

# Oikos – Økologisk Norge: Økologisk festivalmat

---

*”Et godt arrangement har god mat!”*

**Økologisk mat er god, miljøvennlig og ekte mat.**

## TIPS TIL GJENNOMFØRING AV ØKOLOGISK MATKONSEPT PÅ ARRANGEMENT:

- FORANKRING; BEGEISTRING; ENGASJEMENT ...
- PLANLEGGING; PLANLEGGING; PLANLEGGING ...
- Hvem, hvordan? Ansvarsperson og ressurser (tid/penger)
- Utvikl et matkonsept som passer ditt arrangement. Andre (miljø)hensyn som kan ivaretas ved valg av matkonsept og leverandører, er reiselengde og eventuell støtte til lokale produsenter, rettferdig handel, såkalt ”slow food” (matkultur og næringsinnhold), etc.

## I GOD TID (FRA 6 MND!) FØR ARRANGEMENTET:

- Identifiser behovet. Hvem vil man servere mat til? (frivillige, publikum, artister) Lag en oversikt over hvor mye mat du trenger.
- Hvem skal lage maten? (organisere matservering selv (egne frivillige idrettslag), leie inn cateringsselskap (kontrakt?), leie inn kokker og selv stå for innkjøp, etc.)
- Hvem skal kjøpe inn råvarene? Større volum gir større mulighet til å forhandle pris.
- Bestill varer i god tid før arrangementet, spør spesielt etter emballasje tilpasset storhusholdning.
- Spill på lag med lokale produsenter, foredlingsbedrifter og andre lokale aktører.
- Legg til rette for avfallshåndtering, samt returordninger og plan for evt. restlager.
- Ø-merking av mat&menyer, sjekk Debio-regelverket ([www.debio.no](http://www.debio.no))
- Ta kontakt med Oikos – Økologisk Norge for gratis veiledning ☺

## TIPS TIL MAT OG DRIKKE:

- Velg **økologiske** produkt når dette er mulig. Oikos – Økologisk Norge hjelper til med produkt- og produsentoversikt.
- Tenk **sesong!** Sparer både penger og transport, og man får bedre kontroll over hvor varen er produsert.
- Velg fortrinnsvis **lokalproduserte** produkter. Dette gir lokalt særpreg og miljøbelastningene mht transport reduseres.
- Benytt og utnytt **rene råvarer**, minst mulig hel- og halvfabrikata.
- **Reduser kjøttforbruket**, og ha mattilbud også for vegetarianere, veganere + gluten/laktosefritt?

## HUSK PÅ GODE LØSNINGER IFT EMBALLASJE OG SERVICE!

- Biologisk nedbrytbart service, minimalt med service, panteordninger på emballasje/service, etc.

## KOMMUNISER UT TIL PUBLIKUM, SKAP BEVISSTHET OG HISTORIER RUNDT MATENS MERVERDI!

## I ETTERKANT: EVALUER ERFARINGER.