



# Økomat i storkjøkken

Inspirasjonsdag i Bodø og studietur til Södertälje  
22.-24. oktober 2013

Fylkesmannen i Nordland inviterer ledere og ansatte i storkjøkken til inspirasjonsdag i Bodø og studietur til Södertälje i Sverige – om økologisk mat – 22.-24. oktober 2013.

Første dag, som foregår på Lyst på restaurant i Bodø vil Øyvind Hjellevise vise i teori og praksis hvordan man kan sette sammen en økologisk meny innenfor et budsjett. Han har erfaring som restaurantkokk og TV-kokk på TV2 i tillegg til arbeid på Gastronomisk institutt og Kulinarisk Akademi.

De to neste dagene vil vi få høre og se hvordan Södertälje kommune har arbeidet for å øke kvaliteten på maten og bruken av økologisk mat i sine storkjøkken. Vi besøker også virksomheter som produserer og bruker økologisk mat i området.

Vi vil bo på Hotell Kulturhuset, som har en økologisk profil. Overnatting på dobbeltrom.

## Egenandel

Inspirasjonsdag og studietur er gratis, med reise og måltider som oppgitt i programmet. Reise hjemmefra til Bodø og hjem fra Bodø, eventuell overnatting i Bodø og måltider under reisen til/fra Sverige er å regne som egenandel og dekkes av den enkelte deltager.

## Påmelding

Meld deg på via vårt [elektroniske påmeldingsskjema](#).

Pga begrenset antall må påmeldte avvente bekreftelse fra oss før reise til Bodø bestilles. Bindende påmelding innen mandag 16. september.

# Program

## Dag 1, tirsdag 22. oktober

### Kl 10.00-15.00 Inspirasjonsdag på restauranten Lyst på i Bodø.

Kokken Øyvind Hjelle setter fokus på hvordan du kan øke omsetningen av god økologisk mat med stor matglede – uten å sprengre budsjettet.

Hvordan sette sammen en økologisk meny?

Det blir en teoretisk del med demonstrasjon før workshop der vi skal lage matav ulike slag: påsmurt, supper, salater, gryter, fiskeretter og desserter. Fokus på tilgjengelige norske og lokale råvarer.



### 17.30 Fly Bodø - Arlanda (via Gardermoen)

### 21.00 Ankomst til Arlanda

Buss til Södertälje og [Hotell Kulturhuset](#). Kveldsmat, overnatting på dobbeltrom.



## Dag 2, onsdag 23. oktober

### 07.00-08.30 Frokost på hotellet

### 09.00 Besøk i Södertälje kommun.

Kostsjef Sara Jervfors informerer om satsningen på økomat i Södertälje og hvordan man har jobbet for å øke kvaliteten på maten i kommunen: bakgrunn, prosess og resultater.

[http://www.sodertalje.se/Barn\\_Utbildning/Barn-och-unga-6-16-ar2/Halsa-och-kost](http://www.sodertalje.se/Barn_Utbildning/Barn-och-unga-6-16-ar2/Halsa-och-kost)

### 10.30 Besøke Brunnsängskolan.

Omvisning og informasjon om driften av kjøkkenet, som er KRAV-godkjent og bruker så mye økologisk mat som mulig. (KRAV er den svenske sertifiseringsordningen for økologisk produksjon og servering).

Økologisk lunsj på kantina.

### 13.30 Saltå kvarn

Susanne Skånberg forteller om produksjonen av økologiske kornprodukter mm og samarbeidet med kommunen. Vi "fikir" i kafeen, og det er mulighet for å handle i butikken. <http://www.saltakvarn.se>



### 15.30 Tilbake til hotellet – fri tid

**17.30 Middagsworkshop på Ytterjärna restaurang, Robyggehuset.**

Vi lager mat sammen med Putte og Robert og spiser etterpå middag sammen.

<http://www.ytterjarnarestaurang.se/sidor/om-oss.aspx>



## Dag 3, torsdag 24. oktober

**07.00-08.30 Frokost på hotellet**

**09.00 BERAS: Økologisk mat i et miljøperspektiv:**

Besøk på [Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society](#) der vi møter sekretariatslederen Jostein Hertwig.

Orientering om BERAS' arbeid med å fremme kretsløpsbasert økologisk matproduksjon, som middel for å oppnå et renere miljø og bærekraftig utvikling i Østersjø-regionen. Omvisning i organisasjonens hage.



**11.30 Omvisning og lunsj på [Skäve kafe, Nordbyvälle gård](#)**

Vi spaserer til Norrbyvälle gård, der økologisk mat er en del av tilbudet til brukerne av ulike tjenester som arbeidstrening, terapiridning mm.



**13.30 Avreise til Arlanda**

Bussen henter oss på Norrbyvälle og kjører innom hotellet for å hente bagasjen.

**16.50 Fly Arlanda – Bodø (via Gardemoen)**

**20.05 Ankomst Bodø**