

04 06 | Rosenkilden

NÆRINGS-
LIVSMAGASINET



Mattrygghet

PROFILER: LAURITZ W. HANSEN **SIDE 4-7**. MATENS VOKTERE **SIDE 8-9**. GOURMET NORWEGEN **SIDE 10-11**. BLÅSKJELL - ER UTFORDRINGEN FOR STOR? **SIDE 12-13**. TORFINN JOHNSEN OG GULLEGGET **SIDE 16-17**. AQUAVISION 2006 **SIDE 21**. BUFFET 2006 **SIDE 27**. NYE LUFTVEIER I NORGE **SIDE 28-29**. MATTRYGGHET OG MATSKANDALER - HVEM MÅ BETALE? **SIDE 30-31**. TRACE TRACKER INNOVATION **SIDE 32-33**. SMARTERE MAT **SIDE 34-35**. MATFYLKET. **SIDE 36-38**. GENMODIFISERTE PLANTER KOMMER **SIDE 40-41**. MERKEVAREBYGGING I MATFYLKET **SIDE 44-46**. BEDRIFTEN I ROSENKILDEN - ULLAND-HAUG ØKOLOGISKE GÅRD **SIDE 48-49**. NY I NÆRINGSFORENINGEN: FRØVOLD GÅRD **SIDE 52-53**.

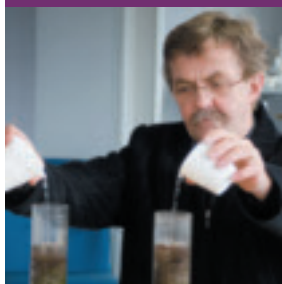
4



Lauritz W. Hansen, Laua blant venner, har snart i en mannsalder, som det heter, satt sitt preg på byens uteliv. Den fagutdannede Atlantic-kokken har vært med på å profilere Stavanger som mat- og utebyen i kongeriket. Og han er en av fedrene til Gastronomisk Institutt.

8

Fugleinfluensa. E. coli bakterier. To ord som nå er gått inn i dagligtalen og er faste innslag i lunsjsamtalene på de tusen arbeidsplasser. I det hele tatt: Kan vi spise noe som helst for tiden. Regiondirektør Herikstad i Mattilsynet avlyser likevel antydninger om at Svartedauen nok en gang er på vei.



Det kan se ut som om Torfinn Johnsen har lagt det store gull-egget. Hans oppfinnelse Biomembranen vekker oppsikt over hele verden, og etter sigende skal forskere ha uttalt at dette er verdens største miljøoppfinnelse. Han fortjener en Nobel-pris, sier noen av hans forskningskolleger.

16

Norwegian satte rekord i mars med 375.079 passasjerer, en økning på 81% i forhold til fjoråret. Adm. direktør Bjørn Kjos mener Norge har et skyhøyt avgiftsnivå på flybilletter. Flyselskapet skal gjennom lave priser gi alle folk som bor i Norge muligheten til å reise med fly.

24

Ansvarlig redaktør: Jostein Soland. **I redaksjonen:** Randi Øglænd, Erik Lindboe, Egil Rugland, Trude Refvem Hembre, Cathrine Gjertsen og Jan Gjerde. **Fotografer:** Eric Johannessen/BITMAP. **Utgivelse og produksjon/layout:** Næringsforeningen i Stavanger-regionen. **Telefon:** 51 51 08 80. **Telefaks:** 51 51 08 81. **E-post:** post@stavanger-chamber.no. **www:** www.stavanger-chamber.no **Opplag:** 14.000. **Forsidefoto:** Sucrésalé/Fotobase. **Redaksjonen avsluttet** 24. april 2006

LEDER

MATFYLKET

Flere norske fylker omtaler seg som DET norske matfylket. Rogaland kan gjennom sine virksomheter innenfor landbruk og havbruk/fiske vitterlig dokumentert at vi ER selveste Matfylket. Og at våre kokker har vist at de kan foredle våre råvarer til måltider av verdensklasse...

For å sitere vår egen landbruksdirektør Jan Ola Syrstad: - Vi har nettopp avviklet Buffet 2006 i Stavanger Forum. I mai blir det Kjøttfestival i Ølen. 1. juni inviterer MåltidsARENA til Seminar i Stavanger Forum og Egersund inviterer til Fiskeriets dag 2006. Så blir det Gladmat i Stavanger, Tomatfestival på Finnøy, Norsk Frukt- og Laksefest på Hjelmeland, og i september blir det AquaVision 2006 i Stavanger. Og Syrstad snakker som en matdirektør. Han kunne forresten også ha nevnt sitt eget primærområde – landbruket og AgroVisjon.

MATKLYNGEN

Alle festivaler og konferanser kommer i forlengelsen av en kompetanse vi alt har. Som et overskudd – til glede for folk flest – og som en målrettet investering i egne virksomheter. Hermetikkindustrien viste i sin tid at Stavanger var et matindustrielt senter i Norge – med Hermetikklaboratoriet og Hermetikkfagskolen som unike institusjoner også i internasjonal sammenheng.

Hermetikkindustrien utviklet seg til å bli en tilnærmet komplett næringsklynge. De beste forsknings- og utviklingstradisjonen fra denne er ført videre gjennom Norconserv. Denne institusjonen har maktet å utvide sin historiske fiskefaglige kompetanse til en hel rekke andre matfaglige områder. Landbruket har valgt å

legge noen av sine viktigste forskningsenheter til Jæren, og oppdrettsnæringen har bygd opp verdens fremste forskningsmiljø innenfor fiskefôr i og rundt Stavanger. Og det var her den begynte.

Fra 1990 har Fagforum for mat og drikke koordinert den matfaglige satsningen i regionen – med bl.a. etableringen av Fjordland og Buffet som resultater.

MATTRYGGHET OG MATSIKKERHET

På Ullandhaug skal sentrale aktører samles i Måltidets Hus. Prosjektet er regissert av Norconserv, og i dette vil også Gastronomisk Institutt (GI) – vårt regionale og nasjonale flaggskip – snart få sin plass. Ved etableringen av GI har lokale "gründere" som Lauritz W. Hansen og Harald Osa satt en helt ny standard for det norske måltidet. De har plantet en bevissthet om kvalitet og smak som gjør at vi nå stiller helt nye krav til råvarer og sporbarhet. Som konkurransefortrinn for bransjen, og til glede for folk flest.

GI har tjent som base for det norske kokkelandslaget. Det er en internasjonal sensasjon at Norge er det landet som har tatt flest medaljer i kokkenes eget VM i de senere årene. Norsk mat er satt på dagsorden. I neste VM skal konkurransen bl.a. gå på hvem som skaper den beste smaken og vakreste formen på kveite fra Hjelmeland og kongekrabbe fra Nord-Norge. Fordi norske råvarer i utgangspunktet er best – i sin sporbarhet og sine smaker.

Det handler til sjunde og sist ikke bare om smak og velbehag i vårt nyrike land. Det handler framfor alt om mattrygghet. At vi vet hva vi spiser. Og at vi fortsatt er i stand til å produsere norsk mat – slik at vi kan sikre norsk matproduksjon selv i krisetider.



Tekst: Jostein Soland
Tegning: Bjørn Helgøy

FORTELLINGEN OM MATEN VÅR...

Her i Stavanger-regionen skal vi bli best i Europa på energi og best i Norge på mat. Rogaland er selve Matfylket. Ingen over. Ingen ved siden. Slik er målene for den langsiktige næringsutviklingen satt opp i strategisk næringsplan for de 14 kommunene som inngår i Stavanger-regionen. Og for fylket.

Vi leverer mest mat – fra den grønne som fra den blå åkeren. Og vi skal levere best mat. Gladmat-festivalen skal bli Norges viktigste formidler av matkultur. Stavanger skal bli Norges mest spennende matby. Sier vi med stor frimodighet.

Ambisjonene står i kø for Matfylket. Men står ambisjonene til troendes?

Den som vil bli best, må bli det i forhold til andre. Hvem er det vi konkurrerer med? Hva slags konkurranser er det vi snakker om? Og hvem er formidlerne våre? Av vår matfortelling?

STORE AMBISJONER

Selvfølgelig står våre ambisjoner til troendes fordi klima og kunnskap har skapt en kultur for å høsting. Både fra land og hav. Landbruket er møysommelig bygget opp gjennom årtusener og har gitt deler av fylket vårt landets flotteste kulturlandskap.

Folk har pint korn ut av grusjorda, trøstet seg til Gud og trodd på skillingen. Som hans skriver, Arne Garborg – om jær-buen. Mens ryfylkingen har drevet vekselbruk mellom sjø og land. Eller

utviklet en helt særegen norsk veksthuskultur på de steder der det har vært for lite areal til vanlig landbruk eller dårlige fiskemuligheter.

Nettopp i skjæringsfeltet mellom land og sjø så framsynte rogalandinger muligheter for utvikling av havbruk. Produsenten av dyrefôr startet produksjon av fiskefôr. Skretting er blitt et globalt varemerke.

I dag har Stavanger-regionen verdens største forskningsmiljø-nettopp på fiskefôr. I forlengelsen av dette videreutvikles nå Aqua Vision til en global møteplass for oppdrettsnæringen. Agrovisjon – med vårt nasjonale landbruk som målgruppe – kom på plass i fjor.

DÅRLIGE FORTELLERE...

Historien gjentar seg. Rogaland som reisemål omtales i reiselivskretser som Norges best bevarte hemmelighet. Den som har tatt gjester fra andre deler av landet med seg rundt på Jæren eller i Ryfylke, kan tilbakemeldingen: – Dette visste vi ikke. Hvilken fantastisk natur... – Og kultur!

Rogaland ligger i medieskyggen – vest for Langfjella. Som Ålesund og Molde. Med den store forskjellen at Stavanger-regionen er landets tredje største byregion og selve navet i vår nasjonale verdiskapning. Hvis vi skal tro finansfolk østfra – som Svein Aaser – når han taler til næringslivet i vår region.

I Bergen kan de fortellingen om seg selv. De har visst å fortelle den i uminnelige tider. Og de forteller den stadig vekk – stolte som de er over egne aner og tradisjoner.

Mot slutten av 1980-tallet hadde Stavanger et like sterkt mediefaglig miljø som Bergen. Klart sterkere på den filmfaglige siden. Kanskje noe svakere på trykte medier. Men i dag er Bergen vår norske mediehovedstad som resultat av en klar strategi og langsiktig dagsordensetting.

MAT OG MEDIER

Skal Matfylket bli en realitet for andre enn oss selv, må ambisjonen få en mediestrategisk forankring. Hvilke budskap vil vi fram med? Når? Og i hvilke kanaler? Og hvordan skal vi komme dit? Og ikke minst: Hvorfor?

Hva er det som gjør det så viktig for oss å vise igjen i Det norske matfatet? Er det for å sikre etterspørsel og gode priser og derfor lønnsomhet i alle ledd av vår matproduksjon?

Fraværet av denne diskusjonen svekker vår fortelling om Matfylket. Mens for eksempel Bergen ved kjøpet av Norway Foods kunne legge King Oscar årgangssardiner og Stavangers hermetikk-nøkkel inn i sin stadig rikere fortelling...

Trenger vi flere stikk for å få "rauå i gear"?

Jostein Soland

Skagen-Hansen

Det er den stille påskeuken. Fra sitt direktørkontor skuer Lauritz Wilhelm Hansen på Skagen Brygge hotell ut over Vågen-området som for tiden fremstår som grå, helt i stil med påskeværet. De kommunale arbeidene er i full gang, og Vågen som alle i Stavanger er programforpliktet til å elske, er ikke særlig attråverdig. Men det blir vel bedre når alt er klart og vi igjen kan innta uterestauranter og bli festivaldeltakere og leve i sus og dus - for ikke å si rus.



Tekst: Egil Rugland

Foto: Eric Johanness/BITMAP

Lauritz W. Hansen, Laua blant venner, har snart i en mannsalder, som det heter, satt sitt preg på byens uteliv. Den fagutdannede Atlantic-kokken, har vært med på å profilere Stavanger som mat- og utebyen i kongeriket. Han er en av

fedrene til Gastronomisk Institutt. Før det ble etablert fikk han inspirasjon fra kokkekunst spesielt fra kulinariske steder i Frankrike før han kom hjem til fedrelandet med en karrieremeny som ellers omfatter eksotiske steder som Oslo, Kristiansand, Loen og selvsagt Stavanger. Og da har vi slett ikke glemt oppholdet på kanskje det mest eksotiske stedet av alle: Skipsreder Torolf Smedvigs drømmested på Peter Island.

All denne verdenserfaring kom godt

med da han i 1988 sammen med eliten av norske kokker tok det første initiativet til å etablere Gastronomisk Institutt. Smak på disse navnene: Eivind Hellstrøm, Edgar Ludl, Harald Osa pluss Hansen.

- Vi skrev et brev til daværende rektor Zahl Begnum ved Norsk hotellhøgskole med forslag om etablering av instituttet, forteller Lauritz W. Hansen.

GASTRONOMISK INSTITUTT

Brevet ble godt mottatt, og Harald Osa



ble tilsatt som leder i 1989, og Stiftelsen Gastronomisk Institutt var et faktum fra 1990. Hansen var leder og konsulent for instituttet fra 1988 til 1992, og styreformann fra 1997 til 2005, og har med andre ord hatt sine ti fingre med i utviklingen av det vi i dag kaller Matfylket Rogaland.

Men Hansen har også etablert en rekke steder som har falt i smak i Stavanger. Sjøhuset Skagen, uterestauranten Hansen-hjørnet der vi alle går for å bli sett og hørt, og nå sist Stim, mens han

siden 1994 har styrt Skagen Brygge Hotell, som til og med i påskehelgen har 30% belegg mot normalt rundt 70-80% i snitt resten av året. Fire dager i uken er belegget 100%.

Bare navnet Gastronomisk Institutt forteller noe om ambisjonene til herrene Hellstrøm, Ludl, Osa og Hansen.

NIVÅHEVING

- Hensikten med Gastronomisk Institutt var å heve det gastronomiske nivået i hele

landet, og øke selvfølelsen blant norske kokker og servitører og skape stolthet over yrket, sier Lauritz.

Dette edle målet har blitt nådd. Det sier alle de formidable plasseringene i VM for kokker alt om. Bent Stiansen, Terje Næss og vår alles Charles Tjessem har stått øverst på kokkepallen med VM-krans rundt skuldrene, og norske kokkelandslag har hevdet seg helt i verdenstoppen, fullt på høyde med norske idrettsutøvere på ski og skøyter.



- Jeg savner en satsing i en region, med Pan Fish som er verdens største oppdrettsselskap, og med 80% av landets tomatproduksjon. Vi må finne på noe til 2008. Mat er viktig både som kultur og kunst, sier han.

Gastronomisk Institutt AS skal tjene penger på virksomheten, mens Stiftelsen har et ideelt formål. - Stiftelsen skal holde fanen høyt på det ideelle plan, sier Hansen.

Den ideelle høye målsettingen har sannsynligvis beredt grunnen for de sensasjonelle plasseringene til norske kokker og kokkelandslag. Det er blitt tre gull, to sølv og en bronse opp gjennom tidene.

ENTUSIASME

- Gastronomisk Institutt kan vel ta sin del av æren fordi det sier noe om utviklingen i kokkefaget. Det er ingen andre nasjoner som har oppnådd lignende resultater. Det forteller også om et apparat og en vilje hos de som har fått plasseringene. Hvis det ikke hadde stått en organisasjon bak, og det var en vilje til å satse ville ikke resultatene vært mulig. Her kommer vi fra steinrøysa - som er mest kjent for kjøttkaker, spekesild og fenalår - og vinner. Det er like absurd som at Norge ble verdensmester i latinamerikansk dans. Det er menneskene bak, entusiasmen og engasjement rundt som betyr noe.

Lauritz W. Hansen gikk av som styreformann for GI i 2005 og er nå helt ute, men det er mulig at ånden vil sveve over

matgrytene en god stund videre.

Nå var det ikke selvsagt at Hansen skulle bli kokk. Hansen-familien var ikke spesielt opptatt av mat, men for Lauritz W. Hansen var det snakk om å finne et yrke og få en jobb. Nå i moden alder har det matfaglige veket for det administrative, og med Skagen Brygge Hotell som hovedbeskjeftigelse.

MATFYLKET

Matfylket Rogaland er blitt et begrep som har slått an i vårt eget fylke uten at vi er helt sikre på at fedrelandet ellers oppfatter oss som det. Vi er nok oljeregionen sånn utad. Restaurantbyen ynder vi også å kalle oss sånn i det daglige.

- Matfylket Rogaland er et begrep, selv om vi kanskje ikke har fått til den store bredden helt, det er fortsatt mulig å løfte seg på noen områder, mener Lauritz. Stavanger har også mange gode restauranter med god tilgang på kokker og servitører. Rogaland er et matfylke med naturlig tilgang på kjøtt og fisk og naturlig tilgang på fagpersoner rekruttert fra miljøet rundt GI og Norsk hotellhøgskole.

SERVICE

- Men i en konkurranseutsatt bransje har vi noe å gå på når det gjelder service. Jeg

er helt enig med Torolf Bølgren som hevder at vi må bli mer serviceinnstilt. Vi kan bli mer profesjonelle på dette området uten at vi skal bli servile og legge oss på kne for gjestene. Det er nok å ønske gjestene velkommen og prøve å være uformelle, men likevel profesjonelle. Gjester er nå en gang hyggelige mennesker.

- Matnivået er høyt i regionen, og vi har verdens beste utvalg i vin takket være Vinmonopolet. Regionens restauranter er blant de beste i landet selv om jeg kanskje savner bredden. Men som en restaurantby må vi like å ha gjester.

SKJENKERINGEN NOK EN GANG

Nå beveger Hansen seg inn på et område som er beskrevet tidligere i dette magasin. Det gjelder skjenkering og skjenkebestemmelser, og han er ganske på linje med kulturredaktør Sven Egil Omdal i sin fordømmelse av skjenkebestemmelser og skjenkeringen.

- De kommunale politikere fortjener ros på mange områder, sier Hansen, men konsekvensen av skjenkeringen er det samme som å si at alt skal skje i Vågen. Dermed vil alle være her. Poenget mitt er at det må være like forhold for alle som driver i utebransjen. Nå er skjenking av brennevin redusert med en halv time,

mens øl kan serveres 1 1/2 time lenger. Det blir skjevt. Det er satt en ring, og det er sikkert ment godt, men det fungerer ikke. Resultatet er at det ikke lenger finnes voksne folk over 40 år i sentrum.

De voksne har veket plassen for de unge som stormer til byen litt etter kl. 24.00 i helgene, godt på druen, for å si det pent, og Hovmesteren Bar på Skagen Brygge Hotell er ett av stedene som da besøkes.

SLÅSSKAMPER

- Dørvaktene våre er innblandet i slåsskamper omtrent hver eneste helg, sier Lauritz en smule oppgitt. Nå forsøker han å gjøre noe med denne underlige helgeatferden med en full by etter kl. 24.00 i helgene.

- Vi vil prøve å få folk til byen tidligere på kvelden, og vil lokke med service og imøtekommenhet, sier Lauritz. Vi vil gjøre det trivelig for folk tidligere på kvelden.

Så får vi se om vi over 40 lar oss lokke.

STAVANGER2008

Nå skulle vi tro at mat som tema er interessant for Stavanger2008.

- Jeg har så langt ikke sett noe til satsing på mat som tema, sier Lauritz W. Hansen. Det er opplagt noe å spille på i en slik sammenheng. Hva med en meny bestående av musikk fra Symfoniorkesteret med innslag av chili, sildrende bekker, fisk, dyr og skuespillere som en slags råvare. En slags syv retters musikalsk innslag. Jeg savner en satsing i en region med Pan Fish som er verdens største oppdrettsselskap, og med 80% av landets tomatproduksjon. Vi må finne på noe, sier Lauritz W. Hansen som også kan tenke seg fiskemesse i Vågen eller en utstilling med bilder av mat og drikke.

- Mat er viktig både som kultur og kunst, sier han.



Skjenkereglene gjør at det ikke finnes folk over 40 år i sentrum om kveldene lenger, sier Lauritz W. Hansen.

MATSIKKERHET

I disse dager skulle vi tro at det er bortimot livsfarlig i det hele tatt å spise noe helst. E-coli bakterien har gjort sitt deprimerende inntog i tarmer og mager, og det er lett hysteriske tilstander på markedet. Norske bønder og andre har hardnakket i lang tid hevdet at norsk mat er verdens beste. Det er blitt skapt frykt med salmonella fra utlandet.

Det er kanskje grunn til å bli en smule mer edruelige nå ettersom det er mange som kan styre seg for å stifte bekjentskap med kjøttkaker, pølser, hamburgere og diverse pålegg fra ellers vel anerkjente produsenter.

- Matsikkerheten i Norge er vanligvis god, men det er klart at vi ikke skiller oss fra resten av verden på dette området. Det er tydelig at det kan skje noe også i

vårt land. Jeg har personlig alltid lurt på hvorfor det går kyr på beite med møkk til langt opp på kroppen. Det må da gå an å spyle av kyrne en gang i blant. Skrottene er jo fulle av "drid".

REN FISK

- Fisk er på den annen side noe av de reneste vi kan spise uansett hva russerne sier. Oppdrettsfisk var kanskje ikke ren tidligere, men nå med utgangspunkt i dagens fiskefor er det sikrere og renere enn noe dyrefor. Fiskeriindustrien stille strenge krav. Det er ingen grunn til å være redd for å spise oppdrettsfisk.

Og nå trekker Lauritz W. Hansen inn distribusjonen på det norske markedet som vi alle vet skjer gjennom de store kjedene.

- Er det e-colismitte i et anlegg innenfor en kjede, vil det ramme hele landet, sier Hansen. De stor enhetene har selvsagt økonomiske fordeler og presser prisene, men jeg er usikker på det er så

kjekt ellers. De stor enhetene er vel og bra, men for å si det rett ut: Jeg stoler mer på slakter A. Idsøe i Verksgaten.

- Det er nesten tragisk at det bare er omtrent én slakter i byen. Fordelen med å gå til Idsøe er du får personlig service. De ser ikke på deg som en byrde. Det kommer folk langveis fra for å kjøpe Idsøe-pølsene. De kommer og trekker kølapp og står bortimot enn halv time i kø for å kjøpe pølser, og de blir møtt ved luter elskverdighet og et smil som om de var de eneste kundene i verden.

Matens voktere

Fugleinfluensa. E. coli bakterier. To ord som nå er gått inn i dagligtalen og er faste innslag i lunsjsamtalene på de tusen arbeidsplasser. I det hele tatt: Kan vi spise noe som helst for tiden. Pølser? Nei takk. Pålegg? Nei takk. Kjøttkaker? Nei for all del. Hamburger? Styr unna. Kylling? Nei.



Tekst: Egil Rugland

Foto: Eric Johanessen/BITMAP

Det kan se ut som om fisk er det eneste alternativet som daglig påfyll i matveien, spesielt nå da til og med russerne har erklært norsk fersk laks som frisk og spiselig.

Fugleinfluensaen er uansett på vei. Det er ikke spørsmål om den kommer. Det er spørsmål om når den kommer. E. coli bakterien er tydeligvis funnet.

Men er det nå skapt myter om at norsk mat er på vei til å bli uspiselig? Rogaland skal være mest utsatt i landet for fugleinfluensaen siden trekkfuglene har satt kurs for Jæren, og mange av de potensielt smittefarlige fuglene har gått inn for landing på strender og jorder nær oss.

Det mest positive ved situasjonen er muligens at Mattilsynet er blitt profilert som instansen som skal verne om mat-sikkerheten. Mattilsynet, region Rogaland og Agder med Hallgeir Herikstad som regiondirektør, holder til på Høyland nesten vegg-i-vegg med Norges veterinærhøgskole, institutt for småforskning.

SVARTEDAUEN AVLYST

La oss allerede innledningsvis slå fast at regiondirektør Herikstad avlyser antydninger om at Svartedauen nok en gang er på vei. Flere bekymrede mennesker kan med fordel ha godt av en beroligende prat med Herikstad. Det kommer vi tilbake til. Først litt om Mattilsynet.

Mattilsynet er resultat av en sammenlutning gjeldende fra 1. januar 2004 av Statens landbrukstilsyn, Statens dyretilsyn, Statens næringsmiddelkontroll, de kommunale næringsmiddeltilsyn og

Fiskeridirektoratet sin sjømatkontroll. Herikstad ble fra samme tidspunkt regiondirektør.

- Mattilsynet har en vid organisasjon og vidt ansvarsområde, sier Herikstad. Det dreier seg om mat for mennesker, trygg mat, dyre- og helsevelferd, plantesykdommer og fiskesykdommer i forbindelse med mat. Det er et produktspekter som omfatter hele næringskjeden. Men interesseområdene omfatter også undersøkelser av gjødsel, potensielle smittestoffer og alt som er involvert på veien frem til ferdig produkt for mennesker.

Hunder, katter, rotter og mus, travhes-ter, vilt og planter som roser og rododendron er også gjenstand for interesse fra Mattilsynet. - Men Stortinget er tydelig på at matsikkerhet og folkehelseaspektene skal prioriteres, understreker Herikstad.

Det er nettopp disse to siste hensynene som har opptatt både menigmann og menigvinne og ikke minst mediene i de siste månedene.

HYSTERI

- Det er helt klart at deler av mediene har skapt et slags hysteri omkring matsikkerhet, sier Herikstad, men jeg er også imponert over mange av mediene som har stått for ansvarlige holdninger med balansert informasjon. Fugleinfluensa er nok enklere for mediene å forholde seg til enn E. coli bakterien som er en kompleks sak. Når det gjelder fugleinfluensa, har det vært enighet om kommunikasjonen mellom offentlig og private instanser.

Den enigheten oppsummerer Herikstad slik: - Fugleinfluensa er en dyresykdom og ikke en menneskesykdom. Offentlige instanser, kommuner, fylkesmenn, helsemyndigheter og miljøinstanser er samkjørte når det gjelder behandlingen av et eventuelt utbrudd av fugleinfluensa. Det viktige er forebyggende arbeid. Men det er ingen grunn til bekymring. Erfaringer fra andre land som har opplevd smitte til

mennesker er at det har vært en helt annen nærkontakt med fjørfe enn det som er tilfellet i Norge.

FUGLEINFLUENSA TIL ROGALAND?

- Hvor stor er faren for et utbrudd hos oss?

- Risikoen for å få den asiatiske varianten av fugleinfluensa til Norge som dyresykdom avhenger av den videre utviklingen i Europa generelt. Spesielt er utviklingen blant ville fugler som trekker til Norge fra sør i store antall om våren viktig. Fugler som om høsten trekker fra smittede områder i Russland og Øst-Europa vil kunne overvintre i de samme områdene som noen av våre trekkfugler. Disse vil i sin tur kunne ta smitten med seg hit under vårtrekket. Østlige fugler vil også kunne gi opphav til sykdom i land som vi har større samhandel og kontakt med. Det vil i seg selv være et forhold som øker risikonivået for egen fjørfeproduksjon. Risikoen for å få smitte til Norge avhenger også av om smitten brer seg mer gradvis fra land til land vestover og nordover fra der smitten er påvist i dag.

- Hvordan vil et utbrudd kunne ramme fylket vårt?

- Vi har et konsentrert fjørfehold her i distriktet. Avlsvirksomhetene ligger tett. I Rogaland foregår all produksjon av bruksfjørfe og en vesentlig del av slaktefjørfeproduksjonen innenfor et svært begrenset geografisk område.

Fugleinfluensa spres lett mellom dyrehold med fjørfe. Virus skilles ut i store mengder i avføring, kontaminert svevestøv og jord. Smitte via luft kan spres fra fugl til fugl og forårsake infeksjon. At produksjonsvirksomhetene ligger så tett betyr særlig store utfordringer når det gjelder smittebeskyttelse. Faren for smittespredning vil være meget stor. Et sykdomsutbrudd hos tamme fjørfe vil raskt kunne få et omfang som vil lamme deler



Mattilsynet har en vid organisasjon og vidt ansvarsområde, sier Hallgeir Herikstad, regiondirektør i Mattilsynet. Det dreier seg om mat for mennesker, trygg mat, dyre- og helsevelferd, plantesykdommer og fiskesykdommer i forbindelse med mat.

av landets totale fjørfeproduksjon. De samfunns- og næringsmessige konsekvenser vil bli omfattende, og hele vår nasjonale fjørfeproduksjon kan settes ut av spill i en lang periode.

SAMARBEID OM FOREBYGGING

Herikstad forteller at det er igangsatt et arbeid i samforståelse med næringen om en mer desentralisert avlsstruktur som vil redusere konsekvensene av et sykdomsutbrudd. Mattilsynet vil i tiden framover være en aktiv pådriver for denne utviklingen. Etter Mattilsynets mening er det, på tross av den rådende oppfatningen i næringen, behov for å stramme inn på rutinene i en rekke dyrehold.

MATTILSYNET I BEREDSKAP

Veterinærinstituttet har i løpet av de siste årene foretatt undersøkelser av fjørfesetninger, hobbyfjørfe og villfugl. Resultatene av disse undersøkelsene har ikke vist variasjoner som tyder på oppblomstring av sykdommen, men de har bekreftet en naturlig forekomst av fugleinfluensa av den ufarlige typen.

- Undersøkelsene av døde fugler på Jæren i det siste har alle vært negative, sier Herikstad. Fuglene har lidd en naturlig død forårsaket av utmattelse eller avmagring. Men på generell basis er det

ut fra føre var-prinsippet innført forbud mot å innføre fjørfe og fjørfeprodukter fra en rekke land, samtidig som kontrollen med innførsel er skjerpet generelt. I tillegg er det innført forbud mot å ha tamfugl gående ute i Sør-Norge. Erfaringene fra andre lang gir oss i dag ingen indikasjon på at det kan oppstå et folkehelseproblem ved at smitte fra fugl kan overføres til menneske. Mattilsynet vil likevel, uavhengig av smittebeskyttende tiltak, også ellers holde en høynet beredskap i tilfelle vi får utbrudd av fugleinfluensa hos tamme fugler her i landet.

- Når det gjelder E. coli-bakterien, er Mattilsynet glade for at smitekilden fra sogneprodukter fra Gilde Sogndal er funnet.

- Kan vi stole på norsk mat?

- Skal du være absolutt trygg, må du spise hermetikk, humrer Herikstad. Hvis noen har glede av å nyte en rå biff tartar er det selvsagt forbundet med en viss risiko. Hvis noen ikke liker rå mat, er det bare å varmebehandle kjøttet. Det er som i trafikken. Noen kjører i 60, mens andre kjører i 100 km. Du velger selv - vel vitende om risiken. Norsk mat er tilnærmet 100% trygg og har høy kvalitet med lite smittestoffer, og det er ikke noen grunn til å boikotte Gilde. Alle ledd i kjeden har skjerpet seg. Norsk mat er på

den bakgrunn tryggere enn noen gang, oppsummerer Herikstad, og kommer med et generelt godt råd til alle om å skjerpe håndhygien i forebyggingens tegn. Vask hendene!

- Men mattilsynet intensiverer nå kontrollen på flere områder. Det er for eksempel et faktum at jo skitnere et dyr som kommer til et slakteri er, jo større er sjansen for smitte. På dette området kan vi bli bedre, og vi er kanskje ikke strenge nok når det gjelder storfe og småfe. Vi har også lagt vekt på dyrevelferd med økt fokus på at dyr ikke skal trække i skitt. Dyrene skal ha rene og tørre forhold, og det skader ikke med at dyrene spyles grundig.

Den utdannede veterinæren Hallgeir Herikstad (53) leder Mattilsynet i Rogaland og Agder hvori opptatt Nasjonalt senter for dyr og animalsk mat med til sammen 40 ansatte.

- Den senere tids oppstuss om mat og matsikkerhet har gjort at bortimot alle nå kjenner til Mattilsynet og samordningen mellom offentlige og kommunale instanser. Det er gjort et beredskapsarbeid for fugler som har gitt oss et puff bak hvis det skulle skje andre utbrudd som for eksempel mun og klovsyke.

GOURMETNORWEGEN

Rogalandsbedriftene Marine Harvest, Mikals Laks og Fatland vil åpne en delikatessebutikk i Berlin. Går alt etter planen, kan tyskerne kjøpe Rogalam og varmrøkt laks fra Ryfylke ved juletider.



Tekst: Cathrine Gjertsen

- Det begynte med en fleip. Vi ønsket å selge varene våre i Tyskland, men oppdagget raskt at det var dyrt og tidkrevende å komme på tyske bestillingslister. Dersom vi ikke får innpass i butikkene, så starter vi eget utsalg, tenkte vi, forteller Mikal O. Viga fra King Mikals Laks.

De tre matprodusentene har tidligere fått gode tilbakemeldinger på produktene sine under den årlige matmessen Grüne Woche som arrangeres i Berlin. - Tyskerne har et veldig positivt inntrykk av Norge. De ser på Norge som et rent land, og det er positivt for oss i matnæringen, fastslår Viga.

Daglig leder i Fatland, Terje Wester, legger til at tyskerne er glade i mat og "det gode måltid". - Berlinerne liker ny og eksotisk mat. De setter pris på kvalitetsmat og ser ikke på importert kjøtt eller fisk som farlig. Smaksprøvene våre ble hvertfall revet vekk under messen, forteller Wester.

BUTIKK I BYKJERNEN

De treaktørene, Fatland, Mikals Laks og

Marine Harvest, tok kontakt med Innovasjon Norge i Düsseldorf for å se om butikketableringen var realistisk. Sammen har de foretatt grundige markedsundersøkelser og sondert Berlin for mulige butikklokaler.

Både Viga og Wester roser Innovasjon Norges arbeid med å kartlegge markedet, planlegge butikkkonseptet og se på produktutvikling og design. - Innovasjon Norge i Düsseldorf har vært helt fantastiske. De brenner virkelig for konseptet vårt, sier de to i kor.

Samarbeidspartnerne er enige om at butikken må ligge sentralt, men om det blir på Kurfürstendamm, Alexanderplatz eller et annet sted vet de ikke enda.

- Vi har kommet frem til et konsept bestående av ferskvareutsalg kombinert med en liten lunsjrestaurant, noe å la Ostehuset i Stavanger. I restauranten kan kundene bli kjent med maten. Håpet er at de blir fristet til å ta med seg produkter hjem også, sier en optimistisk Wester.

GOURMET NORWEGEN

Butikken har foreløpig fått navnet Gourmet Norwegen. Sortimentet vil selvsagt bestå av røykelaks og lammefilèt, men initiativtakerne ønsker også flere norske matprodukter på menyen. - Vi vil

ha mest mulig norsk mat på menyen. Ost, honning, multer, tyttebær og vilt er noe av det vi tror vil slå an. Grønnsaker, brød, olje og vin får vi hente lokalt eller fra andre land, sier Wester.

Gourmet Norwegen vil ikke selge de store volumene, men på sikt håper eierne at utsalget vil fungere som en distribusjonskanal. - I butikken kan vi teste ut hvilke produkter som lykkes og hva som ikke tilfredsstiller de tyske ganene. Håpet er at restauranter og større butikkjeder vil ta inn varene våre når de har blitt kjent med produktene gjennom utslaget, sier Wester.

Han tror Gourmet Norwegen kan konkurrere på både pris og kvalitet på det tyske markedet. - Produktene våre vil ligge i øverste kvalitets- og prisklasse. Vi må skille oss ut på kvalitetssiden - det er der vi har vår styrke, hevder Wester.

Samarbeidet mellom de tre aktørene er en fordel. - Det harde tyske markedet krever kostnadseffektive løsninger. Ved å samarbeide om transport, salg og markedsføring står vi sterkere, påpeker Viga.

Planene er klare, men den endelige beslutningen om Berlin-satsing er ikke tatt. Vi krysser fingrene og håper på fenalår på tyske julefat.

Mikals Laks er et familieeid røykeri i Hjelmeland kommune som produserer røkt og gravet laks. Familien har lange tradisjoner innen fiske, fiskeindustri og bearbeiding av fisk. Det legges stor vekt på sporbarhet i alle ledd fra egg til bord.

Fatland er en moderne kjøttindustri-bedrift med lange tradisjoner. De har slaktet og foredlet kjøtt i mer enn hundre år. I 2004 stod Fatland for 13 % av den norske slakteriproduksjonen.

Marin Harvest ble nylig fusjonert med Pan Fish. Sammen utgjør de verdens største oppdrettsselskap. De er verdensledende på oppdrettslaks, men produserer også flere andre fisketyper, som kveite og torsk. Selskapet har en egen avdeling i Hjelmeland kommune.

First we take
Hjelmeland,
then we take Berlin





Høsting av blåskjell for videretransport til skjellmottak i Norge eller i utlandet

På Myra Industriområde i Forsand kommune ligger landets mest moderne skjellmottak i dag uvirksomt



Blåskjell – er utfordringen for stor?

Blåskjellnæringen har de siste 20 år blitt betegnet som meget lovende og fremtidsrettet. I Rogaland er det satset mye på å innfri disse forventningene, men hittil har det ikke lyktes. Utfordringene synes fortsatt å stå i kø, og det krever mye og tålmodig kapital å være deltaker i prosessen med å utvikle blåskjellnæringen både regionalt og nasjonalt.

Tekst og foto: Geir I. Mykletun,
Norwegian Shellfish Production AS

I Rogaland har det vært en bred satsing på å bygge opp en fremtidsrettet blåskjellnæring. Den første virkelige kommersielle satsingen var utviklingen av Lysefjorden til en av landets største lokasjoner for dyrking av blåskjell. I løpet av siste halvdel av 1990-tallet ble det gitt 12 blåskjellkonsesjoner i fjorden, og de fleste ble bygd ut. Dette ble fulgt opp ved at Forsand kommune bygde landets mest moderne skjellmottak like ved munningen til Lysefjorden. I tillegg ble det delt ut en rekke andre konsesjoner med hovedvekt og fordeling over hele Ryfylke-bassenget. Denne utbyggingen representerer en samlet verdi på mer enn 50 mill kroner fram til i dag. Pr. i dag er det ingen som har klart å drive en lønnsom produksjon av blåskjell i Rogaland. Det samme gjelder for landet for øvrig med noen ganske få hederlige unntak.

MANGLENDE STRUKTUR I NÆRINGEN

Skjellnæringen består i dag av mange enkeltaktører på hvert sitt nivå i verdikjeden. I Rogaland ser vi tendenser til et nærmere samarbeid mellom dyrkere, men det er lite av samarbeidsstrukturer

ellers. En viktig forutsetning for å komme videre i utviklingen av denne næringen, er nok knyttet opp til muligheten for å få til en sterkere vertikal integrasjon. I praksis betyr dette at det formelt eller reelt må lages en samarbeidsstruktur der produksjon, pakking og salg henger nøye sammen og dermed legger grunnlag for økt forutsigbarhet og lavere produksjonskostnader. Det arbeides nå aktivt med å utvikle et mer forpliktende samarbeid mellom aktørene i Rogaland.

FAGLIGE UTFORDRINGER

I en tidlig fase var det giftige alger som ble beskrevet som den store trusselen. Til tider var dette riktig. De siste årene har dette vært mer et marginalt problem, men det kan naturligvis komme tilbake med full tyngde. De faglige utfordringene for øvrig er i stor grad knyttet opp til metoder for høsting, transport og lagring av levende skjell. Blåskjell er ikke bare et ferskt produkt, men et produkt som skal leve helt til det er hjemme på kjøkkenet hos kunden. I tiden fra det høstes og fram til det spises, skal blåskjellene gjennom to eller tre maskinelle behandlinger, tre transporter, lagring både i vann og luft og oppbevaring i ubrutt kjølekjede mellom 0 – 4 grader. I hele denne prosessen er skjellene eksponert for bl.a. stress som kan resultere i forringet kvalitet/smak eller at skjellet dør.

MARKED OG KVALITET

En annen type utfordring ligger i å produsere skjell med riktig størrelse, riktig matinnhold (minimum 22% av totalvekt) og rent skall. Erfaringen så langt er at de norske skjellene klarer å møte markedskravene. De store kundene i bl.a. Frankrike og Belgia har kjøpt, og er fortsatt villige til å kjøpe norske skjell. Utfordringen har vært å kunne tilby stabile leveranser. Manglende strukturelt samarbeid i næringen har vært den største hindringen i å få dette til.

LØNNSOMHET?

Blåskjell er et volumprodukt og et lavprisprodukt. Europa konsumerer 600-700.000 tonn pr. år. Der et plass til norske leveranser i dette markedet, men utfordringen ligger i å kunne møte kvalitetskravene og samtidig sikre lønnsomhet. I dag finnes denne lønnsomheten ikke. Mye av nøkkelen til å få til en slik lønnsomhet ligger igjen i den strukturelle organiseringen av næringen. Hvert ledd i verdikjeden må optimaliseres innenfor et matindustrielt konsept som er strømlinjeformet. Samtidig bør det satses på koking og videreforedling av blåskjell i et nært samarbeid med det matfaglige miljøet i Rogaland. Ved foredling vil det være mulig å kunne utvikle nye produkter som har markedsmuligheter både i Norge og på eksportmarkedet.

Pinnasteik frå Bjerkreim

I Rogaland har ildsjeler jobbet i 20 år for å få søkelys på de gode råvarene som produseres i vårt fylke.

Institusjoner som Fagforum for Mat og Drikke, Gastronomisk Institutt og Måltidets Hus er resultater av dette arbeidet. Uten disse, og støttespillere som Innovasjon Norge og Norconserv, hadde aldri "Pinnasteik frå Bjerkreim" kommet på markedet høsten 2006.

"Pinnasteik frå Bjerkreim" er et resultat av "Matfylket Rogaland". Produktet er forløperen til pinnekjøtt. I gamle dager ble store deler av lammene saltet og tørket. Tørkingen forgikk ofte på en pinne over den vedfyrte ovnen på kjøkkenet. Det kan se ut som navnet Pinnasteik stammer fra nettopp denne pinnen.

NYE LOKALER

Produksjonslokalene bygges nå på Røysland Gaard i Bjerkreim. Produksjonen skal godkjennes hvert år av Pinnasteikrådet, som består av Anne Selnes, Bjørn Larson, Harald Osa, Jacob Jervel, Karl Bråдли, Kristin Søyland,



Kombiner jobb
og utdanning

HØSTEN 2006 TILBYR VI:

Bachelor of Management
Grunnfag bedriftsøkonomi
Prosjektledelse
Bedriftsutvikling
Salgsledelse og personlig salg
Leadership in Action
Styrekompetanse
Høyskolekurs (ca. 20 kurs)

Master of Management
Prosjektledelse
Teamledelse og Lederteam

www.bi.no/stavanger
bi-stavanger@bi.no
tlf: 98 25 17 00

Å studere samtidig som du jobber er en av de mest effektive måtene å lære på, siden du hele tiden kan prøve ut den nye kunnskapen i praksis. BI tilbyr deg mange og fleksible muligheter til å utvide kompetansen din, og ikke minst tryggheten om at du får etter- og videreutdanning fra et anerkjent studiested.

GJØR NOE MED AMBISJONENE DINE



Målfrid Snørteland (leder).

Godkjenningen i 2006 skjer den 30. september i Bjerkreim. Godkjent Pinnasteik vil være tilgjengelig i begynnelsen av oktober. Unntaket er Gladmat, der Pinnasteik vil finnes i mange spennende varianter.

HÅNDPLUKKET RÅVARE

Lammene blir håndplukket hos produsentene. Med gode råvarer tilgjengelig er sannsynligheten for å få et godt produkt mye større. Pinnasteik vil inneholde generelt mer kjøttfulle stykker enn pinnekjøtt. Årsaken til det er at lår og bog inngår i produksjonen.

Fra høsten blir Pinnasteik å finne i Helgø-butikkene og på menyen hos Jæren Hotell og Charles & De.

For mer informasjon se www.nyyt.no eller www.pinnasteik.no.



Handlekraft og regional tilhørighet

Kruse Smith Forus omfatter Bygg, R.O.T. og Kruse Bolig.

Kruse Smith oppfører alle typer boligbygg, private og offentlig yrkesbygg. Vi besitter betydelige ressurser i form av dyktige prosjektledere, egne fagarbeidere og moderne utstyr.

Vi var blant de første til å satse tungt på rehabilitering. Siden midten av 80-tallet har vi bevisst bygget erfaring og spisskompetanse innen Rehabilitering, Ombygging og Tilbygg – R.O.T.

Kruse Bolig utvikler og selger boliger, og ligger langt framme når det gjelder arkitektur og totalløsninger for boligområder. Samlet er vi i dag en av regionens største og mest handlekraftige byggeaktører, og evner å ta ansvar for ulike typer byggeprosjekter fra tidlig idéfase, til utarbeiding, drift og vedlikehold.

Kruse Smith finner du i Kragerø, Arendal og Kristiansand i sør, på Forus og Karmøy i vest.



Universitetet
i Stavanger

Torfinn Johnsen og gullegget



Biomembranens tørrstoff består av organiske stoffer. Det er blant annet det som gjør biomembranen til noe stort. Oppholdstiden for vann i rot-skiktet økes opp til fem ganger, sier oppfinner Torfinn Johnsen

Det kan se ut som om Torfinn Johnsen har lagt det store gullegget. Hans oppfinnelse Biomembranen vekker oppsikt over hele verden, og etter sigende skal forskere ha uttalt at dette er verdens største miljøoppfinnelse. Torfinn Johnsen fortjener en Nobel-pris, sier noen av hans forskningskolleger. Litt av en karakteristikk for en rolig og sindig kar fra Sandnes!



Tekst: Erik Lindboe

Foto: Eric Johanessen/BITMAP

Nå er han riktignok innflytter, men nærmere 35 år i pottemakerbyen har gjort ham til like god Sandnes-gauk som noen. Før han slo seg ned her, var han på flyttefot flere ganger. Torfinn Johnsen ble født i Troms og bodde senere i Trøndelag, Hamar og Kvinesdal. Han endte opp som navigatør i den norske handelsflåten og var 1. styrmann da han endelig mønstret av for å begynne i ny jobb for Schlumberger i Nordsjøen. En skade gjorde at han gikk i land, og hans mangeårige interesse for elektrofysikk resulterte i at han virkelig fikk fart på sitt utviklingsarbeid innen elektrofysisk miljøteknologi.

Tidlig på 80-tallet kunne han skilte med flere banebrytende oppfinnelser innen luftrensing og luktrenging. Luktreanseanlegg basert på Johnsens teknologi selges over hele verden, og han var den første som greide gjøre noe med den berømte "Hillevågslukten".

- Renseanlegget tar bort ca. 90 % av lukten. Når anlegget hos Skretting i Hillevåg stanses for vedlikehold, har vi naboene på tråden. Dette viser at anlegget virker.

FORRETNINGSHEMMELIGHETER

Torfinn Johnsen forteller mangt og meget om lange og møysommelige og kostbare prosesser for å få patent på oppfinnelsene sine. For han har stadig noe på gang, som han sier det, masse spennende på tegnebrettet. Men det er ikke så lett å få ut av ham hva det dreier seg om.

- Forretningshemmeligheter, sier han lurt, og vil heller snakke om Biomembranen.

- Kan du forklare oss legfolk hva en biomembran er for noe? spør Rosenkilden.

- Det er et tørrstoff som blandes ut med vann og sprøytes ut over jordsmonnet. Da har vi en biomembran. Om ønske-

lig kan tørrstoffet tilsettes gjødsel.

Biomembranen gjør at jorda får en helt annen evne til å holde på vann. Den påvirker jordmassenes organiske karakter og biologi. Biomembranen kan tilpasses ulike klima- og vekstforhold. Dens evne til å reflektere eller absorbere solenergi kan justeres og tilpasses lokale forhold, og vi kan justere hvor fort vannet skal trekke ned i bakken og hvor fort det skal fordampe. Vannforbruket vil mer enn halveres (forretningshemmeligheten tilsier at vi ikke får oppgitt nøyaktig tall).

- Du sier at biomembranen inneholder tørrstoff. Hva slags lurium er dette?

- Det er ikke noe lurium.

Biomembranens tørrstoff består av organiske stoffer. Det er blant annet det som gjør biomembranen til noe stort. Oppholdstiden for vann i rot-skiktet økes opp til fem ganger. Vi snakker her om en enorm vannbesparelse. Vi vet at 70% av vannet i jordbruket går til å produsere mat. Vi vet at vannmangel er prekær i mange land og regioner, og derved årsak til sult, uro og opptøyer. Noen antyder til og med at neste verdenskrig starter på grunn av vannmangel. Nå har vi muligheten til å gjøre noe med dette, spesielt i tørre strøk.

Forsøk vi har gjort i Nigeria karakteriseres som særdeles lovende. Vitenskapen har bare ikke tenkt på dette tidligere, at du kan gjøre noe med jorda på denne måten. Mulighetene til å gjøre mer med naturen er større enn vi aner. Vi må ned på mikronivå og tolke hva vi finner. Det gjelder å se kraften i det mikroskopiske og nyttiggjøre seg den. Nå står vi på terskelen til å utnytte denne teknologien kommersielt. Når dette tar av, vil produksjonen for et verdensmarked bli betydelig. Men vi tar ett skritt om gangen. Det er ikke en kjapp fortjeneste vi er ute etter, men å legge til rette for et industrigrunnlag for norske bedrifter.

EN UNIK OPPLEVELSE

Det ligger mye forskning bak biomembranen, både i Norge og i utlandet. NTNU i Trondheim, Bioforsk Særheim på Jæren,

forsøk i Spania og Midt-Østen, Hellas, Afrika, Mellom-Amerika og Mexico er med på å underbygge dokumentasjonen, og oppdagelsen er patentsøkt i størstedelen av den industrialiserte verden. De ekstremt gode resultatene ikke minst i ørkenstrøk gjør at suget i markeder over hele verden er til å ta og føle på, kan Torfinn Johnsen fortelle.

- Flere aktører er på banen for å utvikle det hele for kommersiell produksjon: Albedo Technology International A/S, Yara (tidl. Norsk Hydros gjødseldivisjon), Universitetet i Stavanger, Statoil, Felleskjøpet og IVAR er blant interessentene. Dette er mye større enn jeg tenkte i utgangspunktet, fortsetter Torfinn Johnsen og legger til: - Jeg kommer aldri til å ramle opp i noe slikt i resten av livet mitt. Det er en once-in-a-lifetime - opplevelse!

- Går det an å leve av å være oppfinner?

- Ja visst. Jeg lever godt av denne virksomheten. Men en må lære å krype før en kan gå. Det gjelder vel all nyskaping. Noen ganger kan veien fram være både lang og kronglete. Det gjelder å være tålmodig og først trekke verdier ut når det er substans i det. Og det er det nå, slår han fast.

- Nå er vi i ferd med å ansette flere folk, først en forsker innen landbrukskjemi, og dernest en person med internasjonal markedsføring som spesialfelt, sier han og fortsetter tankerekken på hvordan vi kan utnytte naturens ressurser. - Jeg tror det kommer til å skje store ting når det gjelder solenergi. Solen er en stabil og uuttømmelig energikilde som vi ennå ikke får nyttiggjort oss. Dagens solcellepaneler har begrenset virkningsgrad. Dersom vi får gjort noe med teknologien på dette området, kan vi kanskje en dag oppleve at solfylte nasjoner i sydligere strøk kan levere all den energien verden trenger.

Møter i Næringsforeningen 2. mai - 20. juni

Seminar i Rosenkildehuset Tirsdag 02. mai kl 1200 - 1500

COACHING – HVA ER DET? REN BLØFF ELLER MÅLRETTET LEDERTRENING?
Coaching er i ferd med å bli et aktuelt virkemiddel for å utvikle ledere og andre til å oppnå sine mål. Ikke alle bedrifter er kjent med hvilke krav som bør stilles når en ønsker å innføre et coachingtilbud. Coaching tilbys både gjennom seriøse og useriøse aktører.

Hva er coaching?

- Hvorfor er coaching så interessant?
- Hvordan sette i gang en coaching-prosess?
- Hva kan skje som et resultat av coaching-prosessen?

Foredragsholder: Sertifisert Coach og NLP Trainer, styreleder i Den Norske Coach Forening Turid Torbergsen

- Coaching - vår definisjon
 - Når er coaching virkningsfullt?
 - Coaching som lederutvikling - er det verdt pengene?
- Foredragsholder: Psykolog og direktør for consulting i Right Management Consulting Håvard Levang.

Seminar i Rosenkildehuset Tirsdag 09. mai kl 0900 - 1500

BYFOLK FOR BØNDER
Hvorfor er det viktig med en nasjonal matproduksjon?

- Norsk matkultur og kvalitet på norske råvarer
- Matkvalitet og matsikkerhet - forutsetninger for livskvalitet?
- Trenger vi tilbud om kvalitetsmat direkte fra produsent til forbruker?

Foredragsholdere:
Harald Osa, kjøkkensjef ved Holmenkollen Restaurant, Oslo,
Hallgeir Herikstad, regiondirektør i Mattilsynet, avd. Rogaland og Agder, en representant fra selskapet Nytt... As m.fl.

Seminar i Rosenkildehuset Tirsdag 09. mai kl 1800 - 2100

KOMMUNIKASJON
Seminalet tar opp aktuelle tema innenfor kommunikasjon og ser på forskjellige former for kroppsspråk og hvordan man bruker kroppen til å kommunisere med andre.

93% av all kommunikasjon er ordløs og mennesket har ca 250.000 ulike ansiktsuttrykk.

Temaet som tas opp:

- presentasjonsteknikk
- kommunikasjonsstrategi
- om klær og kommunikasjon

Foredragsholdere:
Øyvind Paust-Andersen, seniorkonsulent Rogaland Kunnskapspark, informasjonssjef Hilde Waaler, Smedvig ASA
Inger Løno, gründer og modellmamma i Prestige Modellbyrå, Wenche Ydstebø, gründer og rådgiver innen personlig stil,
Konferanse i Ryfylket
Torsdag 11. mai, fredag 12. mai

RYFYLKEKONFERANSEN
Tema for konferansen er: Kultur og natur som næringsindikator for Ryfylke! Ryfylkekonferansen skal bidra til: Auka kunnskap, samhandling og tiltakslyst for utvikling av Ryfylke. Å skapa blest og bevisstgjøring om konferansetemaet blant viktige beslutningstakere i det offentlege, næringslivet og hjå folk flest.

Program torsdag:
Terje Osmundsen, dagleg leiar og redaktør: Natur og kultur - verdier i eit globalt perspektiv.
Audun Skartveit, dagleg leiar. Grunderen - eit produkt av kultur og miljø? Tora Aasland, fylkesmann: Det gode liv i Ryfylke?
Terje Vareberg, adm. direktør: Kvifor satse pengar og ressursar i Ryfylke? Jacob Jervell, professor: Ryfylke - det nye Jerusalem?
Finn Helge Lyster, skule- og kultursjef: Kva har me gjort i Vestre Slidre? Gudmund Holmen, ordførar: Kva har "Cita Slow" gjort for Sokndal?
Solveig Svardal, konsulent Telemarksforskning: Diagnose Ryfylke
Konsert og opning av Suldal Friluftsamfi.

Program fredag:
Heidi Hjorteland, journalist og forfattar: Og her klamrar me oss fast inni fjordane!
Kenneth Hansen, konsulent: Jørpelandshagen - næringsutvikling på kultur og gammal industri.
Trygve Mikal Hana, tidl. ordførar og rektor: Hundsnes - frå røter til vekst. Arne Norheim, styreleder i Lysefjorden Utvikling AS: Lysefjorden - terskelen til Fjord Norge
Tor Øyvind Skeiseid i samtale med fleire: Me har fått det til!

Seminar i Rosenkildehuset Tirsdag 30. mai kl 1200 - 1500

SIKKER IDENTIFIKASJON - I EN VERDIKJEDE PÅ TVERS AV SELSKAPER
- Hvordan kan bedrifter samarbeide om sikker identifikasjon av personer, utstyr og informasjon?
- Hvordan ser dette ut i dag, hvor er vi på vei?
- Hvordan kan denne "sikre identifikasjonen" benyttes horisontalt - mellom bedrifter?
- Hvordan skal dette organiseres?
- Hvem skal da gå god for identifikasjonen?

Lunsmøte i Rosenkildehuset Fredag 09. juni kl 1100 - 1230

WEBPORTALER - ENKEL OG EFFEKTIV INFORMASJONSDELING
Dagens teknologi og ikke minst tilgjengeligheten til denne gjør at kunder og leverandører kan samhandle mer effektivt enn tidligere. Ved å benytte en felles webportal kan begge parter enkelt dele informasjon og dermed samhandle bedre.

Foredragsholdere:
Bernt Håvardsholm, forretningsutvikler i Onix Software og Lars Håland, daglig leder i Kran Elektro Service

Bedriftsbesøk i Kongeparken Tirsdag 13. juni kl 1100 - 1300

KONGEPARKEN ER 20 ÅR!
Magi på gjestenes premisser.

- Hvordan bygger Kongeparken en unik servicekultur og hvordan jobber Kongeparken med innovasjon? - Hva er grunnen til at Kongeparken har gått fra å være en av de dårligste parkene i Norge til å vinne flere nasjonale og internasjonale priser?
- Kongeparken feirer 20 år og inviterer Næringsforeningen til et glimt bak fasaden.

Lunsmøte i Rosenkildehuset Fredag 16. juni kl 1100 - 1230

FINNMARK SOM VÅRT NESTE TILFLYTNINGSOMRÅDE
Vi fokuserer på den positive utviklingen som skjer på Nordkalotten og på en av dagens mest spennende og attraktive utviklingsarenaer.
- Finnmark som investeringsfylke, som gründer, bosettingsfylke, olje- og gassfylke
- Finnmarks utviklingsmuligheter sett med offentlige øyne

Foredragsholdere:
Anny Godfrey, selvstendig næringsdrivende og Bjørge Vingen, daglig leder Bedriftshjelpa AS m.fl.

Lunsmøte i Rosenkildehuset Tirsdag 20. juni kl 1100 - 1300

STATUS FOR ROGALANDSINDEKSEN
- Hva ser vi av Rogalandsindeksen?
- Hvordan kan indeksen brukes i forvaltningssammenheng?
Vi bruker oljeselskapet Revus ASA som case.

Foredragsholdere:
Leif Sandtorv, aksjemegler DnB NOR og Ole-Andreas Krohn, markeds- og aksjeanalytiker DnB NOR



Matambassadør i 25 år

Delegatene fra Kongsvinger og Kuala Lumpur har byttet visittkort, utvekslet erfaringer og benket seg rundt bordet. På tallerkenen har de fått mat med adskillig kortere reisevei. Laks fra Suldal, lam fra Kvitsøy, tomater fra Finnøy, jordbær fra Fister. Tusenvis av mennesker har hvert år reist hjem og fortalt om smaken av Rogaland.

Travle 2006 gjør at vi ikke rekker å feire de 25 første. I stedet får du og ditt møte et jubileums-tilbud. Vi bidrar gjerne med å utvikle arrangementene, skaffe artister eller booke hotellrom og transport. Topp fasiliteter og profesjonell gjennomføring får du hos oss. Ring 51 59 81 00. Spør etter markedssjef Siri Tjelta eller salgskonsulent Katrine Vik.



stavanger forum 1981 - 2006
MØTEPLASS i 25 ÅR

www.stavanger-forum.no

Obligatorisk tjenestepensjon



Agendum See Design Foto: Photonica

"Spesialisten
konsentrerer seg
om én ting!"

Tone C., konsernleder

Vital er Pensjonsspesialisten

Vital er ledende i Norge på tjenestepensjon. Dette er vårt spesialfelt, og som en del av DnB NOR-konsernet representerer vi samtidig en finansiell tyngde og trygghet som kommer deg til gode.

Enkelhet, kvalitet og lav pris

Våre spesialister gjør det enkelt for deg – og rimelig. I Finansavisens priseksempel den 08.12.2005, kom Vital ut med den laveste gjennomsnittlige kostnaden.

Siden vi er størst på pensjon i Norge kan vi også tilby lave og forutsigbare priser over tid.

Velger du OTP i Vital, blir du kunde i Norges største finanskonsern

I Vital er du sikret høy kompetanse på pensjon og kapitalforvaltning. Vår OTP er enkel å administrere og gir deg full oversikt til enhver tid. Med landets største forvaltningsmiljø på laget jobber vi for å sikre deg en best mulig pensjon i fremtiden.

Vil du vite mer om pensjon?

Ta gjerne kontakt med en av våre mange rådgivere i Vital eller DnB NOR overalt i hele landet:

- på SMS: Skriv <OTP> og send til 2030
- på telefon 815 35000 (OTP kundesenter)
- på internett vital.no/otp

Vital er pensjonsspesialisten



Sven Kristian Askeland
Vital Forsikring
Vassbotn 11, Forus
4313 Sandnes
Telefon 51 67 90 48
Mobil 90 17 19 71
sven.k.askeland@vital.no



Ingbjörg Knutsen
Vital Forsikring
Vassbotn 11, Forus
4313 Sandnes
Telefon 51 67 90 45
Mobil 91 32 29 32
ingbjorg.knutsen@vital.no



Tord Tøsse
Vital Forsikring
Vassbotn 11, Forus
4313 Sandnes
Telefon 51 67 90 42
Mobil 91 64 05 04
tord.tosse@vital.no



Den verdenskjente økonomen, forfatteren og futuristen John Naisbitt er en av de viktigste foredragsholderne på årets AquaVision-konferanse. Fem dager etter sitt besøk i Stavanger skal hans nye bok lanseres i New York – og forsøke å følge opp mega-suksessen "Megatrends 2000". Næringsforeningen i Stavanger-regionen er en samarbeidspartner og formidler billettsalg til foredraget.

Sjømat-topper i stim til Stavanger

I september samles den internasjonale havbruksindustrien i Stavanger. AquaVision-konferansen 26.-27. september er stedet der beslutningstakere i og rundt denne hurtigvoksende bransjen legger strategier for veien videre.



Tekst: Jan Soppeland, daglig leder Blue Planet

Årets AquaVision er den sjette i rekken. Annet hvert år siden 1996 har ledere fra oppdretts- og sjømatbransjen satt hverandre stevne i Stavanger. Hittil har det vært Nutreco og deres datterselskap Skretting som har invitert. Fra og med i år er det den Stavanger-baserte nettverksorganisasjonen BluePlanet som leder partnerskapet bak den internasjonale konferansen.

Tittelen "Strategies for sustainable aquaculture" røper mye om innholdet. På AquaVision-konferansen samles en industri som er i kraftig vekst – og som erkjenner at dette krever både strategier og løsninger som ivaretar bærekraft.

GLOBALISERINGS-GURU

Den mest profilerte foredragsholderen er John Naisbitt. Den amerikanske økonomen medvirket sterkt til å introdusere ordet globalisering i dagligspråket vårt, som følge av den internasjonale bestselleren "Megatrends 2000".

Naisbitt har gjennom mange år demonstrert en egen evne til å spå utviklingen i global handel og økonomi, og er derfor en av verdens mest etterspurte foredragsholdere. De siste årene har han arbeidet med en oppfølger til "megatrends". Denne boken får tittelen "Reset your thinking and see the future", og skal lanseres i New York fem dager etter at publikum på AquaVision har fått en forsmak.

Selv om oppdrett og sjømat er en fellesnevner for temaene som belyses under AquaVision, vil svært mange av foredragene være relevante for internasjonal næringsvirkosomhet generelt.

BREDT PROGRAM

Betydningen av omdømme, finansiell styrke og evne til restrukturering og nyskaping er viet stor oppmerksomhet. Mer spesifikt for næringen er likevel den avsluttende sesjonen om sjømat og helse. Blant foredragsholderne er den meget anerkjente Harvard-professoren Eric Rimm, som er en av verdens fremste eksperter på sammenhenger mellom kosthold og folkehelse.

Ellers rommer talerlisten alt fra fiskeriministre, økonomiprofessorer, analytikere, handelsekspertene og ledere fra globale miljøorganisasjoner til konsernsjefer fra verdens ledende selskaper i hele verdikjeden knyttet til sjømat fra oppdrett. For mer informasjon se www.blueplanet.no

VAKKER I KROPP OG SJEL MED

PILATES

ATHA YOGA tilbyr nå timer i Pilates - en treningsform som har erobret verden med sine enkle og effektive øvelser. Pilates styrker kjernemuskulaturen og gir styrke, ro og en vakrere holdning etter kun få timers trening. Hver torsdag kl 18:30.

ATHA YOGA ble etablert for 1 år siden og har en god og variert timeplan med yogatimer tilpasset ulike nivåer. For bedriftsavgifter - ta kontakt for uforpliktende tilbud. For mer info, besøk oss på WWW.ATHAYOGA.NO

ATHA YOGA AVALDSNESGT 95 T 9164 6677 POST@ATHAYOGA.NO



ATHA YOGA

Internett, server og sikkerhet.

Smarte løsninger. Så får du gjort mer av det du tjener penger på.

Hesbynett as • telefon 51 53 20 53 • www.hesbynett.no

HESBYNETT

PRICEWATERHOUSECOOPERS 

*Kostnadseffektiv revisjon
Bedriftsrådgivning
Generasjonsskifte
Risikostyring
Juridisk bistand
Skatterådgivning*

PricewaterhouseCoopers DA
Forus Atrium
Postboks 8017
N-4068 Stavanger
Telefon 02316

<http://www.pwc.com>

Nye markeder?

**La ikke språket
bli en hindring!**

www.comprendo.no

- **Oversettelse – teknisk, juridisk, medisinsk m.m.**
- **Tolking – konferanser, bedriftsbesøk m.m.**
- **Språkvask og korrektur**


COMPRENDO
Språktjenester

Comprendo AS
Støperigaten 16 B, 4014 Stavanger

Telefon 4000 1898

Nytt prosjekt - Med Matfylket på menyen



Matfylket Rogaland har blitt et etablert og kjent begrep over hele landet. Serveringsbedriftene er et viktig ledd i å føre Matfylket videre og skape dynamikk og nytenkning. Meny og råvarebruk på Stavangers serveringsbedrifter bør gjenspeile at bedriften ligger i Matfylket Rogaland. En økende tilgang på lokale råvarer og produkter av høy kvalitet gir kokkene og kjøkkensjefene mulighet til å presentere menyer som er unike for byen, fylket og landsdelen.

Samarbeid for sentrum ønsker å skape en arena for økt bruk av lokale spesialiteter og lokalprodusert mat på byens restauranter og serveringssteder.

Denne typen arbeid skaper også en unik markedsføring av lokal produsert mat.

Fra Gladmat Festivalen 2005

MÅLSETTING

Målet er å bli Norges mest nyskapende og opplevelsesrike matby innen 2008, ved å øke bruken og kunnskapen om lokalprodusert mat og råvarer ved regionens serveringsbedrifter.

Halvor Hedenstad vil sammen med daglig leder i Gladmat, Sigve Skretting være faglig ansvarlig for gjennomføring frem til 2008.

HOVEDAKTIVITETER

1. Kartlegge og vurdere dagens tilbud og kunnskap om lokale råvarer hos kjøkkensjefene i Rogaland.
2. Skape arenaer der ansatte i serveringsbedriftene møter produsenter og blir mer kjent med regionens utvalg av råvarer/produkter.
3. Heve kompetansen og kunnskapen til lokalprodusert mat hos serveringsbedriftene via kurs, oppfølging og besøk hos ulike produsenter.
4. Vurdere hver enkelt serveringsbedrift og skape et "merkesystem" for de bedrifter som øker sin benyttelse av lokalprodusert mat.
5. Utvikle et merkesystem og kvalitetssikre serveringsbedriftene.

Matfylket



JÆREN HOTELL

*På Jæren
har me knollar
i suppa for
å få fleire glupe
kurs- og
konferansegjester*

Jæren Hotell
Solhøgda 3, 4340 Bryne
Telefon 51 77 11 00
www.jarenhotel.no
booking@jarenhotel.no

DET JÆRSKE KJØKKEN - BYR PÅ LOKALE RÅVARER OG REINE SMAKAR

*Gni steika inn med salt og pepper. Finhakk merian, sar
sille. Bland urtene med honning og senap. Smør honni
steika. Legg steika på rist over ei langpanne med
egge.*

Potet- og sellerisuppe med sprøtt bacon er eit knasande godt eksempel på poteta sine grenselause gastronomiske moglegheiter. Legg du kurs- og konferansar til Jæren Hotell er dette ein av rettane me er stolte av å kunna servera deg. Ein oppvikkar for knollen.

Ring Monica på telefon 51 77 11 27, eller Grethe på 51 77 12 23 for prisar og meir informasjon, eller sjekk www.jarenhotel.no

DET JÆRSKE KJØKKEN



BERGEN

MANDAG
5 AVGANGER



BERGEN

TIRSDAG
5 AVGANGER



BERGEN

ONSDAG
5 AVGANGER



BERGEN

TORSDAG
5 AVGANGER



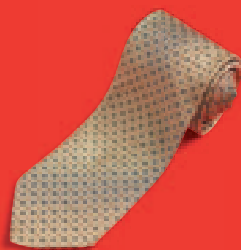
BERGEN

FREDAG
5 AVGANGER



BERGEN

LØRDAG
1 AVGANG



BERGEN

SØNDAG
3 AVGANGER

GOD FORRETNINGSSANS

STAVANGER - BERGEN FRA 195,- ÉN VEI INKL. SKATTER OG AVGIFTER

norwegian.no

Alle priser gjelder én vei og er inkludert skatter og avgifter. På enkelte dager og avganger kan det være få eller ingen ledige plasser til annonsert pris. Sjekk vår lavpriskalender. Bestill på www.norwegian.no eller SMS. Ved bestilling på telefon 815 21 815, hos ditt reisebyrå eller hos Narvesen, tilkommer et servicehonorar. Spesielle betingelser gjelder. Antall plasser er begrenset. Medfølgende barn t.o.m. 15 år får rabatt. Forbehold om pris-, regel-, avgifts- og valutaendringer.

Styrekandidater

Velger dere nytt og annerledes til styret?

Nytt lovverk bringer nye utfordringer inn i styreverommene. Dette stiller andre krav til kvaliteten og kompetansen i styresammensettingen. Har dere allsidig kompetanse i styret? Eller er det på tide å skifte ut noen av de gamle traverne?

INNOVASJON
NORGE

Innovasjon Norge har
høyt kvalifiserte
styrekandidater i databasen.
Søk på vår nettside:
www.innovasjonnorge.no

eller ta kontakt med
Innovasjon Norge
rådgiver Elna S. Johnsen
telefon 51 54 51 11
eljoh@invanor.no

Søk i et mangfold av styrekandidater!

Et godt styre er en viktig ressurs for
ledelsen og hele virksomheten. Styret skal
sette krav, se fremtidens muligheter og
tilføre kompetanse som bedriften trenger.
Et riktig sammensatt styre består av
ulikheter som utfordrer og
utfyller hverandre.



NHO Rogaland har
topp kvalifiserte
styrekandidater i
styrestallen, les mer:
www.nho.no/rogaland

eller ta kontakt med
NHO Rogaland
regiondirektør
Bjørn M. Stangeland
telefon 51 84 13 17
bjorn.m.stangeland@nho.no



Connie Hadland – Daglig leder – base Innovasjon Norge

Connie har en spennende bakgrunn som leder, nå i Stavanger Parkeringsselskap. Hun har styrt store endringsprosesser i ulike bedrifter og liker å ha innflytelse. Med ledelsesansvar innen økonomi, marked og produksjon i bedrifter i kraftige omstillinger, fikk hun trening med å håndtere media i med- og motgang. Formidling og deling av kunnskap er en av hennes styrker, noe hun utøver med entusiastisk energi og raushet. Connies erfaring og kompetanse blir brukt i mentoringprogram knyttet til AFF og UiS.



Olav Tegle – Bedriftsrådgiver – base Innovasjon Norge

Olav har foretatt et kvantesprang i sin yrkesmessige karriere – fra bonde til teknolog. Et sprang han selv ikke opplever som stort, fordi han i sin helhetstenkning er opptatt av så vel de myke sidene av driften som de tekniske utfordringene. Olavs styrke ligger i tverrfagligheten mellom landbruk, økonomi og forretningsutvikling. Her har Rogaland en kapasitet innen foredling av råvarer og optimalisering av drift. Egenskaper som preger Olavs tenkning er den systematiske logikken i pragmatiske beslutninger.



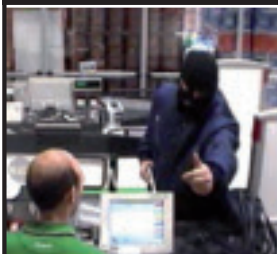
Elle-Vicki Ødegaard – Senior Ingeniør – base Innovasjon Norge

Elle-Vicki har et godt språkøre og mestrer nederlandsk, engelsk, fransk og tysk. Hun har et ønske om å bidra i selskaper med internasjonal orientering, gjerne et teknologiselskap i en produktutviklingsfase. Hun er i dag ansatt i AkerKværner Elektro og har lang erfaring fra nybygg, modifikasjoner og drifts- og vedlikeholdsprosjekter for oljeselskapene. Elle-Vicki har opparbeidet seg en fremstående evne til å fange opp komplisert informasjon og vise løsninger med klarhet og innsikt.

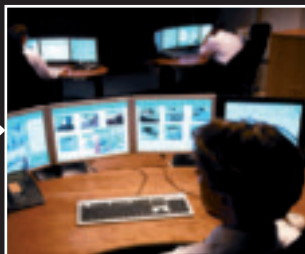
Tradisjonell kameraovervåkning er utgått på dato!

www.blest.no

Nyhet! NorAlarm LIVE bilderoverføring gjør det mulig å få live-bilder inn til vår FG-godkjente alarmstasjon. Du får "ekstra personell" på jobb -24 timer i døgnet – noe som gir de ansatte ekstra trygghet ved truende situasjoner.



Ved faretruende situasjoner, mottar vår alarmstasjon live bilder og det blir umiddelbart iverksatt nødvendige tiltak.



Ved reelle situasjoner blir all informasjon overført til politiet. De får full kontroll over situasjonen og grunnlag for å treffe riktige tiltak.



Et ran eller en tilsvarende traumatisk situasjon vil i de aller fleste tilfeller føre til angst, usikkerhet og sykefravær i bedriften. Det er ledelsens ansvar å iverksette forebyggende HMS og sikkerhetstiltak som skal verne og sikre både ansatte og verdier!

NorAlarm bildeoverføringstjeneste:

- Trygghet for de ansatte, aldri alene på jobb
- Live bilder inn til vår alarmstasjon
- Alltid personell fra NorAlarm som følger med 24 timer i døgnet, 365 dager i året

- Respons og utrykning – riktig type utrykning til hver hendelse
- Unngår falske alarmer
- Komplett svinnekontroll
- Erstatte kostbare vekterkontroller

Ta direkte kontakt med Salgsjef Mikke Staahl på tlf: 93 80 39 96 eller m.staahl@noralarm.no for mer opplysninger.

Et lite merke med stor verdi!



onix
kranportalen

onix
sertifikatbanken

onix
vedlikehold

onix
personell

Smarte løsninger med fokus på ditt fag. Les mer på www.onix.no.

Onix as_Vassbotnen 15_4313 Sandnes Tlf +47_51639360 Faks +47_51639379



Kluge Advokatfirma DA

Kluge har gjennom mange år bygget opp særlig kompetanse innen de rettsfelt som er særlig aktuelle for de virksomhetsområder som står sterkt i Stavangerregionen. Vi har således betydelig erfaring i å bistå aktører innen havbruksnæringen.

Kluge er med i nettverksorganisasjonen BluePlanet, som er et nasjonalt initiativ med global rekkevidde og som har sitt utspring i det sterke havbruksmiljøet i Stavanger. Bak denne organisasjonen står alt fra verdens ledende oppdrettsselskap til viktige leverandører av et bredt spekter av utstyr og tjenester. Vi er en av dem.

Gjennom tverrfaglig samarbeid med andre bransjeaktører har vi tillegnet en generell kunnskap innen havbruksnæringen som basis for vår juridiske rådgivning.

For mer informasjon, se vår hjemmeside www.kluge.no

KLUGE

Buffet 2006

- En frodig møteplass

Matmessen Buffet 2006 ble en vellykket og stor mønstring. Messen ble arrangert i Stavanger 23. – 25. mars og besto av fire hoveddeler - Norgescup, utstilling, konferanse og kveldsarrangementer.



Tekst: Andreas Kværne Hansen
Foto: Eric Johanness/BITMAP

Det er mange positive krefter i Stavanger innen måltidsnæringen. Norges Kokkemesteres Landsforening, Stiftelsen Gastronomisk Institutt, Fagforum for Mat og Drikke, NHO Reiseliv, Stavanger Forum og Universitetet i Stavanger representert ved Serviceforum serverte nylig en Buffeten for Norges mat- og reiselivsmiljø. Studentene ved Norsk Hotellhøyskole sto for gjennomføringen av banketten.

Årets Buffet hadde et omfattende og innholdsrikt program, med inspirerende innspill og gode faglige oppdateringer. Buffet og Serviceforum er unikt fordi vi kan by på en helhetlig opplevelse. Uansett

bransje og yrke trenger vi faglig påfyll for å henge med, og derfor la vi opp til et omfattende program hvor kjøkkensjefer, produsenter, ledere og mellomledere innenfor hotell/restaurant/reiseliv var målgruppen. I tillegg til felles foredrag, kunne deltakerne velge de foredragene de ønsket gjennom tre parallelle dybdeseminarer: Måltidsløsninger, Rekruttering og Norsk mat.

Samarbeidet mellom Buffet og Serviceforum har gjort det mulig å knytte tettere bånd mellom hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen. Siden næringen stadig er i vekst, er det viktig at bransjene kan lære å "snakke sammen", sier markedsføringsansvarlige for Serviceforum Kristine F. Peersen og Hege L. Larssen. Nytenkning og nærere samarbeid vil fremme utnyttelsen av servicebransjen i framtiden.

UTSTILLING

Nytt av året på utstillingen var egen avdeling for vin og brennevin, kokketeater med Gastronomisk Institutt og fem nisjeprodusenter, samt utdeling av Gladmat sin pris "Årets matformidler".

MatPrat ble Årets matformidler 2005

Opplysningskontoret for kjøtt og MatPrat ble kåret til Årets matformidler 2005. Det var en stolt direktør Helle Hexeberg som tok i mot prisen.

SERVICEFORUMBANKETTEN

Med innslag av det "typiske norske", ble norsk mat hyllet på årets Serviceforum bankett. Etter årlig tradisjon har denne banketten vært et naturlig samlingspunkt etter en lang dag med mange inntrykk.

Ønsker du mer informasjon om årets Buffet, så finner du bilder og videofilm fra Norgescup og utstilling på www.buffer.no.

20 foredragsholderne hadde innlegg på Buffet 2006. Disse var blant annet Per Roskifte, konserndirektør i Norgesgruppen, Harald Osa i samarbeid med Tuftegeneral Erik Thorstvedt og Kai Simon fra Tufte IL, Torleif Høyvik, daglig leder i Bølgen &

Moi, Dag Terje Solvang fra Gastronomisk Institutt, Runar Døving, Forsker ved Statens Institutt for forbruksforskning og Bodil Nordjore, Matkulturprisvinneren 2005.

Nye luftveier i Norge

Bjørn Kjos møter folk med et stort smil. Et kjempestort smil. Med streikende konkurrenter i friskt minne kan han gjerne smile...



Tekst: Trude Refvem Hembre
Foto: Markus Johansson/BITMAP

Norwegian Air Shuttle ASA, Norwegian, satte nemlig rekord i mars med 375.079 passasjerer, en økning på 81% i forhold til fjoråret.

Adm. direktør Bjørn Kjos i Norwegian mener Norge har et skyhøyt avgiftsnivå på flybilletter.

- Våre politikere har gjennom sin distriktspolitikk skapt næringsutvikling ute i våre regioner. Dette har skjedd takket være gode etableringsvilkår, men også takket være luftfarten. Norge er et kupert land med lang kystlinje og dyrt veinett.

Flyselskapene har derfor en viktig misjon som transportør av mennesker og gods, for å bidra til god og lønnsom drift av virksomheter over hele landet, sier Kjos.

VERDENSMESTERSKAP I LOGISTIKK
Bjørn Kjos sier nordmenn er veldig flinke til å jobbe, og de er krevende kunder. Derfor tror han nøkkelen til Norwegians suksess har vært å gjøre systemet så effektivt som mulig. - Jeg pleier å si at det å drive et flyselskap er som å drive verdensmesterskap i logistikk. Vi har 7.400 passasjerer pr. ansatt - det er omtrent det firedobbelte av de tradisjonelle flyselskapene, sier han stolt.

Hva er oppskriften på Norwegians' suksess, og hvordan kan man lykkes i et kre-

vende marked med sterkt fokus på kostnadseffektivitet særlig med tanke på de prognosene vi har for norsk lønnsvekst?

- Mange gode folk rundt meg er det viktigste, kommer det kontant fra Kjos. For å kunne drive et flyselskap i Norge med dagens tøffe konkurranse, må vi i Norwegian fokusere på kostnader. I tillegg har vi flat organisasjonskultur. Noe som gjør beslutningsprosessene enkle og direkte. Faktisk har vi ikke flere i administrasjonen nå enn da vi startet opp. Det norske folk skjønte at det å ha en monopolist, var ikke hensiktsmessig. I 2002 var Norge dyrest i verden. Det kostet like mye å fly Oslo-Bodø som hele verden rundt, sier Kjos og slår ut med armene for å understreke dette paradokset. - Fyll flyene, de går likevel! Et tomt sete er en tapt



Fra 2. mai 2006 vil Norwegian ha fem daglige avganger fra Stavanger til Bergen til en minstepris på kr 195. Kjos understreker at dette er en typisk rute hvor næringslivet må være med.

inntekt, pleier vi å si. Hemmeligheten ligger i å få flyet mest mulig i lufta, og minst mulig på bakken. Vi er nå 10 timer i døgnet i lufta, men målet er 12, sier Kjos målbevisst.

Norwegian skal gjennom effektiv drift og lave priser gi alle folk som bor i Norge muligheten til å reise med fly. Dette skal oppnås gjennom et konkurransedyktig rutetilbud, lave priser, og høy relevans og kvalitet i leveransen, står det å lese på selskapets hjemmeside.

ALLE SKAL HA RÅD TIL Å FLY

Du er utdannet jurist, og har som advokat møterett i høyesterett. Hva er det som motiverer deg til å jobbe innen luftfart?

- Det er fryktelig artig å fly folk inn og ut og rundt i Norge! Det er også

Norwegians visjon: Alle i Norge skal ha råd til å fly. Gode medarbeidere motiverer meg også, og glade kunder.

Hvilke trender tror du vi vil se framover i luftfarten?

Utrolig vanskelig å si, svarer Kjos. Det kommer til å bli en spennende utfordring. Vi kan ikke bare avgrense oss til Norge. Jeg tror luftfarten går samme vei som skipsfarten – den kjenner ingen grenser. Norge vil mangle menneskelige ressurser. Derfor tror jeg vi vil se en sterkere arbeidsinnvandring mellom landene. Norwegian driver i en konkurranseutsatt næring, og vi må derfor bli superavansert på den digitale fronten.

NY RUTE STAVANGER-BERGEN

Norwegian startet i 2002 fem innenlandsruter mellom Oslo og Stavanger, Bergen, Trondheim, Tromsø. Nå har Norwegian ca 74 ruter hvorav 10 innenlands og 64 utenlands. Selskapet har ca 600 ansatte og 18 Boeing 737-fly med, hvert med 148 seter. I fjor fraktet selskapet 3,3 millioner passasjerer. Fra 2. mai 2006 vil Norwegian ha fem daglige avganger fra Stavanger til Bergen til en minstepris på kr 195. Kjos understreker at dette er en typisk rute hvor næringslivet må være med. - Da ligger det klart for flere utenlandsruter fra Stavanger, avslutter Kjos med et aldri så lite utfordrende smil til Næringsforeningens utsendte.

Mattrygghet og matskandaler - hvem må betale ?

Matloven fastslår det selvsagte – nemlig at det er ulovlig å selge mat som ikke er trygg. Den siste tiden har imidlertid vist oss at utrygg mat er et høyst aktuell problem både for matprodusenter og forbrukere. Hvem må ta regningen?



Tekst: Sigrun Sagedahl, partner
ProJure Advokatfirma DA
Foto: www.fotobase.no / Olav Garborg

ET TENKT EKSEMPEL

Vi kan tenke oss at bedriften "KYL-LING" har produsert 40 tonn marinert kyllingfilet. Så blir flere personer som alle har spist kyllingfilet syke og Mattilsynet retter pekefingeren mot "KYL-LING". Bedriften pålegges å trekke hele partiet fra markedet fordi Mattilsynet mener kyllingfileten kan inneholde bakterier og være årsak til sykdommen. En meningsmåling viser i tillegg at omdømme raser nedover, og salget av andre produkter fra KYLLING går trått.

Etter mange prøver finner man ut at krydderet som er brukt i den marinerte kyllingen inneholdt farlige bakterier, og at dette mest sannsynlig er årsaken til at folk har blitt syke. Kyllingfileten må kastes. KYLLING har kjøpt krydderet av en liten familiebedrift som har importert krydderet fra Asia. KYLLING betalte kr. 7.000 for krydderet.

Kan KYLLING kreve erstatning av den lille importøren ?

SKYLDANSVAR

Importøren kan bli ansvarlig etter det såkalte "skyldansvaret" – dvs. at den som på uaktsom måte påfører andre en skade blir erstatningsansvarlig. Kan man føre bevis for slik uaktsomhet, så skal KYL-

LING i utgangspunktet ha "full erstatning" for den skaden KYLLING er påført.

KJØPSRETTLIG ANSVAR

Men hva hvis familiebedriften ikke opptrådte uaktsomt – at man ikke kunne bebreide dem for noe. Er det ikke da urimelig om en liten familiebedrift skal bli ansvarlig overfor den store produsenten KYLLING, særlig siden kjøpesummen for krydderet var så lav og konsekvensen så stor som i vårt eksempel?

Aller først må det konstateres at produktansvarsloven ikke gjelder mellom næringsdrivende.

Forholdet mellom KYLLING og familiebedriften reguleres derimot av kjøpsloven. Det avgjørende blir derfor om krydderet har en kjøpsrettslig mangel.

Ifølge kjøpsloven skal salgsgjenstanden (hvis ikke annet er avtalt) passe for det formål en slik ting vanligvis brukes til (§ 17). Krydder som inneholder bakterier som gjør krydderet farlig å bruke i foredling av matprodukter, vil derfor som utgangspunktet ha en kjøpsrettslig mangel. Kjøpsloven fastsetter videre at kjøperen kan kreve erstatning av selger hvis salgsgjenstander har en mangel, med mindre mangelen er en hindring utenfor selgers kontroll. Ansvar etter kjøpsloven § 40 jf § 27 blir ofte kalt "kontrollansvaret".

Kjøpslovens er uklar på hva som menes med hindring "utenfor hans kontroll". Leser man bare lovteksten, så kan man sitte igjen med et inntrykk av at kontrollansvaret er det samme som skyldan-

svar. Av forarbeidene fremgår det imidlertid at man skal vurdere "utenfor hans kontroll" mer objektivt. Det er altså ikke noe vilkår for kontrollansvaret at selgeren kunne eller burde ha oppdaget mangelen. Det kjøpsrettslige kontrollansvaret gjelder også for skjulte mangler. Det avgjørende er om mangelen ligger innenfor eller utenfor det selgeren rent objektivt har kontroll over.

Hvis man rent objektivt må anta at det var mulig å få tak i krydder uten disse bakteriene på avtaletidspunktet, så er det sannsynlig at forholdet vil komme inn under kontrollansvaret selv om importøren ikke kunne ha oppdaget mangelen uten omfattende undersøkelser.

(Det er viktig å gjøre oppmerksom på at enhver sak må vurderes konkret, og at en sak kan ligge slik an at kjøperen er vel så nær som selgeren til å kjenne til eventuell risiko / matvaretrygghet. Domstolen foretar ofte en rimelighetsvurdering.)

Hva kan familiebedriften bli ansvarlig for?

I forarbeidene til kjøpsloven uttalte departementet at det var naturlig å begrense det kjøpsrettslige ansvar til skade på selve det solgte produktet (altså krydderet) og andre ting som står i nær fysisk og funksjonell sammenheng, og som har et omfang som er pårekkelig. Tap utover dette kunne bare kreves hvis det forelå skyld hos selger.

Etter kjøpsloven § 40 (2) omfatter kontrollansvaret bare direkte tap. Indirekte tap kan bare kreves erstattet hvis mangelen eller tapet skyldes feil eller forsøm-



Den fiktive bedriften KYLLING må trekke sitt produkt fra markedet, etter pålegg fra Mattilsynet. Bakterien viser seg å være i krydderet og ikke i kjøttet. Hvem har skyldansvar og hvem må ta regningen?

melser fra selgeren (skyld), eventuelt hvis varen avviker fra det som er tilsikret av selger. (§ 40 2, ledd).

Forutsatt at familiebedriften ikke var uaktsom – hva kan KYLLING kreve erstatning for ?

Kjøpsloven §67 trekker opp grensen mellom direkte og indirekte tap, men formuleringen er også her uklar. Tap som følge av at en råvare (krydderet) skader de gjenstander som blir produsert i virksomheten (kyllingfilet) er etter mitt syn direkte tap. Dette må anses uttrykkelig avklart i Rt. 2004 s. 675. – Saken ble avgjort med dissens 3-2. De to høyesterettsdommere som stemte mot ansvar mente at et slikt ansvar falt utenfor kjøpslovens mangelansvar, og at det derfor måtte kreves vanlig uaktsomhet.

Konklusjonen er derfor at KYLLING kan kreve erstatning både for det ubrukelige

krydderet, og for tapet pga at 40 tonn marinert kylling måtte trekkes tilbake. I tillegg kan det være aktuelt med andre direkte omkostninger – undersøkelser, frakt osv. Tap bedriften lider som følge av omdømmeproblematikk, anser jeg imidlertid som indirekte tap som ikke kan kreves erstattet uten at det foreligger skyldansvar.

Kjøpsloven (§ 70) inneholder en lempningsbestemmelse, men når denne vil slå inn, er usikkert. Jeg vil derfor anbefale bedrifter å forsøke å regulere sitt ansvar i salgsavtalen. Man kan for eksempel avtale at erstatning maksimalt skal settes til kjøpesummen. (Grov uaktsomhet kan man ikke "avtale seg bort fra".)

ANSVAR OVERFOR FORBRUKER

Ansaret overfor forbrukere reguleres av produktansvarsloven. Blir en forbruker skadet av et matprodukt, kan han ha krav

på erstatning av 'produsenten' hvis matproduktet ikke tilfredsstiller den mattrygghet som man med rimelighet kunne forvente. Det er et absolutt vilkår at det er sannsynliggjort hvilket matprodukt/hvilken produsent som er skyld i skaden. Den som krever erstatning, må videre være påført en varig skade og/eller økonomisk tap for å kreve erstatning. 'Tort og svie-erstatning' kan man bare få hvis produsenten har vært grov uaktsom – og det skal svært mye til.

I vårt eksempel ville forbrukeren kunne kreve erstatning både av familiebedriften som importør av krydderet, og KYLLING som produsent av det ferdige produktet. En produsent kan ikke "avtale seg bort" fra sitt ansvar etter produktansvarsloven. Det følger direkte av loven. Men det er jo mulig å tegne forsikring....

Regelverk for matbransjen

Matbransjen har et omfattende regelverk å forholde seg til med matloven og tilhørende forskrifter i spissen. Matloven gjelder for hele næringskjeden – fra "jord/fjord til bord". Regelverket er internasjonalt (EU-basert), omfattende og derfor komplisert.

ProJure jobber aktivt med å øke egen og matbransjens kompetanse om mattrygghet, og har blant annet gitt innspill til NCE Mat-søknad (se artikkel side 34), og andre matfaglige fora. De mener at å behersker samspillet mellom tekniske, biologiske og juridiske disipliner gir et stort konkurransefortrinn.



Knut Jørstad og Ståle Melvær presenterer systemet Trace Tracker.

Det norske selskapet TraceTracker som ble stiftet i Stavanger, er ledende på sitt felt i det globale markedet. Varen de leverer er matvaresikkerhet. TraceTracker har utviklet en programvare som kan spore matvaren du kjøper i butikken helt tilbake til ingrediensene i fôret.

Norsk selskap skal øke den globale matvaresikkerheten



Tekst tilrettelagt av : Katrine Mathiesen
Foto: Ivar Oftedal

TraceTracker ble født etter at Skretting i Hillevåg, som verdens største produsent av fiskefôr, så et behovet for et slikt system. De utfordret Melvær&Lien Idé-entreprenør som hadde en person i nettverket sitt som var avgjørende for å få prosessen i gang. Det var Knut Jørstad. Han har jobbet med nettsentrert næringsutvikling siden internett oppsto i 1993. Han arbeidet blant annet i Oslonett, som senere ble Scandinavia Online. Han var og en av InfoStreams grunnleggere, som i 2000 ble solgt for 500 millioner dollar. Jørstad ble en av grunnleggerne av TraceTracker, og er i dag styreformann i selskapet.

- Fordelene med TraceTrackers system "Global Traceability Network" er mange, både for forbrukere og produsenter.

Dersom det for eksempel oppdages salmonella i en matvare, kan resten av produksjonsserien fjernes fra markedet med kirurgisk presisjon, og dermed hindre at flere blir syke, sier Knut Jørstad.

Systemet gjør det lettere for alle ledd i kjeden å finne fram til kilden, og produsenten slipper å slakte ned hele besetninger unødige.

- En slik sporbarhet er ikke bare med på å beskytte troverdigheten til matvarebransjen. Den kan også påvirke et helt lands konkurransedyktighet i eksportmarkedet. Tenk bare på situasjonen rundt den russiske boikotten av norsk laks, legger Jørstad til.

FINNER INTELLIGENT OG TÅLMODIG KAPITAL BARE I STAVANGER

Da Pilotsystemet til TraceTracker ble utviklet i samarbeid med Skretting i Stavanger, var ikke bare det på grunn av Skrettings geografiske plassering. Ifølge Oslomannen Knut Jørstad er Stavanger-regionen den eneste i landet hvor man

finner intelligent og tålmodig kapital.

- I Oslo er miljøet for IT-investeringer dårlig. Kapitalen der er rask og flyktig. Men Stavanger har dynamiske penger og investorer som er kompetente nok til å forstå komplekse forretningssystemer når de får dem presentert, sier Jørstad.

- Spesielt i en oppstartsfase er det vanskelig å få folk til å investere, og det er bare i Stavanger-regionen det har vært mulig å få dette til. Jeg tror det er på grunn av det dynamiske næringslivet som finnes her, innenfor blant annet oljebransjen og shipping.

Forretningsutvikler Ståle Melvær i Melvær&Lien Idé-entreprenør stemmer i:

- Jeg tror også det har med den nedarvede jærsketålmodigheten og arbeidssomheten å gjøre. På disse kanter har gründerne lært av erfaring at langsiktighet lønner seg.

Investorene som skjønnte potensialet da TraceTracker ble født, var Melvær&Lien Idé-entreprenør, Ådne Kverneland, Leif Søfting og Alf Inge Håland.

BIDRAR I KAMPEN MOT FUGLEINFLUENSA

TraceTracker kan vise seg å bli viktig i kampen mot fugleinfluensaen. Selskapet jobber i dag med å utvikle en spesialversjon av systemet for å håndtere en potensiell fugleinfluensapandemi. Et nettverk stilles til disposisjon der forskere over hele verden legger inn informasjon fra prøver tatt av fugler. Endringer i utbredelsen vil således oppdages, og dermed gjøre det mulig å beregne hvor en eventuell pandemi sprer seg geografisk. Det er viktig for å stanse spredningen og sørge for en solidarisk fordeling av de få vaksinene.

STADIG FLERE OG STØRRE KUNDER

Selskapets hovedkontor er i Tyskland, med kontorer ellers i Europa, USA, Canada og Østen. Stadig flere betydningsfulle selskaper danner en kundeliste. BASF som er verdens største kjemiprodusent er den nåværende største kunden og partneren. SAP, verdens største leve-

randør av programvare til forretningslivet, har gjort TT til en av sine viktigste strategiske partnere i 2006.

Også verdens fjerde største matvareprodusent, CP i Thailand, har begynt å bruke Global Traceability Network på noen av sine produkter. Ambisjonen er klar:

– TraceTracker skal bli den globale bransjestandarden for sporbarhet. Målet er allerede innenfor rekkevidde, sier styreformann Knut Jørstad.

– Det er utrolig utfordrende og inspirerende for Melvær & Lien Idé-entreprenør å være med på å tenke så store tanker. Det er viktig å tenke stort tidlig i nyskappingsprosesser, sier Melvær og legger til:

– Nå føles det imidlertid som å kjøre i 300 km i timen med strikkmotor. Vi kjenner det i magen hele gjengen.

DAGLIGVAREHANDELEN STÅR I VEIEN FOR ØKT MATSIKKERHETEN
Den tid da pris var det viktigste kriteriet

for maten man valgte, er forbi. Folk vil ha god og sikker mat, selv om det koster mer. Ifølge Jørstad er det dagligvarekjedene som står i veien for at informasjon om matvarens sikkerhet skal nå sluttbrukeren.

– Konsumentene vil ha informasjon om varen. Derfor mener jeg at verdien av informasjonen i mange tilfeller faktisk vil overstige verdien av varen. Produsentene ønsker i større grad å fortelle om sikkerheten og kvaliteten til produktet, men det er butikkjedene som bremser. Det er bare et spørsmål om tid før det blir en endring på dette området, sier Jørstad.



Med mat i tankene



Smartere mat

Fiskerinæringen vet veldig mye om internasjonale markeder og eksport som landbruket kan dra nytte av. Bildet er fra Marin Harvest, som er en pioner i oppdrett av kveite og som var blant de første til å eksportere produktet ut til et internasjonalt gourmetmarked.

Vi vil ha juice proppfull av antioksidanter, solgule egg med masse E-vitaminer og yoghurt med de viktige og riktige bakteriesyrene. Trenden viser at markedet ønsker smart og spennende mat. For å finne ut hva som vil fenge fremtidens kunder må det, i følge mat- og måltidsnæringen i Rogaland, satses bredt på forskning og utvikling. De ønsker nå å opprette et nasjonalt senter for matekspertise på Ullandhaug.



Tekst: Cathrine Gjertsen
Foto: Marine Harvest

En samlet mat- og måltidsnæring, Stavanger-regionens toneangivende utviklingsaktører og offentlige virksomheter gikk nylig sammen om en søknad om et såkalt Norwegian Center of Expertise (NCE) innen mat. Senteret ønskes etablert som en del av Måltidets Hus og kunnskapsmiljøet på Ullandhaug. Tilbakemeldingene fra Innovasjon Norge, SIVA og Norges forskningsråd, som lyste ut betydelige prosjektmidler, tyder på at regionen ikke nådde frem i første omgang. Men løpet er langt fra kjørt. Neste mulighet kommer ved årsskiftet.

LIMET

NCE-programmene skal i følge Innovasjon Norge legge til rette for samarbeid mellom aktører og sette fart på utvikling av utvalgte næringsklynger rundt om i landet.

– Et nasjonalt kompetansesenter for mat vil fungere som et lim mellom bedrifter, forskningsmiljø og universitetet. Bedriftens behov er viktigst og skal alltid ivaretas. Oppgavemessig vil bedriftene arbeide mest med det de kan best; de praktiske utfordringene, mens universi-

tetsmiljøet vil bistå med det teoretiske grunnlaget, forklarer professor i industriell økonomi ved UiS, Ragnar Tveterås.

Han tror Stavanger-regionen har store potensialer for å utvikle mat- og måltidsnæringen.

– Vi har mange store, tunge aktører i regionen, men de er allikevel noen ganger for små til å gjennomføre omfattende og avanserte utviklingsprosjekter. Skal de klare å få til noe, må de overvinne manglende interne ressurser. Det er her et ekspertisesenter kommer inn. En samlet næring og forskningsmiljø vil kunne få til ting sammen, som bedriftene enkeltvis ville hatt problemer med. Eksempler på dette er utvikling av bearbeidede produkter og større markeds- og kartleggingsundersøkelser, sier Tveterås.

LOKOMOTIVBEDRIFTER I SPISSEN

En imponerende samling av regionens matnæring ser fordelene av å samarbeide for å styrke Matfylket, nasjonalt så vel som internasjonalt. Flere av aktørene ansees som konkurrenter, men det hindrer dem ikke i å dele kunnskap og utvikle produkter sammen. Tine er en av de mange bedriftene som ser viktigheten av et regionalt matmiljø. De representerer selv et betydelig FOU-kompetanse (forsknings- og utviklingsengasjement), og ser nytten av samarbeidskonstellasjoner.

Tine kan bla. skille med prisvinnende produkter som Biola og Mana som er utviklet etter functional food prinsippet.

– Vi må selvsagt avklare våre respektive roller før vi går i gang med prosjekter, men vi i Tine er veldig positive til et utviklingsbasert regionalt samarbeid, sier FOU-ansvarlig i Tine, Johanne Brendehaug. Hun mener kunnskapsutveksling mellom landbruket og fiskerinæringen vil kunne bære frukter.

– Fiskerinæringen vet veldig mye om internasjonale markeder og eksport som landbruket kan dra nytte av. På den andre siden har landbruksaktørene betydelig kompetanse knyttet til bearbeiding og produktutvikling som den marine sektor kan lære av, sier Brendehaug.

SAMSTEMT UTVIKLING

Samspeillet mellom blå og grønn sektor om nye mat- og måltidsløsningskonsep-ter er en av fem områder som matnæringen ønsker å løfte. I tillegg vil en utvikle logistikk- og distribusjonssamarbeid og nye teknologier og prosesser for fremtidens mat, samt arbeide i grenselandet mellom gastronomi og industri, for å heve nivået på industrielt fremstilt mat. Sist, men ikke minst, ønsker aktørene å arbeide med mattrygghet og risikostyring. Et høyaktuelt tema etter E.coli-bakterien som har dominert nyhetsendringene våre i lang tid.

NCE-programmet skal bidra til økt verdiskaping gjennom å utløse og forsterke samarbeidsbaserte innovasjons- og internasjonaliseringssprosesser i næringsklynger med klare ambisjoner og stort potensial for vekst. Programmet vil tilby finansiell og faglig støtte til gjennomføring av langsiktige og målrettede utviklingsprosesser, basert på initiativ og stra-

tegier utviklet av sentrale aktører i klyngen.

NCE-søknaden fra Rogaland

– disse er med:

Fra landbruket: Gilde, Tine, Felleskjøpet, Q-meieriene, Fatland, Jærkylling, Prior, Ådne Espeland, Prima Jæren og Fjordkjøkken. Fra den marine sektor: Marine Harvest, Pan Fish, Skretting, EWOS

Innovation og Finny Sirevåg. Utviklingsaktører: UiS, Gastronomisk Institutt, Norconserv, IRIS, Fagforum for Mat- og Drikke og Biomarin Vekst. Offentlige aktører: Rogaland fylkeskommune, Stavanger-regionen Næringsutvikling, Fylkesmannen i Rogaland og Innovasjon Norge avdeling Rogaland.



A close-up photograph of a fish's mouth, likely a salmon, with a bright yellow lemon wedge placed inside. The fish's scales are wet and glistening, and its eyes are visible. The text "MATFYLKET." is overlaid in a purple serif font on the lemon wedge.

MATFYLKET.

I nærmere 17 år har vi kalt oss Matfylket Rogaland, men etter at Petter Nome i NRKs Frokost TV nylig viste et innslag fra årets matmesse Buffet 2006, utbrøt han: – Jeg ante ikke at Stavanger hadde noe med mat å gjøre.



Tekst: Randi Øglænd
Foto: Eric Johanessen/BITMAP

Rosenkilden inviterte åtte personer til en samtale om våre matfaglige ambisjoner. Alle har arbeidet med og engasjert seg i mat og matproduksjon i regionen.

Rogaland er ikke det eneste fylket i Norge som kaller seg et matfylke med mat som satsingsområde i sine næringsstrategiske planer. Hva gjør Rogaland til et matfylke foran andre fylker i Norge?

HW – Det er nå 16 år siden vi begynte å kalle oss Matfylket Rogaland. Matfylket skulle ha fokus på næringsutvikling. Vi ville synliggjøre alle aktørene og heve den matfaglige satsingen. Ingen andre fylker i landet har så mange aktive og dyktige aktører innen dette området som Rogaland. Faktisk skal vi nå slutte å kalle oss Matfylket Rogaland og kun bruke MATFYLKET. Punktum. Det er ikke for ingenting at Arne Brimi en gang sa at dersom han ikke hadde vært fra der han er fra, så ville han ha vært fra Rogaland.

JS – Mener du at vi kan kalle oss Matfylket på grunn av kvantitet, eller på grunn av kvaliteten på produktene aktørene leverer?

HW – Begge deler.

SS – I tillegg står den matfaglige kom-

petansen samlet, med nærhet til miljøet. Det er en stor fordel. Som vil bli enda tydeligere når vi nå får etablert Måltidets Hus på Ullandhaug. Gladmat Festivalen er en viktig aktør i dette bildet. Den ble bygget opp med utgangspunkt i "det store norske gastronomiske eventyret". Og de som skapte eventyret var Lauritz W. Hansen og, ikke minst, Harald Osa. Osa er helt unik i arbeidet med en matstrategi i regionen. De etablerte Gastronomisk Institutt, og de har vært med på å skape en bevisst holdning til kvalitet på råvarene og på kokkens prestasjon. Ideen til festivalen kom fra Borghild Fiskå, matjournalist i Aftenbladet. Nå, syv festivaler senere, har Gladmat blitt et begrep, en godt kjent merkevare for regionen.

TB – Egentlig er jeg lei av å være en matmessig mørkemann, *men* – vi er kanskje størst i næringsmessig sammenheng men jeg savner Matfylket i hverdagen. Vi har én god slakter, men hvor finner vi de andre gode råvarene – fisk, skalldyr, grønnsaker? Vi har noen gode restauranter, men vi skulle hatt flere. Vi hadde en del gode kokker, men nå drar de til Oslo eller ut i Nordsjøen.

DTS – Jeg er enig i at vi har noen utfordringer i det daglige. Vi må ha fokus på å møte forbrukeren, og vi må være til stede i de nasjonale restaurantoversiktene.

Ja, hva kommer det av at Stavanger,

"hovedstaden" i Matfylket, ikke er representert i de nasjonale avisenes restaurantkritikker?

HH – Dessverre er Stavanger ikke kjent som en by med mange gode restauranter. Petter Nome visste ikke at Stavanger hadde noe med mat å gjøre i det hele tatt.

AD – Nome er ikke alene om å mangle kunnskap om vårt tilbud. Selv innen bransjen er det mange som ikke kjenner til matbyen Stavanger og våre mange gode restauranter. Hva kan vi gjøre for å få dekning i nasjonale medier?

TB – Problemet med matfylket er at vi begynte i feil ende, med å definere begrepet før vi var det. Dersom alle som produserer mat i hele fylket hadde hatt fokus på å levere topp kvalitet, så hadde vi vært Matfylket. Vi må gjøre oss fortjent til betegnelsen, da skriver de om oss. Kanskje vi mangler topp-restaurantene, som f.eks. Bagatelle i Oslo?

HH – Nei, det er ikke stjernestatusen som gir den gode matopplevelsen. Men avisene bør absolutt skrive om tilbudet vårt. Verken RA eller Aftenbladet har restaurantkritikker lenger.

TB – Stavanger er en liten by, vi kunne ikke skrive om og om igjen om de samme restaurantene.

Kan dere ikke skrive om restauranter i andre byer også?

SS – Eller skrive om hvor vi finner de

Samtalepartnerne

Hallvard Ween (HW) – styreformann og "far" til Fagforum for Mat og Drikke – matfaglig entusiast med sans for samarbeid på kryss og tvers.
Tore Bruland (TB) – journalist med nese for mat og drikke, matfylkets "mørkemann", med kritiske synspunkter og klare uttalelser.

Bergliot Mølster (BM) – tannlege som setter tennene i gode råvarer.

Aslak Dalehaug (AD) – travel leder for Utlivsstedenes samarbeidsorganisasjon i Stavanger (USS) som prøver å få politikerne i Stavanger til å innrømme at de har vedtatt feil skjenke-regler.

Sigve Skretting (SS) – dyktig sjef for en matfestival som for noen er et fantastisk utstillingsvindu for matfylket, og

for andre en gigantisk pølsefest.

Dag Terje Solvang (DTS) – gastronomisk direktør med stor tro på Måltidets Hus.

Halvor Hedenstad (HH) – leder for et nytt Gladmat-prosjekt med vekt på regionale råvarer i restaurantbransjen.

Jostein Soland (JS) – direktør med sans for en regional matfaglige satsing.



Deltakerne i samtalen om Matfylket er til venstre: Hallvard Ween (med ryggen til), Bergliot Mølster, Aslak Dalehaug og Dag Terje Solvang. Rett frem Sigve Skretting. På høyre side: øverst Tore Bruland, i midten Halvor Hedenstad og nærmest kamera Jostein Soland.

gode produktene, om renhold, presentasjon og kvalitet i dagligvarebutikkene? De fleste av oss går ikke på restaurant i hverdagen, men vi handler mat som vi skal tilberede hjemme.

MANGLER FORSKNING

HW – Vi sliter med at omverdenen oppfatter oss som do-ere, ikke thinkere. Vi mangler institusjonalisert forskning innen området. Men heldigvis har vi Norconserve og andre private forskningsmiljøer. Deres eksistens sikrer at vi har den nødvendige næringsmessige bredden i regionen.

DTS – Her kan Måltidets Hus få en positiv påvirkning. Det vil samle hele miljøet. Vi vil kunne gi økt kompetanse til dagligvarebransjen og opplæring til restaurantbransjen. Vi vil være en stor og viktig aktør for den profesjonelle delen av markedet. Og vi vil kunne bidra til at produsent og forbruker kommer nærmere hverandre i forbindelse med utvikling av nye produkter og testing for markedet.

HW – Det er først de senere årene vi har begynt å snakke om bredde og variasjon og om å ha kunden i sentrum. Den unge generasjon av lokale produsenter er heldigvis svært interessert i å komme nærmere forbrukeren. Sporbarhet er her et viktig stikkord.

HH – Det arbeidet som gjøres innen mat og matproduksjon må bli mer synlige for folk flest. Gladmat er et virkemiddel,

og nå har de engasjert meg til å lede et nytt prosjekt. Vår visjon er at innen 2008 skal Stavanger bli den mest spennende matbyen i Norge. Det skal vi få til ved å satse på lokale råvarer. Når noen spiser på en restaurant i byen, skal de vite at de spiser i Stavanger. Her har vi blant annet de beste rekene og det beste lammet i hele Norge. Vi skal samarbeide med eksisterende nettverk. Det er ikke viktig å fremheve sitt eget prosjekt. Det er viktig at vi sammen arbeider for å fremme Matfylket, og her spiller bl.a. Fagforum for Mat og Drikke en viktig rolle.

HH – De hadde en gang en debatt i RA om matbyen Stavanger. Mange mente at byen var kjedelig, med mange alt for like restauranter. Dersom vi skal bli den mest spennende matbyen i Norge, bør også pizzarestauranter og lignende bruke lokale råvarer, MEN – det nytter ikke at råvarene bare er fra Rogaland – de må i tillegg være de BESTE.

BM – Vi må gjøre forbrukeren oppmerksom på hva som er kvalitet. Jeg var nylig i Paris og besøkte et fantastisk fiskemarked. Lekker presentert, høy kvalitet og høy pris. Der var de villige til å betale for gode produkter. Her har vi ingenting som ligner på dette. Selv om vi har verdens beste tilgang på fisk.

HW – Vi bør følge med på utviklingen av nye trender rundt om i verden. Ikke for å kopiere dem, men for å "oversette" det som skjer til vår region og våre behov.

Det gjelder både produksjons- og produsentleddet. Jeg har forresten en utfordring til Stavangerske Dampskibsselskab. La ferjene, som er innfallsporten til vår region, servere god, lokal mat. Nå stinker de fleste ferjene av grillpølser.

TB – Ja, jeg husker da de serverte god ertersuppe ombord på ferjen mellom Tøtlandsvik og Vindsvik.

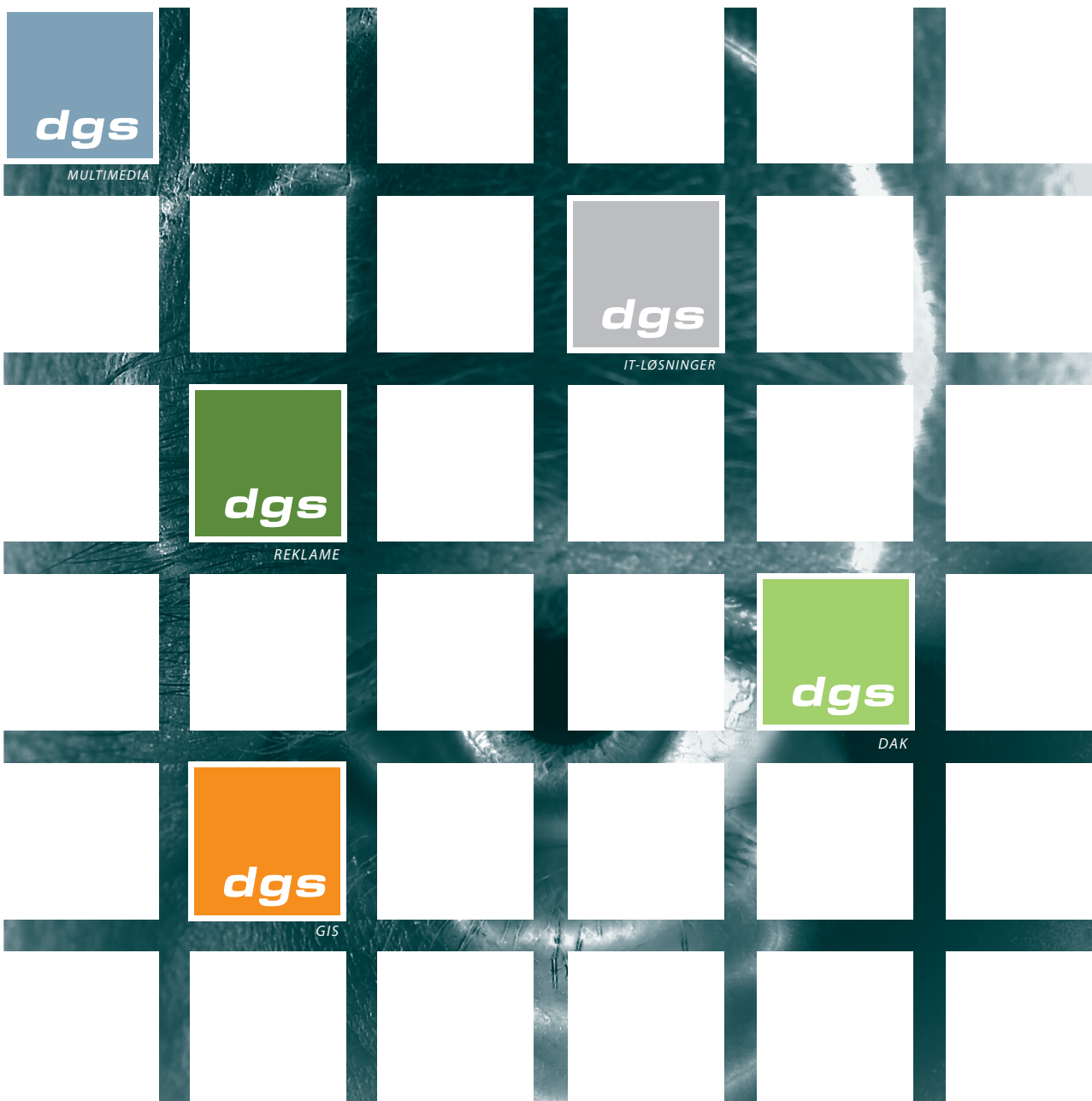
BM – På Voss har de fått det til. Der har de stolthet over lokal råvareproduksjon.

PLANER FOR GLADMAT

JS – Det er tydelig at vi har mange utfordringer, ikke minst kommunikasjonsmessige. Men mye positivt er på gang, med Måltidets Hus og med et eget prosjekt for å få lokale råvarer inn i restaurantene. Hva er planene videre for Gladmat Festivalen?

SS – Vi har endret noe på opplegget, etter innspill fra publikum, media, eiere og sponsorer. Nå vil vi strekke oss enda lengre. Vi vil invitere utenlandske utstillere også, og i 2008 skal vi ha minimum 10 deltakere fra ulike nasjoner. Vår visjon er å bli kjent nasjonalt og internasjonalt, og vi håper reiselivsbransjen vil bruke festivalen i markedsføringsammenheng. Vi skal vise hva Norge har å by på som matnasjon, og vi skal bli *Norges viktigste formidler av matkultur*. Det er en inspirerende drøm som vi har stor tro på.

Hallvard Ween har helt rett. Vi er Matfylket. Nå skal vi bare bevise det.



Vi vil gjerne ha DEG og din BEDRIFT med på vårt lag!
Vi kan ikke love gull og grønne skoger,
men gråstein og ørken kan vi gjøre spennende.

Kontakt oss i dag for en uforpliktende samtale!

Besøk våre hjemmesider for mer informasjon:
www.dgs-as.no



DGS (Dak & Grafikk Service AS)
Torvbeen 10, 4033 Stavanger, Telefon: 51 81 06 50
E-post: post@dgs-as.no, www.dgs-as.no



Genmodifisering dreier seg vanligvis om å sette inn et nytt gen i en celle. Metoden åpner både for spennende og skremmende muligheter. Vi kan få mat som smaker bedre, har bedre næringsinnhold og lengre holdbarhet, sier Svein O.Grimstad, direktør ved Bioforsk.

Fakta om Bioforsk

Bioforsk er fra 1. januar 2006 en sammenslutning av tidligere Jordforsk, Planteforsk og NORSØK. Bioforsk er en internasjonal, nasjonal og regional produsent av kunnskap, tjenester og løsninger. Instituttet har 500 ansatte, de fleste knyttet direkte til forskning. Gjennom forskning og utviklingsarbeid innenfor planterproduksjon, matvaretrygghet, økologisk produksjon og jordfaglige miljøspørsmål har Bioforsk fokus på trygg matproduksjon, rent miljø og økt verdiskapning basert på langsiktig ressursforvaltning.

Bioforsk er et forvaltningsorgan under Landbruks- og matdepartementet (LMD). Bioforsk Vest har et nasjonalt ansvar for fagområdet "Hagebruk og grøntmiljø" og ledes fra Særheim i Rogaland, med avdelingene Ullensvang i Hordaland, Njøs og Fureneset i

Sogn og fjordane. I tillegg har Bioforsk Vest et landsdekkende ansvar for FoU innen grøntmiljø. I regionen er det høy kompetanse innen plantevern i frukt og bær, grovfôrproduksjon, beitebruk, kulturlandskap, økologisk dyrking i jord og hagebruk, stell av sportsgras og resirkulering av organisk avfall. Næringsutvikling og miljørelaterte FoU-aktiviteter er også viktige oppgaver ved Bioforsk Vest

På Særheim er også plantedyrking i regulert klima et sentralt arbeidsområde. Veksthusforskerne arbeider med blant annet produksjons- og dyrkingsteknikk for blomster, bær og grønnsaker i veksthus. Klimaregulering og bruk av kunstlys er en viktig del av denne forskningen, hvor det viktigste målet er å utvikle en effektiv og bærekraftig norsk produksjon av høy kvalitet..

Genmodifiserte planter kommer

Foreløpig har vi i Norge vært tilbakeholdne med å godkjenne produksjon og bruk av genmodifiserte planteprodukter. Sterke krefter presser nå på for å myke opp norsk skepsis. Genmodifiserte organismer (GMO) kan lett bli et tveegget sverd, sier leder for Bioforsk Vest på Særheim, Svein O. Grimstad.



Tekst: Jan Gjerde

Foto: Eric Johanness/BITMAP

- Norge har foreløpig ikke tatt EUs regelverk inn i norsk rett, i stedet har vi satset på et særnorsk regelverk. Her er hovedprinsippet at framstilling og bruk av genmodifiserte organismer skal være etisk forsvarlig, samfunnsnyttig og i tråd med bærekraftig utvikling. Om det blir mulig å opprettholde norske regler etter at EU vedtar nye regler, sannsynligvis innen 2008, er usikkert. Også WTO kan utfordre den norske politikken. Norge kan ikke hindre import av matvarer på grunn av en bestemt produksjonsprosess, dersom ikke matvarene utgjør en mulig helserisiko for befolkningen. Det er altså tolkningen av begrepet helserisiko som kan bli avgjørende, sier Grimstad.

Hva er egentlig genmodifisering?

- Vanligvis dreier det seg om å sette inn et nytt gen i en celle. Formålet kan være å utvikle sorter med økt motstandskraft mot sykdommer, og genmodifisering kan også muliggjøre at mer kan produseres på mindre areal. Mat kan bli billigere.

Dette høres jo positivt ut, hva er risikoen?

- Genmodifisering åpner både for spennende og skremmende muligheter. Vi kan få mat som smaker bedre, har bedre næringsinnhold og lengre holdbarhet. Risikoen er knyttet til at vi i dag ikke vet om vi treffer riktig når vi setter inn et nytt gen. Vi kan få utilsiktede virkninger, og vi kjenner ikke de helsemessige bivirkningene. Norge har lagt seg på en "føre-var"-linje som til nå har satt en effektiv stopper for produksjon av genmodifiserte

planter her i landet. Når det gjelder omsetning av genmodifiserte produkter i Norge, er det matloven som regulerer dette, og det er til slutt Mattilsynet som godkjenner produktene.

Men dette dreier seg også om konkurranse mellom produsenter av landbruksprodukter?

- USA har signalisert at de anser EUs restriktive politikk på GM-mat som en handelshindring i strid med WTO-avtalen. Et annet aspekt er at industrien kan utvikle produkter som kan gi dem nærmest monopol i enkelte markeder. Ofte er slike produkter for kostbare for U-land. Derved forrykkes konkurransen mellom I-land og U-land. Patent på genmodifiserte organismer er også et brennhett tema.

Innen EØS-området drives det omfattende forsøk med genmodifiserte planter. Hva med Norge?

- Bioforsk og vi på Særheim har så langt ikke engasjert oss i genmodifisering av planter. Men slik forskning foregår ved andre forskningsinstitusjoner, blant annet UMB, den tidligere Landbrukshøyskolen på Ås. Julegleden 'Kari' er et resultat av slikt arbeid.

Som nevnt har vi ved innsetting av et nytt gen i en plantecelle i dag ikke helt kontroll over hvor det nye genet treffer og om det også utløser andre utilsiktede

egenskaper. Metodene som brukes, blir imidlertid stadig bedre, og om noen år vil ventelig en ny genteknologi være klar til bruk. Den går ut på å manipulere organismens egne gener, uten å tilføre nye. Slik genetisk kirurgi åpner for nye muligheter og vil være tryggere i bruk. Et resultat av dette vil trolig kunne bli at bruken av GMO etter hvert blir mer akseptert.

Matfylket Rogaland har altså ikke GMO-forskning på programmet?

- Nei, så langt har dette ikke vært aktuell politikk. Men nå signaliserer oppdrettsnæringen at de, av konkurransemessige grunner, kan tenke seg å bruke GMO i fôret. 40% av fôret består av plantemateriale. GMO kan gjøre fiskefôret billigere, og verken EU eller den store fiskeoppdrettsnasjonen Chile har restriksjoner på bruk av den slags plantemateriale i fiskefôret. Dilemmaet for Norge er at dersom vi godtar GMO i fiskefôr, må vi antakelig også åpne opp for import av GM-matvarer fra utlandet. Dette kan bli en stor utfordring for andre sider av Matfylket Rogaland, advarer Svein Grimstad. Dette vil reise spørsmål som både går på mattrygghet og på konkurranseevnen til norske matprodusenter.

Svein O. Grimstad, f. 1951.

Direktør for Bioforsk Vest. Oppvokst på Lura i Sandnes. Bosted: Klepp stasjon. Utdannelse: M.Sc. i Hagebruk, NLH (nå UMB) 1977. Dr. scient i plantefysiologi, NLH, 1982. Flere studieopphold i utlandet. Kom til Særheim forskningssenter som seniorforsker i 1983. Fra 1998, forskningssjef og daglig leder samme sted. Fra 2006, direktør for Bioforsk Vest

Vi er klare til ONS!



Vi har utvidet våre produksjonsfasiliteter for å gi våre kunder enda bedre service.
Ta gjerne en uforpliktende prat med oss:



Egil Hagir
egil@bitmap.no



Sølvi E. Vestnes
solvi@bitmap.no

BITMAP*

Tlf. 51 84 92 30

Kvitsøygt. 91, 4014 Stavanger, post@bitmap.no, www.bitmap.no

REKLAMEFOTO SCANNING DIGITAL UTSKRIFT MESSEDEKOR BILDEDATABASE



Forandring fryder! Våre boliger gjør noe med deg!



Arcoxia Publica Foto Håkon Vold



Tlf: 51 82 75 80 • e-post: jjs@jjs.no • www.jjs.no

J. Johnsen & Sønner er en teknisk entreprenør med hovedtyngden av oppdrag på tak- og fasadearbeid, nybygg og rehabilitering. I tillegg har selskapet egen avdeling for kapsling og isolering.

MED BLIKK FOR FREMTIDEN

Ønsker bedriften vekst gjennom nyskaping og bedre ledelse?

FRAM er Innovasjon Norges ledelses- og strategi-utviklingsprogram for små og mellomstore bedrifter. Deltakelse blir knyttet opp mot konkrete lønnsomhetsmål, innovasjon og utvikling av bedriftens ledelsesfunksjon og strategiske arbeid. Mer enn 200 bedrifter i Rogaland har vært med, og oppnådd gode resultater.

Lyst til å være med?

Kontakt prosjektleder Svein Dybdahl
T: 51 87 43 09 M: 958 98 475
dybdahl@synergia.no
www.synergia.no
www.innovasjonnorge.no/fram



"FRAM lærte oss å sette klare mål og utvikle god ledelse."



AS Metallteknikk



Bjørn Rygg, gründer



Din lokale ekspert innen WebSphere og Domino teknologi



DK Digital leverer skreddersydde løsninger innen intranett- og internett portaler ved bruk av standard programvare. Kontakt oss for å få eksperthjelp innen oppgraderinger, utvikling og integrasjonstjenester.



IBM. Lotus. software

IBM. WebSphere. software

post@dkdigital.no telefon: 51 85 84 60 www.dkdigital.no



- Svært mye av maten vi spiser i Norge er importert, og norsk mat konkurrerer i internasjonale markeder. Ikke minst gjelder dette fisk, hvor vi har lange tradisjoner, sier Jon Ola Syrstad, landbruksdirektør i Landbruksavdelingen hos Fylkesmannen i Rogaland

Merkevarebygging i Matfylket

Det syder i Matfylket Rogaland. På kryss og tvers bygges det nye allianser. Målet er å styrke primærnæringene og foredlingsbedriftene innen matproduksjon ved å forankre dem i sterke lokalsamfunn og i et forbrukermarked som mer og mer etterspør spesial- og nisjeprodukter. En av pådriverne er landbruksdirektør Jon Ola Syrstad i Landbruksavdelinga hos Fylkesmannen i Rogaland.



Tekst: Jan Gjerde

Foto: Eric Johanessen/BITMAP

-De arbeidsoppgaver vi har ansvaret for, har vært en del av fylkesmannsambetet siden 1993. I Rogaland er vi 35 ansatte, og våre hovedoppgaver bygger på to viktige søyler, sier Syrstad til Rosenkilden. Den første gjelder utvikling og omstilling i landbruket og i bygdene, den andre gjelder verne- og kontrolloppgaver. Her står jordvern sentralt. I Rogaland er dette en svært viktig oppgave, fordi vi både er landets største matproduserende fylke, samtidig som vi har en dynamikk i næringsutvikling og befolkningsvekst som gir ekstra press på arealene. Det må være et mål at også våre etterkommere kan produsere mat på egen jord.

En utenforstående kan lett bli forvirret når han støter på navn som Gastronomisk Institutt, Måltidets Hus, Fagforum for Mat og Drikke, Buffet, Agrovisjon, MåltidsARENA, Matforum. Sist ute er "Verdiskapningsforum for matnæringa", hvor både den blå og den grønne sektor i matproduksjonen skal samles i ett nettverk. Man fristes til å tenke på det gamle uttrykket "mange kokker - mye søl"?

- Vi må se dette mangfoldet i lys av minst tre overordnede forhold. Alle regjeringene de siste ti-årene har hatt sterkt fokus på utvikling av næringsliv og levekår i Bygdenorge. Nasjonal satsing på Bygdeutvikling er et av grepene her. Utfordringene springer ut av både globale utviklingstrekk og endringer i samfunnsstrukturen i Norge. Derne har både Rogaland Fylke og Stavanger-regionen Næringsutvikling definert mat som næringspolitiske satsingsområder. Til sist: Det skjer nå store endringer både i kompetanse og krav til primærprodusentene og foredlingsbedriftene i matsektoren. I dag vil mange primærprodusenter i landbruksnæringen se muligheter utover i verdiskapningskjeden. De ser at markedet - det vil si oss forbrukere - etterspør et større mangfold av tilbud.

Lønnsomhet er også et stikkord i en næring som mange forbinder med store overføringer og subsidier?

- Det er her produktutvikling og merkevarebygging kommer inn som en viktig faktor. Før kom foredlingsbedriftene og hentet produksjonen ved grinden eller fjøset, bonden hadde gjort sin jobb ved å levere avtalt volum og riktig kvalitet. Merkevarebygging var forbeholdt de store innen kjøtt, melk og fjørfe. I dag er de som produserer mat høyt kompetente spesialister og ser på sitt fag og sin

næringsvirksomhet som i alle andre moderne næringer. De er opptatt av produktutvikling, følger med i endringer i markedene, ikke minst alt som har å gjøre med endringer i forbrukernes krav, og de er bevisste sin rolle i verdiskapningskjeden fra primærproduksjon til matfatet.

Vi har merket oss at de nye merkevarene ofte profileres sammen med stedsnavn, som Rogalam, Kvitsøylam, Lam fra Klostergården, Jærbiff, Det Jærske Kjøkken, Suldalsskinke, men også med gründernavn som f. eks Mikals laks.

- Lokal forankring og lokal foredling er en del av mangfoldet. Det er med å sikre næringsgrunnlaget og trivsel i bygdene. Det å være gründer i matnæringen og i næringer knyttet til bygdene, som f. eks turisme, stiller de samme krav som til gründerne i andre næringer. Ikke minst er det viktig med markedskompetanse, og det man står for må være kommuniserbart. Kvalitet, både i produktet og i produksjonsprosessen, er en forutsetning. Samtidig må det stemme med hva forbrukerne ønsker. Det interessante er at forbrukerne ikke er delt inn i segmenter som har faste kjøpevaner når det gjelder mat. De fleste av oss søker både de store kjedene for å få billig kvalitetsmat, samtidig som vi inn i mellom spanderer på oss det mer spesielle eller de utsøkte nisje-



produkter. Både restauranter og detaljhandel legger seg på en linje hvor matens opprinnelse i nærmiljøet framheves. Et aktuelt eksempel er Jærbiff, som man bare får hos Helgø.

Kortreist mat er blitt et nytt signalbegrep. Vi innser alle miljø- og verdi-innholdet i dette, men kan det komme i konflikt med begrepet rettferdig handel ?

- Svært mye av maten vi spiser i Norge er importert, og norsk mat konkurrerer i internasjonale markeder, ikke minst gjelder dette fisk hvor vi har lange tradisjoner. Fortsatt er det slik at vi importerer forholdsvis lite mat fra verdens aller fattigste land, til tross for at det er tollfrihet for produkter fra disse landene. Kanskje vi skulle begynne med å spørre hvor sukkert kommer fra? Eller appelsinene? Her er det mange kryssende hensyn å ta, og vi ser at dette er sentrale problemstillinger i WTO-forhandlingene. Fri matvareimport vil neppe være en fordel for de minst utviklede landene. Det er spesifikke tollnedsettelse, slik vi har i Norge i dag, som vil gi disse landene fordeler i forhold til de store, rike produsentland.

Merkevarer i matsektoren fra Norge og Rogaland kan også markedsføres inter-

nasjonalt? Det innebærer lengre reise?

- Igjen kommer vi tilbake til verdien av lokal merkevarebygging. Det dreier seg om mangfold og ikke enten-eller. Lykkes vi lokalt, kan det også åpne seg markeder internasjonalt for nisjeprodukter. Jarlsbergost er et eksempel på dette. Den produseres på Jæren. Ost fra Den Blinde Ku er et annet. Også Aroniasaft fra Aronia Jæren AD kan bli mer enn en lokal merkevare.

Viktige ringvirkninger av Matfylket Rogaland finner vi i konferansemarkedet, Turistnæringen og i forskning?

- Vi har nettopp avviklet Buffet 2006 i Stavanger Forum. I mai blir det Kjøttfestival i Ølen. I juni inviterer MåltidsARENA til seminar i Stavanger Forum og Egersund inviterer til Fiskeriets dag 2006. Så blir det Gladmat i Stavanger, Tomatfestival på Finnøy, Norsk Fukt- og Laksefest på Hjelmeland, og i september blir det Aqua Vision 2006 i Stavanger. Jo, det syder virkelig i det matindustrielle miljøet i Rogaland, fastslår Jon Ola Syrstad.

- Og så må vi ikke glemme den betydning dette miljøet har for forskning og utvikling. Utgangspunktet for vårt engasjement er at vi allerede har en sterk

næringsklynge for mat i Rogaland.

Fagforum for Mat og Drikke står sammen med Universitetet i Stavanger og en rekke andre sentrale aktører i regionen også bak søknaden om et Norwegian Centre of Expertise innen mat. Går søknaden i gjennom til neste år, vil virksomheten bli lagt til Måltidets Hus på Ullandhaug og ytterligere styrke Matfylket Rogaland.

Landbruksdirektør Jon Ola Syrstad ser på Fylkesmannens landbruksavdeling som en utviklingsaktør i Matfylket Rogaland. Han bruker dagens markedsøkonomiske terminologi når han argumenterer og forklarer. Men han er også opptatt av matnæringens historiske røtter i fylket, blant annet som leder av Rogaland Landbruksselskap. Det ble stiftet i 1921 som en fortsettelse av Stavanger Amds landhusholdningsselskap fra 1776. Formålet var informasjon, næringsutvikling og å stimulere til faglig innsats, eller som det het "at fremme Jorddyrkning, Husflid og andoeconomie". Mye har forandret seg siden den gang, men målene er de samme i dag.

- Og lenge etter at den siste dråpen olje er krystet ut av brønnene i Nordsjøen, vil jorda på Jæren kunne produsere mat til hundretusener. Matproduksjon kommer ikke til å gå av moten, sier Syrstad.

Landbruksdirektør Jon Ola Syrstad

Født 1956 og oppvokst på Ås i Akershus

Jordskifte kandidat fra Norges Landbrukshøgskole 1979

Fylkesagronom i Rogaland fra 1979, avdelingssjef fra 1987

Fylkeslandbrukssjef 1992 og landbruksdirektør fra 1993

Styreleder i Jordforsk, senter for jordfaglig miljøforskning

Styremedlem i Bioforsk, som er en sammenslutningen av Planteforsk, NORSØK og Jordforsk fra 01.01.06



Pål Jacob Jacobsen

Stavanger-regionens Europakontor
pal@onemarket.be
www.one-market.org

Bedre forbrukere og mer konkurranse må til

Norge har tre sterke innovasjonsmiljøer – olje, forbruker-IKT og maritim sektor.

Disse tre miljøene har to klare kjennetegn: De har avanserte kunder og forbrukere og samtidig så er de utsatte for knallhard internasjonal konkurranse.

På IKT-siden er vi veldig flinke til å utnytte ny teknologi. Vi er storbrukere av Internett og mobil, og det er ikke tilfeldig at Google etablerer forskningsavdeling i Trondheim.

Maritim sektor har lenge vært global, og den har alltid vært nødt til å konkurrere med produsenter fra nær og fjern.

Olje-industrien skal hele tiden børe dypere og billigere, og leverandører i Rogaland har vært tvunget til å følge med og konkurrere med de beste i verden. Avanserte kunder og tøff internasjonal konkurranse har bidratt til at vår region er ledende på området, og at IBM legger sin OKT-avdeling relatert til oljeforskning hit.

Vi har også store ambisjoner om å bli en ledende matregion. Vi har sterke matmiljøer, og samtidig et veldig bra samarbeid mellom matnæringen, kunnskapsmiljøene og offentlige organisasjoner. Men vi mangler krevende og avanserte forbrukere. Dette er nok det største hinder for å gi regionen en posisjon som europeisk matregion.

Selv om den norske forbruker har forandret seg de siste ti år, så er forspranget til de store matlandene stort. Tar man seg en runde på et marked eller supermarked i Brussel eller Frankrike, merker man dette ganske fort, ikke bare på utvalget, med også på selve kjøpeprosessen – dvs diskusjonen mellom selger og kunde og måten kunden søker seg frem til den riktige grønnsak eller fisk på.

Antall kokebøker i butikkene og matprogram på tv er nok en dårlig indikator på hvor avanserte forbrukerne er. I Frankrike har matprogram lite gjennomslag – uansett om kokkene er nakne eller på tur i skogen.

Sjømatsbransjen er internasjonal. Den selger og konkurrerer over hele verden. Men den norske bransjen har lenge latt mellommenn i Danmark, Belgia og Frankrike ta seg av sluttkundene.

Danskene er et interessant forbilde. De er ikke spesielt avanserte forbrukere, men en utstrakt internasjonalisering av matnæringen har gitt dem forbrukerkunnskap og en sterk matnæring.

Under Muhammed-saken ble dette satt på spissen når supermarkeder i arabiske land ble "renset" for danske produkter.

På dette området er nok EØS-avtalen som utelater vår sjømat og landbruk fra det indre markedet, ikke bra. Den bremser oppbygging av egen eksportorientert foredlingsindustri og hindrer internasjonal konkurranse.



UTSTEIN KLOSTER

- Kurs og konferanser
- Selskapsarrangementer
- 18 rom - 27 sengeplasser
- Eget kjøkken med alle rettigheter

Tlf 51 72 47 05
www.utstein-kloster.no
utstein@online.no



Jostein Hertwig arbeider med å få oss til å spise økologiske produkter som er dyrket på naturens egne premisser.



Tekst: Katrine Mathiesen

Foto: Eric Johanessen/BITMAP

- Økologisk landbruk er en produksjonsmetode der mat blir dyrket på naturens premisser uten bruk av sprøytemidler og kunstgjødsel. I tillegg er også foredlingen av produktene utført med skånsomhet, uten skadelige konserveringsmidler, sier daglig leder ved Ullandhaug Økologiske Gård, Jostein Hertwig.

Gården er en almenntilgjengelig stiftelse med Miljødepartementet, Stavanger kommune og Rogaland fylke som viktige bidragsytere.

Målet er å gi kunnskap om økologi og la folk få øynene opp for hvorfor økologiske produkter er et bedre alternativ. Salget gikk i starten trått.

- Vi fant ingen som var interesserte i produktene våre. Så vi fokuserte på å arbeide med informasjon. Vi er den institusjonen i Rogaland med mest samlet utadrettet fokus på økologi. Informasjonen har vært rettet mot enkeltpersoner, skoler, barnehager og bedrifter. Etter de første lunkne årene har markedet vokst, og responsen har økt. Hertwig kan nå konkludere med at økologi har blitt mer trendy.

ØKT FOKUS PÅ HELSE

- Det er et økt fokus på helse i samfunnet. Folk har ønsket produkter med høyere mineralinnhold og flere antioksidanter. Publikum har bitt seg merke i at det er høyere innhold av disse stoffene i økologisk mat, og salget har økt. I tillegg har media stor påvirkning. Hver gang det er nyhetsreportasjer om bruk av sprøytemidler på TV, merkes det i butikken allerede dagen etter. En del glemmer det fort, men kundegruppen blir stadig større, sier en engasjert daglig leder.

NÆRINGSLIVET VÅKNER

På gården på Ullandhaug har det vært viktig å få med seg bedriftene i regionen. Hertwig og hans samarbeidspartnere har hatt et kraftig framstøt mot næringslivet. Målet er å få kantiner til å legge om til økologisk mat.

- Vi har jobbet mye mot bedriftene i tråd med deres strategier om helse, miljø og sikkerhet. Vi mener at økologiske produkter er en god investering på vegne av deres ansatte. God mat gjør at folk trives bedre på jobben. Det er tilfredsstillende å tenke på at maten er dyrket på en måte som er skånsom mot naturen, sier Hertwig.

Etter hvert har også næringslivet våknet og fått øynene opp for økologiske produkter. Blant annet har IKEA planer om å

fylle sine kantiner med økologisk mat. Statoil har økologisk lettmelk, og hovedkantinen i Stavanger kommune har et godt utvalg av økologisk brød, frukt og grønt.

Nå håper Hertwig at flere vil følge etter.

Hertwig, som er både advokat og agonom, var med å starte opp Ullandhaug Økologiske Gård. Da var også butikken som ligger på gården en del av stiftelsen. Han og de andre som arbeidet ved gården måtte også arbeide i butikken. Hertwig forteller at den var svært vanskelig å drive de første fire – fem årene:

- Vi hadde ikke et særlig stort marked, i tillegg var vi som startet det hele opp idealister med mål om å drive en stiftelse, ikke en forretning. Butikken er nå drevet av andre som et aksjeselskap, Økologiske Dagligvarer AS. Vi er svært glad for å ha den her, og for at de som driver den har samme verdigrunnlag som oss, sier Hertwig.

I senere tid har enda en forretning blitt etablert på gården, Jacobs bakeri har funnet plass. Her utvikles nye produkter basert på økologiske råvarer. Den eneste forretningsvirksomheten som fortsatt er i stiftelsens eie, er safteriet.

- Men også safteriet vil skilles ut fra stiftelsen når det blir kommersielt lønnsomt, sier Hertwig.

Ø for økologisk

Ullandhaug Økologiske Gård ble etablert i desember 1997 som en konsekvens av FNs konferanse om miljø og utvikling (UNCED) i Rio de Janeiro 1992. Målet var å vise hva bærekraftig utvikling er i praksis. Her skulle mat dyrkes på naturens premisser.

KONSERVATIVT LANDBRUK

Gården på Ullandhaug blir først og fremst brukt som formidlingssenter, lite dyrkes for salg. I tillegg er det svært få bønder i regionen som produserer økologisk.

- Det er lite fokus på økologisk dyrking fra bøndernes side. Landbruket er svært konservativt og et maskineri det er tungt å snu. Bøndene gir signaler om at de vil legge om til økologisk produksjon når markedet er der. Vi prøver å formidle at markedet i høyeste grad finnes, men når ikke helt fram. Det har medført at vi har fokusert på forbrukeren, sier Hertwig.

LOGIKK - IKKE VITENSKAP

Det er i dag lite forskning på helsemessige fordeler ved økologisk landbruk. Det er lange perspektiver, men etter hvert vil vi få bedre jord og sannsynligvis sunnere produkter.

- I plantene som vokser er det påvist høyere innhold av antioksidanter og flere mineraler og vitaminer. Nivået av antioksidanter kommer muligens av at planten må kjempe mer i naturen fordi den ikke har sprøytemidlene til å gjøre jobben for seg. Plantene er kjemisk renere, og jeg mener det er logisk at den økologiske maten er sunnere, selv om det ikke er vitenskapelig bevist, sier idealisten Hertwig.

Dessverre er ikke produktene som

kommer til bordet garantert frie for kjemikalier, det har vært eksempler på reststoffer. Det henger igjen fra tiden før jorden ble brukt til økologisk dyrking, men bedres år for år.

- Nedbøren som kommer til Norge fra England er i tillegg forurenset. Det er lite å gjøre med for landbruket, sier Hertwig.

FORTID - NÅTID - FRAMTID

Et større samarbeid er nå igangsatt oppe på Ullandhaug. Det skal etableres et formidlingssenter og møtested med fokus på fortid, nåtid og framtid. Her representerer Jernaldergården fortiden, den botaniske hagen nåtid og den økologiske gården framtiden.

- Prosjektet vil resultere i et verdibasert møtested der tidslinjen er viktig. I det midlertidige styret i dag er Ullandhaug Økologiske Gård, Universitetet i Stavanger, Stavanger kommune og Arkeologisk Museum representert. Sammen vil vi bety mer enn vi klarer hver for oss. Hovedideen vår er plantenes verden, og vi ønsker å etablere et vitensenter. Dette senteret vil bli unikt her i Norge, sier Hertwig.

Den nyetablerte organisasjonen har tatt kontakt med Snøhetta for å tegne et utkast til hvordan publikumsveksthuset kan se ut. Inspirasjon til dette er bl.a. hentet fra «Eden project» i England.

- Her vil vi kunne følge det dynamiske biologiske livet, det vil også være kafé i bygningen. Vi vil skape et senter som kommer til å bli en attraksjon for Stavanger-regionen. Senteret skal være utviklende for de besøkende, men det vil også være en turistattraksjon, sier Hertwig.

I tillegg er det planer om et nytt mot-taksbygg for Jernaldergården og realiseringen av det allerede ferdig tegnede hovedbygget på gården. Dette bygget skal forhåpentligvis stå klart i 2008 og være en del av Stavanger2008-satsingen.

På Ullandhaug fortsetter arbeidet med å få flere omvendt til økologi. Hertwig er svært fornøyd med dagens situasjon:

- Det er et godt samarbeid rundt Ullandhaug Økologiske Gård. Kunnskapsinstitusjonen representert ved Universitetet, Fylkesmannens landbruksavdeling, Stavanger kommune og det private næringsliv klarer å samarbeide. En såkalt trippel helix-modell. Vi kan like gjerne kalle det Stavanger-modellen fordi det er så pass mange eksempler på det i regionen. Det er en svært fin modell som fungerer bra og som fører til at vi deler kunnskap, sier Hertwig.

Når fornuft og følelser
får plass i samme bil.



Nye BMW 316i
Sedan

www.bmw.no



The Ultimate
Driving Machine

BMW 316i Sedan fra kr 309.400,- inkl. frakt og reg. omk.
Velkommen til prøvekjøring.

Gunstig finansiering gjennom BMW Financial Services. Forbruk v/bl. kjøring: 0,77l/mil. CO2 utslipp: 184g/km. Avbildet modell kan avvike fra standard.

BAVARIA®

www.bavaria.no, T: 51 63 60 00
Vassbotnen, 13, 4313 Sandnes

"Tillit bygges
mellom
mennesker –
og kan ikke
kontraktfestes"

Harald Øglænd [Advokat]

Endringsprosesser preger i stigende grad både enkeltmennesker og virksomheter. Når vi har fått ord på oss til å være nytenkende og annerledes i advokatbransjen, er det blant annet fordi vi har arbeidet tett med våre kunder og forbindelser. Vi er vant til utfordringer innen arbeidsforhold, selskap, skatt og kontrakter.

Advokatfirma Helliesen_Kvernberg AS.
Telefon 51 84 12 20 www.lawyer.no

**HELLIESEN_KVERNBERG
ENGASJERTE_MENNESKER**

Norwegian Life Sciences Foto: Tom Hagen

INNSYN OG UTSYN

Farming for Health Workshop, June 21-24

The 2nd Community of Practice Workshop on "Farming for health" will be held at Hotel Alstor, Stavanger, 21-24 June 2006. The outline of the workshop will follow the general plan from the first workshop held in Wageningen, The Netherlands, 16-19 March 2005, with some modifications. Community of Practice (CoP) is an interdisciplinary group of persons from science, organisations, governmental bodies etc. that work on drawing the line from scientific evidence to practical implications of those results. The workshop is organised by Norwegian University of Life Sciences in collaboration with Centre for Rural Research, The County Governors of Rogaland, South-Trøndelag, and Vestfold, Norwegian Directorate for Health and Social Affairs, and Innovation Norway.

Nettsiden til Fylkesmannen i Rogaland

Suldals-bønder i eliteklassen

Kvaliteten på mjølk er svært god i Suldal, melder Tine. Over 90 prosent blir klassa som "elitemjolk" som er meierisamvirkets beste kategori.

Suldalsposten 28. mars 2006

Merkevarebygging på norsk

Jeg oppfatter at Innovasjon Norge tenker svært tradisjonell merkevarebygging når de skal markedsføre Norge. La meg minne om at Norge er et land, ikke et såpestykke.

Hans Geelmuyden i Geelmuyden.Kiese til Dagens Næringsliv 18/19. mars 2006-03-22

Staten bruker 1 milliard på å sikre trygg mat

Staten bruker i år 1 milliard kroner på å sikre at maten vi spiser er trygg, men Mattilsynet frykter likevel at fugleinfluenza og E.colismitten sluker for mye av budsjettet. Så langt har disse ekstraordinære oppgavene kostet Mattilsynet i underkant av 10 millioner kroner. Tilsynet ber nå

om mer penger i revidert nasjonalbudsjett for å hindre forsømmelse av andre oppgaver. Ifølge avisen har Mattilsynet budsjettet med å bruke nær 1 milliard kroner på oppgaver knyttet til trygg mat inneværende år.

NTB 16. mars 2006

Økologisk: Kefir opp, ellers stopp

Salget av økologiske melkeprodukter ble doblet i 2005 på grunn av kefiren. Nå trenger Tine mer økomelk. Men resten av økolandbruket stagnerer. Samtidig som salget av de økologiske melkeproduktene går så det griner, er det mindre grunn til glede i antall økologiske produsenter og økologisk dyrkede arealer har nesten stoppet opp, og antall økologiske husdyr reduseres. Dette kommer fram i Statens landbruksforvaltnings økorapport for 2005.

Nationen 22. mars 2006

INNSYN OG UTSYN

Genmat i laksenæringa

Havbruksnæringen i Norge vil åpne for genmodifisert fôr. De ber Mattilsynet om godkjenning av 25 genmodifiserte planteråvarer. Nå skal John Fredriksen og andre i havbruksnæringen sikre seg muligheten til å bruke genmodifiserte råvarer i fôret. I et brev til Mattilsynet har bransjeorganisasjonen FHL Fiskefôr innmeldt 25 ulike genmodifiserte planteråvarer, som de på vegne av selskapene Biomar AS, Ewos AS og Skretting AS ønsker tillatelse til å bruke. I fjor ble ikke mindre enn 880.000 tonn fôr pøst ut i merdene langs norskekysten. Og 40-45 prosent av råvarene er plantemateriale, opplyser Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening (FHL). I framtida kan en god del av alle disse tonnene stamme fra mais, soya og raps som er genmodifisert til å inneholde insektgift eller motstandsdyktighet mot sprøytemidler. I Norge var det inntil 15. september i fjor ikke noe forbud mot GMO i fôr, men næringen har ikke ønsket å ta det i bruk. Etter midlertidige regler som kom på plass da, skulle alle genmodifiserte næringsmidler og fôrvarer som ønskes brukt, meldes inn til Mattilsynet innen 1. februar.

Nationen 4. april 2006

Advarsel fra norsk gen-ekspert

Det er veldig dumt å gi tillatelse til GMO-fôr. Risikoen er ukjent. Det sier professor Terje Traavik ved Norsk institutt for genøkologi (GenØk) i Tromsø. Stiftelsens hovedområde er miljø- og helsemessige konsekvenser ved bruk av genteknologi og genmodifisering. – Min første reaksjon er at dette er veldig lite klokt. Ikke fordi jeg vet at dette har skadelige effekter på helse og miljø, men på grunn av kunnskapene vi ikke har om virkningene, sier forskningssjef Terje Traavik om havbruksnæringens ønske om å kunne bruke GMO-fôr.

Nationen 4. april 2006

Nei til genteknologi

Genmodifisert mat består av, inneholder eller er fremstilt ved hjelp av planter, dyr eller bakterier som har fått endret sine arveegenskaper ved hjelp av genteknologi. Landbrukets organisasjoner har kommet frem til en felles holdning til bruk av genteknologi og genmodifiserte organismer i norsk landbruk. Norsk landbruk har en restriktiv og avventende holdning til å ta i bruk genteknologi og produkter tilvirket ved hjelp av genteknologi. Dessuten vil ikke norsk landbruk delta i utviklingen av, eller ta i bruk genmodifiserte husdyr i matpro-

duksjon eller dyrke genmodifiserte planter til mat eller fôr.

Hilde Helgesen, Norsk Landbrukssamvirke

28. oktober 2005

Catagena-protokollen

On 29 January 2000, the Conference of the Parties to the Convention on Biological Diversity adopted a supplementary agreement to the Convention known as the Cartagena Protocol on Biosafety. The Protocol seeks to protect biological diversity from the potential risks posed by living modified organisms resulting from modern biotechnology. It establishes an advanced informed agreement procedure for ensuring that countries are provided with the information necessary to make informed decisions before agreeing to the import of such organisms into their territory. The Protocol contains reference to a precautionary approach and reaffirms the precaution language in Principle 15 of the Rio Declaration on Environment and Development. The Protocol also establishes a Biosafety Clearing-House to facilitate the exchange of information on living modified organisms and to assist countries in the implementation of the Protocol.

UNEP - United Nations Environment



Konferanse eller blåtur? Utforsk Ryfylke!

I Ryfylke finn du raskt den originale plassen du er på jakt etter til arrangementet ditt! Vel blant dei beste stadane for læring og avkopling med solid tradisjon eller hypermoderne. Planlegg blåturen no! Gourmetmeny, frisk sjømat eller sildalsskinke og gardsøl - valet er ditt. Ikkje minst nyt Ryfylke-våren! Les meir på www.ryfylke.com.



Sauda Fjord Hotel - Gode tradisjoner
Tlf. 52 78 12 11 sauda@online.no
www.saudafjordhotel.no



Clipper Fjord Sightseeing - Konferansebåten!
Skagenkaia 18, 4006 Stavanger, Tlf. 51 89 52 70
www.rodne.no



Mo Laksegard - Aktiviteter i naturen
4230 Sand, Tlf. 52 79 78 90
www.molaks.no



Spa-hotellet Velvære - Rogalands første spa-hotel!
4130 Hjeltnes, Tlf. 51 75 12 00
www.spahotelletvelvære.no



Scan One - Skreddarsyr konferansen
Pb. 7029, 4004 Stavanger, Tlf. 51 85 09 10
www.scanone.no



Ryfylke Fjordferie - Fred, ro og inspirasjon
4139 Fister, Tlf. 51 75 10 10
www.fjordferie.no

Frøvold Gård på Randaberg har 8 årsverk fordelt på 10 – 11 ansatte, og står for en årlig omsetning på rundt 11 millioner kroner, noe daglig leder Helge Todnem er rimelig fornøyd med.

Grønnsaker – bare muligheter!



Som vanlig er Helge Todnem i rute: 23. februar ble potetene satt i jorda, og rundt 20. – 25. mai er de klar for servering på Kongens bord. Betegnelsen Kongelig hoffleverandør av tidligpoteter tar imidlertid Helge Todnem lett på. – Akkurat det er mer som en gimmick, sier han med et smil. For det nå er mer som Persillekongen han har satt spor etter seg, og som resulterte i prisen "Årets bedrift i Randaberg" i januar i år.



Tekst: Erik Lindboe

Foto: Eric Johanessen/BITMAP

Hver eneste uke året rundt leverer nemlig Helge Todnem på Frøvold gård i Randaberg ca. ett tonn kruspersille og 3 til 400 kg dill. Anselige mengder, med andre ord, og BAMA er den store avtakeren som sikrer leveransene til butikker, hoteller, restauranter og offentlige institusjoner. 8 årsverk fordelt på 10 – 11 ansatte står for en årlig omsetning på rundt 11 millioner kroner, noe Helge Todnem er rimelig fornøyd med. – Jo da, vi tjener penger og kan se tilbake på flere gode år med dyrking av urter.

Et par år gammelt veksthus på 3,2 mål sikrer tilstrekkelig volum og jevne leveranser.

– Det er enklere å få til lønnsom drift når vi satser på spesialisert produksjon, sier han. – Kålrot, gulrot og poteter er grønnsaker som masseproduseres i Norge, og det er mer prispress på disse varene. Det er lettere å få en grei pris på nisjeproduktene våre. Vi satset på å bygge det store veksthuset fordi urter er i skuddet som aldri før. Det er blitt svært populært blant folk flest å benytte ymse urter i matlagingen. Ser vi 10 – 20 år tilbake, var Ingrid Espelid bortimot enerådende som folkeopplyser med sine persilledusker i TV-kjøkkenet. I dag presenterer TV-kokkene alle mulige slags urter, urter som også vi har i vårt sortiment: Basilikum, koriander, timian, persille, rosmarin, dill, salvie, mynte, oregano osv.

FINT Å VÆRE UTE

– En såpass stor bedrift krever en del kontorarbeid? ymter vi frampå.

– Det gjør det selvsagt. Papirarbeid, administrasjon og en viss møtevirksomhet kommer en ikke utenom. På den annen side er jeg med i den daglige produksjonen så mye jeg kan. Jeg tilstår

gjærne at jeg liker best å være ute. Dessuten er jeg ikke alene om å drive Frøvold gård. Sønnen min er aktivt med, og etter hvert kommer han til å overta hele driften, sier Helge Todnem, som for øvrig er 5. generasjon her på gården.

– Får du anledning til å ta ferie fra driften?

– Selvsagt må vi unne oss ferie! I september reiser vi vekk. De siste seks – sju årene har vi reist til syd-Frankrike: Nice, Cannes, Antibes... Vi har holdt oss ute ved kysten og gått i fjellet. September i Frankrike er perfekt, med behagelige temperaturer på land og i sjøen.

KUNNSKAP OG KOMPETANSE

Både Helge Todnem og sønnen har tatt gartnerutdanning ved Gjennestad Gartnerskole i Vestfold. Han far sjøl har også sittet seks år i skolens styre. Helge Todnem er klar på at kunnskaper er nødvendig for å kunne drive godt.

– Pluss mye erfaring, føyer han til. – Vi planter urtene direkte i jorda, mens andre produsenter setter plantene i pletter. Vi må også ha kompetanse på sykdommer og insekter som kan gjøre skade på avlingene. Vi damper (stimer) jorda før utsetting for å holde vekke ugras, skadedyr og andre uhushigheter. Og underveis i prosessen setter vi ut 100.000 nytte dyr hver uke for å ha biologisk kontroll på skadedyrene. Hver uke får vi snyltevepsen flysendt fra Holland. Snyltevepsen søker opp og spiser insekter. Dermed kan vi holde skadeinsektene i sjakk uten å bruke for mye plantevernmidler. Snyltevepsens korte livssyklus gjør at vi må sette inn nye individer ukentlig.

GASS OG CO2

Det går med en del energi for å varme opp et veksthus på 3,2 mål. Frøvold gård bruker gass fra Lyse til dette.

– I midten av april får vi lagt inn en egen gassledning. Gassen brukes til å varme opp vann, som igjen varmer opp veksthuset. Forbrenningsprosessen gir

oss CO₂-gass, som vi blåser inn i veksthuset. Plantene tar til seg denne gassen, og de vokser faktisk 20 til 30 % ekstra på grunn av dette. Samtidig er det en miljøgevinst her, i og med at vi nyttiggjør oss gassen i stedet for å slippe den ut i friluft.

UTFORDRINGER

Driften av Frøvold gård byr på en rekke utfordringer, forteller Helge Todnem. – For eksempel emballasje og investering i pakkemaskiner jobbes det stadig med. Likeledes størrelse og vekt på varene. Noen kunder vil ha en 20 grams pakning, andre vil ha kilo, eller 5 kg. Vi er nødt til å rette oss etter kundenes krav, ikke minst når det gjelder stor-kunder. Vi møter konkurranse fra inn- og utland, og det er ikke alltid at det er "hjelp" å få fra tollbeskyttelse. Men jeg er nok en optimist, med stor tro på fremtiden. Har du et problem, så må du finne en løsning på det. Det er viktig å se muligheter og løsninger. Dette i kombinasjon med satsing på kvalitet gjør at jeg ser lyst på de kommende årene. Og det er derfor jeg kan si: "Grønnsaker – bare muligheter"!

EN KURIOSITET TIL SLUTT

Persillekongen har enda en ting å by på:

– Rosenrot er i skuddet for tiden. Dette er en av tre såkalte adopgene planter, det vil si at virksomme stoffer i planten bearbeider ubalanse i kroppen og prøver å normalisere den. Hittil har forskningen ikke funnet noen bivirkninger av denne planten.

Når roten er klar for høsting etter fem – seks år, leveres den til tablettprodusenter, og det jobbes også med mulighetene for å bruke planten i syltetøy, saft, yoghurt og marinader, samt i dyrefor. Helge Todnem innrømmer at han ikke spiser Rosenrot-tabletter selv. – Vi lager vår egen tinktur av roten. En skje med rosenrot hver dag er velgjørende!



David Ottesen

Vær ett aktivt medlem

Du bestemmer hva vi slåss for i Næringsforening i Stavanger-regionen.

Takk for tilliten. Da jeg ble spurt om å stille som kandidat til styreleder-vervet i Næringsforeningen, var jeg først i tvil. Ikke fordi jeg ikke vurderer foreningen som viktig. Det gjør jeg i aller høyeste grad. Nei, det var nettopp fordi jeg synes den regionale foreningen har stor betydning, og tvilen var grunnet i mine evner til å følge i sporene til Atle Eide, og hvor vidt jeg kunne gi foreningen det den fortjener. Når jeg til sist selvfølgelig stilte meg til disposisjon, var dette ikke minst etter sterk oppmuntring fra valgkomiteen og fordi jeg er levende opptatt av næringslivets rammevilkår.

Min tilnærming til styreleder-vervet er at regionens næringsforening skal ha tett kontakt med sine medlemmer og aggressivt gå på barrikadene for de sakene som er viktig for oss. Det opplever jeg at foreningen har gode tradisjoner for så langt, og jeg gleder meg til å bli en del av dette kraftsentrumet.

LITT OMKRING DET REGIONALE ASPEKTET.

Næringslivets rammevilkår kan sees i flere perspektiv. Det globale, det nasjonale, det regionale og det lokale. Av disse opplever jeg de nasjonale og regionale som de viktigste, det hører til sjeldenhetene at utfordringene vi står ovenfor, er av ren lokal karakter. Men for deg som står oppe i slike, fortvil ikke, vi vil være aggressive også her.

Eksempel på nasjonale og regionale problemstillinger er debatten omkring E 39-parsellen i Sandnes. Jeg deltok i møtet om dette tema i Sandnes før påske. Og opplever det som deprimierende når politikere og byråkrater viser så liten vilje til å ta realitetene innover seg. Vi har her en betydelig flaskehals, og at en "liten" veistubb i den grad skal få lov til å begrense verdiskapningen i regionen, er til å bli fortvilt over. Vi i Næringsforeningen vil fortsette kampen. Vi gir oss ikke før vi har løst denne floken, i sammen med aktører fra næringsliv, regionens politikere og vegmyndighetene.

Næringsforeningen arbeider for tiden i tett samarbeid med Stavanger-regionen Næringsutvikling med rekruttering og profilering av regionen. Jeg ser frem til et enda tettere og konstruktivt samarbeid med denne partneren. Vi har begrenset med ressurser, og det er viktig at vi arbeider slik at vi ikke går i veien for hverandre, eller sløser ved å arbeide med saker parallelt.

Ett annet arrangement som jeg har fått ta del i så langt, var Styrefaglig Møteplass som hadde samling i Rosenkildehuset. Samarbeidspartnere i tillegg til oss var Innovasjon Norge og NHO. Oppslutningen fra potensielle kvinnelige styremedlemmer var upåklagelig. Bemanner vi ikke våre styrever med kvinner, så er det ikke grunnet mangel på dyktige kandidater! Skuffende var det at så få bedrifter tok imot invitasjonen og deltok på denne møteplassen. Statistikken tilsier at det ikke skyldes at behovet er dekket. Hva skyldes det da – mon tro?

Aprilutgaven av Rosenkilden fokuserer på mat og mattrygghet. Veldig aktuelt etter en vinter med e-coli bakterie-angrep og spørsmål om laksekvalitet og russisk importforbud. Matfylket Rogaland har her en gylden anledning til å etablere et kompetansemiljø på tvers av fagdisiplinene og fremstå som det nasjonale kompetanseområdet på et område som i dag er dominert av Canada og USA. Det er opp til oss, vi trenger ikke vente på noen. Men ting skjer ikke av seg selv, vi må aktivt forfølge en slik ambisjon, debatten fremover vil avklare om vi har tilstrekkelig mot og initiativ til å erobre denne arenaen.

Avslutningsvis: Næringsforeningen er til for sine medlemmer. Vær et aktivt medlem og sørg for at vi vet hva du brenner for. La ikke en anledning gå fra deg til å kontakte administrasjonen og styrets medlemmer, meg inkludert, slik at vi kan slåss for det som er viktig for deg.

Ha en fin vår!

Rosenkilden distribueres til private og offentlige virksomheter på hele Jæren og i Ryfylke.

Priser: (størrelser angitt med BxH)

Helside: (Utfallende) 210x297 mm, 186x270 Kr. 17.500.-

Halvside: 186x134 mm (ligg.) Kr. 10.000.-

Kvartside: 186x65 mm (ligg) Kr. 5.500.-

Innstikk: pris etter avtale. Fem prosent rabatt for medlemmer. For mer informasjon kontakt:

Helge Gunnar Nesse på telefon: **51 51 08 85** eller e-post: **nesse@stavanger-chamber.no**.

Frist for innlevering av materiell for neste nummer er 15. mai. Trykk: Kai Hansen Trykkerie AS



Tove G. Iversen

Daglig leder Top Temp Bemanning, Stavanger

Ny daglig leder av Top Temp Bemanning
Tove G. Iversen er ansatt som daglig leder av bemanningsbyrået Top Temp sin Stavanger-avdeling. Hun har 14 års erfaring fra bank- og finansmarkedet, blant annet fra Handelsbanken

og Vital Forsikring. Hun har også arbeidet 2 år med rekruttering i Adecco. Nå studerer hun Master of Management på BI.



Cecilie Ravndal

Ny prosjektleder i Melvær&Lien

Ny prosjektleder i Melvær&Lien
Cecilie Ravndal er ansatt som prosjektleder i Melvær & Lien Idé-entreprenør. Cecilie har arbeidet i bedriften siden 2004 som kontoransvarlig. Nå blir hun prosjektleder med ansvaret for prosjektgjennomføring,

prosjektøkonomi og kundeoppfølging. Cecilie er diplommarkedsfører innen kommunikasjon fra BI og har idrett grunnfag fra Universitetet i Stavanger. Cecilie har også vært ett år i militærpolitiet i Sjøforsvaret ved Håkonsvern.



Tonje Abrahamsen Sanden

Kontoransvarlig Melvær&Lien

Ny kontoransvarlig hos Melvær&Lien
Tonje Abrahamsen Sanden (23) er ansatt som kontoransvarlig hos Melvær & Lien Idé-entreprenør. Hun har kandidatstudie og spesialisering i markedskommunikasjon fra BI og et år Bachelor of Business i

Melbourne, Australia. Tonje har tidligere jobbet på Food Story, Ultra og ved kjøpesenteret Kvadrat.



Knut Nøst

Produsent Stavanger 2008

Ny produsent i Stavanger2008
Knut Nøst kommer fra stillingen som produksjonsleder i Media Farm AS. Knut har tidligere jobbet som daglig leder for både Oslo KFUM og Stavanger KFUM /KFUM. I tillegg har han drevet sitt eget selskap

innenfor musikk og lydproduksjon samt som freelance innenfor produksjon av konserter, Tv-produksjoner og plate- og CD-innspillinger. Utdannelse fra Universitetet i Bergen og fra Norsk Lydskole i Oslo.



Turid Torbergsen

Daglig leder TCI - The Coaching

Ny daglig leder for TCI
Turid Torbergsen er daglig leder ved TCI - The Coaching Institute i Stavanger, som tilbyr sertifiseringsutdanning i coaching og NLP og coaching på individuell basis over-

for næringslivet og enkeltpersoner. Hun er opprinnelig høyskoleutdannet innenfor økonomi og administrasjon, og har mangeårig erfaring fra næringslivet, som leder og mellomleder i USA og Norge. Turid Torbergsen er sertifisert coach og NLP trener i henhold til internasjonale standarder, og hun er styreleder i Den Norske Coach Forening.



Margrethe Skimmeland Grinde

Assistent Stavanger2008

Assistent til Mary Miller i Stavanger2008
Margrethe Skimmeland Grinde er ansatt som assistent for Mary Miller i Stavanger2008. Margrethe har sin bakgrunn fra Bystyrets kontor i Bergen kommune, der hun var

ansatt i 4 år som rådgiver og prosjektleder. Margrethe har også vært ansatt som konsulent ved Internasjonalt Kontor ved Universitet i Bergen, og som rådgiver ved Universitet i Stavanger. Hun er utdannet Cand. Scient fra Universitetet i Bergen.



Ørjan Hjelte

Kandidatmegler Manpower Direkte

Ny kandidatmegler i Manpower
Ørjan Hjelte (29) har begynt som kandidatmegler i Manpower Direkte. Her skal han jobbe med rekruttering og direkte salg av kandidater. Ørjan er Diplommarkedsfører fra Handelshøyskolen BI Bergen. De siste 3 årene har Ørjan jobbet i Harald A Møller som bilselger, hovedsakelig mot bedriftsmarkedet.



Maiken Ege Nilsen

Kandidatmegler Manpower Direkte

Ny kandidatmegler i Manpower
Maiken Ege Nilsen (23) har begynt som kandidatmegler i Manpower Direkte. Her skal hun jobbe med rekruttering og direkte salg av kandidater. Maiken har utdannelse fra BI med Bachelor i International Marketing, 2 år i Norge og 1 år i utlandet ved Leeds Business School.



Dag Evensen

Kundekonsulent Manpower Helse

Ny kundekonsulent i Manpower
Dag Evensen (35) har begynt som kundekonsulent i Manpower Helse. Her skal han jobbe med salg og rekruttering av helsepersonell. Dag er utdannet sykepleier og har jobbet på Lovisenberg Diakonale Sykehus i Oslo., bl.a. som ledende spesialsykepleier og avdelings-sykepleier, og i et bemanningsbyrå med utleie av sykepleiere på Vestlandet. Han har også videreutdanning i intensivsykepleie og administrasjon og ledelse.



Rune Hatlestad og de ansatte i Jadarhus har fått ny pensjonsavtale med SpareBank 1 SR-Bank.

En vakker dag kan du være glad for at dere kjøpte **tjenstepensjon** av noen dere kjenner

For noen kan det virke uendelig langt fram. For andre er det bare noen få år til. I år skal mange bedrifter velge leverandør av tjenstepensjon. I en tid hvor det virker som om alle selger pensjon, er det lett å bli forvirret. Hva er viktig? Hva skal vi velge? Og hvordan er virkeligheten om 10-20-30 år?

Velg en leverandør som dere kjenner. Og som kjenner dere. En som har tenkt å bli en stund. Og som dere kan stole på – i år etter år. Halvparten av alle nye pensjonsavtaler i Rogaland det siste året har gått til oss. Våre fond gir god avkastning. Vi gir oppfølging og råd der folk bor.

Ta kontakt med oss i dag og la oss gi dere et tilbud.
Avtal et møte på 02008 – åpent til 21:00 alle hverdager.

Hva er ditt årstall?

Vit at vi er der.

SpareBank 1 SR-Bank