



A-LIFT

GRIMME GROUP

M 100

Bjerkes Eftf.

-vi skreddersyr din løsning
Tlf: +47 69 22 93 93 • www.hel.no • www.ape.no

Behovsanalyse Matfylket Buskerud

Kartlegging og nåsituasjon for
produksjon, foredling, distribusjon
og kjøp av kortreist mat i Buskerud

MULD Rådgivning
Juni, 2026

Innholdstabell

Innholdstabell	2
Forord	3
Hvorfor kortreist mat i Buskerud er viktig.....	3
1. Sammendrag	4
2. Metode og gjennomføring	5
2.1 Tilnærming.....	5
2.2 Analyse.....	5
2.3 Begrensninger.....	5
2.4 Definisjon av kortreist mat.....	6
Andre viktige definisjoner.....	6
3. Buskerud fylkeskommune sine mål for kortreist mat-satsingen...	7
4. Nåsituasjon for Buskerud som matfylke	9
4.1 Primærproduksjon.....	9
4.2 Foredling og matindustri.....	12
4.3 Distribusjon og logistikk.....	16
4.4 Etterspørsel og kanaler.....	17
4.5 Anskaffelse og rammeavtaler.....	21
4.6 Tidligere prosjekter og initiativ.....	23
5. Avstand mellom mål og nåsituasjon	24
6. Vedlegg	28
Vedlegg A — Informantoversikt.....	28
Vedlegg B — Datakilder og dokumenter gjennomgått.....	29

Forord

Hvorfor kortreist mat i Buskerud er viktig

Matproduksjonen er sentralisert, distribusjonen er bygget for standardiserte volumer, og regionenes evne til å håndtere egne råvarer lokalt er svakere enn på lenge. Buskerud produserer tusenvis av tonn kjøtt, millioner av liter melk og store mengder frukt og grønnsaker hvert år — men det meste forlater regionen.

Konsekvensene er ikke bare knyttet til bærekraft og klimaavtrykk. De handler om matberedskap. En region som er avhengig av lange verdikjeder er sårbar den dagen de nasjonale systemene svikter. De handler om økonomi. Kortreiste verdikjeder holder mer verdi i regionen, og bønder kan beholde en større del av kaka. De handler om de offentlige kjøkkenene — barnehagene, sykehjemmene og skolene — som i dag nesten ikke kan kjøpe kortreist mat, fordi strukturene ikke gir dem muligheten. Og de handler om matkultur, kunnskap og identiteten til Buskerud som matfylke.

Denne rapporten kartlegger *hvorfor* det er sånn, og synliggjør hva som skal til for å endre det innenfor rammene av Matfylket Buskerud.

1. Sammendrag

Denne behovsanalysen kartlegger forutsetningene for kortreist mat i Buskerud — på tvers av hele verdikjeden, fra produsent til offentlig kjøkken, dagligvare, HORECA og reiseliv. Den bygger på kvalitative intervjuer med nøkkelaktører i fylket, supplert med statistikk fra SSB og Landbruksdirektoratet, og med utvalgte intervjuer fra forløperprosjektet Kortreist mat i Osloregionen.

Hovedbildet er tydelig, det er ikke mangel på vilje som hindrer mer kortreist mat i Buskerud. Det er strukturene.

De viktigste funnene:

- **Mange produsenter er låst.** Eksklusive kontrakter med samvirkene og de store grønnsaksaktørene stenger for direktesalg — også for overskudd og andre sortering.
- **Bønder og kokker finner ikke hverandre.** Kokker mangler oversikt over hva som finnes lokalt, og produsentene vet ikke hvem som ønsker å kjøpe.
- **Logistikk er den avgjørende flaskehalsen.** Regionen mangler en koordinert samlastings- og distribusjonsløsning. Produsenter og kjøkken i samme region vil handle med hverandre, men har ingen enkel måte å koble seg sammen på.
- **Tilbud og etterspørsel er i utakt.** Grønnsaker etterspørres mest, men er lite tilgjengelig lokalt. Egg har best samsvar. Kjøtt finnes i volum, men er bundet opp av slakteri og nasjonale systemer og distribusjon.
- **Det offentlige må bruke handlingsrommet sitt bedre.** Det juridiske handlingsrommet i anskaffelser er der, men brukes ikke.
- **Pris er den dominerende barrieren i offentlige kjøkken.** Stramme porsjonsrammer gir lite rom for merpris, selv der kompetansen og viljen er høy. Flere kjøkken er aktivt blokkert av anskaffelsessystemet, ikke av manglende kompetanse.
- **Satsinger som denne kollapser ofte når prosjektpengene tar slutt.** Eierskap og finansiering må sikres underveis, ikke til slutt.

Hva gapene betyr for prosjektets prioriteringer:

- **Logistikken må løses.** Å koble kjøkken og produsenter er viktig, men viktigst er å løse utfordringene med distribusjonen.
- **Fylkeskommunen som ankerkunde gir volum og forutsigbarhet.** Den koblingen må være tydelig og politisk forankret slik at hele organisasjonen kan jobbe for å nå målene.
- **Pilot-råvarer bør velges etter hva som er tilgjengelig og leverbart,** ikke etter politisk synlighet alene. En kartlegging av dette inngår i Klimasats-arbeidet.
- **Effektmåling, ikke aktivitetsmåling.** Det som teller er nye, varige handelsrelasjoner mellom produsent og kjøper — ikke antall møteplasser eller deltakere.
- **Organisatorisk videreføring må designes inn fra dag én.** Tidligere sammenlignbare initiativ har kollapset etter prosjektperioden. En navngitt

eierorganisasjon, en finansieringsmodell og et beslutningspunkt innen 2027 er ikke valgfritt — det er forutsetningen for at arbeidet overlever.

2. Metode og gjennomføring

2.1 Tilnærming

Behovsanalysen er gjennomført som en kvalitativ kartlegging basert på semi-strukturerte intervjuer med nøkkelaktører i verdikjeden for kortreist mat i Buskerud. Intervjuene er supplert med SSB-statistikk (oppdatert januar–mai 2026), produksjonsdata fra Landbruksdirektoratet og data fra Brønnøysundregisteret.

Kartleggingen er gjort på et overordnet nivå og er ikke en fullstendig markeds- eller næringsanalyse. Målet er å gi et representativt bilde av nåsituasjonen og identifisere systemiske barrierer og muligheter på tvers av verdikjeden — sånn at Matfylket Buskerud kan gjøre veloverveide prioriteringer i den treårige prosjektperioden (2026–2028).

Intervjuene ble gjennomført digitalt eller per telefon i perioden februar–mai 2026 og varte mellom 30 og 60 minutter. I tillegg er et utvalg intervjuer fra forløperprosjektet Kortreist mat i Osloregionen (2024–2025) tatt med i grunnlaget. Disse er inkludert bevisst, for å spare tid og styrke kvaliteten, ettersom de strukturelle forholdene de beskriver ikke har endret seg vesentlig på ett år.

2.2 Analyse

Intervjudata er kodet tematisk for å identifisere gjentakende mønstre, barrierer og muligheter. Det er gjort kryssanalyse mellom aktørkategorier for å avdekke samsvar og motsetninger i oppfatninger og erfaringer.

2.3 Begrensninger

Utvalget er representativt, men ikke uttømmende. Kartleggingen gir et bilde av opplevde barrierer og er ikke en fullstendig markedsanalyse. Analysen fokuserer på systemiske barrierer og muligheter, ikke på individuelle aktørers prestasjoner. Vi har ikke hatt anledning til å dekke alle varekategorier eller vareflyter, men har dekket de største og viktigste.

Buskerud er et langstrakt fylke med stor geografisk og næringsmessig variasjon, fra de tett befolkede dalene langs Drammensfjorden i øst til de spredtbodde fjelldalene i Hallingdal og Numedal i vest. Hallingdal skiller seg særlig ut med en reiselivsøkonomi som gir en annen pris- og sesonglogikk enn resten av fylket. Denne analysen søker å dekke bredden, men noen regionale nyanser kan ikke fanges opp i sin helhet innenfor prosjektets rammer.

2.4 Definisjon av kortreist mat

Kortreist mat er mat og råvarer som er produsert og foredlet innenfor Buskerud fylke, eller i nærliggende regioner der dette er nødvendig av hensyn til volum, sesong eller tilgjengelighet. Kalles også *regional mat*. Følgende prioritering gjelder:

1. **Buskerud fylke**
2. **Nærliggende regioner:** Akershus, Vestfold og Telemark, samt kommuner som grenser direkte til Buskerud (f.eks Nordre Aurdal, eller Vestre Slidre)
3. **Øvrig norsk mat** — benyttes der kortreist ikke er tilgjengelig av hensyn til volum, sesong eller sortiment, men teller ikke inn i måltallet for kortreist

Andre viktige definisjoner

HORECA er en samlebetegnelse for hotell-, restaurant- og cateringbransjen (HOTeller, REstauranter, og CAtering). Det brukes ofte som et markedsbegrep i mat- og drikkeindustrien for å beskrive det profesjonelle storhusholdningsmarkedet.

Et samvirke er en virksomhet som eies og styres demokratisk av medlemmene, der hovedformålet er å fremme medlemmenes økonomiske interesser gjennom felles innsats. Det finnes små og store samvirker, og noen av de mest kjente er landbrukssamvirkene TINE, Nortura og Felleskjøpet.

3. Buskerud fylkeskommune sine mål for kortreist mat-satsingen

Buskerud fylkeskommune har en overordnet ambisjon om å «skape rammer som gjør kortreist mat til et naturlig og konkurransedyktig valg for Buskeruds kjøkken.»

Prosjektteamet har sammen med referansegruppen blitt enige om følgende delmål:

1. Kortreist som standard i Buskeruds fylkeskommunale kjøkken

Innen utgangen av 2028 skal minst 30 % av råvareinnkjøpene i fylkeskommunale kjøkken i Buskerud være kortreist:

- *Kortreist er definert i avsnitt 2.4*
- *Måles i innkjøpsverdi.*

2. Avklare bestillings- og distribusjonsløsning

Innen utgangen av 2027 skal det være etablert og testet minst én regional distribusjonsløsning for kortreist mat i Buskerud, med dokumentert leveringskvalitet, økonomisk driftsmodell og plan for videreføring etter prosjektperioden.

3. Aktive bønder og produsenter i hele Buskerud

Innen 31.12.2027 skal bønder og matprodusenter fra alle kommuneregioner i Buskerud ha muligheten til å ha regelmessige leveranser til det offentlige og/eller private kjøkken (HORECA + reiseliv).

4. Buskerud på menyen

Buskerudproduserte råvarer skal være tilgjengelige i alle kjøkkenkanaler i fylket: offentlig sektor, dagligvare, HORECA og reiseliv. Målet er at kjøkkenene og kjøpere aktivt kan velge kortreist fra Buskerud – ikke at de må lete etter det.

5. Kortreist kompetanse i alle fylkeskommunale kjøkken

Innen prosjektperiodens slutt skal 100 % av fylkeskommunale kjøkken i Buskerud ha gjennomført minst ett kompetansetiltak i bruk av kortreiste råvarer (innkjøp, menyplanlegging, tilberedning).

6. Én felles retning for Matfylket Buskerud

Innen utgangen av 2026 skal Matfylket Buskerud ha en forankret, overordnet retning som dekker hele verdikjeden – fra produsent til offentlig kjøkken, dagligvare, HORECA og direktesalg. Dette skal være styrende for det langsiktige arbeidet utover den treårige

satsingen, og skal være forankret på tvers av fylkeskommunen og hos sentrale aktører i fylket.

7. En satsing som lever videre

Innen utgangen av 2027 skal Matfylket Buskerud ha definert og forankret en organisasjons- og finansieringsmodell som sikrer videreføring av kjerneaktivitetene etter prosjektperioden – uten avhengighet av midlertidige prosjektmidler.

8. Kortreist mat som bidrag til matberedskap i Buskerud

Innen utgangen av 2027 skal Matfylket Buskerud ha gjennomført en kartlegging av lokal matproduksjonskapasitet i fylket, og synliggjort hvordan kortreiste verdikjeder bidrar til økt forsyningssikkerhet. Minst to av de fylkeskommunale kjøkkenene som deltar i satsingen skal ha vurdert og dokumentert hvilke råvarer de kan hente lokalt ved en krisesituasjon, og ha et bevisst forhold til dette i sine innkjøpsrutiner.

4. Nåsituasjon for Buskerud som matfylke

4.1 Primærproduksjon

4.1.1 Struktur og rammevilkår

Buskerud er et langstrakt fylke med markant variasjon i topografi og produksjonsprofil, fra de flate elveslettene langs Drammensfjorden og Numedalslågen i øst og sør, via skogkledd innland i Numedal og Sigdal, til de alpine høydedragene i Hallingdal i nordvest. Denne geografiske variasjonen gjenspeiles i et mangfoldig jordbruk, men skaper også store forskjeller i forutsetningene for kortreist matproduksjon og -salg fra én del av fylket til en annen.

Ifølge SSBs landbruksregister (2025) er det totale jordbruksarealet i drift i Buskerud 480 609 dekar, og er tilnærmet uendret fra 1969 da det var 480 800 dekar. Arealet har med andre ord holdt seg stabilt gjennom mer enn et halvt århundre med dramatisk strukturrasjonalisering. Selv om arealet er tilnærmet likt, er landbruket ikke uforandret. De gjenværende brukene driver mer jord enn noen gang, og de er blitt langt færre.

Strukturrasjonalisering og bruksstørrelse

Per 2025 er det 1 875 aktive jordbruksbedrifter i Buskerud. Til sammenligning var det flere tusen tidlig på 1970-tallet. Nedgangen er særlig synlig i kornproduksjonen, der antall kornbruk har falt fra 1 929 i år 2000 til 791 i 2025, en halvering på 24 år. Gjennomsnittlig kornareal per kornbonde har vokst tilsvarende, fra 139 dekar i 2000 til 239 dekar i 2025. De som er igjen er større, mer spesialiserte og dypere i gjeld enn de som var der for en generasjon siden. Tilsvarende reduksjon har man også sett i andre produksjoner, som potet, hvor rundt 90% av potetbønder har lagt ned i samme periode.

Arealfordeling

Selve bruken av jord i Buskerud domineres av to produksjonstyper. Eng til slått og beite utgjør 255 000 dekar, eller 53 prosent, og er størst. Neste størst er korn og oljevekster som utgjør om lag 189 000 dekar, rundt 39 prosent av totalarealet. Til sammen dekker disse to kategoriene 92 prosent av jordbruksarealet. Grønnsaker på friland, frukt, bær og potet utgjør til sammenligning rundt 24 000 dekar, ca. 5 prosent av det samlede jordbruksarealet. Frukt og grønt er der kortreist-potensialet for offentlige kjøkken og HORECA er størst, men produksjonen er konsentrert rundt relativt få produsenter og området i og rundt Lier.

Leiejord som strukturell barriere

52 prosent av jordbruksarealet i Buskerud er leid jord, mot 17 prosent i 1969 (SSB, 2024). Det er en nær tredobling på litt over 50 år. Leiejord gir svakere insentiver til å investere i omstilling, nye produksjonsformer eller direktesalgskanaler. Den som driver andres jord på leiekontrakter tar sjelden risikoen som følger med å bygge en lokal merkevare eller starte direktesalg. Dette er en av de mest undervurderte strukturelle barrierene for mer kortreist mat i Buskerud, og den lar seg ikke adressere innenfor en treårig satsing.

Gjeld, inntekt og kapasitet

Gjennomsnittlig gjeld per Buskerud-bonde har firedoblet seg på 25 år, fra 598 000 kroner til 2 334 200 kroner i 2024 (SSB). 17 prosent (305 av 1 761 aktive brukere) har gjeld på over 4 millioner kroner. Av en gjennomsnittlig bruttoinntekt på 1 080 300 kroner i 2024 kommer bare 251 800 kroner fra jordbruksnæringen. Lønnsinntekter er den klart største inntektskilden, og jordbruket er deltidsvirke for de fleste. Konsekvensen er at mange bønder i Buskerud som potensielt kunne tenke seg å selge mer lokalt, vil ha utfordring med både finansiell kapasitet og praktisk tid til den typen kommersielle omstilling en aktiv kortreist-strategi krever.

Eksklusive kontrakter som systembarriere

En stor andel av volumprodusenter i fylket leverer til samvirkene (TINE, Nortura eller Felleskjøpet), eller så er de bundet av eksklusive kontrakter med store grønnsaksaktørene. Frukt- og grøntprodusenter med leveringsavtaler med Gartnerhallen eller Nordgrønt kan for eksempel ikke selge til andre kanaler uten å bryte kontrakten, heller ikke overskuddsproduksjon eller såkalt andresortering.

4.1.2 Produksjon og tilgjengelig volum

Produksjonsprofil

Produksjonsbildet i Buskerud er geografisk delt. I de lavereliggende flatbygdene langs Drammensvassdraget dominerer kornproduksjon på store, spesialiserte bruk. Kortreist-potensialet er begrenset her, og bruksstrukturen er ikke tilpasset direktesalgskanaler.

Lenger inn i dalene, i Numedal og Sigdal, er kumelkproduksjon det bærende elementet. Brukene er relativt store og vi antar at de fleste leverer inn til TINE sitt nærmeste meieri. I fjellkommunene, Hallingdal fra Flå til Hol og i øvre Numedal, er saueholdet dominerende. Store flokker beiter i utmarka gjennom sommeren og slaktes på høsten. Det er her det største volumet for kortreist kjøtt finnes. Barrieren er ikke mengden dyr, men slakteri- og distribusjonskapasiteten og koordineringen seg imellom.

Hallingdal skiller seg i tillegg ut med en levende klynge av gårds- og stølsystemer, samlet rundt Ostebygda i Hol. Geitehold i Hallingdal og Numedal gir grunnlag for spesialitetsost med sterk lokal identitet.

Lier er en grønnsakshub i regionen og landet, og store mengder frukt og grønnsaker produseres i området i og rundt Lier. Det gjøres både på friland, samt store gartneri. Området er blant Norges viktigste frukt- og grøntområder, og nærheten til Drammensmarkedet gir et reelt potensial som foreløpig er lite utnyttet for kortreist.

Husdyrproduksjon

Husdyrbestanden i Buskerud er relativt stor og variert. I 2025 var det rundt 4 200 mjølkekyr, 5 700 ammekyr, 86 000 sauer, 9 900 svin, 140 000 verpehøner og 110 000 slaktekyllinger i fylket. Antall mjølkekyr er redusert med 41 prosent siden 1999, mens ammekubestanden er mer enn doblet i samme periode. Ammekyr har erstattet mjølkekyr over to tiår, en dreining

mot kjøttproduksjon som ikke er tilfeldig. Saueholdet er stort og konsentrert i dalene og fjellet, og lam kan være et viktig bidrag inn mot kortreist mat. Eggproduksjon er et undervurdert segment. Det finnes produsenter med til dels betydelig volum, og egg passer godt for lokale kjøkken med stabile leveranser, lang holdbarhet og daglig bruk. I Hallingdal finnes det i tillegg geitemelkproduksjon som gir grunnlag for nisjeost og spesialprodukter med lokal identitet.

Leveranser 2024 — Buskerud primærproduksjon

Produkt	Volum	Merknad
Kumelk	~30 millioner liter	Flest foretak i de indre dalene
Geitemelk	Nisjenivå	Konsentrert i Hallingdal
Kjøtt totalt	~5 150 tonn	Inkluderer sau/lam, storfe, gris og fjørfe
— herav sau/lam	~1 000 tonn	
— herav storfe	~2 300 tonn	Inkl. kalv og kvige
— herav gris	~640 tonn	Få foretak
— herav fjørfe (kylling + kalkun)	~1 200 tonn	Trolig industriell skala
Egg	~1 250 tonn	Stabilt volum; ca. 16 % er økologisk
Korn	~70 000 tonn	Går inn i nasjonale systemer

Kilde: Landbruksdirektoratets produksjonsdata 2024. Tall er avrundet.

Volumene viser at kortreist-potensialet for offentlige kjøkken er størst for sau/lam, grønnsaker og egg på kort sikt. Der finnes reelt volum, forutsigbar produksjon og relativt lave distribusjonsbarrierer. For kjøtt gjelder det å merke seg at direkte avtaler mellom bonde og kjøkken forutsetter at kjøkkenet kan ta hele dyret — ikke bare utvalgte stykningsdeler. Det krever planlegging og råvarekompetanse på kjøkkensiden. Grønnsaker er også viktig for kjøkkenene, men produksjonsvolum og kontraktsstrukturer gjør dette til en mer krevende øvelse — men ikke umulig.

4.2 Foredling og matindustri

Det norske foredlingsleddet av mat er i stor grad samvirkebasert og sentralisert. Tre aktører, TINE, Nortura og Felleskjøpet, er markedsregulatorer med mottakplikt innen henholdsvis meieri, kjøtt/egg og korn. Kylling er unntatt markedsregulering, og selv om Prior er under Nortura, er de ikke pliktig til å ta imot kylling. Denne mottakplikten gir produsentene trygghet og forutsigbarhet, men innebærer at råvarer i all hovedsak sendes inn til standardiserte, nasjonale systemer fremfor å omsettes regionalt. Foredlingskapasiteten i Buskerud er i stor grad underlagt den samme logikken, og har gjennomgått den samme konsolideringen som primærproduksjonen beskrevet i del 4.1.

4.2.1 Meieri og ysteri

Buskerud har ikke et TINE-meieri, og heller ikke Q-Meieriene har anlegg i regionen. Det største volumet av melk fra fylket inngår i det nasjonale foredlingsystemet, og kommer ikke tilbake som en sporbar regional vare. Geitemelk er et unntak med kortreist potensial. I Hallingdal, rundt Flå og Nesbyen, finnes det geitemelkproduksjon som allerede foredles til spesialitetsost med lokal identitet, og dette segmentet er et naturlig grunnlag for mer målrettet kortreistinnsats i regionen.

Det finnes imidlertid et etablert miljø av småskala ystere i fylket. Kartleggingen (via Norsk Gardsost) identifiserer 9 gårds- og stølsysteri totalt, av disse 5 gårdsysteri med helårsproduksjon og 4 stølsysteri med sesongbasert drift.

De fem gårdsysteriene er Rueslåtten Ysteri (Hol), Hol Ysteri (Hol), Jakobs plass (Hol/Skurdalen), Sansegården Olavsbråten og Eiker Gårdsysteri (Hokksund). Stølsysteriene er Fagerdalen, Prestholt støl, Hamarsboen og Gurostølen, alle i Hol/Hallingdal med unntak av Eiker Gårdsysteri, som alene representerer ysteritradisjonen i den sørlige delen av fylket.

Hallingdal er tydelig tyngdepunktet innen ost. Åtte av de ni aktørene er lokalisert der, organisert rundt klyngen Ostebygda i Hol. Prisforskjellen mellom direktesalg og grossistkanal er dramatisk. Direktesalg av håndverksost kan oppnå to til tre ganger grossistprisen, men distribusjonslogistikken er den primære skaleringsbarrieren utenfor nærområdet.

4.2.2 Foredling av kjøtt

Buskerud har et relativt bredt spekter av aktører innen slakt og kjøttforedling, men de opererer på svært ulikt nivå og med ulik tilknytning til lokalt tilbud og etterspørsel.

Nortura har et slakteri i Gol, sentralt i Hallingdal, som betjener samvirke-produsenter i regionen, og som kun slakter storfe og småfe (altså ikke svin eller kylling). Det sikrer tilgang til slaktekapasitet lokalt for drøvtyggerne, men kjøttet går deretter inn i Norturas nasjonale foredlings- og distribusjonssystem. Det betyr at samvirkeprodusentene innen svin og fjørfe sender dyrene sine ut av regionen. Noen produsenter tar tilbake slakt og foredler og selger det selv. Men til vår kunnskap går mesteparten av småfe, storfe, svin og kylling inn i «det store nasjonale systemet» og kommer ikke tilbake som en sporbar kortreist vare.

Parallelt finnes det en rekke private aktører som opererer utenfor samvirkesystemet. I Drammensregionen driver aktører som Axel Andersen og Aasheim slakt og foredling for lokale og nasjonale produsenter. I Hallingdal har Hallingdal Lokalmatsenter i Nesbyen en aktiv rolle. De skjærer ned og videreforedler kjøtt fra storfe, sau, gris, kje og hjortevilt, og produserer pølser, karbonader og andre ferdige produkter. I tillegg driver en rekke gårder i ulike deler av fylket egne godkjente foredlingsanlegg, gjerne knyttet til spesialiteter som hjort, vilt, svin og nisjeraser av storfe.

Uavhengig av om kjøttet slaktes gjennom Nortura eller en privat aktør, møter det den samme barrieren på veien mot det lokale markedet, foredlings- og distribusjonskapasiteten er ikke koblet til de kanalene der kortreist-potensialet er størst. Det er ikke fravær av foredlingskapasitet som er det avgjørende problemet, men mangelen på synlighet, koordinering og direkte relasjoner mellom foredlingsledd og kjøkken.

4.2.3 Foredling av frukt, grønnsaker og bær

For grønnsaker er situasjonen krevende dersom man vil selge lokalt eller unngå de store systemene som selger nasjonalt. Tilgangen til foredlingskapasitet som pakkerier, vaskerier og lagerkapasitet for grønnsaker er begrenset og lite oversiktlig. Gartnerhallen/Bama har et anlegg i Lier, Fellespakkeriet SA, som håndterer frukt og grønnsaker for medlemmene sine. I tillegg har BAMA Industri, der Gartnerhallen er medeier, tre foredlingsanlegg i regionen: Lierstranda (produksjon av ferdigkuttet og vasket salat, grønnsaker og måltidssalater), Fruktveien i Lier (skrelling og kutting av fersk frukt, produksjon av ferske pureer) og Tranby (nytt anlegg på 35 000 m² ferdigstilt 2022 — råvaremottak, produksjon og distribusjon av ferskforedledede salater). Dette er industriell foredlingskapasitet i stor skala, som ikke er tilgjengelig for markedet for kortreist mat. Anleggene er BAMAs lukkede infrastruktur (BAMA er for øvrig eid av NorgesGruppen og Rema Industrier), og råvarene som foredles der går inn i og ut av nasjonale distribusjons- og dagligvaresystemer.

For produsenter med Gartnerhallen- eller Nordgrønt-kontrakter stenger disse avtalene for direktesalg til lokale aktører, inkludert til offentlige kjøkken. Produsenter vi har snakket med tør ikke å utfordre disse strukturene ettersom de er redde for å miste kontraktene sine. Frukt- og grøntprodusenter signerer årlige kontrakter basert på estimert volum fra dagligvarekjedene (via Bama og Nordgrønt). Det er mulig å få dispensasjon for å selge lokalt, men det må avklares i forkant, og få gjør det i praksis.

Et fellestrekk for frukt, grønnsaker og bær er matsvinn. Bønder vi har snakket med estimerer at mellom 30–60 % av alt de produserer blir kastet før det når grossistledet. Det blir enten utsortert på jordet eller gården, eller når ikke kjedenes krav til størrelse, form og farge. På grunn av eksklusive kontrakter kan ikke bøndene selge råvarene eller produktene andre

steder, og det ender i mange tilfeller opp som svinn. En del av dette blir presset til for eksempel juice, men en stor andel blir rett og slett matsvinn. Nasjonalt estimerer Landbruksdirektoratet at det ble kastet 43 132 tonn i 2024, der frukt og grønt står for 82 % (Landbruksdirektoratet, *Matsvinn i jordbrukssektoren — Kartlegging for 2024*, Rapport 45/2025).

For Matfylket Buskerud er matsvinn-problematikken også en konkret mulighet. Andresorteringen som er råvarer som ikke møter dagligvarekjedenes krav til form, størrelse og utseende, er i prinsippet tilgjengelig for alternative kjøpere dersom det forhandles frem en dispensasjonsmodell med Gartnerhallen eller Nordgrønt. Offentlige kjøkken og HORECA-aktører stiller sjelden samme strenge krav til visuell perfektjon eller størrelse for råvaren. Det viktigste er riktig kvalitet og riktig volum. Et slikt sporavvik ville redusere matsvinn og samtidig øke tilgangen på lokale råvarer, og det treffer to mål med ett grep.

Selv om kommersielle rammer og foredlingskapasitet byr på utfordringer, er potensialet for kortreist frukt og grønt stort i Buskerud og nærliggende regioner. Det er relativt lett å ta inn i kjøkkenet, kvalitetsforskjellen mot import er tydelig (ifølge kokker vi har snakket med), og prisforskjellen trenger ikke å være stor. Lier og regionen rundt er blant de viktigste frukt- og grøntområdene i landet, og det gir et grunnlag som foreløpig er lite utnyttet for kortreist.

4.2.4 Foredling av korn

Korn dominerer jordbrukslandskapet i Buskerud med 189 000 dekar, men er strukturelt sett nesten fraværende som kortreist mat i den forstand dette prosjektet opererer med. Felleskjøpet Agri har kornmottak i Buskerud, i Drammen, Kongsberg, Modum og ved Eiker Mølle — så korn kan leveres lokalt. Men etter mottak går det inn i Felleskjøpets nasjonale systemer og prosesseres utenfor regionen. Det er ikke et lokalt system for å omgjøre volumet av korn til et sporbart regionalt produkt.

Sigdal Mølle i Numedal er et godt unntak. De steinmaler korn fra lokale produsenter og selger mel med sporbar regional identitet. Modellen, der lokal råvare og lokal foredling kombineres med direktesalg til næringsaktører, er et av de tydeligste eksemplene i Buskerud på at korn kan bære et kortreist-narrativ.

4.2.5 Lokal drikke

Lokal drikke er en naturlig del av den kortreiste verdikjeden, men behandles gjerne som et tillegg fremfor en integrert del av matarbeidet. Regjeringens handlingsplan [Oppskrift for mer lokalmat og lokal drikke](#) slår fast at lokal drikke har de samme systemiske barrierene som lokalmat og bør møtes med de samme virkemidlene. Buskerud har et bredt drikkelandskap og er en viktig del av Matfylket Buskerud.

Øl og bryggeri

Det finnes flere aktive bryggerier i fylket. Aass Bryggeri i Drammen er Norges eldste (est. 1834) og en sterk regional identitetsbærer. Haandbryggeriet, også i Drammen, er et håndverksbryggeri som brygger på vann fra Glitre og bruker nordiske ingredienser som tyttebær og tindved aktivt i produksjonen. Kongsberg Bryggeri er et mikrobryggeri med tilhørende bryggeripub. Humbrygg er Hønefoss' og Ringerikes eneste mikrobryggeri.

Numedal Stasjonsbryggeri (NSB) holder til på nedlagte Rollag stasjon i Numedal, med ølsorter oppkalt etter stasjonene på Numedalsbanen. De leverer til butikker og hoteller i Numedal og Kongsberg, og er et godt eksempel på at lokal brygging kan forsterke stedsidentitet og reiselivsopplevelse.

Saft, most og juice

På grunn av stor produksjon av frukt og bær i regionen, er det også stor produksjon, og stort potensiale for saft, most og juice av ulike slag. Det finnes flere regionale foredlingsledd som leverer lokalprodusert drikkevarer. Et godt eksempel er Røyse Bærpresseri i Ringerike, som er en av de viktigste aktørene for foredling og salg av lokalprodusert drikke. Presseriet ble etablert av bønder på Røyse-halvøya ved Tyrifjorden, der en stor andel av alle norske solbær dyrkes. Røyse vant Årets Drikk i Det norske måltid 2020 og har Spesialitet-merket for solbærsaften. Aktøren presser i dag i overkant av 50 prosent av den norske industrielle solbærproduksjonen, bruker utelukkende norske råvarer, og har hatt kraftig vekst de siste årene — fra om lag 4 til 27 millioner kroner i omsetning mellom 2019 og 2025.

Cider og alkoholholdig drikke

Egge Gård i Lier produserer cider etter Champagne-metoden på epler fra Lier-området, selger på Vinmonopolet og tok gull på Cider World Awards 2019. Lier har produsert sider siden middelalderen, og har naturlige forutsetninger for å bli et sterkere navn i norsk siderproduksjon.

Det finnes flere kjente destillerier og brennerier med Buskerud-forankring: Silver Distillery, Skott gård, Egge og Gran Spiritus.

Drikke-aktørene møter de samme distribusjons- og synlighetsbarrierene som matprodusentene. For offentlige kjøkken er lokal drikke marginal som innkjøpskategori. For HORECA og reiseliv i Hallingdal og Numedal er det derimot et reelt premiumsegment, særlig der lokal drikke kan forsterke en stedsbasert matopplevelse. Røyse Bærpresseri er den aktøren med tydeligst kortreist-profil og eksisterende salgskanaler i dette segmentet. Det er et godt eksempel på hva en koordinert produsent- og foredlingsstruktur kan oppnå — fra lokal råvare til nasjonal distribusjon, med sterk regional identitet.

4.2.6 Foredlingsleddet oppsummert

Foredlingsleddet i Buskerud er mer sammensatt enn det sentraliseringsbildet kan tyde på. Det finnes et relativt bredt spekter av aktører — innen kjøtt, meieri, korn og bær. Problemet er ikke at kapasiteten mangler, men at den er fragmentert, lite synlig og sjelden koblet til de kanalene der kortreist-potensialet er størst.

For meieri er bildet todelt. Samvirket (TINE) har ingen melkeforedling i fylket, og melken går inn i nasjonale systemer. Ved siden av dette finnes det levende og prisvinnende håndverksysteri — ni aktører totalt, de fleste konsentrert i Hallingdal. Her er barrieren ikke kapasitet, men distribusjon, enkel og effektiv tilgang til det lokale markedet, og tilgang på faglærte ansatte.

For kjøtt er situasjonen lignende. Nortura har slaktekapasitet for storfe og småfe i Gol, og en rekke private aktører gir produsenter alternativ tilgang til skjæring og videreforedling. Det er uttalte utfordringer for kje, ettersom Nortura gjør det mer og mer krevende å slakte og foredle kje. Men sau, lam, geit og storfe kan slaktes der. Den reelle barrieren er at kjøttet fra disse systemene har utfordringer med å nå det lokale markedet, ikke fordi kapasiteten mangler, men fordi videreforedling er kostbart, og distribusjonsskjeden og kjøpperelasjonene ikke er på plass.

For korn er det lokale leveringspunkter, men volumet går inn i det nasjonale systemet. Sigdal Mølle er et godt unntak, og viser viktigheten og potensialet for lokal foredling.

For drikke er mulighetene store, spesielt ettersom råvareproduksjonen er høy. Særlig for volumprodusenter som ønsker å selge råvarer til drikkeprodusenter, og tilsvarende motsatt.

Det finnes imidlertid et område der mangel på regional kapasitet er et reelt strukturelt problem: beredskap. Dersom det nasjonale distribusjonssystemet svikter, er Buskeruds evne til å håndtere egne råvarer regionalt svært begrenset. Samvirkesystemet gir forutsigbarhet i normaltid, men sentraliseringen gjør regionen sårbar når forsyningskjeden forstyrres.

4.3 Distribusjon og logistikk

Den norske matvarelogistikken er dimensjonert for store, standardiserte volumer som samles i nasjonale sentrallagre og distribueres bredt. Mat fra hele landet kjøres til ett eller noen få sentrallagre, de fleste i og rundt det sentrale Østlandet, der de pakkes om og sendes videre til dagligvarebutikker, restauranter, hoteller, kantiner og offentlige kjøkken. I dette systemet er det svært lite rom for å hente opp varer «på veien» fra lokale produsenter — et slikt stopp bryter effektiviteten, øker kostnader og passer ikke inn i ruteplanleggingen.

Over de siste tiårene har Norge mistet de fleste lokale grossister, transportører med kjølekapasitet og regionale omlastingspunkter. Resultatet er det samme bildet vi møter igjen og igjen i intervjuene: produsenter og kjøkken i samme region som vil handle med hverandre, men uten distribusjon som binder dem sammen.

Buskeruds geografi forsterker problemet. Hallingdal og Numedal er lange daler med spredt bebyggelse og store avstander til de tette kjøkkenmarkedene i Drammen og Kongsberg. Drammensregionen og Ringerike har tettere bebyggelse og kortere avstander, men mangler likevel en koordinert samlastingsløsning.

I Hallingdal fantes det en lokal distribusjonsinfrastruktur, Fjellgrossisten, som betjente regionen med kjøletransport av lokale varer. Etter konkursen er dette vakuemet ikke fylt. Resultatet er at HORECA-aktører i Hallingdal som ønsker å bruke lokale råvarer mangler en enkel og forutsigbar måte å få dem levert på.

Det finnes derimot en aktør som håndterer regional transport og distribusjon, Hallingkost SA. Det er en samvirkeorganisasjon med 12 produsentmedlemmer, og såvidt oss bekjent er det den eneste gjenværende produsentklyngen som har koordinerings- og distribusjonsstrukturen av sitt slag i regionen. Organisasjonen selger hovedsakelig til dagligvarekjedene, og har oppnådd bred dekning der. De leverer varer til alle Meny-butikker

og rundt 70 Coop-butikker i regionen. Men distribusjonsmodellen er sårbar, ettersom det kun er én bil, én sjåfør, og bestillinger som håndteres manuelt via e-post, SMS og telefon. Det er ikke en løsning som skalerer, og den er ikke rigget for å betjene offentlige kjøkken eller HORECA.

For produsenter vi har snakket med er distribusjon den største praktiske flaskehalsen for vekst. Én persons kapasitet setter taket for hvor mye som kan selges, og transportkostnaden spiser raskt inn i marginene.

4.4 Etterspørsel og kanaler

4.4.1 Offentlige kjøkken

Det offentlige kjøkkenet i Buskerud inkluderer kjøkken drevet av de 18 kommunene: barnehager, sykehjem, bo- og behandlingssentre, grunnskoler, bofellesskap og kommunale personalkantiner. Det er i overkant av 200 barnehager i regionen, og rundt 150 grunnskoler. Det finnes ingen lett tilgjengelig oversikt over antall institusjoner eller offentlige kjøkken i regionen. Buskerud fylkeskommune har selv ansvar for kantinene ved de videregående skolene, Ung Invest og Buskerud folkehøgskole, samt egen personalkantine på Fylkeshuset. Det er 12 videregående skoler i Buskerud. I tillegg kommer kjøkken tilhørende statlige virksomheter lokalisert i Buskerud.

Funn fra behovsanalysen for Bærum kommune (Muld rådgivning, 2025) og NIBIO (2022) viser at det offentlige kjøkkenet er det markedssegmentet med størst strukturelt gap mellom ambisjon og praksis. NIBIO anslår at rundt 20 prosent av frukt og grønnsaker i offentlige kjøkken er norskprodusert. Rapportene peker på prispress, strukturelle forhold på tilbudssiden og tolkning av regelverket for anskaffelse som de største hindrene.

I Buskerud bekrefter intervjuene det samme bildet. Kjøkken med høy kompetanse og stor vilje til å bruke lokale råvarer, inkludert kjøkken som allerede jobber råvarebasert og sesongbasert, er blokkert av anskaffelsessystemet. Kommunale internkontrollrutiner straffer kjøp utenfor rammeavtaler, bærekraftskrav i rammeavtalene følges ikke opp i praksis, og pris er i realiteten det eneste gjeldende kriteriet. Det er ikke et kjøkkenproblem, det er et strukturelt problem knyttet til anskaffelse og politisk forankring.

Pris er likevel den barrieren som går igjen tydeligst på kjøpersiden. Innsikt fra kartleggingen peker på svært stramme rammer i kommunale kjøkken — i størrelsesorden 30 kroner per porsjon i barnehage og rundt 95 kroner for to retter på institusjon. Innenfor slike rammer er det lite rom for å betale en merpris for kortreist, uansett vilje og kompetanse. Selv om kortreist mat ikke nødvendigvis betyr dyrere, er det ofte ikke langsiktige avtaler mellom produsent og det offentlige kjøkkenet, som gjør at prisen ikke blir forhandlet til et riktig nivå.

Et innspill fra kjøkkensiden er å snu logikken: i stedet for å argumentere med kvalitet og kortreisthet, kan kjøkkenet tilby produsenten volum og forutsigbarhet mot en lavere pris. Dette er ikke nødvendigvis riktig løsning for alle, mange produsenter er allerede hardt presset på pris, og ulike råvarer har ulik prislogikk, men det er et perspektiv Matfylket Buskerud bør utforske, særlig i kombinasjon med en ankerkunde som kan garantere volum.

En innsikt fra kartleggingen er at direkte avtaler mellom bonde og kjøkken allerede fungerer i praksis på enkelte varer, for eksempel andre sortering grønnsaker.

Kommunene i Buskerud inngår de fleste matinnkjøp gjennom interkommunale innkjøpssamarbeid, der robusthet og laveste pris vektlegges fremfor fleksibilitet for lokale leverandører. Konsekvensen er at selv kjøkken som ønsker og er i stand til å bruke kortreist mat, er strukturelt forhindret fra det.

De videregående skolenes kantiner, koordinert av Buskerud fylkeskommunes kantineansvarlige, er den mest nærliggende pilotarenaen for Matfylket Buskerud. Fylkeskommunen som ankerkunde er det sterkeste enkeltgrepet prosjektet kan ta for å demonstrere at systemet kan virke. Men grepet løser volum og forutsigbarhet — ikke pris i seg selv. Effekten avhenger av at en volumforpliktelse faktisk utløser en lavere pris fra produsent, og den koblingen må være på plass for at ankerkunde-logikken skal virke.

4.4.2 HORECA

HORECA-markedet i Buskerud er geografisk fragmentert og varierer sterkt mellom regioner. Drammensregionen har en urban restaurantscene med frittstående aktører som er mer mottakelige for kortreist mat. Kongsberg har en blanding av store konferansehoteller og frittstående restauranter. Hallingdal og Numedal domineres av turistbasert reiseliv, hoteller, hyttebyer og opplevelsesaktører, med en annen prislogikk og sesongstruktur enn resten av fylket.

Kjedehotellene, som utgjør en dominerende andel av overnattingskapasiteten i regionen, opererer med sentralt forhandlede innkjøpsavtaler — og enkelthoteller kan i praksis ikke velge andre leverandører uten godkjenning ovenfra. Det samme gjelder bedriftskantinene i næringslivet: kantineoperatøren kan ikke innføre kortreist mat på eget initiativ. Det krever at bedriften som kjøper kantinedriften selv ønsker det og er villig til å betale for det. I begge disse segmentene er det med andre ord ikke kjøkkensjefen som er beslutningstakeren — det er ledelsen i hotellet eller bedriften.

Blant frittstående restauranter og reiselivsaktører er bildet vesentlig mer positivt. Kjøkkenansvarlige er typisk åpne for mer kortreist mat, men blokkeres av to faktorer: manglende strukturert informasjon om hva som er tilgjengelig, til hvilken pris og med hvilken regularitet, og fraværet av distribusjon som gjør leveringene enkle og forutsigbare.

En viktig innsikt fra kartleggingen er at koordineringsstrukturer for kortreist mat i Hallingdal ikke har lyktes med å nå HORECA-segmentet, til tross for gjentatte forsøk. Barrieren er primært pris og produktformat: kjøkkensjefer på store hoteller og hytteanlegg styres av matprosjenter og kan ikke velge dyrere råvarer uten et eksplisitt mandat fra ledelsen. Det finnes rundt 900 aktive serveringsbedrifter i Buskerud — restauranter, hoteller, cateringvirksomheter og overnattingssteder. Majoriteten er små enkeltpersonforetak eller sesongdrevne virksomheter med begrenset innkjøpskapasitet. Rundt 100 foretak har 20 eller flere ansatte, og disse utgjør den mest relevante kjøpermassen for kortreist mat i en tidlig fase. De har volum, profesjonell innkjøpslogikk og evne til å inngå mer stabile leveranseavtaler.

Hallingdal peker seg ut som en særlig interessant region. Her er 'HORECA-tettheten' høy, og flere av de store fjellhotellene har ansatte på mellom 60–200 personer. Dette er en reiselivsøkonomi der gjestene forventer mat fra regionen de besøker — noe som gjør kortreist mat til et kommersielt argument, ikke bare et idealistisk et.

4.4.3 Reiseliv og opplevelsesnæring

Reiselivsnæringen i Buskerud, særlig i Hallingdal, Numedal og Ringerike, er en underutnyttet arena for kortreist mat. Hallingdal er spesielt interessant fordi den internasjonale gjesteprofilen har et premium-segment som er dokumentert betalingsvillig for lokal og kortreist mat. Innsikt fra kartleggingen underbygger dette med konkrete tall fra hyttemarkedet: i et lokalt utsalg ble det dokumentert salg i størrelsesorden 37 kg ost om dagen og rundt 66 000 kroner i lokalmatsalg i løpet av en påske. Det viser at betalingsviljen er reell der gjesteprofilen og historiefortellingen treffer, og at kortreist mat kan være kommersielt attraktivt utover den rene kostnadskalkylen.

Den strukturelle barrieren er likevel den samme: koordineringsstrukturene på produsentsiden er ikke organisert for å levere forutsigbart volum og enkel logistikk til reiselivet. Reiselivsaktørene møter mange enkeltprodusenter, men ingen koordinert tilbyder.

Lavterskel arenaer — som matkulturhelger og temabaserte matsatsinger — er nevnt som et mulig inngangsformat, fordi de lar HORECA-aktørene bli kjent med lokale produsenter uten å forplikte seg til faste leveranser på forhånd.

4.4.4 Dagligvare

Dagligvare er den største salgskanalen for all mat i landet, med et totalt marked på rundt 266 milliarder kroner (DN, 2025). Rundt 97 prosent av dagligvaremarkedet er kontrollert av tre aktører: Norgesgruppen, Coop og Reitan (Konkurransetilsynet, 2024). Kortreist mat befinner seg i stor grad i supermarkedkonsepter som Meny og Coop Mega — butikker som kun står for rundt 15 prosent av total omsetning i dagligvaremarkedet. Det skal nevnes at enkelte lokalbutikker fra andre kjeder, som Kiwi i Hemsedal eller Spar på Geilo, har tatt inn betydelig mer lokalmat enn standardsortimentet.

Det finnes distribusjonsstrukturer for lokalmat i Buskerud som allerede har oppnådd bred dagligvaredekning. I Hallingdal selger Hallingkost SA kortreiste produkter i alle Meny-butikker og rundt 70 Coop-butikker. Det viser at dagligvarekanalen er tilgjengelig, men som beskrevet i 4.3 er modellen sårbar og ikke dimensjonert for vekst. Dagligvarekjedene er aktivt på jakt etter nye lokale produkter, men innsikten vi har fått, tilsier at leverandører ofte må godkjennes sentralt, og at det er strenge krav til volum, emballasje, dokumentasjon og hyppig leveranse. Det ekskluderer i praksis svært mange små til mellomstore produsenter. Sentral registrering hos kjedene er en inngangsbarriere. Kostnadene og tidsbruken ved å bli oppført i kjedenes bestillingssystem kan være krevende for produsenter å bære i en oppstartsfase.

4.4.5 Direktehandel

Direktesalg, gjennom REKO-ringer, Bondens Marked, gårdsbutikker og nettbutikker, er en viktig kanal for mange bønder og matprodusenter. Utfordringen er at den lar seg vanskelig skalere, verken for enkeltprodusenter eller for markedet som helhet. REKO-ringenes organisering via sosiale medier er en strukturell sårbarhet bekreftet av flere informanter.

I Buskerud finnes det produsenter som har profesjonalisert direktesalget til et nivå der det er svært lønnsomt — med forhåndsbestillingssystemer, faste droppunkter, egne slakteri- og foredlingsanlegg og premium prisposisjonering. Disse aktørene er ikke interessert i volumkanaler med prispress, og er skeptiske til prosjektsamarbeid uten konkrete og varige effekter. De er likevel verdifulle som referansecaser: de demonstrerer at høy betalingsvilje for kortreist mat eksisterer, og de viser hva profesjonalisert direktesalg kan se ut som.

Direktekanalene er ikke en systemløsning for verdikjeden som helhet. De er derimot et viktig grunnlag for produsenter som bygger kommersielle ferdigheter, kunderelasjoner og kunnskap — og de representerer det nærmeste mange produsenter kommer et fungerende marked for kortreist mat i dag.

4.4.6 Samsvar mellom lokalt tilbud og kjøkkenenes behov

Offentlige kjøkken bruker store mengder grønnsaker, proteiner og egg daglig, og kortreist-ambisjonen treffer en verdikjede der tilbud og etterspørsel ikke er i takt. At kortreist mat er sesongbasert, mens kjøkkenene handler 52 uker i året, er ikke et problem som løser seg av seg selv. Ingen steder i verdikjeden er det bygget lagerkapasitet eller foredlingsinfrastruktur som kobler sesongproduksjonen til et stabilt helhetlig tilbud. Selv der råvaren finnes og viljen er til stede, er forutsigbarheten for lav til at profesjonelle kjøkken kan bygge menyer rundt det.

Grønnsaker er det tydeligste gapet. Kjøkkenene trenger det mer enn noe annet, og den lokale produksjonen er nesten fraværende. Selv der det produseres, som på Ringerike og i Lier, hindrer kontraktsstrukturer direktesalg. Dette er ikke et produksjonsproblem, men et systemproblem.

For kjøtt er bildet annerledes. Sau og lam finnes i reelt volum, konsentrert i fjellkommunene. Men slakteri og distribusjon binder opp kjøttet og forhindrer det fra å nå kortreist-markedet. Gapet er ikke mellom produksjon og etterspørsel, men mellom produksjon og kjøkkenets leverandørsystem. Direkte bonde–kjøkken-avtaler for kjøtt forutsetter dessuten at kjøkkenet kan ta hele dyret — en forutsetning som krever planlegging og råvarekompetanse.

Egg er segmentet med best samsvar mellom lokalt tilbud og offentlig etterspørsel. Produksjonsvolumene er stabile gjennom hele året, og kjøkken bruker egg daglig. Her er gapet synlighet og logistikk, ikke volum.

Melk er et paradoks: høy produksjon i regionen, men nesten ingen sporbar kortreist-strøm tilbake. For ost og nisjemelkprodukter i Hallingdal finnes kortreist-volum, men ikke i de kanalene offentlige kjøkken kjøper fra.

For kortsiktig pilotarbeid bør utvelgelsen av råvarer styres av hva som faktisk er tilgjengelig og leverbart i Buskerud. Egg peker seg ut fordi samsvaret mellom lokalt tilbud og offentlig etterspørsel allerede er på plass. Grønnsaker har det største gapet og høyest politisk synlighet, men er den kontraktsmessig vanskeligste kategorien — og hører derfor mer hjemme i et lengre løp enn i den første piloten. En konkret kartlegging av hvilke kortreiste råvarer som er mest tilgjengelige i fylket, og hvilke som egner seg for samlasting og regional distribusjon, vil inngå som en del av Klimasats-arbeidet.

4.5 Anskaffelse og rammeavtaler

Rammer for offentlige matinnkjøp i Buskerud

Offentlige innkjøp av mat er underlagt anskaffelsesregelverket med ulike krav etter kontraktens verdi. Fra 1. juli 2026 gjelder en ny nedre terskelverdi: kjøp under 500 000 kroner utløser ikke lenger krav om formell anskaffelsesprosedyre (Prop. 147 L (2024–2025)). Dette er en betydelig utvidelse av handlingsrommet, ettersom grensen tidligere lå på 100 000 kroner. For kjøp over 500 000 kroner gjelder anskaffelsesforskriftens del I med nasjonale prosedyreregler. Mellom 1,3 og 2,3 millioner kroner gjelder i tillegg kunngjøringsplikt nasjonalt, og over 2,3 millioner kroner gjelder EØS-terskelverdien med krav om internasjonal kunngjøring (Ræder Bing, 2024).

De fleste offentlige matinnkjøp inngår rammeavtaler etter modellen 2+1+1, noe som binder innkjøp og rammeavtaler i opptil fire år.

Buskerud fylkeskommunes matinnkjøp er håndtert av ANSKA KO — et felles anskaffelseskontor for Buskerud, Akershus og Østfold fylkeskommuner. ANSKA KO oppløses fra 1. januar 2027, og Buskerud fylkeskommune vil fra da av håndtere sine egne anskaffelser. Det betyr at rammeavtalen som inngås våren 2026, vil bli forvaltet av Buskerud fylkeskommune fra 2027.

Anskaffelse må dekke alle behov

En grunnleggende utfordring i offentlig innkjøp av mat er at anskaffelsen må dekke samtlige behov — til alle brukere, kjøkken og funksjoner. En fylkeskommunal eller kommunal rammeavtale på mat skal samtidig dekke sykehjemsmat, kantinemat og råvarer til restaurant- og matfagundervisning. Et godt eksempel på kompleksitet med tanke på kortreist mat, er skoler med restaurant- og matfaglinjer som trenger tilgang til et svært bredt sortiment, inkludert råvarer, krydder og produkter fra hele verden, fordi undervisningen skal gjenspeile kokkefagets fulle bredde. En slik anskaffelse kan ikke snevre inn sortimentet av hensyn til kortreist-andel uten å gå på akkord med formålet med utdanningen. Det betyr at én og samme rammeavtale i praksis skal løse svært ulike behov — noe som kan gjøre det krevende å stille snevre krav som er tilpasset lokale leverandører.

Regelverket er krevende å navigere

Anskaffelsesregelverket er ikke umulig å bruke for å fremme kortreist mat — men det krever at man aktivt leter etter handlingsrom og tolker regelverket på måter som ikke alltid er åpenbare. Kommuner og fylkeskommuner som har lyktes, har typisk aggregert etterspørsel på tvers av enheter, tolket handlingsrommet for kortreist aktivt og brukt tildelingskriterier som

indirekte favoriserer kortreiste leverandører. Direkte krav om norsk eller lokal opprinnelse er ikke tillatt etter EØS-regelverket. Det som er lovlig, er kriterier som indirekte premierer lokale eller regionale produsenter, som f.eks. ferskhet, transportavstand fra produksjonssted til leveringspunkt, eller klimaavtrykk. Fra 1. januar 2024 er det krav om å vekte klima og miljø med minimum 30 prosent i tildelingskriteriene — og en klimavektet anskaffelse kan lovlig favorisere lokale leverandører fordi kortere transportkjede gir lavere utslipp. Disse løsningene er lovlige, men de forutsetter juridisk kompetanse, tid til å prøve noe nytt, og erfaring fra tilsvarende anskaffelser.

Kommuner og fylkeskommuner er ikke like

Kommuner og fylkeskommuner må følge samme regelverk, men de møter regelverket med ulike forutsetninger. Kommuner har gjerne høyere volum per varelinje og kortere interne distanser, noe som gir bedre grunnlag for å stille krav om lokal opprinnelse eller bruke transportavstand som tildelingskriterium. Kommuner som Trondheim har gjort nettopp det med hell. Fylkeskommuner har gjerne større geografisk spredning. For Buskerud fylkeskommune er enhetene spredt over hele fylket, eksempelvis er videregående skoler lokalisert fra Drammen til Ål, en strekning som gjør det lite hensiktsmessig å stille krav om transportavstand, ettersom det slår tilfeldig ut avhengig av hvilken skole som bestiller. Det gjør at man må legge til grunn ulike krav i avtaler for å oppnå målet om mer kortreist mat.

Kjøkkenstruktur som forutsetning

Et forhold som sjelden løftes i anskaffelsesdiskusjoner, men som er avgjørende for kortreist mat i praksis, er kjøkkenets faktiske evne til å ta imot og bearbeide råvarer. Et stort antall offentlige kjøkken er innrettet for å håndtere ferdigvarer og halvfabrikata fremfor urørte råvarer. For kjøkken som mangler kapasitet til å skrelle, kutte og tilberede fra bunnen av, vil kortreiste råvarer være vanskelig å ta imot — uansett pris og tilgjengelighet. Det representerer en strukturell forutsetning for kortreist-arbeidet som går dypere enn anskaffelse og logistikk.

Det finnes allerede rom i avtalene

I Buskerud fylkeskommune sin avtalestruktur finnes det en fleksibilitetsordning som åpner for å kjøpe inntil 15 og 30 prosent av volumet utenfor rammeavtalen. Dette er ikke en lovfestet rettighet, men en avtalespesifikk klausul forhandlet inn i Buskeruds fylkeskommune egne avtalevilkår, som flere andre offentlige rammeavtaler inneholder. For Buskerud fylkeskommunes vedkommende finnes det i gjeldende avtale, og det er videreført med 30 prosent i den nye rammeavtalen som inngås våren 2026. Altså: Handlingsrommet for Buskeruds fylkeskommunale kjøkken er der. Utfordringen hos kjøkkenet kan blant annet være at de ikke har god nok oversikt over eget innkjøpsvolum til å vite når de nærmer seg grensen, at de ikke tør benytte den av frykt for å bryte regelverket, vanskeligheter med å finne ut hvem som kan levere lokalt, og ikke minst pris og budsjett.

En råvare om gangen — om å bygge volum og forpliktelse

Erfaringen fra Buskerud fylkeskommunes eget innkjøpsarbeid og fra regioner som Trøndelag viser at den mest effektive tilnærmingen er å ta én råvare om gangen. Ved å samle bindende volumforpliktelser fra interesserte kjøkken i forkant kan man overbevise leverandører om å

ta inn produkter eller råvarer de ellers vil vurdere som for risikable å lagre, da også lokale bønder og produsenter. I Buskerud/Viken skjedde dette med kortreist, økologisk potet. Leverandøren sa seg villig til å forplikte seg til volum, først da nok kjøkken hadde forpliktet seg. Erfaringer fra Trøndelag bekrefter at modellen er overførbar, også til større volumer og mer sammensatte råvarekategorier.

Oppsummering

Offentlig anskaffelse av kortreist mat er krevende, men ikke umulig. Regelverket er komplekst og skrevet med mange og delvis motstridende hensyn, og anskaffelsen skal dekke alle behov til alle brukere og kjøkken. På toppen av alt er regelverket skrevet med en tanke om internasjonalt samarbeid, hvor man ikke tar hensyn til geografi og landegrensler.

Likevel finnes det reelt handlingsrom, hovedsakelig gjennom to ulike mekanismer: 500 000-kronersgrensen for direkteanskaffelse (kjøp uten formell prosedyre som trår i kraft 1. juli 2026) og avtalespesifikke klausuler som kan benyttes for direkte kjøp fra lokale bønder eller produsenter (som f.eks. 30 prosent-klausulen i fylkeskommunens rammeavtale for kjøp utenfor eksisterende avtale).

4.6 Tidligere prosjekter og initiativ

Kortreist mat i Osloregionen / VIV (2024–2025) er det mest direkte forløperprosjektet for Matfylket Buskerud. Gjennomført som delprosjekt under Varelogistikk i Vestkorridoren, med Oslo, Bærum, Asker, Lier og Drammen samt Akershus og Buskerud fylkeskommuner som deltakere. Prosjektet testet direktehandel mellom produsenter og offentlige kjøkken gjennom to piloter. De viktigste læringspunktene:

- Logistikk er den avgjørende flaskehalsen — ikke vilje, ikke pris alene
- Det juridiske handlingsrommet finnes, men brukes ikke av kommunene
- Kompetanse i råvarebasert matlaging er en undervurdert forutsetning på kjøkkensiden
- En navngitt og lønnet hub-operatør er ufravikelig. Frivillig drift fungerer ikke.

Kortreist mat i Viken er et nystartet initiativ i regi av Bærum kommune, som følger opp VIV-prosjektet og tester ny digital infrastruktur for å øke andelen lokalmat i regionen.

Det finnes eksisterende koordinerings- og distribusjonsstrukturer i deler av Buskerud som bør sees som potensielle samarbeidspartnere, ikke som konkurrerende løsninger. Å styrke eksisterende strukturer vil i de fleste tilfeller være mer effektivt enn å bygge parallelt.

Matfylket Buskerud bygger direkte videre på disse erfaringene. Klimasats-søknaden om samlastingsterminaler adresserer logistikk-barrieren som var den primære årsaken til VIV-pilotens begrensninger. Arbeidet med 500 000-kronersgrensen og anskaffeshandlingsrommet omsetter det juridiske handlingsrommet til faktisk bruk. Fylkeskommunens kantinesamling i august 2026 er startpunktet for kompetanseinnsatsen på kjøkkensiden. Og Pilot 3.0 er konstruert rundt én ufravikelig leksjon fra VIV: en navngitt og lønnet hub-operatør med reelt operativt ansvar må være på plass før piloten settes i gang — ikke underveis.

5. Avstand mellom mål og nåsituasjon

Mål 1 — Kortreist som standard i Buskeruds fylkeskommunale kjøkken

Innen utgangen av 2028 skal minst 30 % av råvareinnkjøpene i fylkeskommunale kjøkken være kortreiste, målt i innkjøpsverdi.

Nåsituasjon: Buskerud fylkeskommune har kantiner ved de videregående skolene, Ung-Invest avdelingene, Buskerud folkehøgskole og Fylkeshuset. Det finnes ingen dokumentasjon på dagens kortreist-andel i disse kjøkkenene — og en nullpunktmåling av faktiske innkjøpsdata inngår som en av de første operative oppgavene i prosjektet. Basert på NIBIO (2022) og innsikt fra denne kartleggingen er andelen trolig svært lav — nasjonale tall indikerer at under 20 % av grønnsaker i offentlige kjøkken er norskproduserte, og lokalt innkjøp er sjelden systematisk registrert. Imidlertid er mattilbudet i stor grad råvarebasert, og den kjøkkenfaglige kompetansen høy, etter et tett samarbeid med Matvalget over flere år.

Hva som skaper gapet: Tre forhold forklarer avstanden. For det første er anskaffelsessystemet ikke innrettet for kortreist. Rammeavtaler binder innkjøp i opptil fire år og pris er i praksis eneste tildelingskriterium. For det andre mangler kjøkkenene oversikt over hva som er tilgjengelig lokalt, til hvilken pris, når det kan leveres, og potensielt volum. For det tredje er det ingen profesjonell distribusjonsløsning som gjør kortreist til et enkelt valg for offentlige kjøkken. Innsikt fra kartleggingen tyder på at flere kjøkken med høy råvarekompetanse vurderer at en vesentlig kortreist-andel er innen rekkevidde — forutsatt at distribusjon og system er på plass. Barrieren er strukturell, ikke faglig.

Mål 2 — Avklare bestillings- og distribusjonsløsning

Innen utgangen av 2027 skal det være etablert og testet minst én regional distribusjonsløsning med dokumentert leveringskvalitet, driftsmodell og plan for videreføring.

Nåsituasjon: Det finnes ingen koordinert distribusjonsløsning for kortreist mat rettet mot offentlige kjøkken eller HORECA i Buskerud. Hallingkost SA er den eneste strukturen av sitt slag i fylket, men er dimensjonert for dagligvare, manuelt operert og ikke skalerbar. I Drammensregionen, Kongsbergregionen og på Ringerike mangler en tilsvarende funksjon helt.

Hva som skaper gapet: Distribusjonsinfrastrukturen i Norge er bygget for store, standardiserte volumer gjennom nasjonale sentrallagre. Det finnes ikke et system for å samle og videredistribuere lokale volumer effektivt. Produsenter som selger lokalt distribuerer i dag selv, noe som fungerer i liten skala men ikke lar seg skalere. I tillegg er de ofte uforutsigbare, som er krevende for profesjonelle kokker å forholde seg til. Transportkostnaden spiser raskt inn i marginene, og ingen enkeltaktør har insentiv, kapasitet eller kompetanse til å bygge en felles løsning på egen hånd.

Mål 3 — Aktive bønder og produsenter i hele Buskerud

Innen 31.12.2027 skal produsenter fra alle kommuneregioner ha mulighet til regelmessige leveranser til offentlige og/eller private kjøkken.

Nåsituasjon: En stor andel av de store bøndene i Buskerud har vanskeligheter med å selge råvarene eller produktene til lokale kunder, ettersom de typisk leverer til samvirkene eller til en av de to store grønnsaksaktørene (Gartnerhallen eller Nordgrønt). Dette henger også sammen med foredlingsleddet, som er relativt sentralisert og kontrollert av få aktører. På toppen har man de strukturelle rammene for jordbruket i Buskerud, hvor det blir færre bønder, som håndterer større areal, produksjonen blir mer spesialisert, og flere og flere driver med gården på deltid.

Hva som skaper gapet: Strukturforholdene i primærproduksjonen begrenser omstillingskapasiteten på kort sikt. Mange bønder som i prinsippet ønsker å selge kortreist, har verken den finansielle kapasiteten, den praktiske tiden eller markedstilgangen som kreves. I tillegg er produksjonen geografisk skjevt fordelt: de største volumene for kjøtt finnes i fjellkommunene, frukt og grønnsaker er konsentrert i Lier og i nærområdet, mens melk produseres i all hovedsak i dalstrøkene lengre inn i fylket.

Mål 4 — Buskerud på menyen

Buskerudproduserte råvarer skal være tilgjengelige i alle kjøkkenkanaler: offentlig sektor, dagligvare, HORECA og reiseliv.

Nåsituasjon: Kortreiste råvarer fra Buskerud er tilgjengelige i noen kanaler og for noen aktører, men ikke systematisk og ikke på tvers av alle kanaler. I dagligvare har Hallingkost SA oppnådd bred dekning i Meny og Coop i regionen. Det er riktignok typisk foredlede varer, og ikke råvarer. I direktekanaler (REKO, Bondens marked, gårdsbutikk) selger en del produsenter med suksess. I offentlig sektor og HORECA er tilgangen fragmentert og avhengig av enkeltrelasjoner og ildsjeler.

Hva som skaper gapet: Tilgjengelighet forutsetter tre ting som mangler samtidig: synlighet (kjøpere vet ikke hva som finnes lokalt — og produsentene vet på sin side ofte ikke hvem som kjøper inn eller hvem som faktisk beslutter innkjøpene), distribusjon (ingen koordinert tilbyder), og volum (mange produsenter kan ikke levere forutsigbart nok for storkjøkken). For dagligvare er sentralgodkjenning, krav til emballasje og volum en effektiv inngangsbarriere for småprodusenter. For HORECA er matprosjenter og sentralt forhandlede innkjøpsavtaler i kjedehoteller det strukturelle hinderet. For offentlig sektor er det anskaffelsessystemet - og kompetanse rundt mulighetene.

Mål 5 — Kortreist kompetanse i alle fylkeskommunale kjøkken

Innen prosjektperiodens slutt skal 100 % av fylkeskommunens kjøkken ha gjennomført minst ett kompetansetiltak.

Nåsituasjon: Kartleggingen viser at kompetansenivået varierer betydelig mellom Buskeruds fylkeskommunale kjøkken. Noen kjøkken arbeider allerede råvarebasert og sesongbasert — og er aktivt blokkert av anskaffelsessystemet, ikke av manglende kompetanse. Andre kjøkken mangler grunnleggende forutsetninger for å ta imot og bearbeide urørte råvarer, enten fordi kjøkkenet er innrettet for ferdigvarer og halvfabrikata, eller fordi bemanningen ikke tillater det.

Hva som skaper gapet: Kompetanse er ikke en enhetlig barriere. Det finnes høy faglig kompetanse etter et tett samarbeid med Matvalget, samtidig må denne kompetansen bygges videre på. For kjøkken med høy fagkompetanse er systemendring det som trengs, ikke kursing. For kjøkken med lav råvarekompetanse er kompetanse en reell barriere — men den er sammenvevd med kjøkkenstruktur, bemanning og økonomi. Et kompetansetiltak løser ikke disse forholdene alene.

Mål 6 — Én felles retning for Matfylket Buskerud

Innen utgangen av 2026 skal Matfylket Buskerud ha en forankret, overordnet retning som dekker hele verdikjeden og er styrende for arbeidet utover prosjektperioden.

Nåsituasjon: Det finnes per i dag ikke en felles, forankret retning for kortreist mat i Buskerud. Initiativene som eksisterer — Hallingkost SA, enkeltprodusenter med direkte salg, Buskerud fylkeskommunes eget kantinearbeid — opererer uavhengig av hverandre uten koordinering eller felles mål. Det pågår parallelle initiativ i regionen som ikke er koordinert med Matfylket Buskerud.

Hva som skaper gapet: Kortreist mat i Buskerud har ikke hatt ett tydelig organisatorisk tyngdepunkt. Fylkeskommunen har ikke tidligere hatt en koordinerende rolle i verdikjeden, og aktørene kjenner ikke hverandre godt nok til at felles retning er naturlig. Politisk forankring er en forutsetning — ikke bare for legitimitet, men for at andre aktører skal justere seg etter en felles ramme.

Mål 7 — En satsing som lever videre

Innen utgangen av 2027 skal Matfylket Buskerud ha definert og forankret en organisasjons- og finansieringsmodell som sikrer videreføring etter prosjektperioden.

Nåsituasjon: Det finnes ingen etablert struktur som kan bære Matfylket Buskerud videre etter 2028. Matmanifestet i Trøndelag og Matløftet i Innlandet har overlevd fordi de klarte å forankre eierskap og finansiering i etablerte organisasjoner. Buskerud mangler en tilsvarende kandidat per i dag.

Hva som skaper gapet: Tre ting mangler konkret: en eierorganisasjon som er villig til å ta ansvar for satsingen etter 2028, en bekreftet finansieringsmodell som ikke er avhengig av prosjektmidler, og et forpliktende beslutningspunkt — helst innen utgangen av 2027 — der disse spørsmålene faktisk avklares. Uten disse tre elementene på plass risikerer Matfylket Buskerud å følge det samme mønsteret som andre sammenlignbare initiativ: høy aktivitet i prosjektperioden, kollaps når pengene tar slutt. De mest aktuelle modellene for videreføring — Buskerud fylkeskommune som permanent eier, Buskerud Næringshage som operatør, eller en SA-struktur for produsent- og kjøpernettverk — har alle forutsetninger som ennå ikke er avklart. Matfylket Buskerud vil utforske disse, og flere, modeller aktivt i prosjektperioden, med mål om en konkret anbefaling i løpet av første halvdel av 2027.

Mål 8 — Kortreist mat som bidrag til matberedskap

Innen utgangen av 2027 skal Matfylket Buskerud ha kartlagt lokal matproduksjonskapasitet og synliggjort kortreiste verdikjeders bidrag til forsyningssikkerhet. Minst to kjøkken skal ha vurdert og dokumentert lokal forsyning ved krise.

Nåsituasjon: Denne behovsanalysen gjennomfører kartleggingen av lokal matproduksjonskapasitet i Buskerud. Fylket har reell primærproduksjon innen kjøtt, egg, korn og meieri. Den regionale foredlingskapasiteten er imidlertid mer og mer sentralisert. Samvirkesystemet dominerer, og råvarene går inn i nasjonale systemer. Dersom det nasjonale matsystemet svikter, er Buskeruds evne til å håndtere og foredle råvarer regionalt liten.

Hva som skaper gapet: Sentraliseringen av foredlings- og distribusjonskapasitet er den primære sårbarheten. Det finnes produksjon i fylket, men ikke infrastrukturen som trengs for å nyttiggjøre den regionalt ved en krisesituasjon. Offentlige kjøkken har ikke systematisk kunnskap om hvilke lokale råvarer de faktisk kan hente ved en forstyrrelse i forsyningskjeden, og beredskapsplanlegging kobles sjelden til innkjøpsrutiner i praksis. Selv om planer og bevisstgjøring er viktig, er det viktigste faktisk å *gjøre i dag, det man vil gjøre i en krise.*

6. Vedlegg

Vedlegg A — Informantoversikt

Aktørtype	Dato
Produsentorganisasjon	April 2026
Offentlig sektor/anskaffelse	Mars 2026
Fylkeskommunal anskaffelse	Mai 2026
Foredler	Mars 2026
Reiseliv	Mars 2026
Produsent/foredler	Mars 2026
Bonde/direktesalg	Mars 2026
Bonde/kontrakt	Februar 2025
Offentlig kjøkken	Februar 2025
Bonde	Februar 2025
Offentlig kjøkken	Mai 2026

Dagligvare	Mars 2026
Produsent	Mars 2026
Bonde	Februar 2025

Vedlegg B — Datakilder og dokumenter gjennomgått

- SSB, Landbruksregisteret: tabell 11506 (jordbruksareal), 11507 (husdyr), 05980 (jordbruksbedrifter), 12658 (jordleige), 05038 (inntekter), 09823 (gjeld), 08123 (nydyrking), 11950 (nøkkeltall). Data oppdatert januar–april 2026.
- Landbruksdirektoratet, leveransestall fra GitHub.
- NIBIO (2022): Økt bruk av norske grønnsaker i offentlig sektor
- Ræder Bing (2024): Terskelverdier i anskaffelsesregelverket
- Prop. 147 L (2024–2025): Heving av direktekjøpsgrense til 500 000 kr
- Klimasats-søknaden for transport av kortreist mat i Buskerud (BFK, 2025)
- Behovsanalyse for Bærum kommune (Muld rådgivning, 2025)