



AGDER
fylkeskommune

PROSJEKTRAPPORT

Fôra Matregion Agder

2022-2025





Innholdsfortegnelse

1	Oppsummering.....	5
2	Målsettinger	6
3	Organisering.....	7
4	Politiske vedtak	10
5	Hvor er vi nå	12
5.1	Matpakke 1.....	12
5.1.1	Tiltak og resultater	12
5.1.2	Retningslinjer for innkjøp av mat til arrangementer	19
5.1.3	Innkjøpsavtaler og bestilling av varer	19
5.2	Matpakke 2.....	21
5.2.1	Støtte til eksterne prosjekter	21
5.2.2	Kartlegging av produsenter	22
5.2.3	Matnettverk	26
5.2.4	Gårdsbutikker som distribusjonskanal	27
5.2.5	Andre organiserte salgskanaler	28
5.2.6	E-handel og plattformer for digital handel	29
5.2.7	Distribusjon-distributører	30
5.2.8	Samarbeid med ressurser i bransjen	33

5.2.9 Søknad til Innovasjon Norge for å «Bygge Matregion Agder»	34
5.2.10 Kompetansenettverk SØR	34
5.2.11 Møteplasser	34
5.2.12 Synliggjøring av aktører i matbransjen	37
5.2.13 Samarbeid med kommuner	38
5.3 Matpakke 3 Mål: øke kompetanse, rekruttering og omdømmebygging	39
5.3.1 Utvikle kompetansen på bruk av lokale råvarer i matproduksjon og servering	39
5.3.2 Rekruttere til produksjon av råvarer	39
5.3.3 Utvikle Agders omdømme	40
6 Økonomi.....	40

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

1 Oppsummering

Fôra matregion Agder har 2022-2025 arbeidet etter målsettinger om å øke kunnskap om matkultur for lokal verdiskaping, bevissthet om matressurser for å styrke tilhørighet og kompetanse om mat som gir bedre folkehelse. Gjennom de tre matpakkene har vi igangsatt tiltak for å bidra til:

1. Mat og matproduksjon gir bedre folkehelse og økt bærekraft
2. Tydelig inspirasjon som skal påvirke vekst og verdiskaping knytta til bærekraftig mat og reiseliv i hele Agder
3. Utvikle kompetanse, rekruttering og omdømmebygging

Aktiviteten har gjennom støtte av tiltak i kommunene og veiledning av videregående skoler økt tilbud om sunn, bærekraftig og lokal mat basert på råvarer i sesong, redusere usunne drikker og følge Helsedirektoratets kostråd. Jobben fremover er å involvere elevrådet i arbeidet med kantinetilbudet og tilby materiell og fagressurser som støtte. Det politiske vedtaket om at minst 50 % av råvarene, beregnet ut fra kostnad hentes fra Agder, gir mange muligheter og noen utfordringer. Utfordringene viser seg å være bruk av innkjøpsavtalene, kunnskap om hvilken type mat bestiller må etterspørre og hvordan lokale produkter kan distribueres til kundene. Mulighetene er å øke bevisstheten på å velge lokale og sunne produkter, kunnskapen om hvordan mattilbudet må være og veiledning for å gjennomføre. Tilgang til lokale råvarer har gitt produsenter en mulighet for å øke levering til offentlig sektor og øker dermed verdiskapingen.

I prosjektet Fôra Matregion Agder har vi erfart at møteplasser, synliggjøring av produsenter, arbeid gjennom matnettverk og kompetansebygging om bruk av virkemiddelapparatet kan inspirere og påvirke vekst og verdiskaping knytta til bærekraftig mat

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

og reiseliv i hele Agder. Fylkeskommunenenes muligheter for koordinering og mobilisering er brukt ved at Landbruksforum, Blått forum, interkommunale politiske råd, representanter fra matnettverk, serveringsbransjen, leverandører og virkemiddelapparatet har vært aktive samtalepartnere hele veien. Det viser seg at det tar lang tid å endre et stort matsystem. Prosjektet har vært involvert i utfordringer som er forsøkt løst i mange år. Tilgang til lokal mat for alle typer serveringssteder, oversikt over produsenter og tilgang til distribusjonsløsninger er slike utfordringer og det er fremdeles en vei for å finne løsningene.

Kompetanse, rekruttering og omdømme bygges over lang tid. Alle deler av matsystemene er benyttet for å bidra til økt kompetanse. Kunnskap hos barn og unge om sunn, bærekraftig og lokal mat vil stimulere til økt rekruttering. Opplæringskontorene i samarbeidet med bransjene bidrar i stor grad til økt rekruttering. Her har prosjektet stimulert, men bransjen selv gjennomfører tiltak på beste måte. Agders omdømme har i prosjektperioden økt gjennom synliggjøring av produsentene og deres produkter, politiske vedtak om satsing på lokal mat og representasjon på lokale og nasjonale møteplasser.

2 Målsettinger

Hovedmål:

Øke kunnskap om matkultur for lokal verdiskaping

- Øke bevissthet om matressurser for å styrke tilhørighet
- Øke kompetanse om mat som gir bedre folkehelse

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

Matpakke 1:

Mål: mat og matproduksjon skal bidra til bedre folkehelse og økt bærekraft

Matpakke 2:

Mål: matregion Agder skal være en tydelig inspirator og påvirker for vekst og verdiskaping knytta til bærekraftig mat og reiseliv i hele Agder

Matpakke 3:

Mål: øke kompetanse, rekruttering og omdømmebygging

3 Organisering

Prosjektleder Kari Kleivset engasjerte i samråd med sin ledelse ei prosjektgruppe og ei styringsgruppe.

Prosjektgruppa har bestått av rådgivere i Agder FK med arbeidsområder innen landbruk, blå næring og reiseliv, eksterne delprosjektledere knyttet til veiledning av barn i barnehager og grunnskole, landbruksavdeling i kommune, produsent av lokal mat, kokker og restauranteiere.

Berit Egeli, rådgiver Næring og inkludering

Siv Løvaas, rådgiver for reiseliv, Næring og inkludering

Egil Ytrøen, rådgiver blå næring, Næring og inkludering

Delprosjektledere:

Helene Isaksen fra Geitmyra

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

Liv Birkeland fra Jordnært som er bybonde i Kristiansand
Unni Svagård med bakgrunn fra Statsforvalteren
Juliane Josephsen fra Julianes kokebok
Gunnar Sagstuen fra Røyland gård
Britt Elisabeth med bedriften Designkokken og veileder i kompetansenettverk Sør
Trond Moi fra HosMoi
Hans Petter Klemmetsen fra Smag og Behag
Trond Kristiansen fra Bønder i byen

Delprosjektlederne har fulgt prosjektet i alle tre årene, har hatt selvstendige oppdrag etter med avtale med prosjektleder. Grappa har hatt 3-4 prosjektmøter pr år for koordinering og samhandling. Prosjektgruppa har deltatt aktiv i utarbeiding av Agders matsatsing etter prosjektperioden, hvor et Agders Matløfte er fremhevet.

Styringsgruppa har vært ledet av Kristin Tofte Andresen. Styringsgruppa har siden februar 2024 hatt funksjon av å være en ressursgruppe. Deltakere i gruppa er representanter fra Innovasjon Norge, Statsforvalteren, Agder Bondelag, Agder bonde og småbrukerlag, Norsk landbruksrådgiving (NLR), leverandør, restaurant, reiseliv og blå næring.

Kristin Tofte Andresen, Direktør
Wenche Fresvik, avdelingsleder for Næring og inkludering
Reidar Tveiten fra Statsforvalteren
Håvard Næss-Thomassen fra Innovasjon Norge

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no



AGDER
fylkeskommune

Sett inn tittel nivå 1

Elisabeth Høibo fra Visit Sørlandet
Ingunn Kile fra Agder bondelag
Kurt S Olsen fra Agder Bonde og småbrukerlag
Inger Slågedal fra NRL
Geir Magnus Ringøen fra ASKO
Trond Moi fra HosMoi

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

4 Politiske vedtak

Vedtak 23.05.2022 om oppstart Matregion Agder

Med utgangspunkt i fremlagt forstudie «Matregionen Agder» og den nasjonale strategien «Matnasjonen Norge» igangsettes prosjektet «Matregion Agder 2022 – 2025» med oppstart i mai 2022. Det opprettes en styringsgruppe hvor interessenter og aktører som har utarbeidet forstudiet inviteres med i det videre arbeidet. Prosjektet ledes av Agder fylkeskommune.

Vedtak 30.03.2023 Lokal mat på Fylkeskommunens bord

1. Mat som serveres i kantiner og på møter og arrangementer i regi av Agder fylkeskommune skal ha en tydelig tilhørighet til regionen. I praksis betyr det at innen 2025 skal minst 50 % av råvarene, beregnet ut fra kostnad, hentes fra Agder. Det skal også legges til rette for at kunnskap om opprinnelse kan formidles ved servering. Dersom det ikke har vært mulig å oppnå denne andelen, må det dokumenteres at forespørsel er sendt og at leveranse har en så stor andel lokale råvarer som mulig.
2. Det lokale virkemiddelapparatet skal legge til rette for at økt lokal matproduksjon og forbruk kan realiseres gjennom vekst i nye og eksisterende bedrifter i regionen. I tillegg til det tradisjonelle landbruket, skal nye, profesjonelle produsenter (inkl småskala-produsenter) ha prioritet. Målet er å sikre at potensialet for økt verdiskaping og innovasjon i hele Agder tas i bruk.
3. For å kunne analysere og vurdere fylkeskommunens innkjøp av næringsmidler opp mot politiske mål for lokal næringsutvikling og bærekraft, skal anskaffelse av næringsmidler i fylkeskommunal regi være tilrettelagt for at slike analyser kan gjennomføres så langt det er mulig innenfor rammene av innkjøpsregelverket.
4. Hovedutvalg for næring, klima og miljø ber fylkeskommunedirektøren utarbeide retningslinjer for gjennomføring av tiltakene

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

som nevnt i saken. Retningslinjene legges frem for hovedutvalget til godkjenning. Hovedutvalget ber om at det også innarbeides en veiviser som sikrer at det serveres sunn og helsefremmende mat i fylkeskommunens kantiner.

5. Eventuelle økonomiske konsekvenser skal utredes og innarbeides i budsjett og økonomiplan.

Vedtak mai 2023: Oppretting av utviklingsstipend for lokalmatambassadør

- Hovedutvalget ser på utviklingsstipend som ambassadør for lokal mat fra Agder som et viktig virkemiddel for å styrke arbeidet med å øke omdømmet til Agder som matregion.
- Hovedutvalget slutter seg til de foreslåtte kriteriene for Agder fylkeskommune sitt utviklingsstipend som ambassadør for lokal mat fra Agder.
- Det settes av 50 000 kroner til stipendet. Bevilgningen belastes ansvar 500300, prosjekt 50032414

Vedtak 17. juni 2025: Enhetlig mattilbud på videregående skoler

For å sikre sunt og bærekraftig mattilbud på alle videregående skoler, må dette være et enhetlig tilbud.

- Fylkeskommunens videregående skoler skal i størst mulig grad følge kostrådene fra Helsedirektoratet.
- Energidrikk skal ikke tilbys i Agder fylkeskommunens enheter.
- Fylkeskommunens videregående skoler gis tilbud om gratis opplegg for sprudlevann og vann med isbiter.
- Elevråd inkluderes i prosessen med å endre tilbudet i kantine.
- Det utarbeides nødvendig materiell og tilgjengeliggjøres fagressurser for veiledning for å støtte skolene i arbeidet.
- De nye prinsippene og hvordan dette fungerer skal evalueres på egnet tidspunkt.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Vedtaket gjelder fra 1. januar 2026. Tiltakene iverksettes fortløpende fra da av, og skal være fullført i alle fylkeskommunens skolekantiner i løpet av 2026.

5 Hvor er vi nå

5.1 Matpakke 1

Mål: mat og matproduksjon som bidrar til bedre folkehelse og økt bærekraft

5.1.1 Tiltak og resultater

Lærerik mat på SFO

Fylkestinget vedtok i budsjett for 2023 at Geitmyra matkultursenter for barn i Kristiansand skulle innvilges støtte a kr 500 000 til prosjektet Lærerik mat på SFO som en del av prosjekt Matregion Agder. Daglig leder, Helene Isaksen, var i prosjektperioden for SFO-prosjektet delprosjektleder for Matpakke 1. Dette prosjektet omfattet opplæring av ansatte på SFO i flere kommuner. UiA samarbeidet med Geitmyra og utarbeidet en rapport som viste svært gode resultater med mer sunn og bærekraftig mat på menyen.

Kunnskapsgrunnlag

Med støtte klimasats, ble det kartlagt et kunnskapsgrunnlag fra 3 kommuner og Agder fylkeskommune. Resultatet av kartleggingen er presentert i vedlegg.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Kartleggingen viser at både kommunene og fylkeskommunen i 2023 hadde en lang vei å gå for å komme til målet om sunn og bærekraftig matsservering i barnehager og skoler.

Pilotprosjekt for sunne, bærekraftige kantiner med lokal mat

Det ble høsten 2023 opprettet en tverrfaglig intern gruppe med representanter fra områdene skole, utdanning, bærekraft, folkehelse og eiendom som har ansvar for miljøfyrtårn-oppfølging.

Veiledning av 7 kantiner i videregående skole

Kantiner og internaterknyttet til 19 videregående skoler og ansattes 2 kantiner i Kristiansand og Arendal utgjør den største delen av matsserveringen i Agder fylkeskommune. I tillegg kommer den serveringen som bestilles på eksterne serveringssteder når møter, seminarer, kurs og konferanser avholdes utenfor fylkeskommunens lokaler.

-I ansattes 2 kantiner gjennomfører avdelingsleder for begge kantineplanlegging og gjennomføring av matsservering ut fra vedtaket. All mat lages fra bunnen, det kjøpes inn råvarer ifølge innkjøpsavtalene, lokale råvarer og lokalt bearbeidede produkter prioriteres og maten er sunn og bærekraftig. Resultatet er tydelig, spesielt i fylkeshusets Kafè Agder hvor ansattressurs, lokaliteter og utstyr er lagt til rette for det. 60-70% av matsserveringen er basert på lokale råvarer.

Prosjektet inviterte til en anbudsrunde, hvor Matvalget fikk tilbud om veiledning av inntil 10 frivillige skolekantiner for mer sunn, bærekraftig mat med lokale råvarer. 7 skoler er under veiledning til mars 2026, resten av skolene Vedlagt er rapport fra Matvalget med resultater, oppsummering og anbefalinger videre.

Skoler som har restaurant/matfag, naturbruk og idrett ble invitert som ressurskole for å støtte prosjektgruppen i arbeidet for å

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

gjennomføre vedtaket.

Kantinesamlinger

Prosjekt Fôra Matregion Agder har invitert til kantinesamlinger med ansatte i alle 19 kantinenene og skoleledere ca 2 ganger i 2024 og 2025. Samlingene oppsummerer status for veiledningsprosjektet, har en felles praktisk læringsøkt med deling av kunnskap og informerer om saker som har interesse. Vedtak 17.06.2025 var en sak som ble presentert på siste kantinesamling i september. Plan for installasjon av vannbar med løsninger for sprudlevann og isbitmaskin ble godt mottatt, det planlegges aktiviteter i 2026 for å iverksette tiltak som bidrar til at vedtaket følges opp. Blant annet er det gitt veiledning av 7 skoler spm har gitt resultater, nå gjenstår veiledning av resten av skolene.

Matvalgets rapport fra prosjekt «Sunne og bærekraftige skolekantiner i Agder»

Periode: 2022–2025 | Prosjekt: «Bærekraftige og sunne kantiner med lokal mat fra Agder»

Prosjekteier: Agder fylkeskommune | Prosjektpartner: Matvalget

Bakgrunn

Agder fylkeskommune har vedtatt at minst 50 % av maten i fylkeskommunens kantiner skal komme fra lokale produsenter innen 2025. Prosjektet «Fôra Agder», med veiledning fra Matvalget, styrker kompetanse, matkultur og bruk av lokale råvarer i skolekantiner, med fokus på bærekraft og folkehelse.

Politiske vedtak

- Mars 2023: Minst 50 % lokal råvareandel innen 2025; retningslinjer og veiviser for sunn mat.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

- Juni 2025: Alle fylkeskommunens videregående skoler skal tilby sunn, bærekraftig og lokal mat, følge kostråd, fase ut brus/energidrikk, involvere elevråd og benytte fagmateriell. Tiltaket innføres 1. januar 2026.

Mål

- Øke lokal råvareandel til 50 % innen 2025.
- Gi elever sunne og bærekraftige måltider.
- Stimulere lokal verdiskaping og innovasjon.
- Lage tydelige retningslinjer for kantinedrift.

Matvalgets oppdrag

- Bidra til at kantinene bruker mer lokale råvarer, med mål om minst 50 % lokal mat innen 2025.
- Øke bruken av lokale råvarer og økologisk mat,
- Støtte kantinene i bestillinger i tråd med fylkeskommunens retningslinjer og avtaler.
- Legge til rette for innkjøpsstatistikk og analyser innenfor gjeldende rammer.
- Dele erfaringer fra pilotkantiner for å inspirere til sunnere og mer bærekraftige måltider.
- Lovverk og retningslinjer: Veilede kantinene i hvordan de kan etterleve gjeldende lovverk for offentlige måltider, herunder Folkehelseloven og Opplæringsloven, gjennom Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i videregående skole. Dette sikrer at kantinene planlegger og gjennomfører måltidstilbudet på en måte som er i tråd med nasjonale føringer for helse, ernæring og folkehelse.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Tiltak og aktiviteter

- Veiledning i bærekraftig kantinedrift og matlaging fra bunnen av.
- Opplæring i lokale og sesongbaserte råvarer.
- Fleksible måltidsløsninger: salatbar, kornbar, «Tasty tirsdag/torsdag».
- Reduksjon av matsvinn og sukkerholdige drikker.
- Tett oppfølging av syv pilotkantiner.

Digitale ressurser:

- Fra brus til vann i kantina – [link](#)
- Kantina som undervisningsressurs – [link](#)
- Hvordan få mer fisk inn i kantina – [link](#)
- Festmiddag i skolekantina – [link](#)

Veiledning via besøk, telefon, e-post, SMS, Teams-kanal, statistikk og analyse, samt kantinesamlinger med inspirasjonsøkter.

Resultater og erfaringer

- Pilotkantiner serverer ca. 5000 elever.
- Økt kompetanse hos kantinepersonalet.
- Bedre ernæringsprofil, mindre ferdigmat og redusert matsvinn.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no



Sett inn tittel nivå 1

- Gradvis tilvenning til endringer fungerer godt.
- Lokale råvarer styrker regional beredskap og læring om bærekraft.

Læring: Økonomi, folkehelse, bærekraft og lokalmat vurderes samlet; kantinene kan ikke basere seg på salg av søt drikke.

Flaskehalser

- Innkjøpsavtaler: Store leverandører begrenser lokale råvarer.
- Økonomi: Salgsbasert drift utfordrer sunn, lokal mat. Politisk støtte og nye modeller er nødvendig.
- Infrastruktur: Manglende lagringskapasitet krever investering eller samarbeid med lokale bedrifter.
- Paradigmeskifte: Fra kafé/kiosk-modell til kantine som støtter folkehelse og bærekraft.

Matvalgets konklusjon

Prosjektet viser at sunne, bærekraftige og lokalbaserte kantiner er mulig med:

- Politisk og administrativ støtte
- Ny driftsmodell og ressursprioritering
- Kompetanseheving og tålmodighet
- Analyse av innkjøp og helhetlig fokus på ernæring, miljø og økonomi

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Videre arbeid

Fra 1.januar 2026 skal disse vedtakene innføres. De representerer også flaksehalsene Matvalget har møtt i prosjektet:

- Tilby sunn, bærekraftig og lokal mat: Her er det råvarer som gjelder fordi rimelige råvarer i sesong er økonomisk gjennomførbart.
- Følge Helsedirektoratets kostråd: I offentlige måltider er kostrådene spesifikt tilpasset målgrupper. Her gjelder Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i videregående skole. Retningslinjene er forankret i Folkehelseloven og dermed lovpålagt.
- Ikke selge energidrikk: Det er allerede vist til vann som tørstedrikk i Helsedirektoratets retningslinjer, begrunnelse for å ikke tilby energidrikk finnes her: <https://sites.google.com/view/frabrustilvann/energidrikk>
- Tilby gratis sprudlevann og vann med is (brussalget skal fases ut): Å installere og drifte sprudlevann er et dyrt og ikke miljøvennlig alternativ. Elevene er opptatt av isbiter, ikke så opptatt av sprudlevann. Helsedirektoratet anbefaler vann som eneste tørstedrikk i skolen og her er begrunnelsen: <https://sites.google.com/view/frabrustilvann/start?authuser=0>
- Involvere elevrådet i arbeidet med kantinetilbudet: som organ representerer elevrådet alle elevene, det betyr ikke at elevene dermed føler seg hørt. Matvalgets erfaring med elevrådssamarbeid er å vise til offentlige rammer og lovverk og formidle handlingsrommet som vi finner innenfor disse, samt at det er skoleeier og myndighet som formidler informasjon om hva som er bestemt og hvorfor.
- Få materiell og fagressurser som støtte: Det kreves ulike former for fagressurser til skolene: ledelsen har behov for innsikt i ny måte å tenke økonomisk modell og drift, skolekantinene har behov for støtte og praktisk veiledning. Både skolekantine, skolens ledelse og embetsverket trenger innsikt i innkjøpsstatistikkene og hvordan analyser av disse aktivt brukes som verktøy for å nå målsettingene. Skolens øvrige ansatte og elever trenger informasjon om nasjonale og lokale føringer, hvorfor de er der og hva de innebærer.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

5.1.2 Retningslinjer for innkjøp av mat til arrangementer

Retningslinjene ble presentert for fylkesdirektørens lederteam, Hovedutvalg for Næring, miljø og kultur og Hovedutvalg for Utdanning og folkehelse i løpet av høsten 2024. Implementering av retningslinjene jobbes det fremdeles med. Innflytting i Fylkeshuset i Kristiansand og omstillingsprosessen 2025 i Agder fylkeskommune har medført at implementeringen går senere. Det har stor betydning for resultatet av vedtaket, at mange arrangementer holdes i egne lokaler med mat fra våre egne kjøkken.

5.1.3 Innkjøpsavtaler og bestilling av varer

Offentlig innkjøp Agder (OFA) organiserer og gjennomfører rammeavtaler på vegne av kommuner og fylkeskommune i Agder. Da er økt bevissthet på bærekraft med vekt på miljø, sosial tilhørighet og økonomi, større kunnskap om hvilke produkter matregion Agder kan gi i ulike sesonger, flere mulighet for bruk av lokale produkter og utvikling av rutiner for merking av opprinnelse sentrale punkter.

Ved å inngå gode rammeavtaler, kan bestillere få god tilgang til lokale, sunne og bærekraftige produkter. Det vil kunne gi lokale produsenter mer forutsigbarhet for levering av produkter, styrket lokal beredskap, matvaresikkerhet og produksjonskapasitet. Helsemessige gevinster ved å spise mat man vet hvor kommer fra, har kort reisevei og bevarer næringsinnhold ved god håndtering på reisen til kunden. Bruk av lokale råvarer kan redusere matsvinn ved at vi ser verdien av produktene i større grad når vi vet hvor den kommer fra. Redusert lagringstid og transporttid kan bidra til økt kvalitet og smak.

OFA rammeavtaleområder innen næringsmidler / mat:

- Dagligvarer, kjøttprodukter, is krem og mineralvann/vann
- Fersk frukt, bær, grønt og egg

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no



Sett inn tittel nivå 1

- Fisk og fiskeprodukter, fersk og fryst
- Meieriprodukter, fersk juice og is-te

Avtalenes del for service og oppfølging har følgende krav ang lokalt produserte produkter og levering:

- LEVERANDØREN bør oppgi om det er mulig å få varer levert direkte i fra lokalprodusent til KUNDEN, men at faktura blir sendt i fra LEVERANDØREN som har vunnet kontrakten.(B-krav)
- LEVERANDØREN bør være villig til å ta inn produkter i fra lokale produsenter etter KUNDENS/Oppdragsgivers ønsker.
- Oppdragsgiver ønsker tilknytning til minimum 8 lokale produsenter. Flere vil gi positiv uttelling ved evaluering.
(Tilleggsinfo fra Oppdragsgiver: Definisjonen på lokalt produsert: varer produsert i Agder. Tilbyder bes beskrive de mest aktuelle produsenter med høyest grad av lokal tilknytning) (B-krav)

80/20 regelen

I rammeavtalene på de fleste næringsmiddelavtaler hos OFA IKS, er de respektive kommuner som til enhver tid er tilknyttet avtalen, ansvarlig for å anvende minimum 80 % av volumet knyttet til eget behov over rammeavtalen.

Ovennevnte gir et handlingsrom og sikkerhetsventil på 0 –20% utenfor rammeavtalen, men lov(LOA) og forskrift (FOA) gjelder fortsatt.

Øke andel råvarebasert lokalmat

Kafe Agder i Fylkeshuset har gått foran på en svært god måte for å oppnå målsettingene. De lager for det meste mat fra bunnen med lokale råvarer. De anslår ca 60-70% av råvarene er fra Agder. Det gjelder å bruke mulighetene hos leverandørene.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sesongvarer og bestilling gjennom bruk av 80/20-regelen brukes i stor grad. De store skolene som har restaurant og matfag har økt sine bestillinger av lokale råvarer ved å kontakte produsenter direkte. Gjennom veiledning av 7 videregående skoler som ikke har restaurant og matfag, er direkte bestilling fra lokale produsenter i skolenes nærområde økt.

Det er gjennomført møter med leverandører som har rammeavtaler med Agder fylkeskommune gjennom OFA IKS for å finne løsninger på å øke mulighet for bestilling av lokale råvarer. De store leverandørene har kriterier og retningslinjer for produsenter som ønsker å levere. Produsentene forteller at kriteriene ikke legger til rette for å levere produkter fra mellomstore og små produsenter. Både volum og stabil levering er utfordrende.

Det er vanskelig å få tall på hvor mye som er levert av leverandører med rammeavtaler. Etterlysning av denne type produkter gir svært lav grad av tilbakemelding. Innkjøprapporter viser så langt svært liten prosent av råvarer fra Agder som er levert av slike leverandører.

5.2 Matpakke 2

Mål: Fôra Matregion Agder skal være en tydelig inspirator og påvirker for vekst og verdiskaping knytta til bærekraftig mat og reiseliv i hele Agder

5.2.1 Støtte til eksterne prosjekter

Prosjektet har gitt støtte til prosjekter for økt bærekraftig produksjon av mat i Agder, mer sunn og næringsrik mat i barnehager og skoler i kommunene i Agder, rekruttering og kompetanseutvikling for lærlinger, feiring av Agders matbransje og stipend til

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

lokalmatambassadør.

En oversikt over prosjekter med støtte fra Fôra Matregion Agder

- Utvikling av foreningen Jordnært fra Agder, nettverk for produsenter med bærekraftig matproduksjon
- Lærerik mat i SFO med Geitmyra matkultursenter for barn i Kristiansand
- Redusere matsvinn i barnehagene i Kristiansand kommune, Klimasatsprosjekt
- Redusere matsvinn og øke andel lokal mat i barnehager i Arendal kommune, Klimasatsprosjekt
- Ambassadørkorpset for rekruttering til matbransjen med opplæringskontor som koordinator
- Presentasjon av lokale matprodusenter, kursdag og bruk av lærlinger under Høyt, Herlig & Inspirerende på Hovden 2023, 2024 og 2025
- Presentasjon av lokal mat og produsenter, foredrag, speeddate mellom matprodusenter og bransjen og feiring med bransjen. En del av programmet på Høyt, Herlig & Inspirerende på Hovden 2023, 2024 og 2025

5.2.2 Kartlegging av produsenter

Det er en stort og mangfoldig gruppe lokalmatprodusenter på Agder!

Kartlegging av dem er en gjennomgående umulig affære, og kan – ikke på noe tidspunkt! – sies å være komplett.

På bakgrunn av en interesse-liste som er basert på deltakerlister, kjennskap & vennskap, nettsider, nysgjerrige og interesserte fra ulike evenementer, konferanser, miljøer og nettsteder, og fra 1881, Facebook og Instagram m.m, har vi funnet fram til rundt 200 produsenter, fordelt på ALLE kommunene i Agder. Vi antar at det er flere!

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Det finnes en rekke mer eller mindre uhøytidelige typeinndelinger, hovedsakelig rettet mot den enkelte bedrifts behov:

- Etablert bedrift – «de fornøyde» som har funnet sin form og sitt omfang, og ikke har ambisjoner om videre vekst. Viktige og stabile «stayere» i de ulike miljøene
- Vekstbedrift – «de utålmodige» som vil videre, vokse, gjøre mer med det de har eller utvikle noe nytt, selge mer til flere, videreutvikle.. Bidrar med energi og tempo
- Gårdsgründer – «de sultne», nybegynnere som har ideen, råvaren og nysgjerrigheten, og som trenger bistand og nettverk til resten. Representerer inspirasjon og pågangsmot og bør tas godt vare på!

Noen av lokalmat-tilbyderne har sin bakgrunn fra det profesjonelle landbruket, driver og/eller bor på en landbrukseiendom og er kjent med landbrukets allehånde organisasjoner og systemer. Det er også disse som oftest etterlyser et eget opplegg for distribusjon og salg av lokalmaten. Å være «profesjonell bonde» i denne sammenheng betyr som regel at de søker produksjonstilskudd for sin virksomhet, og lokalmatproduksjon er ikke en del av dette systemet (Jordbruksavtalen) – enn så lenge. Flere miljøer er imidlertid opptatt av å få lokalmaten inn i tilskuddssystemet, men så langt (2025) har de ikke lyktes. Andre røster vil ha seg frabedt den sterke statlige styringen Jordbruksavtalen representerer, og mener at både lønnsomhet, kreativitet og mangfold vil forsvinne med det.

Andre lokalmat-produsenter har realisert en gründeridé, gjort business av en hobby eller har startet opp hjemme, i et industrilokale, et spisested eller på naboens gård. De fleste gjør dette som enkeltpersoner/familie, og ønsker å ha hånd om hele verdikjeden selv. Det er også her en oppfatning og en opplevelse av «å være en del av sitt produkt» er mest framtrædende.

Noen er imidlertid også det vi kanskje ville tenkt på som en del av den større næringsmiddelindustrien – fx slakterne Eide,

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

Frivold og Eikestøl, GORINES, PURE Norway Water og øl fra Nøgne Ø: Det er ingen bestemt definisjon av hva som er lokalmat, og på et vis er det opp til produsenten om de opplever seg selv – eller vil være – en del av lokalmat-konseptet.

Uansett hvem de er – de må selv finne det markedet de måtte ha for sine produkter, og finne hvordan de skal distribuere produktene dit på best mulig måte, både med tanke på økonomi, effektivitet og bærekraft. For noen er det den selvfølgelige forretningsideen, og andre en utfordring, og for atter andre et problem

Det er ingen klar og entydig definisjon på hva lokalmat- og drikke er, og det er flere ulike kriterier som kan legges til grunn i definisjonen fra regjeringens «Oppskrift for mer lokal mat og lokal drikke» lansert januar 2026⁵:

- geografisk nærhet mellom produsent og forbruker
- kvalitetsmessige forhold ved maten og måten den er produsert på
- opprinnelse
- tradisjon

De rundt 200 registrerte lokalmatprodusentene fordeler seg i alle Agder-kommunene, fra én i Bykle til 27 i Kristiansand. VI har systematisert de regionsvis, dvs i Kristiansandsregionen (5 komm), Østre Agder (8 komm), Lister (6 komm) og Setesdals-regionen (5)

Av 25 kommuner er det 6 som har flere enn 10 produsenter:

1.plass: Kristiansand – 27 produsenter

Det er ikke så overraskende at Kristiansand ligger på topp med flest produsenter. Drøyt 1/3 av Agders innbyggere bor i

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

Kristiansand og byen er landsdelens største marked. Det er imidlertid sammenslåingen med Søgne og Songdalen som gjør kommunen til den største landbrukskommunen. I Søgne og Songdalen er det, i tillegg til i Tveit-området (i gml Krs) stor produksjon av frukt, bær, potet og grønt, som er etterspurte produkter og ferskvarer i et lokalt marked.

2.plass Lindesnes – 21 produsenter

Lindesnes, som er sammenslått av Mandal, Marnardal og Lindesnes, har også vært tidlig ute på lokalmat-markedet. Alle tre var i utgangspunktet store landbrukskommuner, med mye reiseliv-virksomhet og gode markedsmuligheter

3.plass Grimstad – 18 produsenter

Grimstad er «hagebrukskommunen» framfor noen på Agder, både historisk, produksjonsmessig og med tanke på gode vekstforhold, så det er litt overraskende at det ikke er flere på lista vår. Hagebrukerne er landbrukets «kremmere», og har alltid hatt et direkte forhold til både grossist- og detaljmarkedet. Gartnerhallen var lenge en sentral aktør, men ble på et tidspunkt kjøpt opp av BAMA.

4.plass Lyngdal – 13 produsenter

Dagens Lyngdal er slått sammen av Lyngdal og Audnedal. Gamle Lyngdal har vært et handelssenter i uminnelige tider, spesielt kjent for sine dyrskuer. Dagens Lyngdal har lokalmatsprodusenter fra begge de opprinnelige kommunene. Vekstforholdene i gml Lyngdal er velegnet for grønnsaksproduksjon, og mange hyttefolk og tilreisende styrker stedets handle-kraft. I gamle Audnedal er det mest kjøttproduksjon, og der arbeides det med et nettverk/gårdsutsalg kalt «Dalstroka innafor»

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

5.plass Arendal – 12 produsenter

Arendal har lang historie som by-og handelssentrum for både byen og omlandet, og har (hatt) en aktiv torv-kultur. Da Bondens Marked skulle starte opp på Agder, var Arendal den første byen som meldte sitt torv til disposisjon, og de første årene var det både svært bra salg for bøndene og et bidrag til økt sentrumsaktivitet for Arendal.

6.plass Lillesand – 11 produsenter

To av byene i austre del som har vært by- og handelssentrum lenge, og som har landbruksproduksjon i sitt omland. Gode markeder for både tradisjonelle og mer eksklusive produkter.

Det er stor bredde i vareutvalg også – jf oversikten over hvilke produkter som tilbys i hvilken kommune:

5.2.3 Matnettverk

Vi har registrert/har oversikt over 12 ulike nettverk i **Agder**, to av disse innen blå sektor (Smak av kysten, Innakva Klynge). Bondens Marked og REKO har salg som formål, og er landsdekkende initiativ slik som også Hanen (lokalmat og reiseliv) er. Jordnært fokuserer på samarbeid og inspirasjon for alle interesserte i Agder, mens resten er tuftet på enn mer begrenset geografisk nærhet: Sørlandets bakhage (Birkenes), Made on Sandøya (Sandøya, Tvedestrand), 4640 Søgne, Sirdalsmat, Lokalmat i Setesdal og Dalstroka innafor (indre vestre Agder) Disse er som regel etablert for å bidra til felles markedsføring og aktivitet + økt salg hjemme hos hvert enkelt medlem. Flere av dem har også tidvis invitert til fra-gård-til-gård- eller bedrift-til-bedrift-aktiviteter i høysesongen. Noen er organisert med vedtekter, styre, og org.nr, mens andre er mer løselige i formen. Samlet medlemstall er det derfor vanskelig å finne ut av. Organisasjonsnummer er imidlertid helt nødvendig for å få offentlig (prosjekt-)støtte.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Det er en gjengs oppfatning av at det er både nødvendig og nyttig å møtes jevnlig, enten det er på den ene eller andre måten eller av forskjellige årsaker. Utfordringen er at noen må sørge for det - nettverkene må driftes av «noen», det gjør seg ikke selv. Det er heldigvis en vilje i «virkemiddelapparatet» til å støtte opp om etablering av nettverk, som også er nyttige arenaer for dem.

Vi har 3 aktive andelslandbruk i Arendal/Moland, Lindesnes/Marnardal og Kristiansand/Søm, og ett i dvale i Lyngdal.

5.2.4 Gårdsbutikker som distribusjonskanal

En lokalmat-/gårdsbutikk/gårdsutsalg kan eies og drives av produsenten selv, der produsenten selger direkte til forbrukeren, ofte via en egen lokalmatbutikk eller lokale hjemme, på gården, i nærmeste sentrum eller i et annet område. Dette gir en verdifull forbrukeropplevelse og mulighet for direkte interaksjon + tilbyr en opplevelse av nærhet til maten og produsenten.

Gårdsbutikkene/- utsalgene har poppet opp i løpet av de siste årene – noen bare for sommersesongen, noen som små boder langs veien, noen bare med egne produkter, noen med et bredt sortiment fra flere og/eller med egne bygg som har digital tilgang 24/7.

Oversikten er – som ellers – vanskelig å få. Vi har funnet fram til, hørt om, snublet over, visst om eller besøkt selv noen av de 40 på lista, fordelt på 12 kommuner, de fleste i vest. Lindesnes 9, Kristiansand 7, Birkenes 6 (4 fra «Sørlandets bakhage» i Birkenes), Lillesand 4, Kvinesdal og Vennesla 3, Hægebostad og Grimstad 2 - og 1 i hver av kommunene Bygland (Lokalmat fra Setesdal -Grendi), Flekkefjord, Froland og Lyngdal. Vi er ganske sikre på at det er flere lokale gårds- og butikkutsalg – lista må gjerne suppleres!

Gårdsbutikkene er gull verdt for lokalmaten og dens omdømme, og bidrar sterkt til å øke tilgjengeligheten. Det viser seg

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

(gjennom uhøytidelige undersøkelser) at folk kan reise både langt og lenge for å handle der, særlig de som er åpne hele døgnet. Det er også en ganske stor betalingslojalitet blant kundene som besøker de ulike vipps'e-buene.

Gårdsbutikkene er gull verdt for lokalmaten og dens omdømme, og bidrar sterkt til å øke tilgjengeligheten. Det viser seg (gjennom uhøytidelige undersøkelser) at folk kan reise både langt og lenge for å handle der, særlig de som er åpne hele døgnet. Det er også en ganske stor betalingslojalitet blant kundene som besøker de ulike vipps'e-buene.

Vareutvalget kan variere— fra et bredt utvalg av både mat, drikke og annet fra flere produsenter i omlandet, til rene honningutsalg eller salg av egg fra egne høns. Det er et mangfold av varer der ute - alt fra kjøtt fra storfe og lam, oster, meieriprodukter, grønnsaker, egg, korn, frukt og bær, saft og syltetøy, lefser og brød, honning – og øl og vin. De største gårdsbutikkene kan ha både fryselerag/kjølerom og tørrlager uten av vi vet om hvor, hva eller hvor stor kapasitet det kan være. Tenk om de kunne bli en viktig sentral og et utgangspunkt for distribusjon av lokalmat i et begrenset område?

Vi anbefaler et fokus på gårdsbutikkene i det videre arbeidet! Et framtidig satsningsområde kan være å arbeide for et samarbeid om lokalt lager og salg-/utleveringssted for andre lokalmatprodusenter i en akseptabel nærhet.

5.2.5 Andre organiserte salgskanaler

Bondens Marked er en medlemsorganisasjon som går sammen om fysisk utsalg på bestemte steder med jevne mellomrom. Bondens Marked ble stiftet av landbruksorganisasjonene i 2004 etter modellen Farmers' Market, der torgsalget og den fysiske kontakten mellom produsent og forbruker ble løftet opp og fram. Bondens marked er en landsdekkende organisasjon med egne markeder i fylkene, også i Agder, som har vært med fra starten. Aktivitet og deltakelse er naturlig nok varierende både gjennom

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

året og gjennom årene. I dag har Bondens Marked Agder 19 aktive medlemmer og en deltidsansatt markedskoordinator. De har markeder over hele Agder, både i byer distriktene, og tilbyr lokale spesialiteter og tradisjonsmat og -drikke.

REKO-ringene er en omsetningskanal for lokalprodusert mat – «direkte til deg fra bonde og mathåndverker». REKO står for «rettferdig konsum», og ble grunnlagt i Finland i 2013. Varer forhåndsbestilles og betales vha Facebook og Vipps, og utleveres «etter avtale» på faste steder til avtalte tider. Det er organiserte ringer i Lyngdal, Mandal, Kristiansand, Lillesand og Arendal.

Bondens Marked og REKO-ringene samarbeider når det er hensiktsmessig. Noen produsenter er med i begge, og «REKO-varer» kan utleveres når det er et fysisk Bondens marked.

5.2.6 E-handel og plattformer for digital handel

E-handel og plattformer for digital handel er økende. Både produsenter og andre selger over nett og har ordnet med en for dem egnet levering, hovedsakelig pr. post eller pr egen transport. Tjenestene Fuud, LocalFood, REKO-ringen og Smak mer Norge fra Leverant tilbyr bestilling på nett og ulike distribusjonsløsninger. Bondens Marked Agder tilbyr MATGAVE-pakninger av ulik størrelse og pris under navnet «Lokalt mathåndverk fra Agder» levert på døra.

I det øvrige matmarkedet er det matkasse-aktører som til nå stort sett har levert ingredienser til måltider (Adams matkasse, Godt levert, Kokkeløren) eller restaurantretter (Foodora, Wolt), mens Oda og (snart) Foodora leverer dagligvarer («lave priser levert på døra»). Meny-butikkene leverer også matvarer «rett hjem» - og dette vil det nok bare bli mer av. Derfor er det viktig å følge med på hvilke varer som leveres, og om det kan være åpning for flere lokale produkter inn i disse leveringskjedene. Det forutsetter kunder som etterspør!

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Kanskje det kan være aktuelt å levere til disse leveringsaktørene?

Da bør de (også) ha kunder som etterspør dette. Mobiliseringsarbeidet er ikke slutt!

5.2.7 Distribusjon-distributører

Distribusjon av lokalmat i denne sammenhengen gjelder «småskala-produkter» som ikke er masseprodusert, ultraprosessert, eller industrielt framstilt, som finnes i relativt begrenset mengde og som dermed ikke naturlig er inkludert i en bedriftslogistikk.

I «blå sektor» har vi registrert 12 bedrifter som profilerer seg under «fiskemottak». Det er både fiskemottak, sjømatgrossister, fiskebutikker og (fiske-)restauranter. Fullstendig oversikt bør få en egen kartlegging.

Risør fiskemottak AS (fiskebutikk), Fiskespesialen i Tvedestrand (fiskebutikk - midl stengt), Arendal fiskemottak AS (fiskebutikk), Fiskernes Salgslag Grimstad SA (sjømatmarked), Fiskebrygga Lillesand AS – Hos Oss (restaurant), Fiskesalg A/S og Fiskebrygga i Kristiansand (foredling og marked), Reinhartsen i Kristiansand (sjømatgrossist), Fiskelaget AS (fiskebutikk) og Nødings delikatesse i Mandal, Båly Fisk AS i Lindesnes samt Hydra fiskemottak AS i Flekkefjord

Direkte

Fra produsent / gårdsbutikker. I Agder har vi registrert 37 gårdsbutikker/utsalg med egne og andres produkter.

Indirekte

Via mellomledd for å nå flere utsalgssteder (og ukjente kunder)

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Regionale produsentnettverk

Samarbeid med andre produsenter for felles distribusjon (eks Rørosmat) for å samle og distribuere varer /fordele ressurser og håndtere distribusjonen mer effektivt. I Agder har vi 12 produsentnettverk og 3 andelslandbruk.

Regionale og nasjonale grossister

Produkter kan distribueres via grossister, som lokale leverandører og Spesialgrossisten/Godt Lokalt, som bistår produsentene med logistikk, salg og distribusjon til butikker. Kan også benytte et nettverk av grossister som distribuerer maten videre. Større aktører som ASKO fungerer som regional grossist, og spiller en viktig rolle i distribusjonsnettverket for lokalmat. For de med tett landbrukstilknytning er TINE en sentral distributør.

Dagligvarekjeder/store detaljister

Levering til store kjeder, som har etablert egne samarbeidsmodeller/løsninger for lokalmat, ofte i samarbeid med produsentene for å finne de beste distribusjonsløsningene til sine butikker – der lokalmatleverandører kan levere direkte eller via ulike mellomledd for å få varene til butikken. Vi har en oversikt over 12 store og små grossister som opererer/kan operere i Agder, og som har/kan inngå egne avtaler med den enkelte produsent. I tillegg kommer de relativt nye matkasse-firmaene, der lokalmat kan inngå som råvare eller måltidsingrediens.

E-handel og plattformer for digital handel

Det har vært – og er stadig – nye digitale løsninger og plattformer som knytter produsenter og forbrukere tettere sammen, selv om logistikk for effektiv transport fram til kunden fortsatt er en utfordring. Det har kanskje noe med at det er snakk om LOKAL

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

mat?? Nettstedet Lokalmat.no har som mål å ha den største oversikten over lokalmat og drikke, og er det «offisielle nettstedet» i og med at Stiftelsen Norsk Mat er ansvarlig. Lokalmat.no er imidlertid utviklet og finansiert i samarbeid med Rema 1000, Coop, Norgesgruppen, Hurtigruten, Nore's Norge, Servicegrossistene, Systemkjøp, Spesialgrossisten, Miniekspress, Odd Langdalen, Tine Distribusjon og Forsvarets Logistikkorganisasjon (FLO) – med Hanen, Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag og Landbruks- og matdepartementet som viktige samarbeidspartnere.

Vurderinger

Målet er å få lokalmat til forbrukerne på en effektiv måte, ofte gjennom et samarbeid som håndterer logistikk og distribusjonsutfordringer for små produsenter, og som (samtidig) gir forbruker tilgang til kortreist mat av høy kvalitet på en klimavennlig måte..

Produsentene er ulikt profesjonelle, både mht produksjon, profesjon, forretningsdrift, omfang og økonomi, markedsføring/tilgjengelighet – et mulig fellestrekk er at de holder på med dette fordi de har LYST, ikke fordi de må. De har ingen lett vei til marked og inntekt, men de gjør det likevel.

Det har «i alle år» vært et uttrykt ønske om en felles distribusjonsløsning, som kan gjøre det enkelt å få de lokale produktene fram til kundene. Noen av oss har ment at dette har ligget som en overmoden forretningside, som bare venter på at «noen» tar ballen. Noen som har prøvd med matkasse-levering ga seg pga økonomi. Det har vært planer om felles/sentralt matlager/matsentral/mathall – som ikke ble noe av. Flere tilretteleggingsbedrifter (Mindus, Varodd, Avigo) leverer jobbfrukt og grønnsaker og Matsentralen kjører jevnlig/daglig og henter overskuddsmat.

Det er hotell-, restaurant- og catering-(HORECA)-bransjen og de offentlige institusjonene som har størst behov for å få varer

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

levert på døra. Mange er bundet av innkjøpsavtaler som gir lite handlingsrom. Med dagens kommuneøkonomi er det heller ikke gitt at det er kapasitet i kommunene å gjøre noe annet enn de pleier. For de offentlige institusjonene (som sykehjem barnehager, kantiner) kan kommuner og OFA (offentlige innkjøp Agder) gå sammen om å spesifisere anbud tydeligere – hvis det er vilje. Produsentene befinner seg «overalt» og produserer i ulike mengder og ulike perioder. Over tid ser det ut til at aktørene finner ut av det, og det er svært mange som helst vil ha «business-to-business» (B2B)-løsninger.

- Kanskje det rett og slett ikke er stor nok interesse for en felles løsning?
- Tiden har også kanskje vist at «sjarmen med lokalmat» er nettopp den noe odde leveringen?
- At i det lokale produktet ligger det også en direkte kontakt mellom kunde og produsent?

5.2.8 Samarbeid med ressurser i bransjen

Samarbeidet i bransjen har gjennom prosjektperioden vært gjennom oppdrag til ressurspersoner som alle har vært en del av prosjektgruppa. I tillegg har prosjektet hatt mye samarbeid med matnettverk, faglag, Norsk landbruksrådgiving, kommuner, klyngene Visit Sørlandet og Innakva, næringshager, Innovasjon Norge, opplæringskontorene og enkeltpersoner fra matbransjen og i produksjon av vår lokale mat.

Slike samarbeid har vært avgjørende for prosjektets resultat. Videreføring av prosjektet som en matsatsing etter 2025 er sterkt ønsket av bransjene. Et matråd som kan bistå fylkeskommunen til videre arbeid, et Matforum for å ivareta engasjementet, en årlig matkonferanse i Agder og videreføring av møteplassene er noe prosjektet ønsker for en videreføring.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no



5.2.9 Søknad til Innovasjon Norge for å «Bygge Matregion Agder»

Agder fylkeskommune fikk innvilget omdømmemidler fra Innovasjon Norge for gjennomføring av prosjektet «Bygge Matregion Agder». Omdømmemidlene er benyttet for å arrangere møteplasser for hele bransjen, etablere flere matnettverk, synliggjøre produsentene på speed-dater hvor serveringsnæringen inviteres inn og gjennomført et filmprosjekt for dokumentasjon av hvordan prosjektet bygger matregionen. Prosjektet har i 2025 bidratt til mer sunn og bærekraftig mat i barnehager og skoler gjennom samarbeid med kommuner og veiledning av kantineansatte i fylkeskommunen. Denne støtten har hatt stor betydning for gjennomføring av prosjektet.

5.2.10 Kompetansenettverk SØR

Samarbeid med Kompetansenettverk Sør har vært til stor nytte. Statlige midler til Kompetansenettverket overføres gjennom tilskudd til fylkeskommunene. Næring og inkluderingsavdelingen i Agder fylkeskommune er derfor medlem av styret for Kompetansenettverk Sør. Åse Vorre Skuland har deltatt på noen av våre prosjektmøter og Britt Elisabeth Fossdal har hatt oppdrag for både prosjekt Fôra Matregion Agder og Kompetansenettverk Sør i denne perioden. Denne kombinasjonen har bidratt til at prosjektet har fått god informasjon om aktivitet i Kompetansenettverket og motsatt. Behovet for veiledning, besøk og kurs er ofte avdekket på prosjektets møteplasser. Dette har bidratt til en god dynamikk og bidratt til at informasjon om muligheter for veiledning og kunnskap er blitt bedre.

5.2.11 Møteplasser

Fôra som prosjekt har lagt vekt på nettverk og møteplasser. Matnettverkene som er beskrevet tidligere utgjør i seg selv de møteplasser. Det er samtidig mange produsenter som ikke er en del av eller ikke aktiv i matnettverk.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Serveringsbransjen som hotell, restaurant, catering og kantiner har lite kunnskap om hvor nettverk og produsentene finnes, hvordan de kan få kjøpt produktene og mulighet for distribusjon.

Møteplasser hvor produsenter og kunder møtes er derfor etablert i prosjektet. Her arrangeres det speed-dater mellom flere produsenter og serveringssteder, gjerne med en av de gode kokkene i prosjektet som presenterer produktene i en eller flere retter. Smaksprøver gis ofte ut og avtaler inngås gjerne på slike møteplasser.

En oversikt over møteplassene:

- Arendalsuka 2022, 2024 og 2025 med faglige arrangementer. 2025 med eget telt for #vårtagder var det generelt fokus på lokalmat. Fôra var medarrangør i Hanen-telt under Arendalsuka 2025 en dag med tema; Lokal mat i offentlig sektor
- Kodeknekkersamling 2022 for oppstart av prosjekt med idemyldring og konkrete prosjekter med mål om deltakeres videre medansvar i prosjektgjennomføring. Arrangert av Fôra.
- Høyt, Herlig & Inspirerende (HHI) på Hovden 2023, 2024 og 2025 med kunnskapsbygging, presentasjoner, nettverksutvikling, feiring, utdeling av stipend for lokalmatambassadør og matglede. Arrangert av en gruppe fra bransjen inkludert opplæringskontor. Fôra har støttet HHI økonomisk og bidratt inn i arrangementet,
- UMAMI 2025 på Lillestrøm, Norges største matmesse hvor bransjen møtes, er synlige og får nye samarbeidsparter og kunder. Organisert av prosjektgruppa i Fôra i samarbeid med Stiftelsen norsk mat.
- Prates, flere uformelt treff rundt om i Agder etter initiativ og organisering av Fôra. Kunnskapsutveksling og samarbeid mellom aktører i bransjen. Organisert i samarbeid mellom Fôra og bransjen.
- Matforum, samling med kommuner, virkemiddelapparat, partnerskapet i landbruket, blå næring og matnettverk for dialog og samskaping for veien videre. Arrangert av Fôra.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

- Planlegging av årlig matkonferanse fra 2026, arrangert av Fôra.

Landbruksforum er et fylkeskommunalt rådgivende forum sammensatt av partnerskapet for landbruk og politisk representasjon. Blått forum er tilsvarende forum med representanter fra næringen, faglag og forskning. Fôra har i prosjektperioden lagt vekt på å være aktiv i begge fora ved å inkludere partnere i styringsgruppa og invitere inn til samtaler og ulike sammenhenger.

Samarbeid med næringshager har vært en spennende reise. Næringshagene PåGang øst i Agder og Lister nyskaping har satt i gang prosjektet Gårdsgrunderen med mål om å utvikle gårdsdrift for deltakere til å ha flere bein å stå på. Forretningsutvikling og markedsanalyser er sentrale punkter som kan bidra til bedre gårdsdrift.

Fôra har sett det som viktig å samarbeide med Bondens marked for å utvikle et synlig markedstilbud i hele Agder. Erfaringer fra samarbeidet er at produsenter ønsker å bruke mindre tid på å selge på plasser uten særlig fortjeneste. Det innebærer bl.a at de ønsker en produsent skal ha mulighet for å selge på vegne av flere. Bondens marked vil at produsent og kunde skal møtes fysisk på markedet.

Prosjektet har deltatt på samlinger arrangert av matnettverk, distributører, servering, kommuner, fylkeskommuner og andre aktører i bransjen. Invitasjon til å fortelle om prosjektets målsettinger og aktiviteter har gitt mye energi til arbeidet i prosjektgruppa.

Vi har i den grad det har vært tidsmessig mulig, besøkt produsenter og gårdsbutikker. Det er svært nyttig for å øke

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

kompetansen og innsikt i utfordringer og muligheter

5.2.12 Synliggjøring av aktører i matbransjen

Fôra opplever som prosjekt at informasjon om aktiviteter og muligheter i prosjektsammenheng er utfordrende. Vi har vektlagt nettverk, møteplasser og synliggjøring av produsenter ved å filme et utvalg produsenter. Direkte kontakt mellom Fôra og aktører innen gårdsdrift, fiskeri, foredlere, distributører og servering har gitt inspirasjon, kunnskap og muligheter for utvikling av prosjektet.

Filmproduksjon

Vi så tidlig behovet for at produsenter, serveringssteder og lærlinger måtte løftes frem. Engasjement av filmprodusent som oppsøker produsenter og serveringssteder for visning av produksjonen og intervju med vekt på målsettinger i prosjektet. Besøk til produsenter og serveringssteder sammen med filmprodusent har gitt prosjektet en større dimensjon. Når aktørene på film får mulighet til å bidra med sin erfaring og gi uttrykk for utfordringer i matsystemet, blir det en spennende sammensetning av presentasjon, refleksjon og læring.

Film brukes også som en dokumentasjon av prosjektet på en levende måte.

Det norske måltid 2025

Fôra har bidratt til å motivere og koordinere 11 produsenter til å delta på Det norske måltid 2025. 6 produsenter kom til finalen og 2 produsenter vant sin kategori. Det norske måltid er en svært viktig konkurranse i matbransjen om de beste produktene satt inn i et måltid.

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

UMAMI 2025, Norges største matmesse

Fôra besluttet å samarbeide med Stiftelsen Norsk mat om en egen stand i deres område på UMAMI 2025 som er Norges største matmesse. Fôra organiserte en Agderstand med produsenter, kokker, filmvisning, profilering, speed-date og servering . ved bord og smaksprøver for de som oppsøkte standen. Vi fikk mange gode tilbakemeldinger på hvordan vi var samorganisert og synlige.

Speed-date mellom produsenter og servering

Fôra har bidratt til flere speed-dater mellom produsenter og serveringsbransjen. Høyt, Herlig & Inspirerende på Hovden, forarbeid til UMAMI på Sam Eyde i Arendal, på selve UMAMI i Lillestrøm og på HosMoi i Kristiansand har vært steder hvor flere produsenter presenteres med produktene i matretter og invitasjon til ansatte i hele serveringsbransjen. Det gir

5.2.13 Samarbeid med kommuner

Fôra har møtt regionrådene med det formelle navnet Interkommunale politiske råd (IPR) ved flere anledninger. Spesielt næringsforum knyttet til IPR har vært nyttige møteplasser. Dette har bidratt til å gi og få informasjon og knytte kontakter i hele Agder.

Flere kommuner har hatt samarbeidsprosjekter med støtte fra Klimasats og Agder fylkeskommune for grønne, bærekraftige innkjøp. Lokal mat har vært et av flere satsingsområder i slike prosjekter. Kommuner og regioner har jobbet for å få merke for Bærekraftige reisemål hvor lokale matopplevelser er et satsingsområde. Arendal og Kristiansand kommune har søkt Klimasats-støtte for å redusere matsvinn i barnehager. Prosjektene har gitt Fôra kunnskap om hvordan kommuner jobber for bedre

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

levevilkår, gode besøksopplevelser, øke inkludering, sunn mat og bedre folkehelse.

Matpakke 3

Mål: øke kompetanse, rekruttering og omdømmebygging

5.2.14 Utvikle kompetansen på bruk av lokale råvarer i matproduksjon og servering

Møteplasser hvor aktører fra ulike deler av matproduksjon, foredling, servering og distribusjon bidrar, er den delen av prosjekt Fôra Matregion Agder som har bidratt mest til kompetanseheving.

Høyt, Herlig & Inspirerende på Hovden har lærlinger som en hovedgruppe i arrangementet. De får kunnskap og ansvar for forberedelser, tilberedning og servering. På messa under arrangementet får de smake og snakke med produsenter og leverandører og speed-date gir kunnskap om hvordan produkter kan brukes i matretter.

5.2.15 Rekruttere til produksjon av råvarer

Kompetanseheving og rekruttering i grunnskole og videregående skole skjer gjennom skolenes egne planer for lokal, sunn og bærekraftig mat, bidrag fra vår egen Folkehelseenhet i Agder Fylkeskommune, Geitmyra matkultursenter for barn i Kristiansand, Sjømatspire fra Smaken av Kysten, Smag og Behag sin satsing på opplegg for barneskoler i Grimstad i sine lokaler. og veiledning av kantiner i videregående skoler.

Opplæringskontorene for matfagene, de videregående skolene som har naturbruk og de videregående skolene som har restaurant og matfag som utdanningstilbud gir i sitt arbeid et godt grunnlag for å øke rekruttering.

Fôra opprettet ambassadørkorpsset etter en ide på Kodeknekkersamlingen i oktober 2022. Opplæringskontoret for mat og

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

reiseliv (MORO) fikk tilskudd til å utvikle korpset. Det består av lærlinger, ansatte i servering og ansatte i MORO. Ambassadørkorpset har deltatt på Åpne skoler og arrangementer i regi av Fôra. Dette bidrar til synliggjøring av muligheter.

5.2.16 Utvikle Agders omdømme

Fôra ønsker å vise frem gode matformidlere og produsenter, fremme politiske saker som omhandler sunn, bærekraftig og lokal mat, være en aktiv deltaker i nasjonale fora og bruke muligheter til samarbeid og deltakelse i forskning.

Deltakelse og priser i Det norske måltid, spennig deltakelse på UMAMI, nasjonalt forum for mat i offentlig sektor, samarbeid med andre regioner i Norge og god kontakt med departement og direktorat for fagområdene betyr mye for et godt omdømme..

6 Økonomi

Kick off for prosjekt Fôra Matregion Agder var arrangementet «Smaken av Agder» under Arendalsuka 2022, avslutning av prosjektet var i teltet til #vårtagder under Arendalsuka 2025.

Regnskapsperioden tilsvarer aktivitetsperioden, men i praksis kommer det inn faktura for konsulenttjenester etter at aktivitetsperioden er avsluttet for prosjektet.

Endelig regnskap for prosjektet legges fram i 1. termin 2026, etter at årsregnskapet for prosjektet er gjennomført

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

Regnskap i perioden 01.08.2022 – 01.09.2025

2022-2023

Økonomisk oversikt drift jf. §5-6 Økonomisk oversikt drift jf. §5-6 Konto	2022	2023	Totalt
• 50032327 - Matregion Agder 2022	2 500 000		2 500 000
Overføringer og tilskudd fra andre	-52 192	-7 400	-59 592
• 172900 - Kompensasjon for merverdiavgift IA	-52 192	-7 400	-59 592
Salgs- og leieinntekter	2 950		2 950
• 163004 - Lokalleie	2 950		2 950
Sum driftsinntekter	-49 242	-7 400	-56 642
Kjøp av varer og tjenester	352 289	45 034	397 323
Overføringer og tilskudd til andre	52 192	7 400	59 592
Sum driftsutgifter	404 481	52 434	456 915
Brutto driftsresultat	355 239	45 034	400 273
Netto driftsresultat	355 239	45 034	400 273
Avsetning til disposisjonsfond	2 144 761	2 099 727	4 244 488
Bruk av disposisjonsfond		-2 144 761	-2 144 761
Sum disponeringer eller dekning av netto driftsresultat	2 144 761	-45 034	2 099 727
Fremført til inndekning i senere år (merforbruk)	2 500 000		2 500 000

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no

Sett inn tittel nivå 1

2023-2025

Agder fylkeskommune		Beløpsfelt: Beløp			
Økonomisk oversikt drift jf. 55-6	*Konto	2023	2024	2025	Totalt
Overføringer og tilskudd fra andre		-125 401	-528 918	-408 568	-1 062 887
- 170000 - Refusjon fra staten			-87 020		-87 020
- 172900 - Kompensasjon for merverdiavgift IA		-125 401	-441 898	-408 568	-975 867
Sum driftsinntekter		-125 401	-528 918	-408 568	-1 062 887
Lønnsutgifter			4 987	51 488	56 475
- 105022 - Kilometergodtgjørelse - trekkpliktig				17	17
- 105023 - Kostgodtgjørelse - trekkpliktig			1691		1691
- 109999 - Manuelle lønnsføringer - drift				51 431	51 431
- 116001 - Kilometergodtgjørelse - opplysningspliktig				40	40
- 116002 - Kostgodtgjørelse - opplysningspliktig			3 296		3 296
Sosiale utgifter			238	2	241
Kjøp av varer og tjenester		640 740	2 091 704	1 760 013	4 492 456
- 111500 - Matvarer		782	5 003		5 785
- 111501 - Matvarer til bevertning		12 631	50 043	41 105	103 778
- 112000 - Samlepost annet forbruksmaterieill, varer og tjenester		11 963		556 142	568 112
- 112008 - Oppholdsutgifter ved reise			19 416	57 597	77 012
- 114000 - Annonser reklame informasjon		93 048	14 070	176 370	283 488
- 114001 - Gaver og blomster ved representasjon		535	2 116	3 475	12 186
- 115000 - Oppfølging, kurs (inkl. opphold, ikke reise)		6 541	24 460	13 632	44 633
- 117010 - Transportutgifter (buss, tog, fly, taxi, leiebil, ferje)		753	55 442	2 623	59 024
- 118000 - Leie av lokaler og grunn			23 536		23 536
- 118500 - Avgifter, gebyrer og lisenser			85		85
- 127000 - Andre tjenester (som inngår i egenproduksjon)				17 268	17 268
- 127001 - Konsulenttjenester		514 415	1 897 534	885 401	3 297 350
Overføringer og tilskudd til andre		125 401	2 671 634	417 568	3 214 603
- 142900 - Merverdiavgift som gir rett til mva.kompensasjon IA		125 401	441 898	408 568	975 867
- 147000 - Overføring til andre (private)			2 229 736		2 229 736
- 147003 - Overføring av tilskudd til andre (videreformidling)				9 000	9 000
Sum driftsutgifter		766 140	4 768 564	2 229 071	7 763 775
Brutto driftsresultat		640 740	4 239 645	1 820 503	6 700 888
Netto driftsresultat		640 740	4 239 645	1 820 503	6 700 888
Avsetning til disposisjonsfond		2 659 260			2 659 260
Sum disponeringer eller dekning av netto driftsresultat		2 659 260			2 659 260
Fremført til inndekning i senere år (merforbruk)		3 300 000	4 239 645	1 820 503	9 360 148

Postboks 788, Stoa
NO-4809 Arendal

Org.nr.: 921 707 134
Bank: 3207.28.74993

Besøksadresse Kristiansand:
Tordenskjolds gate 25

Besøksadresse Arendal:
Ragnvald Blakstads vei 1

www.agderfk.no