

SAFEelement

ET NYHETSBRV FRA SAFE • 30.01.2020 • SAFE.NO

Norsk mat på norsk sokkel, et år etter vedtaket om økt bruk av norske råvarer

Utviklingen går i riktig retning, slår Trond Cato Fylling fast. Fylling er hovedtillitsvalgt og kjøkkensjef på Heidrun på Haltenbanken, og sammen med Roger Fimland Maurstad, også tillitsvalgt og kokk, er de to drivkreftene bak vedtaket om bruk av norske råvarer på norsk sokkel.



Foto: Equinor og Halvor Erikstein.
Fotomontasje: Kai Hansen trykkeri

I en artikkel i SAFE magasinet 1-2019, trakk Trond Cato Fylling fram det ulogiske i menyen som forpleiningen tilbyr på sokkelen.

Det meste av kjøttet som spises i Nordsjøen, er importert. Kjøttet Trond Cato Fylling tilbereder, kommer hovedsakelig fra Brasil og Argentina. Faktisk er rundt 80 prosent av kjøttet Equinor bruker på sokkelen, importert fra utlandet. Det kan de importere tollfritt, ifølge regelverket.



Trond Cato Fylling



Roger Fimland Maurstad. Foto: privat

Matvedtaket

Trond Cato Fylling og Roger Fimland Maurstad la fram vedtaksforslaget først på årsmøtet til SAFE Sokkel Equinor, deretter på landsmøtet i

SAFE. Begge steder ble forslaget vedtatt med akklamasjon.

I vedtaket står det at «Årsmøtet 2019 i SAFE Sokkel Equinor oppfordrer vårt styre til å være en pådriver for at Equinor skal tilstrebe seg å bruke mest mulig norsk kjøtt og råvarer på alle våre installasjoner på sokkelen. Dette for å støtte og styrke norske produsenter og distriktene, og redusere klimafotavtrykket på en bærekraftig måte. Dette vil også ha en stor verdi for vårt omdømme.»

Ifølge vedtaket vil dette også gi dem mat av bedre kvalitet og med en betydelig større matsikkerhet.

Et tonn hver dag

Dette er i startgropa, sa Trond Cato Fylling den gang. Etter vedtaket har de brukt mye tid på å jobbe videre med problemstillingen.

– Målet vårt er at vi handler norsk når norsk landbruk har kapasitet nok. Jeg forventer ikke at norsk landbruk skal klare å føre oss med absolutt alt vi trenger av kjøttvarer, men der produksjonen er stor nok, vil jeg handle norsk. Vi bruker et tonn kjøttvarer på Equinors rigger hver dag, forteller han

Hva har skjedd i løpet av året som har gått?

En hel del, sier Trond Cato Fylling.

– Siden sist har Roger Fimland Maurstad sittet i samarbeidsutvalget JOS (Joint Operation). Der har han presentert saken og fått stor støtte. På bakgrunn av dette arbeidet har vår leder i forpleiningsområdet, Tor Egil Hopen Saue, invitert til et møte sammen med UNIL (Norgesgruppen) som leverer kjøttvarene våre. UNIL skal forklare systemet og mekanismene rundt det som blir levert til oss av kjøttvarer.

Hvordan ser ledelsen i Equinor på dette?

– De er veldig positive. Ikke minst setter de pris på at vi jobber overordnet med dette, altså ser det store bildet.

Heimkunnskap.no

Heimkunnskap



Trond Cato Fylling bruker blant annet nettstedet Heimkunnskap.no til å skaffe seg kunnskap og informasjon.

– Jeg har hatt en lengre telefonsamtale med Mariann Tveter som er gründeren bak nettstedet.

Tveter har sittet sentralt i store daglivareselskap som Coop og liknende. Hun har nå «hoppet av», og jobber med informasjon om norsk mat på bred basis. Sentralt står deling av kunnskap ved bruk av blant annet ukentlige artikler om verdikjeden i norsk matvareproduksjon. «Takk for maten» er tittelen på linken til en lang rekke fagbaserte artikler hvor den sist publiserte beskriver utviklingen av antibiotikaresistente bakterier og bruk av antibiotika som vekstfremmer i dyrehold.

– Tveter har vært i kontakt med forskere som jobber med mattrygghet. Hun er svært bekymret for antibiotikabruken i matindustrien i utlandet.

Jo mer jeg graver i dette, jo mer dukker opp, fortsetter han.

– Jeg ser at vi må bruke norske råvarer der de er tilgjengelige.

Trond Cato Fylling får gode tilbakemeldinger ute. Mange er interessert, og etter hvert som prosjekter er blitt kjent, får han stadig flere spørsmål fra kollegene som jobber og spiser på plattformen.

Norsk landbruk må styrkes og vi må ta vare på distriktene. Dette har Trond Cato også diskutert med Hilde-Marit Rysst, og de tenker begge at valgkampen om et par år er en viktig arena for diskusjoner om hvordan øke bruken av norsk mat.

– Vi må stå på, vi må ha fokus på matproblematikken. Vi er glade for at bedriften vår støtter oss i dette.

Matleveransene i Equinor ut i 2020 har gjennomgått en endring.

– I den nye matkalenderen for 2020 ser vi at innkjøpet av norske råvarer av kjøtt på sokkelen har økt. Vi har altså fått en positiv utvikling, sier Trond Cato Fylling fornøyd. Vi gir oss ikke med dette. Vi må fortsette å snu utviklingen slik at vi både styrker det norske landbruket og spiser mest mulig norskprodusert og kortreist mat.

Les også artikkelen som sto i SAFE magasinet 1-19 her:

[Kjemper for norsk mat på plattformene](#)

Nok et vellykket kurs i SAFE Skolen Modul II gjennomført



Den 21. og 22. januar gjennomførte SAFE nok et kurs i SAFE Skolen Modul II – på Sola Strand Hotel. 16 tillitsvalgte deltok på SAFE skolen.



Se ny video på vår YouTube kanal, SAFE Fagforbund, fra SAFE Skolen Modul II.

Noen få ledige plasser på SAFE Skolen Modul III -HMS: 18. – 19. februar 2020



SAFE Skolen Modul III – HMS: 18. – 19. februar avholdes på Thon Hotel Maritim – Stavanger.

Kurset går over 2 dager, med en felles middag på kvelden etter dag 1, på koselig restaurant i Stavanger.

SAFE dekker reise og opphold for alle kursdeltakerne.

Påmelding og info finner dere på vår hjemmeside www.safe.no

Spørreundersøkelse

easyQuest

Vi takker alle som har svart på undersøkelsen, det har kommt inn 179 svar.

Med vennlig hilsen SAFE