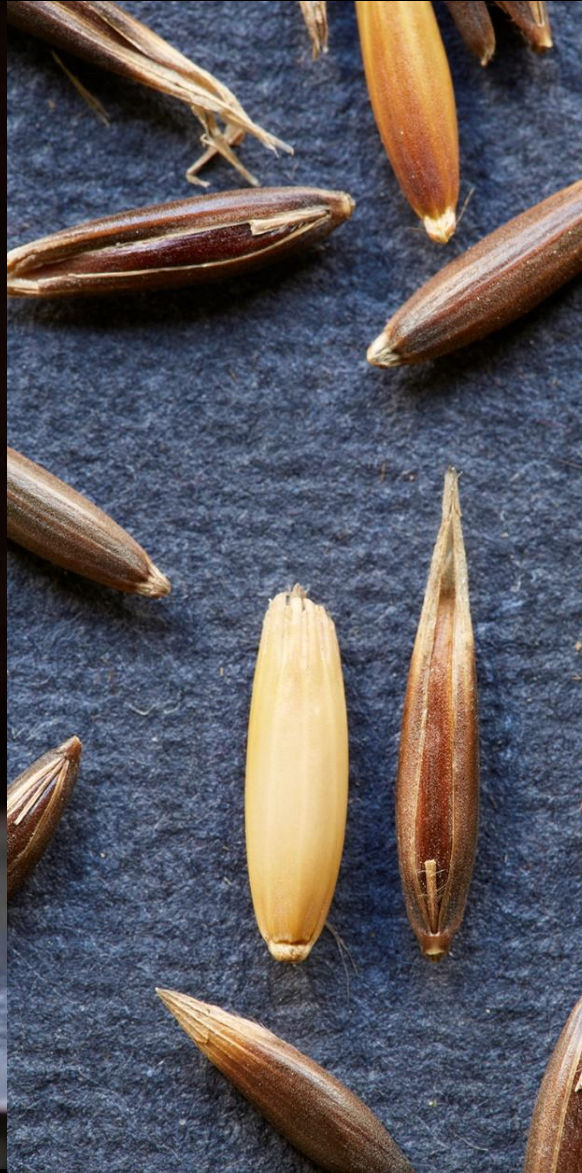


Smak på Den Sorte Havre ved Ingunn Anstensrud



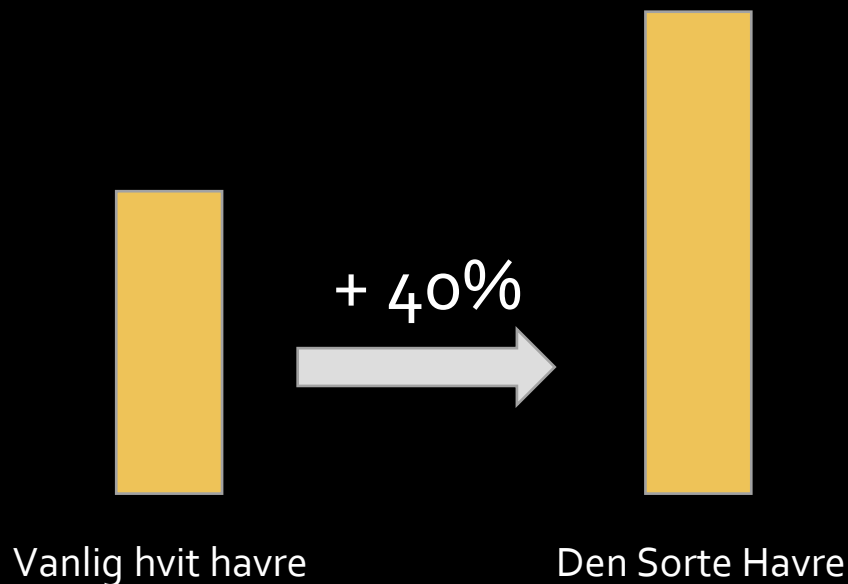
DEN SORTE
HAVRE™

Det unike råstoffet svarthavre er grunnlaget for vår virksomhet



DEN SORTE
HAVRE™

Sorthavre er ernæringsmessig overlegen vanlig hvit havre



40% mer umettet fett enn i vanlig havre,
15 % mindre karbohydrat og relativt likt
på andre næringsstoffer



DEN SORTE
HAVRE™

Hvorfor «forsvant» svarthavren?



- Hvit havre ble importert fra Tyskland på slutten av 1800-tallet som "bedre såkorn"
- Ga vesentlig mer avling enn svarthavre
- «Utradert» svarthavren på kort tid
- Overlevde som for til elitehester



DEN SORTE
HAVRE™

Det er mange investeringer og vi bygger sten på sten



DEN SORTE
HAVRE™

Våre med-dyrkere er våre viktigste samarbeidspartnere



Vi elsker å innovere

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2023



DEN SORTE
HAVRE™

En stadig voksende familie med produkter av urkornet svarthavre....



© Foto: Hanen



DEN SORTE
HAVRE™

L3: En hel serie med GRØT «rett i koppen»



L3 Grove Havrecookies med Belgisk Sjokolade



I stadig nye kategorier



DEN SORTE
HAVRE™

The ancient grain of the vikings – på Ocado.com i UK

Den Sorte Havre Ancient Grain Black Oat
Rolled Porridge Oats 500g ★★★★★ (74) [Leave a review](#)



Den Sorte Havre Ancient Grain Black Oat
Steel Cut Porridge Oats 500g

★★★★☆ (104) [Leave a review](#)



#1 Black Oats Breakfast in America

These superior black oats were incredibly popular in the past among Vikings but have since been forgotten. Today, we're bringing them directly to you in functional products.

- ✓ Antioxidants
- ✓ Vitamins
- ✓ Enzymes
- ✓ Mixed Fiber
- ✓ Adaptogen Blend
- ✓ Probiotics
- ✓ Super Greens
- ✓ Minerals
- ✓ Sprouted Ingredients
- ✓ Healthy Fats
- ✓ Plant Protein
- ✓ And More



Dr. Metz i Tyskland



Og når det danske GRØD konseptet ble lansert i Norge 9. september...



Lokale Mat og drikkebedrifter og opplevelsesbedrifter styrker hverandre

STØTVIG HOTEL

GAVEKORT

STØTVIGBOKA

VILLA STØTVIG

KONTAKT OSS



MENY



AV: STØTVIG HOTEL

SIST OPPDATERT: 05-10-2023 12:53

Vi på Støtvig Hotel prøver daglig gjennom bevissthet å tilfredsstille dette gjennom flest mulig riktige valg.

- Benytte kortreist mat der det er mulig.
- Full likestilling mellom de forskjellige kjønn og nasjonaliteter.
- Støtte ønsker om videre språk-/fagutdanning blant alle ansatte.
- Ikke innkjøp av klær/arbeidstøy produsert gjennom barnearbeid.
- Minst mulig matavfall.
- Minst mulig bruk av plast og kjemikalier.
- Bruk av jordvarme.
- Daglig rydding av strand i sommerhalvåret.
- Støtte regelmessig trening hos ansatte.
- Riktige lønns- og arbeidsforhold.
- Redusere miljøfotavtrykket.

Les også



**WINEMAKER'S DINNER |
18.JANUAR**



**JULEBORD PÅ STØTVIG
HOTEL 2024**

Regjeringen vil at lokalmat og drikke skal passere 25 milliarder i løpet av ti år

Nytt mål: Skal omsette lokalmat for 25 milliarder kroner



Nå skal regjeringen legge til rette for generasjonsskifter og trygge koblingen mellom råvareproduksjon og ferdig produkt for å øke omsetningen av lokalmat. Foto: Fredrik Ranheim Lange

Eksempelet Agder 1

Vedtak i hovedutvalg NKM 30. mars 2023

Sak nr 23/09735

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 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|

Eksempelet Agder 2

- Etablert en ressursgruppe for kantinene i Agder FK
- Ka Lagret i denne PC-en det er tatt initiativ til en samling 7.11
- Igangsatt prosjekt for å få mer lokal mat som er sunn og bærekraftig inn i 10 skolekantiner og 2 ansattkantiner.
- Kartlegging av innkjøp i 10 skolekantiner og 2 ansattkantiner over tid for å se utvikling
- Samsnakk med innkjøpsavd i Agder FK
- Kartlegge de mest kjøpte produkter fra leverandører vi har avtale med og påvirke at det kan bli lokale matprodukter. Eks egg og potet
- Møte grossister/leverandører for å drøfte hvordan produktene kan komme inn i varesortimentet
- Kartlegge produkter og produsenter som kan levere lokal mat med faktura gjennom leverandørene vi har avtale med
- Finne 10 produkter og produsenter som er egnet for de 20 enhetene i Agder FK som har servering. Tanken er levering i kortere perioder i sesong.
- Starte et pilotprosjekt med få enheter som prøver ut produktene levert til | enhetene, men fakturert gjennom leverandørene i korte perioder
- 2 arrangementer i Arendalsuka 2024 med tema:
 - Lokal, sunn og bærekraftig mat i barnehager og skoler
 - Matstrategier i kommunene, er det behov for det?
- Samarbeid med 8 kommuner i austre Agder for grønnere innkjøp
- Samarbeid med Business Region Kristiansand for å øke andel lokal mat i offentlig sektor.

Eksempelet Agder 3

Innkjøp og distribusjon generelt:

- Fôra inviterer til uformelle treff mellom produsent og servering rundt i Agder med mål om å finne løsninger på innkjøp og distribusjon. Neste er samarbeid med Arendal kommune i forbindelse med satsing på Bærekraftig reisemål. Vi har hatt 4 og planlegger flere.
- Samarbeid med ASKO for lokalmatmesse på Hovden i oktober for kompetansebygging av lærlinger, kokker, kommuner og serveringssteder. Informasjon og kunnskap kan bidra til økt etterspørsel og innkjøp
- Gunnar Sagstuen er med i en arbeidsgruppe sentralt i Norge hvor Hanen, Norgesgruppen og ASKO sentralt er med. Formålet med arbeidsgruppen er å drøfte hvordan øke andel norsk og lokal mat i servering.
- Kartlegge produsenter av lokal mat i Agder, dette er vi godt i gang med. Dette kan bidra til bedre informasjon og mer samarbeid om løsninger for leveranse
- Kartlegge gårdsbutikker i Agder, noen er medlem av Hanen, andre ikke. Kan gårdsbutikkene bidra til økt innkjøp og leveranse til servering?

ASKO Servering satser på Matskatter



Visste du at vi har skatter i vårt sortiment - vi kaller det Matskatter!

Dette er norske produkter med unik kvalitet, i kombinasjon med klar lokal identitet og en god historie. Matskatter er tradisjon, kvalitet og matglede. Sett en matskatt på menyen og fortell en god historie til dine gjester!

[Se alle våre Matskatter](#)

Vi har et stort utvalg av ost - Sett en Matskatt på menyen i dag!





DEN SORTE
HAVRE™

Vi streber etter å lage verdens sunneste havre, og fantastiske smakfulle produkter som får frem det unike i urkornet svarthavre.

Takk for meg!
ingunn@densortehavre.no
Mobil: 95203575

