



Prosjektets målsetting er å bygge Indre Østfold kommunes omdømme og styrke posisjonen som landets største jordbrukskommune, og som en betydelig matprodusent.

- Vi ønsker bygge stolthet, kunnskap og kompetanse om hva som finnes i vår region for våre innbyggere og folk i regionen.
- Vi vil også henvende oss til turister på vei til Sverige, slik at de vet hvilke muligheter som finnes her, og at legger turen innom vår matregion.
- Vi vil fange opp trenden rundt lokalmat. Folk er mer bevisste på hvor maten de spiser kommer fra.

Indre Østfold (og Norge) bør i større grad være selvberget enn det vi er i dag, og ikke være avhengige av å importere mel og mat som vi selv kan dyrke. (bærekraft og de usikre tidene vi lever i).





- Nytt konsept for fokus på lokalmat i Indre Østfold
- Midler skal søkes om
- Kan få uante muligheter for både landbruket og næringslivet 😊

"Smaken av Indre" - smaksopplevelser fra lokale matprodusenter i Indre Østfold

Vi har i samarbeid med fellesutvalget for bondelagene i Indre Østfold et mål om økt fokus på gode smaksopplevelser som finnes hos lokale matprodusenter i Indre Østfold.

Bælgodt AS er et lokalmatutsalgs i Spydeberg. Da Tina fra Bælgodt tok kontakt med kommunen med et tilbud om å sette sammen pakker med lokalmat som kan benyttes som gavealternativ til eksempelvis foredragsholdere, jubileum og annet - så vi det som en fin mulighet til å fremme «Smaken av Indre». Indre Østfold kommune og bondelagene i Indre Østfold vil derfor internt i sine organisasjoner gjøre dette kjent som et godt gavealternativ - og satser på at dette fører til at flere får gleden av gode smaksopplevelser fra lokale matprodusenter i Indre Østfold.

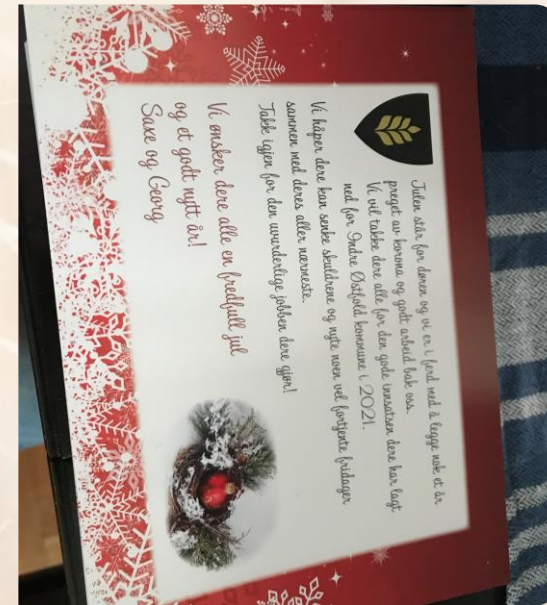
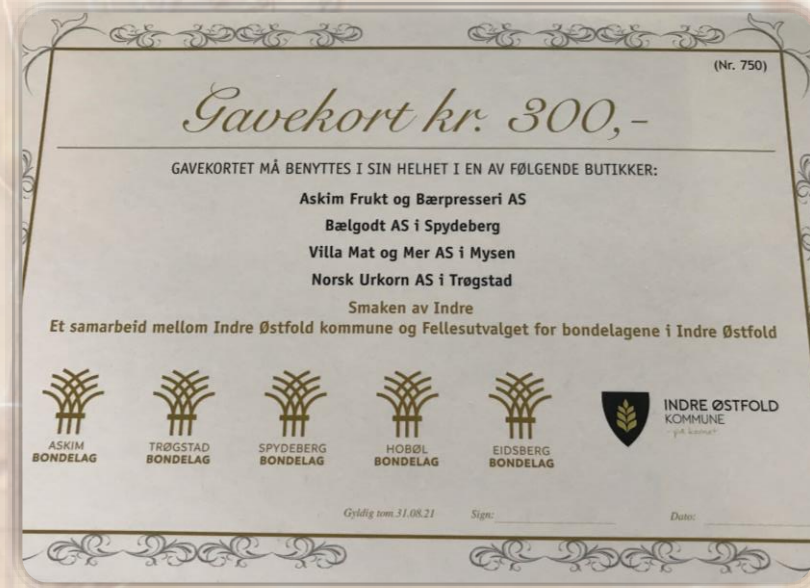


Tina fra Bælgodt i Spydeberg

I tillegg til å fylle gaveesken med lokalmat fra Indre Østfold, tar Bælgodt AS miljø på alvor og leverer gavene enten i giftfritt papprau produsert på Grønn emballasje i Askim eller i papirpose. Som Tina selv sier: «Mat er smart».

Vi oppfordrer også andre lokalmatutsalgs med lignende alternativ om å ta kontakt, slik at disse også gjøres kjent som mulige innkjøpssteder.

Ta da kontakt med:



Julegave og sommergave til kommunens ansatte. Ansatte fikk gavekort for å kjøpe lokal mat på utvalgte butikker. Populært for ansatte og selvfølgelig godt mottatt hos butikkene.





Lokalmat til kommunale institusjoner

- Starter med å ta ut enkelte varer av storhusholdningsanbudet
- Egg er først ut
- Leveres nå lokalt til alle kommunale institusjoner.

1.1.2.1 Forbehold

1.1.2.1.1 Avtalen(e) gjelder ikke kjøp av

- Ferske brød- og bakervarer
- Matvarer knyttet til forskningsprosjekt
- Skolefrukt
- Skolemelk
- Ernæringsdrikker prises under hovedgruppe Meieriprodukter, men er ikke eksklusiv for denne avtalen.
- Egg - prises i prisskjema til kolonialvarer, men vil delvis/hovedsak handles lokalt.
- Poteter - prises i prisskjemaet til frukt, grønnsaker og fersk fisk, og vil delvis med tiden også handles noe lokalt.
- Urter, salater og mikrogroent

1.1.2.1.2 Kjøp utenfor avtalen

Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å foreta kjøp utenom avtalen når formålet er opplæring, arbeidstrening eller andre spesielle behov hos oppdragsgiver.

Oppdragsgiver forbeholder seg retten til å gå utenfor avtalen ved kjøp av produkter som kjøpes direkte fra produsent. Det vil si innkjøp fra lokale leverandører/produsenter av f.eks. sesongprodukter, nisejprodukter osv. som et supplement til produktene som tilbys gjennom rammeavtalen.

Det skal tilsammen ikke overstige 15 % av volumet på disse avtalene.

1.1.2.1.3 Kolonialvarer for mindre enheter

Oppdragsgiver har inngått egen avtale på kolonialvarer hvor de samme produktene som i de forskjellige gruppene kan bli levert og de ovennevnte avtalene vil derfor ikke være "eksklusiv". Avtalen på kolonialvarer er rettet mot virksomheter som har lite lagringsplass, behov for småbestillinger, og rask levering.

Det er oppdragsgivers vurdering i forkant av en bestilling, som legges til grunn for hvilken avtale som blir benyttet.





Bondelagene i Indre Østfold, sammen med blant annet Askim Frukt- og bærpresseri, Norsk Urkorn og Bamsrudlåven og Indre Østfold kommune, har gått sammen om å prosjektet «Smaken av Indre».

Foreløpig er det mest synlige resultatet nettsiden www.smakenavindre.no som skal være et godt og synlig verktøy, både for produsenter og for de som vil handle lokalprodusert mat og drikke.



- Vi startet med å utarbeide en nettside for å samle de lokale matprodusentene våre.
- Vi har nå 30 produsenter med på “laget”
- Nettsiden er laget “in house” i kommunen, i et samarbeid mellom næring, landbruk, geodata og kommunikasjon
- Og nå skal vi finne veien videre..

Unike utsalgsteder med nydelig lokalt produsert mat og drikke

Indre Østfold kommune er Norges største jordbrukskommune og ligger under en time fra Oslo. Ta turen innom sjarmerende gårdsutsalg og kjøp kortreiste og bærekraftige matvarer, rett fra bonden til kjøkkenet ditt.

Du får alt fra deilige bakevarer, nydelig kjøtt og egg, til honning, frukt og grønnsaker. I tillegg kan du kjøpe søte fristelser og ulike drikkevarer.

Velkommen til Smaken av Indre!



Egg og kjøtt

Lanserer Smaken av Indre - der du kan lage deg handlerute og «sanke» middagen din



SMAKEN AV INDRE: Arbeidsgruppen (f.v.) Anne Marit Næss, Kristine Hasle, Jens Klufferud, Eirin Fagerås, Thomas Riiser. Ikke tilstede: Tina Berger og Monica Strengen. Foto: Masha Dundic-Berg

Av [Masha Dundic-Berg](#)

Publisert: 23.11.22 18:54

Del

Prosjektet Smaken av Indre får ordentlige ben å gå på når kommunen sammen med lokale produsenter og organiserte aktører lanserer nettsiden.

13:06

www.smaalenene.no

Thomas Riiser

aID

Smaalenenes Avis

MENY

GAVEOVERREKKEELSE

Kommunen deler ut penger til sine ansatte, men det er en hake med hvor pengene kan brukes



GAVER: (f.v) Leder i Fellesutvalget for bondelaget i Indre Østfold, Thomas Riiser, landbruksjef ved Indre Østfold Bondelag, Anne Marit Næss, og konsulent ved Indre Østfold kommune, Jelena Poljak Ljesnjanin, står med lokal egg, mel og noen av gavekortene som skal deles ut til resten av kommunens ansatte. Foto: Morten Westgaard

Nettverk av matprodusenter

1. mars 2023 hadde vi et nettverksmøte på Bamsrudlåven. De frammøtte var positive til initiativet, og satt pris på denne møteplassen. Vi vil ta sikte på halvårlige møteplasser, med relevante problemstillinger og gode innledere på agendaen.





Markedsdager i Indre Østfold 2023

Til lokalmatprodusenter i Indre Østfold
Oversikt over datoer på markeder og arrangementer denne sommeren hvor det blir muligheter til å selge lokalmat. Dere kan selv ta kontakt med kontaktpersonen oppgitt i tabellen under.

Tidspunkt	Arrangement	Sted	Kontktperson
13. mai	Spydeberg dagene	Spydeberg sentrum og stasjonsområdet	Tina Berger post@1820spydeberg.no
10. juni	Smaafolkfestivalen	Askim	Jeanette Skogli post@askimbyen.no
17. juni	MY-dagene	Mysen	Monica Honningsvåg monica.honningsvag@mysen.no
18. juni	Åpen gård på Trøgstad bygdemuseum	Trøgstad	Marit Haakaas
9. september	Bygdas dag	Mysen	Monica Honningsvåg
16. september	Høstmarked	Spydeberg	Tina Berger
23. september	Bønder i By'n	Askim	Jeanette Skogli



Hvem skal eie Smaken av Indre?

Arbeidsgruppen var enige om at dette handler om merkevarebygging for Indre Østfold kommune og at det dermed er Indre Østfold kommune som skal «eie» dette konseptet, i hvert fall i starten.

Det ligger noen muligheter her til å gjøre Indre Østfold til «jordbruks- og matkommunen».



Arbeidsgruppen pr. 1.3.23

Thomas Riiser (Fellesutvalget for bondelagene i IØ)

Anne Marit Næss (Landbrukssjef IØ kommune)

Kristine Hasle (Næringsavd. IØ kommune)

Astrid Lier Rømuld/ Monica Strengen (Askim Frukt og Bærpresseri)

Jens Klufferud (Bamsrudlåven)

Eirin Katrine Fagerås (Norsk Urkorn)

Stina Aarsland (Grøntprosjektet i IØ og lokalmatprodusent)

Tina Berger, før Bælgodt – nå Småbyen Spydeberg

