strinda







Elevene skal uansett lære om folkehelse og bærekraft - det står i læreplan. Da er det litt rart å ha en kantine som ikke henger sammen med det de leser om Herdis Floan, rektor på Strinda vgs

Jeg elsker energibaren!

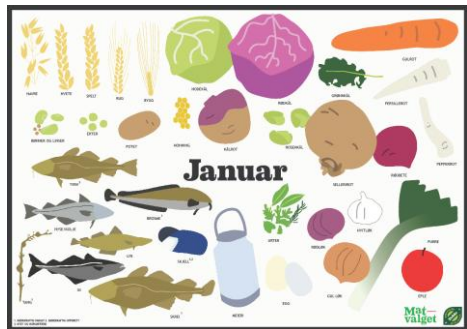
Mange av elevene er her hver dag i tre år. Det de spiser her, blir en del av hva de tenker er normalt, så jeg ser på det som en del av oppdraget vårt. Elevene kan til og med bli mette i kantina til en rimeligere sum nå enn tidligere!» — Geir Rune Larsen, Avdelingsleder/Kantineansvarlig



Kortreist gjennom hele året

EN NORSK SESONG GAID







Hva er Vestfold og Telemarks utvalgte råvare?



Matmanifest og matstrategi



x

Ann Kristin Møsth Wang

Ann.kristin.wang@matvalget.no

Telefon + 47 97438401