

FOODprepared



Norsk Bonde-  
og Småbrukarlag

# Kortreist mat som virker

Fra kvalitet til stabil drift — og beredskap



Matfylket Buskerud · 30. april 2026

Espen Welin-Larsen  
Leder, Lokalmatutvalget · NBS

# Én fot i gryta. Én i regnearket.

- Kokk, økonom og råvaremann
- Drift, innkjøp og logistikk
- Lokalmat som system

**Kortreist mat må tåle både smak og drift.**



# Kortreist starter med kvalitet

- Smak
- Opprinnelse
- Råvareforståelse
- Tillit

**Kvalitet er inngangen. Ikke hele løsningen.**



# Den billigste gulrota er ikke alltid billigst

- Arbeidstid
- Svinn og avfall
- Lager og kjøøl
- Vask og hygiene
- Klar til bruk



*Hel gulrot → terninger:  
fra råvare til brukbar løsning.*

**Pris per kilo er innkjøp. Pris per brukbar porsjon er drift.**

# Lokalmat må snakke med kjøkkenet

- Hva sparer kjøkkenet?
- Hva kan produsenten gjøre?
- Mindre svinn og lager
- Mer verdi lokalt



**Lokalmat blir konkurransedyktig når produsenten løser et problem for kjøkkenet.**

# Faste måltider bygger leverandører

- Hver dag
- Faste behov
- Faste volum
- Stabil levering



**Barnehager, skoler og institusjoner: faste behov bygger leverandører.**

# Alle vil ha lokalmat. Få har gjort det lett.

- Uklare bestillinger
- **Manglende bestillerkompetanse**
- Små volum hver for seg
- Logistikk som ikke er rigget



Vilje er ikke system.

# Beredskapsleverandører bygges i normaldrift

- Finn leverandørene
- Gi hverdagsvolum
- Test logistikken
- Avtal prioritet



**Den som skal levere i krise, må få levere i hverdagen!**