



Klimarapport 2022

Vår reise mot å bli klimapositiv i 2030





Innhold

👉 Klikk deg inn på det du vil lese først!

1

Klimapositiv 2030:
Vi tar utfordringen

2

Hva er vårt klimaavtrykk?

3

Råvareproduksjon

4

Transport

5

Egen produksjon

6

Emballasje

7

Matsvinn

8

Kavlifondet

Klimapositiv 2030

Ingen kan gjør alt, men alle kan gjøre noe!

Det å utfordre det etablerte ligger i vårt DNA, derfor vet vi av erfaring at det alltid finnes bedre måter å gjøre tingene på. Ja, nettopp, det å gjøre noe med det, er svært viktig for oss i Q-Meieriene.

Det er fort å gå seg vill i de store og vanskelige klima- og miljøspørsmålene, og ofte vurderes og prates det mer enn det handles. Vi i Q har en ambisjon om å bli Klimapositiv i 2030. Det er ikke lenge til, og det krever handling, NÅ!

Endring av datomerking for å redusere matsvinn, utvidet holdbarhet, plastreduksjon og transport optimalisering har vært viktige steg på veien mot Klimapositiv 2030, men når vi vet at 85% av klimaavtrykket vårt kommer fra qua, ja da må vi gjøre noe med den utfordringen.

Vi er forpliktet av vår ambisjon og Q-fansen forventer at vi er en pådriver for klimasmart innovasjon på norsk melk. Sammen med Q-melkeprodusenter i Gausdal, vil vi være først ute i markedet med Q Klimamelk, som har 25% mindre

klimaavtrykk enn tradisjonell melk. Det krever bruk av et førtilskudd, som det har vært forsket på i over 10 år, kontroll på fôring av quene og egen varestrom fra innhenting til tapping av Klimamelken. Det skal vi få til i 2023 fordi vi har med oss utfordrere med en stor porsjon vilje og vågemot, som er viktige verdier for oss.

Vi i Q heier på tøff konkurranse om å være best i klassen og ha lavest mulig klimaavtrykk, alternativet blir fort innføring av Co2 avgifter på meieriprodukt, som andre land diskuterer. Nei, da er det bedre med konkurranse som driver og skaper innovasjon og nye, konkrete tiltak og løsninger!

Å bli Klimapositiv i 2030 klarer vi ikke alene. Heldigvis har vi engasjerte Q-fans som hele tiden kommer med innspill til hvordan vi kan gjøre noe litt bedre, hver dag.

Sammen skal vi gjøre en forskjell for klima og steg for steg nærme oss ambisjonen vår!

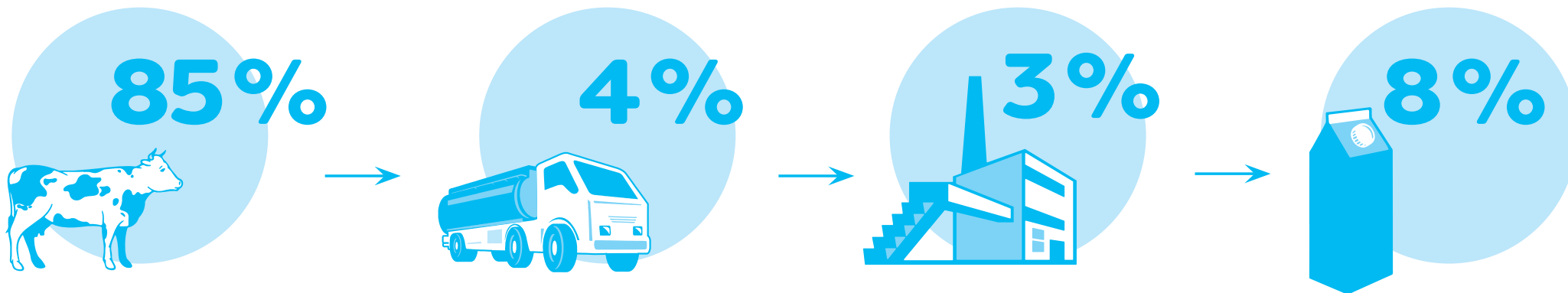


Melkehilsen fra meg,

Kristine Aasheim

Kristine Aasheim, Q-sjefen

Hva er vårt klimaavtrykk?



Råvareproduksjon

85 % av vårt klimaavtrykk kommer fra råvareproduksjonen. Noe av utslippet kommer fra produksjon av ingredienser som frukt, bær og kakao. Men den største andelen av utslippet er enterisk metan og lystgasser fra kuene våre. Å bidra til et mer klimavennlig landbruk, er vårt viktigste langsiktige arbeid for å bli klimapositiv.

Transport

4 % av klimaavtrykket kommer fra transport av melk til meieri, og ferdige produkter fra meieri til grossist. Ved å bytte til fornybare energi- og drivstoffløsninger kommer vi til å nærme oss nullutslipp i transporten vår.

Produksjon av produkter

3 % av klimaavtrykket kommer fra arbeidet med å gjøre råvarene om til Q-produkter. Dette virker kanskje ikke som all verdens, men alt teller. Ved å gjenvinne energi og bytte til nye energikilder i produksjonen, som solceller på taket, kan vi nærme oss nullutslipp her.

Emballasje

Emballasje står for 8 % av klimaavtrykket. For å redusere utslipp må vi bruke så lite emballasje som mulig, og sikre at all emballasjen kan gjenvinnnes. Samtidig må emballasjen være effektiv i transport, dvs at vi transporterer minst mulig luft.

Visste du at vi kan redusere metanutslippet med 25%?

Råvareproduksjon

Alt starter hos bonden

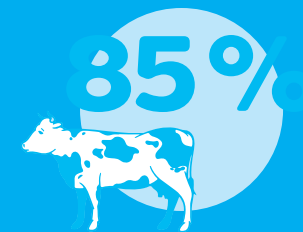
Det vi gjør sammen med bonden er det viktigste vi gjør for å redusere klimautslipp. I 2022 ble flere viktige tiltak iverksatt.

Klimakalkulator: I 2022 har mange av våre bønder tatt i bruk klimakalkulatoren, et digitalt verktøy som gir bonden oversikt over muligheter for klimagasskutt og økt opptak av karbon på gårdsnivå. Hvilke klimagrep som passer vil variere noe fra gård til gård. Det smarte med klimakalkulatoren er at den bidrar til at bonden kan ta effektive og målrettede valg tilpasset egen drift og eget utgangspunkt.



Klimaregnskap: Å drive klimasmart er en forutsetning om du ønsker å lykkes. Hvis du ikke tar dette på alvor er det ingen som vil kjøpe produktene dine, ingen banker som vil låne deg penger og ingen forsikringselskap som vil forsikre deg.

Q Klimamelk: I 10 år og frem til 2022 har det blitt forsket frem et førtilskudd som bidrar til å redusere metanutslippet med 25%. I samarbeid med det nederlandske selskapet DSM tar vi nå i bruk fortilskuddet Bovaer. Dette førtilskuddet er utviklet over ti år og er grundig testet i fjorten land. Tilsetningen virker ved at den holder nede enzymet som utløser metanproduksjon i kuas fordøyelsessystem. Det virker umiddelbart og brytes ned uten å påvirke melkekvaliteten. I starten har vi gjort avtale med melk fra tre løsdrift-gårder med til sammen 220 kyr. Høsten 2023 lanserer vi derfor Q Klimamelk som har et 25% lavere klimaavtrykk enn annen melk. Dette har blitt godt mottatt av våre kunder og samarbeidspartnere, som har blitt godt mottatt av kunder og samarbeidspartnere. Vårt mål er at alle skal kunne plukke med seg Q klimamelk fra meierihyllene i



løpet av 2023. Vårt langsiktige mål er at alle kyr får dette førtilskuddet innen tre år.

Løsdriftsfjøs: Vi lever i en tid med store endringer for Q-bonden. Fra 01.01.2022 ble det innført et dyrevelferdsprogram hvor bonden skal ha årlig besøk i fjøset for å sjekke dyrevelferd. Nå har hele 84 % av våre bønder bygget om fjøsene sine til moderne løsdriftsfjøs.

Fornybar energi: I 2020 og 2021 var det noen få Q-bønder som begynte å bruke sola som strømkilde på gårdene sine. I 2022 har dette nærmest eksplodert. Etter at strømprisene økte kraftig, har det blitt lønnsomt for våre produsenter å investere i solcelleanlegg. Vi ser store anlegg som produserer opp mot 200 000 kw i året eller over 1 000 kw på en solskinnsdag. På nåværende tidspunkt er utfordringen at det ikke finnes nok fagfolk til å legge dette på tak for å dekke etterspørselen. De første gårdsvindmøllene er også blitt montert. Fordelen med vindmøller er at de i områder med mye vind produserer strøm hele året.

Transport

Tiltak på melkeveien



Hvordan frakter vi Q- melken:

Et steg på veien mot å bli klimapositiv er å bytte til fornybare energi- og drivstoffløsninger slik at vi kan nærme oss nullutslipp i meieri og transport. Her er noen av tiltakene vi jobber med:

Transportoptimalisering:

Vi jobber sammen med grossistene for å optimalisere transporten fra meieri til butikk. Her har vi fokus på hentefrekvens, økt fyllingsgrad, optimalisere hvor de har varer på lager, god holdbarhet på produkter, riktig lagerbeholdning slik at det fraktes mest mulig varer med færrest mulig biler. I dag har vi mange melkebur som transporteres med lite melk, det vil si at vi transporterer luft og har lav fyllingsgrad under transport. Her ser vi på hvilke alternative løsninger vi kan tilby for en smarte løsning på transport av melk.

Verdikjeden:

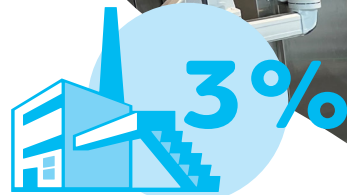
Et tett samarbeid med leverandører og kunder er viktig for oss for å ha kontroll på hele verdikjeden. Derfor jobber vi sammen med etterrettelige samarbeidspartnere som jobber mot de samme målset-

ningene som oss. Sammen ser vi på hvilke alternative løsninger vi kan tilby for en smarte løsning på transport av melk. Vi jobber tett med Asko, Coop og Rema som også har fokus på effektiv og miljøvennlig transport. Noe av det de jobber med er å bruke kun fornybar energi til transport, effektivisering av transport med optimale ruter, minst mulig frakt av luft og optimale emballaseløsninger.

Q-melkebiler ute på «melkeveien»

Vi har ni melkebiler i daglig drift som alle har den nyeste teknologien for forbrenningsmotor, «Euro VI». Dette er den reneste forbrenningsmotoren på markedet i dag. Målet på sikt er å erstatte dagens dieseldrevne melkebiler med biler som kjører på utslippsfrie drivstoffløsninger som elektrisitet eller hydrogen når teknologi og infrastruktur er tilgjengelig. Fremtidig valg vil bli styrt av tilgjengelighet på bil og drivstoff, avgiftspolitik, infrastruktur og kostnader. Vi jobber også for å tilrettelegge for full overgang til elektriske firmabiler og tilrettelegge for bruk av elektriske personbiler for våre medarbeidere.





Egenproduksjon

Hva skjer på meieriene våre?

For å nå målet om å bli klimapositiv må vi sette delmål på flere områder, spesielt på våre egne direkteutslipp. Klimaavtrykket fra forbruk av elektrisitet, og gass, samt vårt interne matsvinn, reiser, og innkjøp, utgjør ca. 3 % av vårt totale klimaavtrykk. 2022 har vært et krevende år med innkjøring av nytt meieri på Jæren. I 2023 er det fokus på å optimalisere det nye meieriet, samt hente ut effekter av investeringer som er gjort for å redusere klimaavtrykk.

I meieriene våre bruker vi naturgass til produksjon av damp som vi bruker både direkte i prosessen og til oppvarming. Naturgass er en fossil energikilde som vi må kvitte oss med hvis vi skal nå målet vårt om å bli fossilfri og klimapositiv innen 2030. I det nye meieriet på Jæren installerte vi hybride varmepumper som skal varme opp vannet vi bruker i produksjonen. Dette betyr i praksis at vi kan redusere vårt fossile utslipp med opptil 50 %. Dette vil gi en betydelig reduksjon i de direkte utslippene fra meieriet på Jæren bidra til god reduksjon av klimaavtrykket. Vi har enda

ikke oppnådd denne effekten, da det fremdeles gjenstår mye optimalisering av den nye fabrikk. Vi forventer å oppnå effekten i 2024.

Energieffektivitet: Det er installert en roterende varmegjenvinner på ventilasjonsanlegget vårt, og de nye varmepumpene vil på sikt bidra til økt energieffektivitet. I tillegg skal hele fabrikken bruke mindre energi på belysning. Vi har skiftet ut omtrent all belysning i eksisterende fabrikk til LED. Forbrukt energi pr vare er en parameter vi måler oss på og jobber systematisk for

å få ned. Vi skal også redusere forbruket av strøm per produsert vare hvert år.

Vannforbruk: I et klimaperspektiv er det også viktig å redusere vannforbruket, som er en begrenset ressurs i verden. I hallen hvor vi vasker våre melkekonteinere har vi gjenvinning på vannet vi bruker, for å redusere vannforbruket.

Matsvinn: Vi skal redusere vårt matsvinn med 5 % per år. Svinn på meieriene følges opp med ukentlige måltall. For å nå målet blir det viktig å sikre produksjon av rett vare til rett tid. Ved innkjøring av ny fabrikk på Jæren

har vi sett økt svinnprosent i 2022, da det har vært veldig krevende å kjøre i gang et nytt prosessanlegg og stabilere nye maskiner og utstyr. I 2023 vil vi jobbe med å optimalisere anlegget for å redusere svinn.

Transport til og fra arbeidsted er også en del av vårt fossile utslipp i vår verdikjede. Vi ønsker å tilrettelegge for at ansatte som ikke benytter offentlig transport til arbeidet har mulighet til å lade på jobb. På vårt nye meieri etablerer vi 6 hurtigladere og har tilrettelagt strømsystemet for å etablere flere ladepunkter.



Emballasje

Når pakningen teller

Emballasje spiller en stor rolle for både kvalitet og klima. Når vi vurderer om emballasjen er klimavennlig må vi se på flere aspekter, vi vil gjerne velge den emballasjen som bevarer kvalitet og holdbarhet i størst mulig grad og vi vil at materiale vi bruker kan gjennvinnnes. Her gjelder det å finne den beste balansen.

Vi jobber iherdig hver dag for å kunne tilby forbrukerne produkter av høy kvalitet og gode fremtidsrettede løsninger på deres behov, både i produktet selv og i emballasjen som benyttes. Derfor har vi utviklet for både Skyr® og Q Yoghurt, praktiske poser i tillegg til mer tradisjonelle beger.

Her er flere tiltak vi har gjort for å redusere bruk av plast og sikre mulighet for gjenvinning:

- Redusert tykkelsen på rømmebegrene våre med 30%, og spart miljøet for hele 75 tonn plast årlig.
- Flyttet noen av de største Skyr® variantene til en annen produksjonslinje som gjør at plasttrauet begrene står i kan erstattes med papptrau.
- Der vi foreløpig ikke har mulighet til å bytte ut plast med papp, gjør vi det vi kan for å redusere tykkelse og på den måten redusere bruken av plast.
- Plasttrauene vi benytter er laget av 100% resirkulert plast, og det finnes gode ordninger for plastretur i butikk som gjør at disse traueene blir resirkulert igjen og igjen.
- Tett samarbeid Grønt Punkt Norge for å sikre at all plastemballasjen vi benytter er egnet for materialgjenvinning.

Endringer i EU-regelverket medførte at det ble forbud mot å selge engangsbestikk laget av plast i 2021, og vi byttet alle skjeene i begrene våre til bambusskjeer. Neste store endring på dette området er et krav om at alle korker på drikkeemballasje må henge fast i flasker og kartonger etter åpning. Her er vi godt i gang med å finne den beste løsningen for forbrukerne, og nye korker vil være på plass før kravet trer i kraft sommeren 2024.

Mesteparten av klimaavtrykket til et meieriprodukt ligger i produktet selv, og den viktigste oppgaven til emballasjen er å ta godt vare dette produktet hele veien fra det blir produsert på meieriene via butikk og helt frem til forbruker. God emballasje sikrer at forbruker får et produkt av topp kvalitet som holder hele holdbarhetstiden, samtidig som den er brukervennlig og gir minst mulig avtrykk. Derfor stilles det strenge krav til emballasjen vi bruker. Selv om vi av og til må bruke mer eller sterkere emballasje enn det som tilsynelatende er nødvendig, så jobber vi kontinuerlig for at produktene våre skal være mest mulig klimavennlig.



Matsvinn

Når hvert gram teller!

Vi tar kampen mot matsvinn sammen med dere!

Vi har valgt å trappe opp vår kamp mot matsvinn, og sette det aller høyest på prioriteringslisten fremover. Det enkleste og beste vi alle kan gjøre for å bidra til et bedre klima, er å spise opp maten vi kjøper. Mens vi, som aktør i bransjen, har forpliktet oss til å redusere matsvinnet i egen produksjon med 50 prosent innen 2030, vet vi samtidig at forbrukerleddet står for over halvparten av maten som kastes. Her er noe av det vi gjør sammen med små og store matreddere:

Q-Matredderdagen: Hvert år arrangerer vi Norges største matredderdag, der vi bidrar til kunnskapsdeling i kampen mot matsvinn. 8 juni 2023 arrangerte vi vår 5. matredderdag, med live kokkekamp med elever fra 9. klasse og utdeling av pris til Årets Matredder.

Utdeling av Q Matredderpriser: Seks ganger i året deler vi ut en pris til de som gjør det lille ekstra i kampen mot matsvinn. Siden starten har vi delt ut over 30 priser til matreddere som inspirerer oss og som gjør en forskjell.

Skoleprogram for matredding: Vi ønsker oss flere matreddere. I år lanserer vi et oppgradert gratis undervisningsopplegg for skoleelever i 9.trinn. Vi har også over 20 skolebesøk i året hvor vi sammen med Mette Havre fra Spis opp maten lærer både lærere og elever mer om hvordan de skal bli ekte matreddere.



Utvidet holdbarhet: Vi jobber iherdig for å gjøre forbedringer på våre to meierier i Gausdal og på Jæren slik at holdbarheten på Q-melken blir forlenget. Vi skal fortsette med holdningskampanjer og forbrukerdialog for å sette fokus på dette fremover. Vi opplever nemlig at det har blitt populært å være en matredder. Og DET synes vi er skikkelig Qult!



Kavlifondet

Vår eier: Kavlifondet

Hver gang du kjøper noe godt fra Q-Meieriene, gjør du samtidig en god handling. Q-Meieriene er nemlig eid av Kavlifondet, som deler ut hele overskuddet fra salg av produktene til gode formål.

Kavlifondet vil bidra til at FNs bærekraftsmål oppnås og har valgt ut fire mål som rettesnor i sitt arbeid for gode formål:



GAVESJEKK: Tomek Tyrawa og Jo Inge Auren fra Kavli/Q-Meieriene og Kavlifondets Guro Sundsbø og Hanne Eide Andersen delte ut gavesjekken på to millioner kroner. Styreleder Cristiano Aubert, prosjektleder Paula Capodistrias og nyansatt daglig leder i Matsentralen Norge, Per Christian Rålm, tok imot gaven. Foto: Matsentralen

– Kavlifondet arbeider med bærekraft i et helhetlig perspektiv. God helse og kvalitetsutdanning for flere er helt nødvendig om vi skal nå målene for klima og miljø. Omvendt ser vi også hvordan klima- og miljøkriser må løses for å oppnå god helse og utdanning for alle barn og unge, påpeker daglig leder i Kavlifondet, Inger Elise Iversen.

Kavlifondet bidrar til de fire bærekraftsmålene ved å støtte prosjekter som styrker barn og unges psykiske helse, med vekt på utdanning, livsmesting og inkludering, samt gode løsninger for klima og miljø, med vekt på ansvarlig forbruk og produksjon.

Blant annet prioriterer stiftelsen kampen mot matsvinn i sine tildelinger.

– Som aktør i matvarebransjen har vi både et eget ansvar og et eget potensial for å bidra til gode løsninger innen ansvarlig forbruk og produksjon. Derfor er det å redde mat fra kasting høyt prioritert, først og fremst gjennom støtte til matsentraler og lignende prosjekter i flere land, sier Iversen.

Ved å handle noe godt hos Q-Meieriene, bidrar du både til at vi Q kan nå våre klimamål, og til at Kavlifondet kan støtte gode formål for klima og miljø!

Visste du at...

...Q-Meieriene er en del av Kavlikonsernet som er 100 prosent eid av Kavlifondet? Hvert år overfører konsernet hele sitt overskudd til stiftelsen som deler det ut til gode formål for barn og unge, og innen klima og miljø.

Visste du at...

...Kavlifondet i 2022 kunne dele ut hele 81,5 millionaire kroner til gode formål? Det er takket være alle som handler Q-produkter og andre matvarer fra Kavlikonsernet!

Visste du at...

...Kavlifondet har delt ut hele overskuddet til gode formål i over 60 år? Slik har det vært siden 1962, da Knut Kavli opprettet Kavlifondet og gjorde stiftelsen til eier av Kavli. I 2022 kunne Kavlifondet dele ut 81,5 millioner kroner til gode formål.

Visste du at...

...Kavlikonsernet har matvareproduksjon også i Sverige og Storbritannia, og at Kavlifondet støtter en rekke prosjekter mot matsvinn også der?

Visste du at...

...30 prosent av Kavlifondets midler går til internasjonale utviklingsprosjekter? Klima og miljø er en viktig del også av disse tildelingene som går til land hvor effektene av klima- og miljøkrisen er aller størst.

Klimaprosjekter som får støtte av Kavlifondet

Matsentralen Norge

Matsentralene redder overskuddsmat fra matbransjen fra å bli kastet, og omfordeler den til mennesker som trenger den gjennom ideelle organisasjoner. I tillegg tilbyr de arbeidstrening for mennesker som står utenfor arbeidslivet og driver informasjon og holdningsskapende arbeid mot matsvinn. Kavlifondet har støttet etablering og utvikling av samtlige åtte matsentraler i Norge, helt siden vi i 2012 gav 900 000 kroner i støtte til oppstart av Matsentralen. I dag bidrar Kavlifondet til utvikling av paraplyorganisasjonen Matsentralen Norge. Til sammen reddet de åtte norske matsentralene 5508 tonn mat fra kasting i 2022. Det tilsvarer 11 millioner måltider!

Samlet utgjør alle matsentralene og Kavlifondets største klima- og miljøsatsing noensinne, med 19,2 millioner kroner tildelt siden 2012.

Matvett

Prosjekt: Digital formidlingsplattform mot matsvinn for skoler, forbrukere og andre aktører
Støtte: NOK 300 000
Prosjektperiode: 2021-2023 (utvidet)

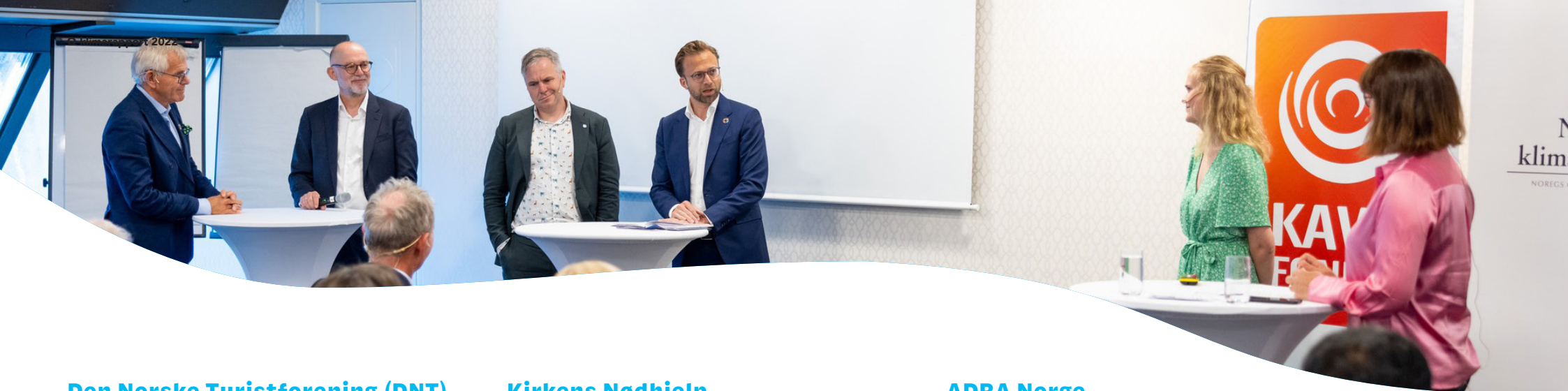
Matvett er mat- og serveringsbransjens selskap for å forebygge og redusere matsvinn. De samarbeider med matbransjen, myndigheter og forskningsmiljøer for å halvere matsvinnet i Norge innen 2030. Den digitale formidlingsplattformen inneholder undervisningsopplegg og informasjonsmateriell for å gjøre kjent gode verktøy og ressurser både hos Matvett og andre aktører som arbeider mot matsvinn.

Norsk klimastiftelse

Støtte: NOK 1,6 millioner
Prosjekt: #Klimafrokost
Ny prosjektperiode: 2023–2025

Minst seks ganger i året inviterer Klimastiftelsen til #Klimafrokost, en serie åpne arrangementer med kunnskapsdeling og saklig diskusjon om tema knyttet til klimaendringer, klimaløsninger og energiomstillingen. Klimafrokost trekker stadig flere deltakere, fra både fagmiljøer, organisasjoner, næringsliv, politiske miljøer og andre interessenter. Kavlifondet har støttet #Klimafrokost siden oppstarten i 2014. Arrangementet har befestet seg som en populær og anerkjent arena for kunnskapsbaserte samtaler og diskusjoner om løsninger på klimautfordringene.





Den Norske Turistforening (DNT)

Prosjekt: Nasjonal spredning av Turboklubbene
Støtte: NOK 3 millioner
Prosjektperiode: 2022–2023

Turboklubbene er DNTs lavterskeltilbud for barn og deres familier basert på varierte friluftaktiviteter i lokalmiljøet. Prosjektet bygger oppunder klimavennlige valg ved å fremme kortreist naturglede og gode opplevelser i nærmiljøet. Kavlifondet støtter nasjonal spredning av tilbudet som har særlig vekt på å rekruttere barn fra familier som vanligvis ikke har god tilgang til friluftaktiviteter. Det legges vekt på gode naturopplevelser, fellesskap og vennskap.

Kirkens Nødhjelp

Prosjekt: Waste for Value
Støtte: NOK 4 millioner
Prosjektperiode: 2021–2024

Kirkens Nødhjelps prosjekt «Waste for Value» i Etiopia gir kvinner opplæring i innsamling og behandling av plast og papiravfall. Kvinnene får bli med i kvinnekooperativer som samler inn og sørger for at plast og papir blir resirkulert. Kvinnene drifter kooperativene, og har ansvar for både i avfallshåndtering og administrasjon. Med støtten fra Kavlifondet skal KN utvide «Waste for Value» til flere byer i Sidama-regionen (Hawassa by), Oromiaregionen, og til en flyktingleir i Gambella. Prosjektet jobber også for en etablering av nasjonale retningslinjer for resirkulering og gjenbruk av plast og papir.

ADRA Norge

Prosjekt: Utdanning og yrkesopplæring innen klima/miljø for ungdom i Etiopia
Støtte: NOK 5,2 millioner
Prosjektperiode: 2022–2024

Adventistkirkens globale utviklings- og nødhjelp-organisasjon arbeider i 120 land og gir hjelp uavhengig av alder, kjønn, etnisk bakgrunn og politisk eller religiøs tilhørighet. Adra Norge er en av de fremste bistandsorganisasjonene innen yrkesopplæring og med støtten fra Kavlifondet skal minst 360 etiopiske ungdommer få yrkesopplæring i installasjon og vedlikehold av solcelleteknologi. Minst 600 ungdommer skal få yrkesopplæring i resirkulering, og minst 600 studenter skal få psykososial støtte.

[Les om flere prosjekter som får støtte på kavlifondet.no](https://www.kavlifondet.no)

Her har Kavlifondet støttet oppstart og utvikling av matsentraler siden 2012:

NORGE

Matsentralen Norge

Matsentralen Tromsø

Matsentralen Trøndelag (i Trondheim)

Matsentralen Rogaland (i Stavanger)

Matsentralen Vestland (i Bergen)

Matsentralen Oslo

Matsentralen Innlandet (på Rudshauga)

Matsentralen Vestfold og Telemark (i Larvik)

Matsentralen Sør (i Kristiansand)

DEN FØRSTE MATSENTRALEN

Daglig leder Cristiano Aubert og medarbeider Ida M. Cowell ved Matsentralen Oslo. Foto: Hanne Eide Andersen/Kavlifondet



Q-FOLK PÅ MATSENTRALEN

Tomek Tyrawa og Jo Inge Auren fra Kavli/Q-Meieriene. Foto: Hanne Eide Andersen, Kavlifondet





**Det finnes alltid
bedre måter
å gjøre ting på!**