



City of Oslo



Handlingsplan

Sunn og bærekraftig mat - fra jord til bord til jord

Oslo, 2015-2018



Forord

Bakgrunn/prosess/politisk kontekst

Byrådets visjon for Oslos utvikling er «Oslo 2030: Smart, trygg og grønn». For visjonens tre satsingsområder smart, trygg og grønn er det i kommuneplanen formulert mål og satsinger for videre utvikling av Oslo som samfunn, kommunens virksomhet og byens fysiske utvikling.

Oslo og Osloregionen vokser svært raskt. Hovedtema for kommuneplanen er den rekordstore befolkningsveksten og de utfordringer og muligheter den skaper for byen og kommunens ulike sektorer frem mot 2030.

Oslo skal være landets kunnskapshovedstad, internasjonalt ledende kulturby og ledende på folkehelsearbeid. Oslo skal være en internasjonal ledende miljøby, redusere klimagassutslippene med 50 % innen 2030 i forhold til 1991-nivå og være klimanøytral innen 2050. Hovedveier til målet er nullutslipp, kretsløp og blågrønn by. Oslo kommune skal feie for egen dør og arbeide for at klimagassutslipp fra byens befolkning og næringsliv er så lave som mulig. Handlingsplan for bærekraftig mat i Oslo skal være et bidrag til at Oslo når sine overordnede mål.

Oslo kommune inngikk i 2012, ved den gang byråd Ola Elvestuen, «Letter of Commitment» knyttet til deltakelse i EU-prosjektet Urbact Sustainable Food in Urban Communities (2013-2015) hvor hovedfokus var å utvikle klimavennlige og ressurseffektive urbane matsystemer gjennom å fokusere på temaene produksjon, distribusjon og konsum av mat. I Oslo har vi også inkludert temaene matsvinn og matavfall for å ivareta kretsløpstankegangen. Målet er å gjøre bærekraftig mat mer tilgjengelig og verdsett og dessuten utvikle en mer klima- og ressurseffektiv grønn økonomi.

Ti europeiske byer har vært partnere i EU-prosjektet som ble initiert av Brussels miljøadministrasjon i Brussel Capital Region. Oslo har sammen med Gøteborg, Bristol, Amersfoort, Lyon, Ourense, Messina, Vaslui, Brussel og Athen også sett på tverrgående problemstillinger som forvaltning og synergier i tillegg til sosial inkludering, folkehelse og matsikkerhet.

I forbindelse med avslutningskonferansen av EU-prosjektet i Bristol mars 2015, signerte nåværende byråd for miljø og samferdsel Guri Melby, en «Declaration of Commitment» hvor det fremgår at Oslo vil sette bærekraftig mat på dagsorden i 2015 og videre fremover. Gjennom et langsiktig arbeid for et bærekraftig matsystem i Oslo vil dette være bidrag inn mot «Smart, trygg og grønn by».

En del av forutsetningen for deltakelse i EU-prosjektet var å utarbeide en lokal handlingsplan samt etablere et lokalt nettverk for bærekraftig mat.

Handlingsplanen inneholder et bredt spekter av tiltak som kan bidra til bærekraftig matkultur og et bærekraftig matsystem i Oslo. Det er valgt ut temaer hvor det er behov for en generell kunnskapsøkning og bevisstgjøring. Samtidig kan handlingsplanen bidra til å sette mat på den politiske agendaen og gi et tverrfaglig fokus på bærekraftig mat når det gjelder bymiljø, helse og kultur.

Handlingsplan for bærekraftig matkultur er utarbeidet i tett samarbeid med Nettverk for bærekraftig mat og en referansegruppe bestående av 13 sentrale aktører som er involvert i bærekraftig mat i Oslo. Det har vært arrangert workshops i Nettverk for bærekraftig mat i Oslo med tema som nåværende status, visjon for bærekraftig mat i Oslo, tiltak m.m. og det har kommet inn svært mange nyttige ideer og forslag til handlingsplanen fra nettverket. Referansegruppen har behandlet utkast til handlingsplanen gjennom skriftlige innspill og diskusjoner i møter. På bakgrunn av alle innspillene er det nå foretatt et utvalg av tiltak som blir presentert i dette utkast til handlingsplan. Det er et ønske fra nettverk for bærekraftig mat at handlingsplanen rulleres i tråd med andre styringsdokumenter i Oslo kommune.

«Bærekraftig matkultur» er valgt som fokusområde i denne første handlingsplanen. Det er bred enighet om at det i første omgang er nødvendig med et kunnskapsløft og økt bevissthet rundt bærekraftig mat. Ved rulling av handlingsplanen vil det være aktuelt å velge andre fokusområder som for eksempel lokal matproduksjon, matrelatert innovasjon og entreprenørskap, transport og handel med matvarer.

Bymiljøetaten ved Klima- og miljøavdelingen har ledet arbeidet med «Handlingsplan for bærekraftig matkultur 2015-2018».

Innledning

Bærekraftig matkultur

Matøkonomien i Oslo omfatter årlig store beløp innenfor dagligvare og restaurant- og reiselivsbransjen. Mat transporteres fra produksjonssted til grossist til utsalgssted. Mat handles, lages, serveres og kastes både i arbeidslivet og hjemme på eget kjøkken. Det er en økende trend blant Oslos innbyggere med egenproduksjon av mat. Begreper som kortreist mat, lokal mat, sesongbasert mat, urbant landbruk og ikke minst sunn mat, er blitt hverdagsord. Konsekvenser av usunn mat og livsstil er også en del av det matøkonomiske bildet.

Valgene vi tar når vi kjøper og spiser mat påvirker helsen vår og verden rundt oss.

Dagens matproduksjon er i stor grad industrialisert, sentralisert og globalisert for å møte den store etterspørselen av billig og alltid tilgjengelig mat. Markedet står dermed ovenfor krav til effektivitet leveringsdyktighet og kvalitet, samtidig som spørsmål knyttet til ressursforbruk, miljøpåvirkning, klimagassutslipp, dyrevelferd, menneskerettigheter og helse gjør seg stadig mer gjeldende.

De senere år har vi sett at forbrukere er blitt mer bevisst når det gjelder hvor maten kommer fra, hvem som har produsert den og hva den inneholder. Det er et styrket forbrukerkrav å vite hvilke ressurser som har gått med, hvilken påvirkning produksjonen har hatt og hvilke konsekvenser den har hatt for natur, mennesker og dyr.

Norsk matkultur er i endring. I Oslo og i resten av landet og verden, ser man en økende interesse for sunn, miljøvennlig og dyrevennlig mat. Media skriver om nye mattrender og matprogrammer er populære på TV. Mange har blitt mer bevisste på hva de spiser og mange produsenter, og leverandører tar ansvar og leverer god, sunn og ærlig mat. De siste årene har man sett en utvikling i Oslo hvor små og store aktører som satser på kvalitetsmat stadig øker i antall. Parallelt jobber flere aktører for å bringe oss nærmere maten.

Matkultur handler om mer enn kjøp og salg av mat. Matkultur handler om vaner, holdninger, rutiner og tradisjoner. Matkultur er det som forklarer valgene vi tar knyttet til maten vår. Det ligger enorme muligheter i mat. Mat som gir god helse, mat som sosial møteplass, mat som handelsvare, mat som rekreasjonsmulighet, mat som grøntareal i byen.

Matvareforbruket utgjør mellom en fjerdedel (Hille et al. 2008) og en sjettedel (Hertwich og Peters 2009) av nordmenns samlede klimabelastning eller såkalte klimafotavtrykk. Globalt står matsektoren alene for over 20 prosent av klimagassutslippene og ca en tredjedel av spisbar mat produsert til mennesker, blir kastet. FNs klimapanel nevner i sin klimarapport at matsvinn og kjøttforbruk er de to viktigste tiltakene innenfor forbruk som kan redusere klimagassutslipp.

Handlingsplan for bærekraftig mat i Oslo er tenkt å være et arbeidsdokument for alle i Oslo som jobber for et mer bærekraftig matsystem. Planen får frem gode tiltak som fremmer en bærekraftig matkultur og gir en oversikt over aktører som bidrar til en positiv utvikling. Planen inneholder ikke minst viktige tiltak som beskriver Oslo kommunes bidrag til en mer bærekraftig matkultur i Oslo.

Begreper og definisjoner

Bærekraftig matkultur

Det vil være mulig å definere bærekraftig matkultur på mange forskjellige måter. I denne handlingsplanen tar vi utgangspunkt i at en bærekraftig matkultur bidrar til et matsystem med lave klimagassutslipp, mindre matsvinn, godt bymiljø, nærhet til maten, bærekraftig matproduksjon, rettferdig handel, utnyttelse av lokale sesongbaserte ressurser, god kunnskap om mat og kretsløpsbasert avfallshåndtering.

Hvordan vi tenker, snakker og oppfører oss i forhold til mat, utgjør vår matkultur. Våre holdninger, verdier og normer påvirker vår adferd, det gjør også våre ferdigheter og kunnskap. En bærekraftig matkultur innebærer å ta hensyn til konsekvensene våre matvaner og kosthold har når det gjelder natur, dyr og mennesker og forsøke å minimere negative konsekvenser evt. maksimere positive konsekvenser for natur, dyr og mennesker.

Bærekraftig matsystem

Eksempel:



Klimafotavtrykk

I de tilfeller hvor det er vanskelig eller umulig å måle direkte klimagassutslipp fra en aktivitet, så må vi benytte oss av estimer. Gode estimer for indirekte klimagassutslipp fra mat er avhengige av grundige livssyklusanalyser, regnes gjerne i CO₂-ekvivalenter og kalles utslippsintensiteter eller utslippsfaktorer. Ordet «klimafotavtrykk» blir ofte brukt for å beskrive det estimerte klimagassutslippet.

Her er Misa sin definisjon:

Et klimafotavtrykk kan defineres som «Klimagassutslipp i et livsløpsperspektiv forårsaket av produksjon av varer og tjenester konsumert av en geografisk definert enhet, uavhengig om utslippene skjer innenfor eller utenfor de geografiske systemgrenser»

Mer folkelig generell variant:

Klimagassutslipp i et livsløpsperspektiv forårsaket av forbruket av varer og tjenester, (uavhengig om utslippene skjer i Oslo, andre deler av landet eller i andre land)

Matrelatert definisjon:

Klimafotavtrykket fra mat kan defineres som klimagassutslipp fra produksjon, distribusjon, forbruk og avhending av mat, uavhengig av hvor klimagassutslippene skjer.

Visjon, målsettinger og strategier

Visjon for bærekraftig mat i Oslo: Oslo har et bærekraftig matsystem.

Systemisk og kretsløpsbasert tilnærming til mat. Fra jord til bord til jord.

Hovedmål 2015-2018: Oslo har en bærekraftig matkultur.

Valgene vi tar, sammen med tilrettelegging fra bransjen og det offentlige.

Delmål:

1. Oslo har 10 % økologisk matforbruk i 2018.
2. Oslo legger til rette for urbant landbruk som sammen med det bynære landbruket bidrar til økt forståelse for matproduksjon.
3. Oslo tar vare på mattradisjonene, herunder matauk, råvarekunnskap og matlagning.
4. Oslos indirekte klimagassutslipp reduseres og Oslos innbyggere spiser mindre kjøtt og kaster mindre mat.
5. Oslo kommune gjør matanskaffelser med vekt på samfunnsansvar.
6. Øke kildesortering og materialgjenvinning matavfall og hageavfall.

3 Strategier:

Denne handlingsplanen inneholder tiltak som støtter opp om 3 valgte strategier:

Økt kunnskap. En bærekraftig matkultur er blant annet avhengig av at folk flest har god kunnskap om mat; hvor maten kommer fra, hvordan den produseres, hvordan mat best oppbevares, tilberedes og brukes igjen. God kunnskap om mat gir nødvendig grunnlag for gode valg. Kilder til kunnskap kan være kurs, bøker, artikler, filmer, nettsider, kampanjer osv.

Deltakelse. Holdninger, verdier og ikke minst vaner er vanskelig å endre. Tiltak som involverer og engasjerer og som appellerer til folk følelser og sanser virker på en annen måte enn mer tradisjonelle kunnskapstiltak. Gjennom *deltakelse* gir man opplevelser og erfaringer som gir folk muligheten til selv å endre tankesett. Eksempler på tiltak er festivaler, folkefest, workshops, utflukter, konkurranser osv.

Samarbeid. URBACT-prosjektet Sustainable Food in Urban Communities ga Oslo muligheten til å etablere Nettverk for bærekraftig mat i Oslo som har samlet aktører og initiativer i Oslo som jobber for et bærekraftig matsystem og bærekraftig matkultur. Fortsatt samarbeid vil være et viktig bidrag til å oppnå visjon, hovedmål og delmål i denne handlingsplanen. Forskjellige former for offentlig, privat og frivillig samarbeid er derfor inkludert som tiltak i denne handlingsplanen.

Tidsramme:

Tidsramme for handlingsplanen er 4 år (2015-2018) med årlig rapportering på måloppnåelse og rullering hvert 4 år. Arbeidet med handlingsplan for bærekraftig mat kan sees i sammenheng med ny landbruksmelding for Oslo.

Målgrupper:

Det er bred enighet om at barn og unge er en viktig målgruppe fordi det er viktig å innarbeide gode vaner og holdninger fra starten av. Andre målgrupper som tiltak i handlingsplanen retter seg mot er matbransjen, kommunalt ansatte og forbrukere.

1. Oslo har 10 % økologisk matforbruk i 2018



Eksempel-bilde

Bakgrunn

«Økologisk landbruk er et produksjonssystem som opprettholder sunne jordsmonn, bærekraftige økosystemer og folks helse. Dette systemet bygger på økologiske prosesser, biologisk mangfold og kretsløp tilpasset lokale forhold, istedenfor å være avhengig av innsatsfaktorer med uheldig effekt. Økologisk landbruk kombinerer tradisjon, innovasjon og vitenskap til gagn for vårt felles miljø og fremmer rettferdighet og god livskvalitet for alle.» (norsk oversettelse av definisjonen som den internasjonale økologiske organisasjonen IFOAM har blitt enig om på sin verdenskongress i 2008, Debio, Oikos, Biologisk-dynamisk Forening og Bioforsk Økologisk har gitt sin tilslutning til den norske oversettelsen.)

Utvikling av økologisk landbruk og omsetning av økologiske landbruksprodukter er et nasjonalt satsingsområde, og er omtalt i Stortingsmeldingen "Velkommen til bords" Meld. St. 9 (2011-2012). Regjeringens målsetting er at 15 % av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk i 2020.

Oslo kommune støtter målsettingen og ønsker å bidra til at det nasjonale målet nåes.

Per i dag er 26,9 % av jordbruksarealet i Oslo økologisk (Fylkesmannen, 2015). Forbruket av økologisk mat omsatt gjennom dagligvare lå på 2 % i 2014 (Landbruksdirektoratet, 2014). Salgskanaler utenom dagligvare er Bondens Marked, abonnementsordninger, bakerier, storhusholdning, spesialbutikker og helsekostkjeder. På landsbasis økte omsetning av økologiske varer gjennom andre kanaler enn dagligvarehandelen med nesten 20 % i 2014 ifølge Landbruksdirektoratet sine beregninger. Målt i

mill. kroner har det vært størst vekst i salg gjennom storhusholdning, som økte omsetningen med over 20 mill. kroner. Det har også vært stor vekst i omsetning gjennom abonnementsordninger, som økte med 46 %.

I.o.m. at det nasjonale målet allerede er nådd for økologisk produksjon i Oslo, ønsker man å fokusere på forbruk av økologisk mat. Her har man et mål om at forbruket av økologisk mat omsatt gjennom dagligvare skal ligge på 10 % i 2018 og 15 % i 2020. Forbruket av økologisk mat gjennom andre salgskanaler skal fortsette å øke. Oslo kommune skal fortsette å øke sitt forbruk av økologisk mat, blant annet i barnehager, skoler og sykehjem. Det eksisterer imidlertid per i dag ingen metode for å måle forbruket av økologisk mat i Oslo kommune.

Roller

Landbruks- og matdepartementet (LMD) har hovedansvar for mat- og landbrukspolitikken. Det omfatter arealforvaltning, jord- og skogbruk, husdyrhold, reindrift og utvikling av nye næringer med utgangspunkt i landbruket.

Debio kontrollerer og godkjenner økologiske produksjoner i Norge og er garantisten for at varer merket med Ø-merket er produsert på en økologisk måte. Alle økologiske matvarer som produseres i Norge har en godkjenning fra Debio. Denne godkjenningen er en forutsetning for å kunne si at et produkt er økologisk, og for å kunne bruke Ø-merket i markedsføringen.

Matmerk har ansvaret for felles informasjon om økologisk mat. Det gjøres først og fremst gjennom å drive nettstedet **økologisk.no** og felles informasjonskampanjer.

Oikos - Økologisk Norge og Biologisk-dynamisk Forening er to interesseorganisasjoner som jobber for økt produksjon og forbruk av økologisk mat. Både Oikos og Biodynamisk forening jobber med markeditiltak når det gjelder økologisk mat, og arrangerer blant annet åpen økologisk gård, økodemo i butikk og arrangementsveiledning for økt forbruk av økologisk mat på festivaler og idrettsarrangementer. Sammen med flere andre organisasjoner arrangerer de ØKOUKA i Oslo og jobber med diverse kunnskapstiltak. Begge tilbyr informasjonsmateriell til salg på sine nettsider.

Landbruksdirektoratet forvalter ulike tilskuddsordninger til økologisk landbruk, under dette ulike direktetilskudd til primærprodusenter og tilskudd til utviklingstiltak innen økologisk landbruk, har sekretariatsansvar for Styret for Forskningsmidler over jordbruksavtalen (JA), og Styret for Fondet for forskningsavgift på landbruksprodukter (FFL), som begge kan bevilge midler til forskning på økologisk landbruk, har en rådgivende funksjon ovenfor Landbruks- og matdepartementet (LMD) i spørsmål knytt til økologisk landbruk, følger med både på prisutviklinga på råvaresida, samt omsetningen og prisutviklinga av økologiske matvarer i dagligvarehandelen samt utarbeider halvårlige rapporter med informasjon om kva som er produsert og solgt av økologiske landbruksvarer.

Fylkesmannen skal bidra i regjeringens satsning på økologisk matproduksjon ved å styrke produsentnettverk og utvikle og følge opp tiltak i fylkesvise handlingsplaner. Seks foregangsfylker har fått en spesiell rolle på hver sine satsningsområder hvorav Oslo, Akershus og Østfold er foregangsfylker for forbruk i storkjøkken. Fylkesmennene har ansvar for å utarbeide og følge opp handlingsplanene for økologisk landbruk i fylkene. De skal også koordinere innsatsen i og fordele midler til konkrete tiltak i eget fylke.

Regionkontor landbruk for Lørenskog, Nittedal, Oslo, Rælingen og Skedsmo er kommunens lokale landbrukskontor. Kontoret skal besørge effektiv administrasjon av støtteordninger i landbruket samtidig med at det skal være et faglig organ innen grønn sektor og tilknyttede næringer. Regionkontor landbruk har en kontaktfunksjon mellom grunnskolen og landbruket.

Oslo kommunes rolle i å nå målsettingen om 10 % økologisk forbruk i 2018 er først og fremst som offentlig anskaffer. I tillegg til å etterspørre økologisk mat i offentlig anbud må kommunen sørge for et reelt forbruk av økologisk mat i virksomhetene gjennom opplæring av den enkelte bestiller. Dersom kommunen går foran med et godt eksempel og serverer økologisk mat i offentlige virksomheter slik som barnehager, skoler, sykehjem og kantiner for ansatte, så vil det sende et signal til byens forbrukere som igjen kan bidra til å øke det private forbruket av økologisk mat.

Status

I februar 2003 ble bystyremelding 3/2003 «Grønn kommune: Innføring av miljøeffektivitet i Oslo kommune» behandlet av byrådet og bystyret behandlet meldingen i juni samme år. I mars 2011 vedtok bystyret byøkologisk program (2011-2026) hvor det står at Oslo skal ha en miljøeffektiv kommuneforvaltning, bruke miljøledelse med sertifisering for å fremme en miljøeffektiv kommuneforvaltning og at alle kommunale etater og virksomheter skal miljøsertifiseres innen 2014. Dette innebærer, spesielt for institusjoner som barnehage, skole og sykehjem; krav til innkjøp av økologisk mat. For eksempel skal barnehage, grunnskole/SFO, videregående skole/folkehøgskole oppfylle kravet:

Andelen økologisk mat (målt i kroner) skal minimum være:

- 5 % innen ett år,
- 10 % innen to år og
- 15 % innen tre år etter første gangs sertifisering

(Miljøfyrtårn)

I 2013 var 411 av 973 enheter (barnehager, skoler, sykehjem) miljøsertifisert.

I 2006-2008 gjennomførte Oslo kommune pilotprosjektet "Økologisk mat i Oslo kommunes virksomheter". Målet med prosjektet var å utvikle et konsept for å bruke økologiske matvarer i kommunens virksomheter. Det ønskede resultatet var å tilrettelegge, veilede og utvikle rutiner for å kjøpe inn, bruke, og informere om økologisk mat i kommunes virksomheter. Rapporten har i liten grad vært fulgt opp av forskjellige grunner.

Siden 2010 har Oslo vært foregangsfylke for forbruk av økologisk mat i storhusholdninger. Satsningen er forankret hos Fylkesmannens i Oslo og Akershus og har blant annet blitt ivarettatt gjennom prosjektet ØQ som tilbyr hjelp og veiledning til offentlige og private storhusholdninger som vil legge om til en større andel økologiske råvarer på menyen.

Oslo kommune bidro med økonomisk støtte til ØKOUKA i **2013 og 2014**. I tillegg arrangerte man i **2014** en PechaKucha kveld med Nettverk for bærekraftig mat i Oslo på Mathallen i samarbeid med Forskningsdagene, som en del av ØKOUKA.

I Del 2 av byrådets forslag til budsjett **2015** og økonomiplan 2015-2018, står det at «(...) Oslo fortsetter samarbeidet med andre aktører for å øke bevisstheten om miljøeffektive, rettferdige og økologiske innkjøp.»

Tiltak

Tiltak	Indikator	Viktige aktører
Følge opp rapport: Økologisk mat i Oslo kommunes virksomheter (2008), herunder forslag til tiltak og organisering av videre økologisk satsning. Etablere metode for å måle forbruket av økologisk mat i Oslo kommune. Sette fokus på bærekraftig mat i offentlige anskaffelser ved å stille krav til meny i kantinedrift og tjenester som innebærer servering av mat i offentlige institusjoner (Byrådssak 1120/13). Debio Info tilbyr hjelp og veiledning til offentlige og private storhusholdninger som vil legge om til en større andel økologiske råvarer på menyen. Oikos tilbyr gratis veiledningstjeneste til alle festivaler og idrettsarrangementer som ønsker å servere økologisk mat. Aktører og organisasjoner som arbeider med økologisk og biodynamisk produksjon og forbruk, samarbeider om å arrangere ØKOUKA i Oslo. Oslo kommune m.fl. markedsfører besøksgårdtilbudet på økologiske gårder i Oslo, f.eks. Bogstad gård og Bygdø Kongsgård inkl. Gartneriet (åpner 2016).	Prosentandel forbruk av økologisk mat omsatt gjennom dagligvare (Landbruksdirektoratet). Omsetning av økologiske varer gjennom andre kanaler enn dagligvarehandelen (Landbruksdirektoratet). Forbruk av økologisk mat i Oslo kommune. Antall Debio-sertifiserte serveringssteder (kaféer, restauranter, hoteller, kantiner og andre virksomheter hvor det tilberedes og selges økologisk mat og drikke) (Debio).	Biodynamisk forening Bogstad gård Bygdø Kongsgård Bymiljøetaten – Grønn kommune Debio Fylkesmannen i Oslo og Akershus Gartneriet Geitmyra matkultursenter for barn Landbruksdirektoratet Magasinet Ren Mat Matmerk – økologisk.no Oikos Utviklings- og kompetanseetaten Utdanningsetaten Sykehjemsetaten

2. Oslo legger til rette for urbant landbruk som sammen med det bynære landbruket bidrar til forståelse for matproduksjon.



Eksempel-bilde: Urtehagen på Grønland

Bakgrunn

(...) Urbant landbruk omfatter skog- og jordbruksaktiviteter i byer og tettbygde strøk (...). Begrepet Bynært landbruk beskriver jordbruk, skogbruk og husdyrhold i randsonen av byer og omkringliggende områder (...) Det bynære landbruket og det urbane landbruket utfyller hverandre. De er en del av byens helhetlige matsystem, og må sees i sammenheng. Det urbane landbruket synliggjør det tradisjonelle landbruket for byens befolkning. Det korter ned avstanden mellom produsent og forbruker og skaper en dypere forståelse for matproduksjon og landbruksnæringens unike kvaliteter hos innbyggerne. Et synlig, mangfoldig og inkluderende urbant landbruk er med på å bevisstgjøre forbrukerne, skape holdningsendringer og hensiktsmessige forbrukervaner. Det bynære landbruket er på sin side en uunnværlig kilde til kunnskaps- og erfaringsutveksling som aktørene i byen er avhengige av (...) (Hentet fra rapporten «Urbant landbruk – bærekraftig, synlig og verdsatt», Fylkesmannen i Oslo og Akershus, 2014)

I kommuneplan for Oslo «Smart, trygg, grønn – Oslo mot 2030» er det et mål at Oslo skal være en internasjonalt ledende miljøby og Oslos blågrønne preg skal styrkes. Dette skal man oppnå blant annet gjennom satsning på klimavennlig arkitektur og byutvikling, ved at biologisk mangfold forvaltes på en bærekraftig måte, at byens blågrønne struktur videreutvikles, det skal være god tilgang til grøntområder og anlegg for idrett, rekreasjon og fysisk aktivitet og innbyggerne skal sikres luft og vann av god kvalitet og stille områder.

Videre er det en satsning at kommunen skal være ledende på folkehelsearbeid. For eksempel skal areal- og transportplanleggingen bidra til å fremme befolkningens helse, spesielt ved å redusere lokal luftforurensning og støy, bidra til økt fysisk aktivitet og til å skape og opprettholde gode nærmiljøer med mulighet for aktivitet og rekreasjon. Kommunen skal gjøre det lettere for befolkningen å ta valg

som forebygger skade og sykdom. Kommunen kan bidra med kunnskap og informasjon om livsstil samt å tilrettelegge for fysisk aktivitet.

I kommuneplanen er det en satsning på at Oslo skal være en internasjonalt ledende kulturby. Oslo skal være en attraktiv og levende festival- og kulturby, med et mangfoldig tilbud av høy kunstnerisk kvalitet. Oslo kommune vil være en aktiv tilrettelegger for byens kunst- og kulturarbeidere og kulturinstitusjoner bl.a. gjennom virkemidler som tilskudds- og stipend-ordninger og gjennom å stille eiendommer til disposisjon for kunst- og kulturaktivitet.

Forskjellige former for urbant og bynært landbruk bidrar til at man når flere av målsetningene i kommuneplanen og støtter opp om flere av satsningene som nevnes i planen. Det er derfor et ønske at den urbane landbruksaktiviteten øker og at det urbane landbruket, sammen med det bynære landbruket, spiller en rolle i å utvikle en bærekraftig matkultur i Oslo med tanke på miljø, folkehelse og samfunn.

Status

Oslo har lange tradisjoner for urbant og bynært landbruk; Oslo kommunale skolehager er over 100 år (etablert **1909**) og byens eldste gjenværende parselhage – Egebergløkka – ble etablert i **1917**. Oslo krets av Norsk kolonihageforbund ble etablert i **1927**.

Oslo kommune driver blant annet besøksgårdene Bogstad gård, Nordre Lindeberg gård og Kampen økologiske barnebondegård hvor byens befolkning kan få oppleve forskjellige typer landbruk, husdyr og delta i aktiviteter. Oslo kommune jobber med å etablere en ny besøksgård på Sørli ved Nøklevann. Oslo kommune eier flere gårdsbruk i Maridalen og Sørkedalen som forpaktes bort.

For over 10 år siden startet Oslo kommune ordningen Barnas bed med frøsåing og løksetting i parker sammen med en rekke barnehager og skoler i Oslo. I begynnelsen ble det bare brukt planter som kan spises, men dette har variert litt etter oppstarten av prosjektet.



Bilde: MAJOBO. Pilotprosjekt «Ankerløkka» ved DogA i Hausmannsgate.

I 2010 ble MAJOBØ mat og jord der du bor startet av Gaia Agenda. Målet var å lage et nasjonalt nettverk av 1000 økologiske hager vekstsesongen 2012. MAJOBØ arrangerte nettverksmøter og startet opp pilotprosjekter rundt omkring i Oslo. Prosjektet fikk stor oppmerksomhet i media. Per i dag arrangerer MAJOBØ forskjellige typer kurs for «urbane bønder», filmkvelder på Mathallen og gir ut boken «Dyrk byen», blant annet.

I 2011 åpnet Geitmyra matkultursenter for barn på Sagene. Stiftelsen ønsker å lære barn fra Oslo og omegn om hva mat egentlig er og hvordan man dyrker og tilbereder den. Oslo kommune eier gården og leieforholdet er regulert gjennom avtale med Kulturretaten

Våren 2012 ble Herligheten parsellhage etablert på Loallmenningen i Bjørvika. Samtidig ble det anlagt en kornåker på 250kvm som ble plantet med forskjellige sorter urkorn. Initiativet kom fra Bjørvika utvikling sitt kunstprosjekt som skulle sørge for kunst i de offentlige rommene i Bjørvika. Bjørvika utvikling utlyste muligheten for gratis parsell i Bjørvika 1. mai og i løpet av en uke fikk de inn 3790 søknader og flere ble overvældet av responsen. Det er i dag 100 parseller i pallekasser i Bjørvika og prosjektet videreføres. I 2015 etableres stedet med navnet Losæter og flere aktiviteter planlegges.

Sommeren 2013 plantet Oslo kommune pollinatorvennlige spiselige vekster i samarbeid med Miljøverndepartementet for å skape oppmerksomhet rundt pollinerende insekter og kampanjen Summende hager. Samme år opprettet man en midlertidig parsellhage i pallekarmer i Konows gate 40 som nå heter Baglerbyen parsell.

I 2013 ga Byrådsavdeling for miljø og samferdsel Bymiljøetaten i oppdrag å lage et faglig grunnlag til en bystyremelding med arbeidstittel «Landbruk i byen». Denne landbruksmeldingen for Oslo skal følge opp stortingsmeldingen «Velkommen til bords»; regjeringens landbruks- og matmelding. Utkast ble levert fra Bymiljøetaten til byrådsavdelingen i januar 2015.

I 2013 ble Oslobaserte ByBi stiftet - Norges første urbane birøkterlag og tilbyr birøkterkurs til nybegynnere og viderekomende.

I 2014 ga Fylkesmannen ut sin rapport «Urbant landbruk – bærekraftig, synlig og verdsatt». Bakgrunnen for rapporten var den stigende interessen for matens opprinnelse, og at «flere ønsker selv å ta del i produksjon av mat fra planter og dyr til eget og andres forbruk». Hensikten med rapporten var «å klargjøre begrepet urbant landbruk, i relasjon til Oslo, og synliggjøre hvordan urbant landbruk har betydning for byens befolkning, for byen og for landbrukets omdømme generelt. Rapporten inneholder en beskrivelse av det urbane landbruket i Oslo, utfordringer og mulighetsområder». I siste del gir Fylkesmannens landbruksavdeling en anbefaling for fremtidig satsing på urbant landbruk.

I 2016/2017 åpner Gartneriet på Bygdøy som vil være Oslos første urbane landbrukssenter.

Roller

Fylkesmannen i Oslo og Akershus – Landbruksavdelingen er en pådriver for urbant landbruk i regionen. I 2013 igangsatte Fylkesmannen et utredningsprosjekt som oppsummeres i rapporten «Urbant landbruk – Bærekraftig, synlig og verdsatt». I forbindelse med rapporten etablerte man «Tenkeloft urbant landbruk»; ei gruppe av ressurspersoner som skal bidra med innspill, erfaringer om fagområdet.

Delmål

Oslo legger til rette for urbant landbruk som sammen med det bynære landbruket bidrar til forståelse for matproduksjon.

Tiltak

Tiltak	Indikator	Viktige aktører
Oslo kommune kartlegger og formidler eksisterende og potensielle arealer for forskjellige former for urbant landbruk i samarbeid med andre aktører.	Antall urbane landbruksinitiativ Antall mennesker involvert i urbane landbruksaktiviteter Antall urbane landbrukssentra	Bjørvika utvikling ByBi Fylkesmannen i Oslo og Akershus
Videreutvikle eksisterende og etablere flere sentra for urbant landbruk i Oslo med fokus på kurs, demonstrasjonsprosjekter og relaterte aktiviteter. Oslo kommune søker finansiering til å gjennomføre en årlig fagkonferanse (pilot) om urbant landbruk i Oslo i samarbeid med andre aktører.	Antall besøkende på urbane landbrukssentra Antall skolehager i Oslo Antall skoler med skolehage tilbud Antall barn som får skolehageundervisning	Geitmyra matkultursenter for barn Geriljahage Hageselskapet Oslo Kompass & co MAJOBO
Oslo kommune utreder ny modell for skolehagedrift og utarbeider strategi og handlingsplan for revitalisering av Oslo kommunale skolehager	Antall besøksgårder i Oslo Antall besøkende på de forskjellige besøksgårdene Antall parseller i Oslo	Norges skolehagelag Oikos Oslo og omegn økologiske hagebrukslag
Oslo kommune opprettholder og utvider besøksgårdtilbudet i Oslo i samarbeid med andre aktører. f.eks.: Nordre Lindeberg besøksgård, Bogstad besøksgård, Kampen økologiske barnebondegård, EKT rideskole og husdyrpark, Sørbråten gård, Bygdø kongsgård og Gartneriet	Antall på venteliste for parsell/kolonihage Antall kolonihager i Oslo	Oslo kolonihager Oslo kommune - Bymiljøetaten - Plan- og bygningsetaten - Eiendom- og byfornyelsesetaten - Utdanningsetaten, Oslo kommunale skolehager
Etablering av Sørli besøksgård		Parsellhagelag i Oslo
Oslo kommune utreder muligheten for andelslandbruk i Oslo, i samarbeid med andre aktører.		Senter for byøkologi

3. Oslo tar vare på mattradisjonene, herunder matauk, råvarekunnskap og matlagning.

Kort om hva temaet innebærer

Mat har vært et bærende element i alle kulturer i årtusener. Kunnskap om matauk og matlagning har vært overlevert fra generasjon til generasjon. Stolthet, kjærlighet og nærhet kan knyttes opp mot våre mattradisjoner. Vårt forhold til mat har endret seg gjennom tiden hvor tidsklemmen har ført til at de fleste av oss har valgt halvfabrikata eller ferdigmat. Tradisjonell matkunnskap har gått mer eller mindre i glemmeboken. På ny ser vi nå en trend der mange nå ønsker å søke tilbake og hente frem de gode norske mattradisjonene. I tillegg har inspirasjon knyttet til mat og matkultur strømmet til oss fra andre deler av verden.

Et felles nordisk verdigrunnlag er utviklet gjennom det Nordiske Kjøkkenmanifest. Inntak av sunne og velsmakende matretter og produkter basert på de råvarer og tradisjoner som finnes i de nordiske land, har fått stor oppmerksomhet. Dette gjelder både i gastronomikretser, hos publikum og produsenter som er opptatt av lokal og regional mat og mattradisjon, men også hos ulike vitenskapelige grupperinger (kilde: Meld.St 9 s.127)

Kunnskap om viltvoksende mat, råvarer i sesong, god utnyttelse av råvarer, foredling og konservering, matlagning fra bunnen, mat hygiene m.m., kan vi finne i mattradisjonene.

Oslo er en moderne storby hvor du kan få tak i råvarer fra hele verden, året rundt. Det krever imidlertid kunnskap å vite hvordan man skal tilberede forskjellige råvarer og hvor de kan kjøpes eller skaffes. Stadig flere interesserer seg for matlagning og har et ønske om å lage mer mat fra bunnen, med sunne, gode råvarer.

Oktober 2012 åpnet Mathallen Oslo og med det økte tilbudet til de som ønsker å handle ferskvare over disk betydelig. Samme året åpnet Maschmanns Matmarked på Skøyen med et lignende konsept. Oslo får stadig nye ferskvareforretninger i takt med at etterspørselen øker.

Tilgangen til gode råvarer og kortreist, bærekraftig mat finner vi også ut i naturen. Kunnskap om mer utstrakt bruk av naturens råvarer kan vi også hente fra nordiske mattradisjoner. Mange bruker Oslomarka og Oslofjorden, først og fremst til rekreasjon, men også til å drive matauk. Det kan være plukking av bær og sopp, urter, fiske og jakt. I Oslo har man muligheten til å drive matauk i hele byen. Vi kan plukke bær og sopp i marka og urter i både marka og byggesonen. Vi kan fiske i Oslofjorden, elver og innsjøer og gå på jakt i Oslos skoger.

Hvilke mål som gjelder

I Kommuneplan for Oslo – Oslo mot 2030, står det at Oslo kommune skal være ledende på folkehelse. Dette innebærer for eksempel økt fysisk aktivitet og gode nærmiljøer med mulighet for aktivitet og rekreasjon. Kommunen skal gjøre det lettere for befolkningen å ta valg som forebygger skade og sykdom, blant annet ved å bidra med kunnskap og informasjon om livsstil, herunder kosthold. I Folkehelseplan for Oslo 2013-2019 er det et mål at Oslo kommune er en pådriver innen kommunikasjon for å oppnå god helse og trivsel.

Hvordan kommunen har tenkt å bidra med å nå disse

Oslo kommune forvalter store friluftsområder i skog og mark, strandsoner, øyer og parker i Oslo og tilbyr turtips, turguider og turkart til alle som ønsker det. Kampanjen #OpplevOslo gir informasjon og tips om ulike måter du kan oppleve Oslo på en morsom og aktiv måte.

Mat og helsefaget i skolen gir barn og ungdom grunnleggende kunnskap om mat og måltider. Elever som ønsker å utdanne seg innen kokkefaget kan gå restaurant- og matfag (vg1), kokk- og servitørfag (vg2) og matfag (vg2) på Etterstad videregående skole.

Geitmyra matkultursenter for barn er en ikke-kommersiell stiftelse som gir daglig undervisning av barn og unge som lærer om bærekraftig mat, matopprinnelse, dyrking, smak og tilberedning. Oslo kommune ved Kulturetaten eier gården. Matkultursenteret disponerer en parsell i Geitmyra skolehage, som er en del av Oslo kommunale skolehager.

Oslo kommune deltar i «Fiskesprell», som er et nasjonalt kostholdsprogram som har som mål å øke sjømatkonsumet blant barn og unge. Siden 2009 er det holdt Fiskesprellkurs for ansatte fra over 300 barnehager i regi av Helseetaten.

Hvordan forbrukerne selv kan bidra

Kurstilbudet er stort til de som ønsker å lære mer om f.eks. matauk, råvarer og matlagning i Oslo. Mathallen Oslo, Kulinarisk akademi, Neslekremla og Geitmyra matkultursenter for barn (tilbyr også kurs for voksne på kveldstid) er betydelige aktører her. I tillegg tilbyr mindre aktører kurs i f.eks. vegetarmat, melkesyregjæring, partering, ølbrygging, surdeigsbaking, sanking av ville urter, soppplukking osv.

Internett er en utømmelig kilde til informasjon og det finnes mange nettsider og blogger som man kan tilegne seg informasjon fra. Mange finner stor glede i å følge matlagningsprogrammer på TV og også her er tilbudet stort.

Delmål

Oslo tar vare på mattradisjonene, herunder matauk, råvarekunnskap og matlagning.

Tiltak

Tiltak	Indikator	Viktige aktører
Oslo kommune tar initiativ til et kommunikasjonsprosjekt i samarbeid med Neslekremla nyttevekstforening, WildX m.fl. om formidling av friluftsliv og matauk i sentrum, marka og Oslofjorden rette mot forskjellige målgrupper.	Antall kurs om tradisjonell matkunnskap og antall deltakere	Biodynamisk forening Food Studio
Synliggjøre tilbudet (kurs og arrangementer) til de som ønsker å lære mer om tradisjonell matkunnskap.	Antall dager med soppkontrolltilbud i Oslo	Fylkesmannen i Oslo og Akershus
Se på finansieringsordninger for å sikre soppkontroll i Oslo.	Antall brukere av soppkontrollordningen	Geitmyra matkultursenter for barn
Oslo kommune samarbeider med andre aktører om å søke finansiering til å etablere en høstfest i Oslo etter modell fra Københavns høstfest.	Antall samarbeidspartnere og besøkende på høstfest	Kulinarisk akademi Neslekremla – Oslo og omland nyttevekstforening
Oikos koordinerer offentlige, private og frivillige virksomheter om å arrangere ØKOUKA hvert år	Antall aktiviteter under ØKOUKA og antall besøkende	Oikos
	Antall deltakere på fiskesprellkurs	Omstilling sagene Oslo kommune -Bymiljøetaten -Helseetaten -Utdanningsetaten -Kulturetaten WildX

4. Oslos indirekte klimagassutslipp reduseres og Oslos innbyggere spiser mindre kjøtt og kaster mindre mat.

Det meste av maten som spises i Oslo er produsert andre steder i landet eller i utlandet. I 2013 var den norskproduserte delen av matvareforbruket nede i 43 % på landsbasis (Helsedirektoratet).

Oslo kommunes klimamål er beregnet på bakgrunn av Statistisk sentralbyrås kommune/fylkesfordelte klimaregnskap. Dette regnskapet omfatter direkte klimagassutslipp i Oslo (scope 1). Indirekte utslipp fra innkjøpt energi i Oslo gjelder utslipp fra produksjon av elektrisitet (scope 2). Scope 3 omfatter indirekte klimagassutslipp og inngår i det totale klimafotavtrykket for en virksomhet. Dette regnskapet omfatter utslipp oppstått ved produksjon av forbruksvarer og tjenester. Det innebærer at klimagassutslipp fra matforbruk i Oslo skjer andre steder, og er ikke inkludert i Oslos klimagassregnskap. For å få oversikt over det faktiske utslippet fra mat, må alle innsatsfaktorer i matproduksjonen inkluderes og hele prosessen fra jord til bord til håndtering av matavfall tas med.

I Oslo er det grovt beregnet av de indirekte utslippene per innbygger er ca. 4 til 5 ganger større enn de direkte utslippene.

Det er vanskelig å beregne akkurat hvor stort klimagassutslippet fra matforbruket vårt er. Omfattende studier viser imidlertid at matvareforbruket utgjør mellom en fjerdedel (Hille et al. 2008) og en sjettedel (Hertwich og Peters 2009) av nordmenns samlede klimabelastning eller såkalte klimafotavtrykk. Det er vanskelig å gi nøyaktige tall fordi dagens matsystem er så stort og komplekst. Matproduksjon er en av de viktigste kildene til klimagassutslipp globalt og den største kilden til utslipp fra forbruk.

Redusert kjøttforbruk og mindre matsvinn

Redusert kjøttforbruk og mindre matsvinn er de viktigste klimatiltakene i forhold til vårt forbruk (Miljødirektoratets rapport «Kunnskapsgrunnlag for lavutslippsutvikling», 2014).

Den økende etterspørselen etter kjøtt legger press på en næring som møter utfordringer knyttet til dyrevelferd og mattrygghet, ressursforbruk og klimagassutslipp, herunder metangass fra husdyrgjødsel. Globalt legger produksjon av fôr beslag på arealer som kunne vært brukt til produksjon av andre landbruksvarer og er en viktig kilde til utslipp fra husdyrproduksjon. Samtidig er beitedyr og grasslått viktig for å holde kulturlandskapet åpent i Norge. Ny teknologi knyttet til håndtering av husdyrgjødsel på en klimavennlig måte, er under utvikling og muliggjør investeringer for den enkelte bonde.

Ved å kutte ut én kjøttmiddag i uka og spise mer grønnsaker, kan vi redusere utslipp tilsvarende 200.000 biler i året (FIVH). Forskning viser at en overgang til mer plantebasert kost også vil kunne begrense forekomsten av de vanligste livsstilssykdommen som overvekt, diabetes, hjerte- og karsykdommer og noen typer kreft.

Kasting av mat er både et økonomisk-, etisk- og et klimaproblem. Mat som kunne vært spist kastes og ressurser går unødig til spille. Hvert år kaster vi i Norge over 350 000 tonn mat i matindustrien, dagligvarehandelen og hos forbruker. Ca. 47 kg nyttbar mat kastes i private husholdninger per

innbygger i Norge. Den viktigste årsaken til at det oppstår matsvinn i hele verdikjeden er at maten er "gått ut på dato". De egentlige årsakene i matindustrien er at holdbarhetstiden har gått over industriens grenseverdi, at produkter blir skadet på lager, at produktene feilpakkes eller feilmerkes, at det er feil i produksjonsprosessen eller at produktene ikke tilfredsstiller andre normkrav. I dagligvarehandelen er årsakene at det bestilles for mye varer, at vareutvalget er for stort eller at pakningsstørrelsene er for store enten for forbruker eller for stort antall forbrukerpakninger i distributørpakningene. Hjemme fører dårlig planlegging og liten kunnskap om oppbevaring og holdbarhet til at mat kastes. Undersøkelser viser også at folk er lite bevisst matsvinn som samfunnsproblem.

Det er nødvendig med et kunnskapsløft og økt fokus dersom de indirekte klimagassutslippene skal reduseres. Ved å bidra til bevisstgjøring rundt kjøttforbruk og hvor mye mat som kastes, kan man oppnå atferdsendring og lavere klimagassutslipp. Oslo bystyre vedtok i 2012 at Oslo kommune skal legge til rette for valgmuligheter mellom kjøtt/fisk og vegetar-mat i kommunens kantiner.

Matvett er næringslivets egen satsing for å redusere mengden mat som kastes. Matbransjen har på eget initiativ bestemt seg for å bidra til å redusere matsvinnet med 30 prosent innen 2025.

Delmål

Oslos indirekte klimagassutslipp reduseres og Oslos innbyggere spiser mindre kjøtt og kaster mindre mat.

Tiltak

Tiltak	Indikator	Aktuelle aktører
Utarbeide klimafotavtrykksanalyse for Oslo som også omfatter indirekte klimagassutslipp Renovasjonsetaten gjennomfører plukkanalyser for å kartlegge matsvinn i Oslos husholdninger. Oslo kommune jobber for å redusere matsvinn i egen virksomhet og samarbeider med andre aktører om å redusere matsvinn i Oslo. Matvett gjennomfører pilot på doggy bags («goodie bags») i restauranter i Oslo. Matgilde for hungersnød gjennomfører arrangement med fokus på overskuddsmat og hungersnød hvert år. Matsentralen SA driver innsamling av mat og andre dagligvarer fra produsenter, dagligvarekjeder og butikker, og stiller de innsamlede varer til rådighet for ideelle tiltak som driver hjelpearbeid for vanskeligstilte. Samarbeide med miljøorganisasjonene om økt oppslutning rundt kampanjen Kjøttfri mandag/Meatless Monday Følge opp bystyrevedtak: «Oslo kommune skal legge til rette for valgmuligheter mellom kjøtt/fisk og vegetar mat i kommunens kantiner». Kartlegge status, utrede og implementere tiltak i kommunens kantiner. Oslo vegetarfestival arrangeres hvert år Bruke matkastebordet til å sette fokus på matsvinn og vise folk hvor mye mat som blir kastet	Klimafotavtrykk for Oslo Antall kilo matsvinn i private husholdninger hvert år (REN/Matvett) Kjøttforbruk per person i Oslo (Helsedirektoratet) 30 % reduksjon matsvinn i kommunale virksomheter innen 2025	Framtiden i våre hender Matgilde mot hungersnød Matsentralen SA Matvett AS NOAH – for dyrs rettigheter Oslo kommune - Bymiljøetaten/Grøn n kommune - Helseetaten - Klima- og energiprogrammet - Renovasjonsetaten Oslo vegetarfestival

5. Oslo kommune gjør matanskaffelser med vekt på samfunnsansvar.

Offentlige anskaffelser er et verktøy som kan brukes i langt større grad for å nå klimamålene, også innenfor matsektoren. Eks: innføre krav om vegetariske alternativer på offentlige spisesteder. Direktoratet for forvaltning og IKT (Difi) gjennomførte i 2012 et prosjekt på oppdrag fra Statens landbruksforvaltning (SLF) for å se om offentlig anskaffelser kan brukes for å nå målsettingen om 15 prosent økologisk forbruk og produksjon i Norge i 2020. Prosjektet slo fast at økologisk mat kan regnes som et miljøkrav og samtidig overholde lov og forskrift om offentlige anskaffelser.

Oslo kommune anskaffer per i dag årlig varer og tjenester for rundt 17 milliarder kroner. Antall innbyggere antas å øke betydelig i perioden 2013-2016, og det ventes sterk befolkningsvekst også påfølgende år. Som en av de største offentlige innkjøperne i Norge har Oslo kommune stor påvirkningskraft.

I Strategi for Oslo kommunes anskaffelser for perioden 2013-2016 i delmål 6 er det vektlagt at kommunen skal gjennomføre anskaffelser med vekt på samfunnsansvar. Oslo kommune skal være en krevende og konstruktiv innkjøper, som skal gå foran med et godt eksempel og bruke sin betydelige markedsrett til å påvirke næringslivet til å velge løsninger med vekt på samfunnsansvar.

Kommunen skal blant annet redusere miljøbelastningen som følge av anskaffelsesaktiviteten ved å stille relevante miljøkrav til leverandører og leveranser i anskaffelser der dette er mulig. Kommunen skal bruke anskaffelser som ett virkemiddel for å nå målsettinger om å redusere og resirkulere avfall, utvikle mer miljøvennlige transportløsninger og redusere forbruk av energi og utslipp av klimagasser.

Oslo kommune har sluttet seg til prinsippene i FNs Global Compact og gjør sitt beste for å drive kommunens anskaffelsesvirksomhet i tråd med disse.

I 2014 anskaffet Oslo kommune ny rammeavtale for mat og drikke med krav til økologisk utvalg, returordning og resirkulerbar/gjenbrukbar emballasje, samt energieffektiv transport.

I kommunens budsjett for 2015 står det at Byrådet skal sikre og styrke systematisk oppfølging av miljøriktige anskaffelser og stille miljøkrav for anskaffelse av kjøretøy, annen maskinpark og transporttjenester. Oslo fortsetter samarbeidet med andre aktører for å øke bevisstheten om miljøeffektive, rettferdige og økologiske innkjøp.

Gjennom Miljøfyrtårnsertifiseringen er det lagt inn bransjekrav knyttet til innkjøp av økologisk mat og med en forventet økning i andel økologisk mat som brukes. Dette er bransjekrav knyttet til barnehager, skoler, sykehjem og andre beboerinstitusjoner. Oslo kommune har vedtatt at alle kommunale virksomheter skal miljøsertifiseres, og de fleste av de miljøsertifiserte tjenestestedene er Miljøfyrtårnsertifisert. Andel økning i bruk av økologisk mat måles i kroner eller målt i prosent av varegrupper. Andel økologisk mat kan også økes ved egenproduksjon av grønnsaker.

Like viktig som å ha tilgang til økologisk mat hos matleverandører og dagligvareforeninger, er at de kommunale virksomhetene får opplæring i lagning av miljømåltider og redusere matsvinn gjennom smarte menyvalg.

Bystyret vedtok 06.12.2006, sak 448/06, at Oslo kommune skulle arbeide aktivt for å bli en Fairtradeby og siden april 2001 har Oslo vært Fairtrade-hovedstad. Visjonen for Fairtrade-hovedstaden Oslo "Byen der innbyggere, næringsliv og offentlig sektor samarbeider om mer rettferdig handel og en bedre fordeling av godene i verden".

Fairtrade er en internasjonal merkeordning for rettferdig handel som skal sikre bedre arbeidsforhold og handelsbetingelser for bønder og arbeidere i fattige land. Det finnes også andre merkeordninger for rettferdig handel, f.eks. Rainforest Alliance og UTZ certified.

I 2013 ble det solgt Fairtrade-merkede produkter til en estimert verdi av 533 millioner kroner i Norge, en økning på 9 % fra året før. Kaffe og blomster er det vi nordmenn kjøper mest av, mens bananer økte mest med hele 45 %. Totalt økte omsetningen av Fairtrade-merkede varer i 2013 med 44 millioner kroner i Norge. Dette er en økning på 9 prosent fra året før. Gjennom å velge produkter med rettferdig handel sertifisering, er man med på å styrke bønder og arbeidere i fattige land, sikre bedre arbeidsforhold og handelsbetingelser, slik at det over tid blir mulig å investere i produksjon, lokalsamfunn og en bærekraftig framtid. (fairtrade.no)

Det er opprettet en styringsgruppe for Fairtrade arbeidet i Oslo kommune. Gruppen arbeider for å stimulere til økt kunnskap om Fairtrade i Oslo, og til selv å kjøpe Fairtrade-produkter, innenfor rammene av lov og forskrift om offentlige anskaffelser.

Oslo kommune skal:

- Arbeide for å øke forståelsen for og kunnskapen om Fairtrade og for at tilgangen til og bruk av attraktive Fairtrade-merkede produkter øker.
- Stille krav om at produkter basert på prinsipper om etisk og rettferdig handel tilbys der det er aktuelt.
- Oppfordre til bruk av produkter basert på prinsipper om etisk og rettferdig handel i alle arrangementer i egen regi og i arrangementer der kommunen er en sentral samarbeidspartner/økonomisk bidragsyter.
- Ha egne informasjons- og opplæringstiltak om etisk og rettferdig handel for barn og unge.

(hentet fra UKEs hjemmesider)

Delmål

Oslo kommune gjør matanskaffelser med vekt på samfunnsansvar.

Tiltak

Tiltak	Indikator	Aktuelle aktører
Virksomhetene skal i sine lokale tiltaksplaner beskrive hva de gjør for å ivareta og følge opp sosiale/etiske krav, miljøkrav og hensynet til universell utforming i sine anskaffelser (Oslo kommunes anskaffelsesstrategi 2013-2016). Oslo kommune setter fokus på bærekraftig mat i offentlige anskaffelser ved å stille krav til meny i kantinedrift og tjenester som innebærer servering av mat i offentlige institusjoner (HPMK). Oslo kommune skal oppfylle sin del av det nasjonale målet om 15% forbruk av økologisk mat Gjennomføre kurs for ansatte i Oslo kommune med tema miljømåltider og smarte menyvalg Oslo markerer Verdens Fair Trade Dag hvert år Oslo kommune serverer Fairtrade-merket kaffe i kommunens sentraladministrasjon, og i politiske møter. Oslo Fairtrade-hovedstad jobber for at andelen av Fairtrade-produkter øker i det vare-sortementet Oslo kommune benytter seg av Oslo Fairtrade-kommune driver et aktivt informasjonsarbeid i kommunen og deltar i Fairtrade Norge sine nasjonale aktiviteter og kampanjer, f.eks. #FairtradePause og Bryseg kampanje.	Forbruk av fairtradevarer i dagligvare Forbruk av fairtradevarer i Oslo kommune Antall matanskaffelser hvor det er stilt miljøkrav og/eller krav om fairtrade Andel forbruk av økologisk mat i Oslo kommune Antall kurs og antall deltakere på kurs med tema miljømåltider og smarte menyvalg.	Fairtrade Norge Friends Fair Trade Oslo Fairtrade-kommune (Utviklings- og kompetanseetaten) Oslo kommunes virksomheter Gruten

6. Oslo kildesorterer og materialgjenvinner matavfall og hageavfall.

Kommunens lovpålagte ansvar for håndtering av avfall fra husholdninger ivaretas av Renovasjonsetaten (REN), som også håndterer avfall fra enkelte aktører i næringslivet samt offentlige virksomheter gjennom kontrakter. Fra 2009 ble utvidet kildesortering i Oslo for matavfall og plastemballasje gradvis introdusert med kildesortering av matavfall i grønne poser og plastavfall i blå poser. Kildesortering av plastemballasje fra matvareprodukter, bidrar også til å redusere klimafotavtrykket knyttet til byens matsystem.

Oslo kommune har bygget et biologisk behandlingsanlegg på Nes i Romerike som gjenvinner matavfall til biogass og biogjødsel. Anlegget eies av Energigjenvinningsetaten i Oslo kommune,

Biogass er et CO₂-nøytralt drivstoff, og biogjødsel er et miljøvennlig og næringsrikt gjødslingsprodukt for landbruket. Biogass produsert fra matavfall er et av de mest miljøvennlige drivstoffalternativer vi har i dag, og biogassproduksjon vil bidra til å redusere CO₂-utslipp fra trafikken og bruken av fossilt brennstoff. I tillegg reduseres lokale utslipp av NO_x (nitrogenoksider) og nær null utslipp av sot- og støvpartikler. Matavfall inneholder viktige næringsstoffer som man bør ta vare på i det naturlige kretsløpet. Både fosfor, nitrogen og kalium er viktige næringsstoffer i matvareproduksjonen.

En buss kan kjøre en halv kilometer på to kilo matavfall, og en kilo matavfall tilsvarer cirka en halv liter bensin. Anlegget vil kunne produsere biogass til 135 busser, biogjødsel til 100 mellomstore gårder, og har en kapasitet til å behandle 50 000 tonn matavfall i året. Dette er et viktig klima- og miljøtiltak siden biogass og biogjødsel kan erstatte produkter basert på fossile kilder. Biogjødselen kan erstatte eller supplere kunstgjødsel. Biogjødsel kan på mange måter sammenlignes med husdyrgjødsel, og inneholder i tillegg til gjødselstoffene også organisk materiale som er med å bygge opp jordsmonnet.



Oslo kommune har flere gjødslingsforsøk i samarbeid med Romerike Landbruksrådgiving og Bioforsk. Det første prøvefeltet gjødslet med flytende biogjødsel laget av Oslos matavfall, ble etablert på Bogstad besøksgård.

Oslos husholdninger kan i langt større grad bidra til mer lokal produksjon av miljøvennlig drivstoff gjennom å bli flinkere til å kildesortere matavfall. Alle i Oslo kan kildesortere matavfall og kan hente grønne poser på nærbutikken. Renovasjonsetaten jobber aktivt for å øke kildesorteringsgraden gjennom forskjellige kampanjer rettet mot innbyggerne. I 2014 vant kampanjen #grønnpose Sølvtaggen for beste kampanje. Målet er å øke materialgjenvinningsgraden for husholdningsavfallet til minimum 50 % innen 2018. For å oppnå dette må ca. 60 % av matavfallet samles inn. I 2014 ble kun 37 % av matavfallet samlet inn.

Alle byens innbyggere bidrar til biogassproduksjonen som skjer i tilknytning til gjenvinning av Oslos kloakk.

Hageavfall

I Oslo kan privatpersoner levere hageavfall kostnadsfritt til byens hageavfallsmottak. Hageavfallet blir til førsteklasses Oslokompost og jordblandinger. Oslokomposten er uten ugress, skadedyr eller plantesykdommer. Komposten er godkjent av Mattilsynet i klasse 1. Jorden selges i sekker og i bulk på Haraldrud, Grefsen, Bygdøy og Grønmo.

Hvis man ikke vil levere hageavfallet sitt til RENs mottak, kan man kompostere selv. Dette gir god og næringsrik jord. Blandes gjerne med matjord før den legges i blomsterbedet. Renovasjonsetaten gir tilskudd til kjøp av kompostbeholder.

Oslo kommune – feie for egen dør.

Oslo kommune jobber aktivt med kildesortering i egne virksomheter. Hvert år sammenstiller kommunen en årlig klima- og miljørapport basert på innrapportering fra kommunens virksomheter (bydeler, etater og foretak). I 2013 var det 1009 tjenestesteder som rapporterte, og 83 % av tjenestestedene sorterer avfallet sitt i minst to fraksjoner. De øvrige resultatene viste at:

- 45 % av tjenestestedene sorterer plast
- 51 % av tjenestestedene sorterer mat
- 60 % har rutiner for håndtering av farlig avfall

For å styrke arbeidet med kildesortering har Renovasjonsetaten igangsatt et eget prosjekt hvor etaten er behjelpelig overfor barnehager og skoler med å få opp gode systemer for kildesortering basert på de samme prinsippene som den kildesortering som de private husholdningene gjør. Både Renovasjonsetaten, Undervisningsbygg Oslo KF, Utdanningsetaten, bydelenes miljøkoordinatorer og miljøansvarlige på tjenestestedene er bevisst betydningen av at barnehagebarn og skoleelever møter den samme eller gjenkjennelige kildesorteringen i barnehagen og på skolen som de har hjemme.

I 2015 gjennomfører Oslo kommune en pilot med kildesortering i det offentlige rom, i Iladalen og på 10 holdeplasser rundt Iladalen. Piloten skal gi erfaringer som er nødvendige for å vurdere hvordan en permanent ordning for kildesortering i det offentlig rom bør innrettes, og skal fastsette det langsiktige ambisjonsnivået for innføring av kildesortering i parker og grøntområder.

Delmål

Oslo kildesorterer og materialgjenvinner matavfall og hageavfall.

Tiltak

Tiltak	Indikator	Aktuelle aktører
Renovasjonsetaten utfører årlige plukkanalyser av bl.a. matavfall og restavfall og kartlegger total mengde matavfall som kastes av Oslos husholdninger og hvor mye som kildesorteres i grønn pose. Renovasjonsetaten gjennomfører kommunikasjonskampanjer, dør-til-dør aksjoner og står på stand for å få folk til å opplyse om kildesortering, herunder matavfall i grønne poser. Grønn Kommune-nettverkene gjennomfører temadager om kildesortering og materialgjenvinning. Renovasjonsetaten driver opplæring av 4.klasser på Skolestua. Renovasjonsetaten markedsfører forskjellige typer Oslokompost til forskjellige målgrupper.	Kildesorteringsgrad blant husholdningene i Oslo Kildesorteringsgrad blant Oslo kommunes virksomheter Årsproduksjon av biogass fra Nes Årsproduksjon av biogjødsel fra Nes. Materialgjenvinning av plastemballasje blant husholdningene i Oslo	Renovasjonsetaten Energigjenvinningsetaten Retursamarbeidet Loop Matvett AS Grønn kommune (Bymiljøetaten)

Arrangementer året rundt

(Her kan det være aktuelt å heller beskrive arrangement for arrangement)

Oslo ønsker å ha arrangementer året rundt som setter fokus på mat, helse og miljø. Matkultur formidles effektivt gjennom opplevelser og derfor er arrangementer en god kanal for å nå frem med budskap til Oslos befolkning.

Januar

Bondens marked

Februar

Bondens marked, Restaurant day

Mars

Bondens marked, Verdens vanndag (22. mars), Earth Hour

April

Bondens marked, Verdens helsedag (7. april), Earth Day (22. april)

Mai

Oslo vegetarfestival, Fairtrade Dagen (andre lørdagen i mai), Bondens marked, Restaurant day, Smak

Juni

Bondens marked, Verdens miljødag, EAT konferansen, Matgilde mot hungersnød

Juli

Bondens marked

Den internasjonale kooperativdagen (5. Juli)

August

Taste of Oslo, Bondens marked, Restaurant day, Bønder i by'n, NOAHs Vegetarstand

September

Matstreif, Bondens marked, Nasjonal Restetorsdag

Oktober

ØKOUKA, Bondens marked, Verdens matdag (16. Oktober)

November

Bondens marked, Restaurant day

Desember

Bondens marked, Verdens jorddag

Geitmyra matkultursenter for barn: åpne lørdagskvelder året rundt. Bærekraft og økologi er integrert tema på alle arrangementene.

Filmkvelder: MAJOBØ og Mathallen

Bjørvika utvikling (Ala potetferien de hadde i år? – Mads har oversikt)

Øyafestivalen? En betydelig banebryter på bærekraft og mat fronten? Nå er også Pip som samarbeidet i år med Oslo kooperativ en enda mer gjennomført aktør. [Bønder i byen?](#)

Food Studio sesongbaserte utflukter (Vinter 24.01.14, Vår, Sommer og Høst)

Bærekraftig tilnærming til mat står i sentrum for innhøsting, tillagning og kunnskapsdelingen rundt et måltid.

Zero konferansen? Vi har ambisjon om å få til en bolk sammen med de neste år som går på mat.

Ulike aktuelle aktører knyttet til bærekraftige matsystem og som deltar i eller har vist interesse for Nettverk for bærekraftig mat i Oslo:

a2z.arkitekter

Abels hage

Abildsø gård

Aftenposten

Avdelingsdirektør forskning, NILF

Avdelingsdirektør miljø og helse, Helsedirektoratet

Barne- likestillings og inkluderingsdepartementet

Bellona

Biodynamisk forening

Bioforsk

BIONÆR

Bjørvika utvikling

Herligheten parsellhagelag

Blindern Studenthagelag

Bogstad gård, Bymiljøetaten

Bondelaget, Skjerven gård, Nordmarkshonning

Bydel St. Hanshaugen

Bymiljøetaten

Bymiljøetaten, Havnepromenaden

Bymiljøetaten, parsellhager og skolehager

Bymiljøetaten, Samferdsel- og miljøseksjonen

Bærekraftig matforbruk, SIFO

Bånnkall gård (eies av Oslo kommune)

Cafe Bacchus

Coop

COST: Urban Agriculture Europe

COST: Urban Agriculture Europe

Daglig leder, Matsentralen SA

Dagligvarehandelen

Debio, Gartneriet

den kultiverte maten (bok)

Different lunch

Direktoratet for samfunnssikkerhet og beredskap

Dyrk, Landskapsarkitekt

Parkens grøde; dyrkeprosjekt i Vøienvolden Park på Sagene

EAT forum

Energigjenvinningsetaten

Energigjenvinningsetaten, markedsavdelingen

Enhet kultur, fritid og nærmiljø

Epleslang/BYBI

Etterstad kolonihager

Fjordland

Flying culinary cirkus
Food Story
Food studio
Forbrukerrådet
Forskningsrådet
Framtiden i våre hender
Friends Fairtrade
Friends Foundation
Fruktdugnad
Fylkesmannen i Oslo og Akershus
Gartneriet
Geitmyra hønselag m.m.
Geitmyra matkultursenter for barn
Greenpeace
GreeNudge
Growlab Oslo
Grønn Hage, Sogn hagekoloni
Grønn Hovedstad, Bymiljøetaten
Gutta på Haugen
Hagen min
Hageselskapet
Hageselskapet Nordstrand
Helsedirektoratet
Helseetaten
Helseetaten, folkehelseplan
Idebanken
Initiativ for etisk handel
Internasjonalt kontor, Oslo kommune
Intolife
ISS Facility Services AS
Journalist
Kampen økologiske barnebondegård
Kjøp fra bonden
Oslo kooperativ
Norsk bonde- og småbrukarlag
Kjøpelaget
Naturlig liv
Klima- og miljøavdelingen, Bymiljøetaten
Klima- og miljødepartementet
Helsedirektoratet
Kompass & co
Kulinarisk akademi
Landbruks- og matdepartementet
Landbruksdirektoratet
Landbrukskontoret i Follo
Landskapsarkitekt
Landslaget for mat og helse i skolen - Oslo

Levende Landskap
MDG Vestre Aker
Maaemo
MAJOBØ
BYBI
Martha Mettling
Maschmanns matmarked
masteroppgave om de estetiske aspekter ved økologisk forsvarlig
landskapsarkitektur
Matgilde for hungersnød
Mathallen Oslo
Matvett AS
Miljøagentene
Miljødirektoratet
Miljødivisjonen, Bymiljøetaten
Miljøkoordinator, Ruter
MSc student
Måltidets hus, Stavanger
Natur og ungdom
Natur videregående skole
Naturvernforbundet
Neslekremla, Oslo sopp og nyttevekstforening
Nettverkskoordinator, Regional matkultur, DNV
NHO mat og drikke
NHO mat og landbruk
NILF
NOAH - for dyrs rettigheter
Nordre Lindberg gård, bydel Alna
Norsk institutt for naturforskning (NINA)
Norsk vegansamfunn
NTNU
Oikos - Økologisk Norge
ØKOUKA
Omstilling Sagene
Gruten
Omstilling Sagene/Gamle Oslo/LETS (local exchange trade system)
Ormehagen/Ormsundveien 14, byøkologisk bofellesskap
Ormundsvein/Ormehagen
Oslo Fairtrade Hovedstad
Oslo ferskvareguide
Oslo kommunale skolehager, Utdanningsetaten
Oslo krets av Norsk Kolonihageforbund
Oslo og omegn økologiske hagebrukslag
Oslo-kretsen/Norsk kolonihageforbund
Parsellhager i Oslo
Plan- og bygningsetaten
Post Doc., In food we trust, NTNU

prosjektansvarlig for bydel Stovner Groruddalssatsing
Prosjektleder, FORFOOD
Prosjektleder, In Food We Trust prosjektet, NTNU
Regional matkultur, DNV
Regionkontor Landbruk
Remiks
Renovasjonsetaten
Rusken, Oslo kommune
Rydd Norge
Samfunnsutviklingens kulturelle forutsetninger (SAMKUL)
Scandinavian Design Group - TRIPPEL
Seksjonsjef markeds- og prisutvikling, Landbruksdirektoratet
Seksjonsjef miljø og klima, Landbruksdirektoratet
Senter for byøkologi
SINTEF
Skog og landskap, det internasjonale jordåret 2015
Slow Food, Øverland Andelslandbruk, Oslo Kooperativ
SSB
Statens institutt for forbruksforskning (SIFO)
Statens landbruksforvaltning
Stiftelsen Vekst
Stovner parsellhage
Student landskapsarkitektur, masteroppgave Abels Hage
Student, UMB
Sunnaas Sykehus
Sørli besøksgård
tidl. Geitmyra matkultursenter for barn
tidl. Prosjektleder økomat i oslo kommune, Bydel St. Hanshaugen
Torshovtoppen barnehage
Tveita parsellhager
Tveten gård, bydel Alna
UiO - SUM/masterstudent: Urbant landbruk
UiO (NILF)
UIO/Mastergrad i etikk om matkultur
Unikum
Universitet for miljø- og biovitenskap
Utdanningsetaten, Oslo Skolemuseum
Uten oppskrift catering as
Velg Sunt
Vertical Farming
WWF
Økologisk mat, SIFO
Blomsterhagen på Abildsø
ØQ, Fylkesmannen i Oslo og Akershus

Tilskuddsordninger

Landbruks og matdepartementet

Klima- og miljødepartementet

Fylkesmannen i Oslo og Akershus

Sparebankstiftelsen

Gjensidigestiftelsen

Kulturetaten

Kulturdepartementet

Innovasjon Norge

Fiskeridepartementet

Barne- og likestillingsdepartementet

Landbruksdirektoratet

Stordalen Foundation

Stiftelsen for bærekraftig utvikling elns.

BIONÆR

Kommunal- og moderniseringsdepartementet

Referanser

Les mer om:

Kommuneplan for Oslo: Smart, trygg og grønn – Oslo mot 2030

Byøkologisk program 2011-2026

Handlingsplan for miljø og klima 2013-2016

Byrådssak: «Landbruk i byen» (Landbruksmeldingen) (2014)

Femte hovedrapport fra FNs klimapanel; delrapport 3 om tiltak og virkemidler for å redusere utslipp av klimagasser (2014)

Kunnskapsgrunnlag for lavutslippsutvikling, rapport fra Miljødirektoratet (2014)

Kunnskap om matsvinn fra norske husholdninger, Østfoldforskning (2013)

Utviklingen i norsk kosthold, Helsedirektoratet (2013)

ØKOUKA

Rapport: økologisk i oslo kommunes virksomheter

Fylkesmannen rapport: urbant landbruk

Landbruksmelding for Oslo

Økodemo i butikk

Økologisk gårdsmarked

Gratis veiledningstjeneste til alle festivaler og idrettsarrangementer som ønsker å servere økologisk mat

Skolehageseminaret

Gartneriet

Københavns høstfest

Økonomisk, agronomisk – økologisk!

https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/lmd/vedlegg/brosjyrer_veiledere_rapporter/handlingsplan_okologisk_200109.pdf

Regionalt næringsprogram for landbruket i Oslo og Akershus, 2014-2016

<http://www.fylkesmannen.no/Documents/Dokument%20FMOA/Landbruk%20og%20mat/N%C3%A6ringsutvikling/RNP%20-%20revidert%20og%20endelig%2023%201%202014.pdf>

Handlingsplan for økologisk landbruk i Oslo, Akershus og Østfold

<http://www.fylkesmannen.no/PageFiles/5497/%C3%98kologisk%20handlingsplan%20-%20%C3%98stfold.pdf>

Del 2 av byrådets forslag til budsjett 2015 og økonomiplan 2015-2018

<https://www.oslo.kommune.no/getfile.php/Innhold/Politikk%20og%20administrasjon/Budsjett%2C%20regnskap%20og%20rapportering/Budsjett%202015/Del%202%20av%20byr%C3%A5dets%20forslag%20til%20budsjett%202015%20og%20%C3%B8konomiplan%202015-2018.pdf>

Nettsider

Bøker

Filmer/TV-serier

Råvarejakten

Matagentene

Forbrukerrådet

Et levende mangfold, Berit Swensen

Oslo kooperativ

Guider/verktøy;

Sesongkalender for grønnsaker bioforsk og ØKOUKA

WWF sin sjømatguide

Lerøy sin sesongkaleder for fisk

Nettsider;

[Matbloggsentralen](#) og matmisjonen med Hanne Stensvold

[HeiaMat](#)

Mat på bordet

[Bortebortehjemme](#)

[Økologisk.no](#)

[Matvett.no](#)

[Matsvinn.no](#)

[Liste](#) over alle mulige **matblogger**.

[Restemat.blogspot.no](#)

[Trines matblogg](#)

[VG sin side Godt.no](#)

[Matprat](#)

[Klikk.no](#)

[NytNorge](#)

(disse burde i min verden jobbe litt mer med å få frem bærekraft)

Magasiner;

Ren Mat

Nord

[A magasinet](#)

D2

Bøker;

Restekjærlighet

Håkon Mella, Enkel kjøkkenhage på 1, 2, 3.

En nasjon av kjøttthuer

Sannheten på bordet

Filmer;

<http://www.aftenposten.no/webtv/serier-og-programmer/jakten/>

[BYBI – Ragna Ribe Jørgensen](#)

[ØKOUKA](#)

Sjekk [Hellviktangen](#) for kurs, oppskrifter og ting som skjer på virkelig god vegetarmat.

Bøker:

The urban food revolution, changing the way we feed cities - Peter Ladner

Food and the city, urban agriculture and the new food revolution - Jennifer Cockrall-King

Farming the city, food as a tool for today's urbanisation - Edited by CITIES trancity*valiz

Carrot city, creating places for urban agriculture - Mark Gorgolewski, June Komisar, and Joe Nasr