



# Geitmyra

Matkultursenter  
for barn



Årsrapport  
2018

# Om 2018

**DA VI ÅPNET DØRENE I 2011** etter langvarig restaurering av de gamle byggene på Geitmyra gård, var det med store ambisjoner. Vi skulle være et unikt sted, et sted hvor barn kunne få kunnskap som de skulle bære med seg resten av livet, et sted for lek og alvor og god mat. Og ungene som kom hit ble umiddelbart begeistret for selve stedet, de vakre og upraktiske bygningene, hagen, grønnsaksbedene, komposthaugen og hønene.

Siden den gang har det vært yrende liv på tunet, i hagen og på kjøkkenet. Vi har skoleundervisning, barnehageopplegg, kurs og aktiviteter 250 dager i året.

Vi var også opptatt av at matkultursenteret skulle representerte en universell idé. Vi skulle nå ut! Samtidig

som vi jobbet for at barna som kom hit skulle ha en best mulig opplevelse, arbeidet vi for å øke oppmerksomheten rundt barn og mat i offentligheten. Vi forsøkte å presse politikere til å satse mer på matundervisning i skolen, vi jobbet med å inspirere foreldre til å se på barna som en ressurs og gjøre matlaging til et samlingspunkt i familien, og med å få med private aktører på dugnaden.

I 2018 tok vi et veldig viktig steg videre: I oktober åpnet Geitmyra Ringsaker, et matkultursenter for barn i Innlandet, på historiske Granerud gård midt i Brumunddal sentrum. Det nye senteret ligger i Norges største landbrukskommune, og skal være med på å skape lokal stolthet og bevissthet rundt matproduksjon og bærekraft.

«Vi skulle være et unikt sted, et sted hvor barn kunne få kunnskap som de skulle bære med seg resten av livet, et sted for lek og alvor og god mat.»





Ringsaker kommune blir den første kommunen i landet der alle barn får undervisning på et matkultursenter i løpet av skolegangen.

En annen av storsatsningene våre det siste året er AKS-prosjektet vårt. Sammen med Gjensidigestiftelsen vil vi endre måten barna spiser på AKS – det som heter SFO i resten av landet. Til sammen 160.000 barn går på AKS/SFO og for dem er heldagsskolen en realitet. De er på skolen fra tidlig på morgenen til seint på ettermiddagen, ofte lenger enn foreldrene er på jobb.



Da er det veldig viktig at de spiser sunn mat, og at de lærer å lage mat. Mens det ofte er veldig pressa med tid på skolen, er det lett å ta tid fra perling og tegning, til matlaging – morsomt og lærerikt.

Vi opplever at stadig flere forstår hva det er vi holder på med. At det ikke bare er hyggelig og fint det vi holder på med, men at det vi gjør er med på å gjøre skolen bedre, både hyggelige og faglig sterkere, og at arbeidet med mat og barn er et viktig verktøy i kampen for bedre folkehelse.



I 2018 kom Verdens helseorganisasjon WHO med dystre tall for folkehelse for barn i flere land i Sør-Europa. Norge og Skandinavia ligger foreløpig bedre an, men pilene peker feil vei. En god matkultur er nøkkelen til fortsatt god folkehelse, og vi gjør alt for å vinne den kampen.

I 2019 skal vi ta ekspansjonen videre, når vi åpner et matkultursenter for barn i Kristiansand, der fokus skal være på Sørlandets matkultur og ikke minst på sjømat. Og hvem vet hva det neste blir? Vi ønsker å være til

stede i enda flere deler av landet. Hva med et senter for samisk matkultur i Finnmark, eller arktisk mat i Tromsø, et senter for innovasjon i Trondheim eller Stavanger, eller for flerkulturell mat på Grønland i Oslo eller Drammen?

#### **ANDREAS VIESTAD**

Faglig ansvarlig, frivillig og stifter av Geitmyra matkultursenter for barn

# Om Geitmyra matkultursenter for barn

- 2011: Åpnet på Geitmyra gård på Sagene i Oslo
- 2018: Åpnet på Granerud gård i Brumunddal i Ringsaker kommune
- 2019: Åpner på Odderøye i Kristiansand
- Ikke-kommersiell stiftelse som jobber for at så mange barn som mulig skal bli glad i mat som gjør dem godt.

## • Vi har tre typer aktivitet:

### Undervisning:

Som omfatter skoleundervisning, opplegg for barnehager og Aktivitetsskolen.

### Fritidskurs for barn og familier:

F.eks. spedbarnsmatkurs, sushikurs for barn, restematkurs og Tirsdagsmiddag for familier.

### Åpne arrangementer:

Flere ganger i året åpner vi tunet for familier og inviterer til åpne arrangementer med tema og råvarer i sesong. Arrangementene er gratis og åpne for alle.

• I Oslo og Ringsaker har vi til sammen seks undervisningskjøkken og ett demokjøkken med slakteskinne, høner og katter på tunet, elg på veggen, dyrkekasser, drivhus, varmkompost, insektshotell, lavvoer, bakerovner, røykeovn, masseovn, pedagogisk kjøkkenhage, frukttrær og stor dyrkeparsell og en hydroponisk plantevegg.

• Vi tar hvert år imot hospitanter, delegasjoner, praktikanter og titalls frivillige til dyrkelag og åpne arrangementer.

• Geitmyra matkultursenter er en viktig stemme i den norske offentligheten, og vi har hver år over 200 saker i aviser, Radio og TV.





### Matproduksjon i Ringsaker:

400 elg

200 rådyr

23 000 tonn melk

17 000 tonn kjøtt

36 000 tonn korn

# 41%

av de norske potetene kommer fra Hedmark



## Geitmyra Ringsaker er åpnet!

### INNLANDET ER HELE NORGES

**MATFAT.** Men hvor mange av barna som vokser opp der deltar i jordbruksaktiviteter? Det er lett å tenke at alle som lever i nærheten av en bondegård har melket en ku. Men sannheten at flere og flere livnærer seg på andre måter enn jordbruk. Kulturtradisjonen tas litt for gitt. Samtidig er barna de fremtidige

arbeiderne i disse næringene, og det er essensielt de kan forvalte mattradisjonene og produsere mat på en bærekraftig måte. For Ringsaker kommune handler et matkultursenteret for barn om å gjøre barna stolte av å vokse opp i landets største landbrukskommune. Det synes vi er skikkelig lurt!

I 2018 åpnet Geitmyra Ringsaker med brask og bram! Potetferie for SFO før bygget var klart, smugåpning for lærere og en kjempeåpning med alt det fantastiske matregionen Innlandet har å by på. Etter det gikk det slag

i slag: skoleundervisning i mat og helse, fritidskurs, barnehagekurs og Åpen gård-arrangementer med både elg og gris. Det var åpenbart at Ringsaksokningene var sultne på matkultur for barn!

«Ringsaker skal være den første kommunen i landet der alle barna får undervisning på et matkultursenter i løpet av grunnskolen».



## ... og Geitmyra Kristiansand åpner snart!

**I 2018 LANDET VI ENDELIG ET LOKALE FOR GEITMYRA KRISTIANSAND** og høsten 2019 åpner hele Sørlandets matkultursenter for barn på Odderøya i Kristiansand. Med fjæresteinene på den ene siden og fiskebrygga på den andre skal vi lære barna som vokser opp på Sørlandet å bli stolte av den tradisjonsrike kystmatkulturen.

Sørlandet har en rik kystkultur og lange sjømattradisjoner, men hvor godt er dette forankret i den oppvoksende generasjonen sørlendinger?

Vi kan ikke lenger ta for gitt at alle barn som vokser opp på Sørlandet har en bestefar som er fisker og koker krabber hver helg.

Kristiansand kommune har en rekke sosiale utfordringer. Antallet barn som lever i lavlønnshusholdninger er over landsgjennomsnittet og antallet barn som lever i familier som mottar sosialhjelp øker. Folkehelseprofilen peker mot store sosiale helseforskjeller i kommunen. Vi tror at en tidlig innsats er nøkkelen til bedre folkehelse og en

bærekraftig framtid for barna som vokser opp på Sørlandet.

Geitmyra Kristiansand skal bli Norges første matkultursenter for barn som spesialiserer seg på sjømat – et nasjonalt fyrårn. Og vi har som mål at senteret skal bli det ledende fagmiljøet på barn og sjømat i Norge. I 2018 fikk vi smugåpnet med Sommerskole og besøk av Ordfører Harald Furre og kulturminister Trine Skei Grande. Vi tror barna på Sørlandet har gode sjømat-år i vente!



Klasser som har vært på  
Geitmyra i 2018

Heldagsundervisning:

39

Ukesundervisning  
Oslo:

22

Ukesundervisning  
Ringsaker:

9

Matnyttig matematikk:

33

Spiselig Naturfag:

8

## Skoleundervisning i mat og helse

**MATKULTUR ER BÅDE IDENTITET OG LIVSMESTRING.** Med vår tids miljøutfordringer er det viktigere enn noen gang å få barn og unge til å forstå sammenhengen mellom jordbruk, havbruk, matvareindustri og bærekraftig forbruk. I en tid med voksende sosiokulturelle forskjeller og dårligere folkehelse, er det essensielt å gi barna opplevelse av sosial og ernæringsmessig mestring. Hos oss får barna faglig læring, sosiale og språklige ferdigheter. De får så og høste, tilberede og spise god mat, de får matglede. De får utviklet sin matidentitet. Det er akkurat så enkelt, og så vanskelig.

250 dager i året er matkultursentrene fylt med skoleelever. I bakerovnen brenner vi av skaldyr til kraft, i røykeskapet røykes laks som elevene har sukret og saltet, hønene gir oss egg som elevene lager majones av og bedene våre bugner av klorofyll. Vi samles rundt bålet i lavvoen mens brødet hever på kjøkkenet. Geitmyra samarbeider med Utdanningsetaten i Oslo kommune og skoleledelsen i Ringsaker og Kristiansand kommune om å levere landets beste mat- og helseundervisning. I 2018 fylte vi opp kjøkken, gårdstun og skolehage med over 111 skoleklasser.





## Ukesundervisning i Oslo og Ringsaker

I ukesundervisningen kommer hver klasse til Geitmyra fire dager på rad før vi drar på skolebesøk til dem den femte dagen. Da får elevene tid til å følge prosessene som blir til maten vi spiser hver dag: brød som hever over natta, klippfisker som vannes ut, økologisk laks som graves den ene dagen og røykes den neste. Elevene starter med vanlig melk som blir til yoghurt og så til kremost. Ganske enkelt, men ganske magisk! Klassene som deltok samlet opp hele skoleårets mat og helse-undervisning i en skoleuke stappfull av kunnskap og matglede på Geitmyra. Og ikke tro de går glipp av noe – for mat er språk, matematikk, naturfag, kjemi, historie, samfunnsfag, og ikke minst blir det en snadder lunsj!

## Heldagsundervisning

På fredager og andre inneklemt dager gjennom året tok vi imot skoleklasser på dagsbesøk. En superkomprimert utgave av ukesundervisningen der klassene kunne velge mellom temaene Samisk matkultur eller Havet som ressurs. Da fikk elevene en hel dag med mat- og helse-undervisning fullstappet med kutting, steking, koking, skrelling, spising og spennende historier om livet på vidda eller i havet. I 2018 hadde vi heldagsundervisning for 39 skoleklasser.

## Spiselig naturfag

Smaker det noe av fotosyntesen? Hva har botanikk egentlig med mat å gjøre? Eller anatomen på fisken og biene i skolehagen? Bærekraft og klima henger tett sammen med maten vi spiser. Det gjør fysikk, kjemi



og økologi også. I Spiselig naturfag har vi blandet mat og helse med naturfag. I 2018 kom 8 skoleklassene til oss flere dager gjennom året; vår, høst og vinter. De sådde selv, høstet egen avling og laget masse deilig mat med råvarer i sesong.

## Matnyttig matte

Ingen 4. klassinger orker vel å gjøre matte en hel dag? Men hva hvis vi bytter bøker med oppskrifter og hoderegning? Og om vi bytter klasserom med matbutikk og kjøkken? På Geitmyra er vi eksperter til å gjøre skolefagene både spennende og smakfulle. To cm ingefær, 400 ml kokosmelk og  $\frac{1}{4}$  teskje karri i suppa. Da smaker den ekstra godt. I Matnyttig matematikk lærte elevene om brøk, veiing, måling og deling uten en gang å vite at de gjorde det! Dette er mat-

og helse-undervisning som gir 4. klassinger konkrete og håndfaste referanser for begreper i matematikken.

## Velkomstklasser

Det er tungt å pugge gloser og lære seg et nytt språk i et nytt land. Vi tror at kjøkkenet er et godt sted å lære språk og kultur. De fleste elevene i velkomstklassene kan lite norsk, og noen har aldri gått på skole. Når vi laget mat sammen brukte vi hele tiden språk og alle fikk oppleve mestring. I undervisningen snakket vi om hva slags mat elevene pleier å spise, om forskjellige tradisjoner og om hvilke regler vi har på kjøkkenet og rundt bordet. Det bidrar til å bedre språk- og kulturforståelsen – og til å lage skikkelig god mat!





## Læringsrik mat på AKS

**I 2017 STARTET VI OPP PROSJEKTET «LÆRINGSRIK MAT PÅ AKS»** med støtte fra Gjensidigestiftelsen med mål om å skape varig endring. Ett år inn i prosjektet ser vi at det fungerer!

Det første vi gjorde da vi kom på en ny Aktivitetsskole var å gjøre en grundig kartlegging av maten de kjøpte og serverte. Under kartleggingen oppdaget vi at noen skoler brukte en tredjedel av sitt matbudsjett på pølser og ketchup, mens en annen skole brukte et månedsbudsjett på kakemiks og saft.

Etter kartleggingen kom de AKS-ansatte på kurs på Geitmyra og fikk inspirasjon til å lage god mat innenfor de eksisterende kostnadsrammene på 2,5 kroner dagen per elev. Så kom elevene fra 4. trinn til Geitmyra og hadde matnyttig matematikk. I de ti neste ukene fulgte vi hver Aktivitetsskole tett.

**«Mange foreldre forteller at barna deres har laget retter hjemme som de har lært å lage på AKS»** KJØKKENANSVARLIG MØLLERGATA AKS

Vi hjalp dem med kjøkkenlogistikk, innkjøpsordninger og organisering av matlaging og måltider.

Elevene fra 4. trinn laget, presenterte og serverte mat til alle de 300 elevene på AKS to ganger i uken. Det gjorde noe med måltidene. Etter ti uker med intervensjon feiret vi det hele med en stor Matfest med elever, foreldre og ansatte.

Et halvt år etter intervensjonen dro vi tilbake for å se hvordan det var gått.

Og vi ser at det fungerer! Menyene blir bedre, barna blir gladere i maten og viktigst av alt: grønnsaksinntaket øker markant!

Når vi lager mat og snakker med barna om maten, hvor den kommer fra, hvordan den dyrkes eller lages, da kommer vi ikke utenom om bærekraft, økologi, matsvinn og avfallssortering. Vi jobber hele tida for å minske matsvinnet og øke andelen av økologiske, sesongråvarer på AKS. Og det beste med det hele - både ansatte og elever elsker det!

**312 barn**  
har vært på kurs på Geitmyra

**432 elever**  
har laget mat til alle medelever på AKS

**16 ansatte**  
har deltatt på kurs på Geitmyra

**952 elever**  
har spist Geitmyra-retter på AKS

**100 Geitmyraretter**  
er tilberedt i intervensjonsukene

**5 MATfester**  
er blitt gjennomført

**1 statsråd**  
på besøk

**2 byråder**  
på besøk



Folkhelseminister Åse Michaelsen lærer å lage knekkebrød på AKS på Lilleborg skole i Oslo.



290

barn på Geitmyra Oslo i sommerferien

### GEITMYRAS FIRE AKS-KRAV TIL POLITIKERNE:

#### Følg kostrådene.

Maten som serveres på AKS må følge Statens kostråd. Kommunene må stilles til ansvar for at elevene får god og næringsrik mat som metter.

#### Bruk mat som læring.

Elevene må involveres i matlagingen som en del av læringsstøttende aktiviteter. Matlaging og måltidet er en viktig arena for mestring og tverrfaglig forståelse. Mat må inngå som en læringsstøttende aktivitet i de nasjonale rammeplanene for AKS/SFO.

#### Sett en minstesats for mat på AKS.

Det må settes en nasjonal minstesats per barn per måned for mat på AKS. Minstesatsen må være nok til å sikre godt næringsinnhold og nok mat til alle elevene.

#### Gjøre en kompetanseheving blant ansatte på AKS.

De ansatte på AKS må få kompetanse til å lage trygg, god og næringsrik mat. For å kunne lage god mat under trange økonomiske rammer må de ansatte få tilstrekkelig med kunnskap om kjøkkenlogistikk, hygiene og ernæring.

## Sulten på ferie!

**NÅR SKOLEN STENGER ÅPNER VI DØRENE** for barn som er sultne på lek, læring og god mat. I 2018 hadde vi for første gang ferieaktiviteter på tre matkultursentre i tre deler av landet!

### Sommerskolen

Sommerskolen består av de mest spennende aktivitetene fra ukesundervisningen, men med mer lek og mindre lekser! Vi bakte og smakte, veide og målte, studerte og undret i naturen, i skolehagen, på stranda og på kjøkkenet. Stylter på tunet, sanking i fjære og en diger kveite inn i bakerovnen. Vi

snakket om hvor maten kommer fra og hva mat betyr for helsa vår og planeten vi bor på. Og ikke minst – vi laget masse deilig mat sammen!

### Aks i skoleferien

På Geitmyra putrer det i grytene til både hverdag og ferier. I vinter-, sommer- og høstferien kom barn fra AKS Oslo og SFO i Ringsaker til Geitmyra. Ny gruppe hver dag, men like spennende aktiviteter: Lek på tunet, høsting i åkeren og mat som fikk elevene til å glemme lange skoledager og triste matpakker.

### GEITMYRA I SKOLEFERIEN 2018

AKS i vinterferien, Oslo | Sommerskolen, Oslo og Kristiansand | AKS/SFO i høstferien, Oslo og Ringsaker



## Tidlig innsats som varer hele livet!

**Å STARTE TIDLIG ER DET BESTE DU KAN GJØRE** for å skape matglede hos barn. Allerede fra første skje. Det er ingen grunn til å vente til skolestart med å spise godt eller å utforske nye smaker. En god matstart bringer næring og glede som varer livet ut.

### Tidlig matglede – økologisk spedbarnsmat

Siden åpningen i 2011 har spedbarnsmat-kurset Tidlig matglede vært et av våre mest populære kurs. Nybakte foreldre kjemper om kursplassene. I en jungel av babybloggere og barnevognmafiosos med lange pekefinger kan det være godt å ha noen som viser

vei. Å lage god og sunn spedbarnsmat trenger ikke være komplisert eller skummelt. Det er faktisk både enkelt og billig. Derfor inspirerte vi så mange nybakte foreldre vi kunne til å starte med matglede fra første skje. I 2018 samarbeidet vi med helsestasjonene i bydel Grunerløkka og Sagene. Da nådde vi ut til grupper som ellers ikke finner veien til oss.

#### TIDLIG MATGLEDE 2018

**200 små og store besøkende | 6 Tidlig matglede-kurs i samarbeid med Grünerløkka og Sagene Helsestasjon finansiert av Bergesenstiftelsen | 3 Tidlig matglede kurs som var gratis og åpne for alle**



### Barnehagekurs gjennom årstidene

Sammen med barnehagebarna skjedde de mest magiske tingene: Plutselig ble alle barna til meitemarker og krøp seg gjennom tunneller av løv og jord. Én ropte sjokkert at han hadde spist 26 blåskjell. En annen trakk opp sin første gulrot og ble overrasket over at den var lilla. På barnehagekursene var entusiasmen til å ta og føle på. Men uansett hvor god maten var, var det få ting som slo det første møte med en sprell levende høne på tunet.

## BARNEHAGEKURS 2018

**48 barnehagekurs med 12 plasser | Turmat, Høsting i skolehagen og Sjømatkurs**



**43**  
fritidskurs

**516**  
kursdeltakere

## Fritidskurs for barn og familier

### SYNES DU MATLAGINGSKURS FOR BARN ER EN RAR FRITIDSAKTIVITET?

For mange familier er matlaging noe hektisk og problemfylt i hverdagen. Noe man alltid burde gjort bedre eller sunnere. Noe bloggere med tid til å koke kraft og lage stilige cup cakes driver med.

Matglede hos barn er en investering som lønner seg. Barn som er glade i grønnsaker og fisk blir voksne som kan ta matvalg som er bra for både kroppen og miljøet. Vi tror at det å lage mat sammen er minst like nyttig som en skitur i marka, et besøk i svømmehallen eller lesestund på kvelden. Dessuten blir man glad å spise godt!

I 2018 hadde vi masse kule fritidskurs for barn og familier. Det var ikke små gourmetklubber for barn som elsker snegler og sluker stinkende oster. Det var en hyggelig møteplass der barn og voksne lagde mat sammen. Der barna regnet brøk uten å tenke over det, kastet i seg fisk de ikke har smakt før og lærte om livet i havet og i jorda. Ikke minst var det et sted de fikk oppleve ekte matglede!

### FRITIDSKURS 2018

[Juniorkokk og dyrkekurs for Dragen fritidsklubb, Oslo](#) | [Tirsdagsmiddag, Oslo](#) | [Lag sushi selv, Oslo](#) | [Rått, kokt, stekt og spicy, Oslo](#) | [Barn elsker fisk, Oslo](#) | [Pølsekurs, Ringsaker](#) | [Restematkurs, Oslo](#)





## Hvor kommer maten fra?

### Dyrking i Oslo

I 2018 dyrket vi over 50 ulike arter i Oslo. Det var mer enn noen gang før! Vi dyrket ett mål i parsellen i skolehagen, i dyrkekasser på tunet, i jordkjelleren og i drivhuset. Alt deilig og økologisk, selvfølgelig!

Barnehagene som var med på dyrkekurs i 2018 kunne trekke opp over 13

ulike gulrotarter til grønnsakssuppa. Og når de først satt der med hendene i jorda, hendte det de møtte en kjenning – meitemarken. På Geitmyra elsker vi meitemarken og jobben den gjør. Barna fikk lage egen meitemarkkompost og lære om meitemarkens liv og arbeid når de krøp gjennom gartnerens selvbygde meitemarkunell.

### NYE FAVORITTER I OSLO

#### *Trombonchino:*

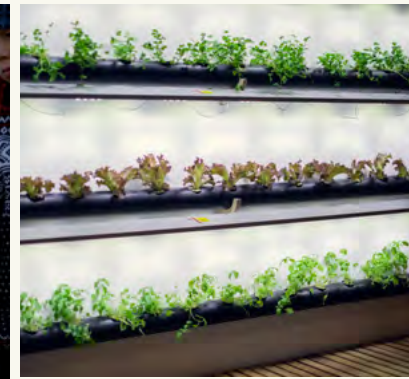
Den er noe midt mellom squash og gresskar. Når den vokser på bakken snirkler den seg og en av våre endte opp som et spørsmålstegn.

#### *King Tut-lilla erter:*

For hundre år siden fant arkeologer noen 3000 år gamle frø i en krukke i en pyramide i Egypt. Det var noen lilla erter, og nå vokser de i drivhuset på Geitmyra! Fantastisk?

#### *Vittelotte:*

Blå, melen potet som smaker og vokser godt.



### Dyrking i Ringsaker

Midt på en byggeplass langs Mjøsa, mellom ugress, brakker og sementblandere, kunne de med et skarpt øye for matvekster skimte rekker med gulrøtter og poteter. Før vi en gang hadde begynt å flytte inn i den store røde låven midt i Brumunddal ble vi en del av Innlandets lange tradisjon for å dyrke jorda. Før frosten satt inn rakk vi å få ned både frukttrær og dyrkekasser med fargerike kålvekster fra våre venner på Hovelsrud gård.

Når vi endelig kunne åpne dørene inn til det nye matkultursenter ble barna møtt av en

hydroponisk plantevegg. Den åpnet opp for mange interessante diskusjoner: hvor skal vi dyrke maten vår i framtida? Kanskje ikke det mest naturlige å spørre midt i Norges matfat. Men hva med dem som bor i byen? Hva skjer når klimaet endrer seg og ressursene blir færre? Med vår tids miljøutfordringer er det viktigere enn noen gang å få barn og unge til å forstå sammenhengen mellom jordbruk, matvareindustri og bærekraftig forbruk. Selv for dem som vokser opp langs åkeren.



**5200**  
besøkende

## Åpen gård i Oslo og Ringsaker

**SJU GANGER GJENNOM ÅRET FYLTE VI OPP TUNET** med krokete grønnsaker, slimete fisker og rare innvoller, og inviterte alle barn og familier med på festen. I 2018 deltok over fem tusen på våre Åpen gård arrangementer

### Spis gresskaret!

Halloween har for alvor fått fotfeste blant norsk barn, men på gresskar-spising henger de etter. Sammen med Bama ville vi sette fokus på alt matsvinnet som blir igjen etter den nye, godterifylte høytiden. På tunet kokte det av gresskarcurry, gresskarlapper, afrikanske gresskarinstrumenter og gresskarpizza fra bakerovnen. Det var til og med gresskareventyr i lavvoen. Hvem sier at det ikke skal smake godt å redde matsvinn?

### Alt på grisen er godt!

Svin er det kjøttet vi spiser nest mest av i Norge, men de aller fleste spiser sjelden noe annet koteletter, bacon og ferdigprodukter. Ikke alle tenker over hvordan grisen har hatt det eller vet hvor andre deler enn halen sitter. Vi ville at barna skulle bli bedre kjent med grisen, bruke hele dyret og sette fokus på hvordan den lever. På Åpen gård fikk barna være med å skjære ned en hel gris og utforske innvoller og anatomi. De fikk lage pølser, sylte og smake porchetta og marshmallows. For til og med godteri inneholder gelatin fra svin!

### ÅPEN GÅRD 2018

Barn elsker fisk, Oslo | Oslo, du er til å spise opp!, Oslo |  
Spis gresskaret!, Oslo | Åpen gård- Helt vilt, Åpning av Geitmyra Ringsaker |  
Barnas store elgfest, Ringsaker | Alt på grisen er godt!, Ringsaker og Oslo



### EKSTERNE ARRANGEMENTER

Høsttakkefest på Slurpen kulturhus, Oslo | Sjømatutstilling sammen med Skur 33 under Oslo sjømatfestival

**22 600**

følgere i sosiale medier

**189**

saker i avis, TV og Radio

**27**

videoer om bærekraft,  
fisk og økologi på Facebook

**164 313**

videovisninger på Facebook

**41**

videoer på Instagram

**22 250**

videovisninger på Instagram



## Formidling

**VÅR DRØM ER AT ALLE BARN SKAL** få undervisning på et matkultursenter, men det får vi ikke til over natta.

Derfor jobber vi hele tiden for å inspirere foreldre, politikere og alle dem som jobber med barn til å skape en bedre mathverdagen for barn over hele landet. I 2018 deltok vi i debatter, holdt foredrag og tok imot hospitanter, politikere og delegasjoner. Gjennom

sosiale medier og saker i radio, aviser og TV fortalte vi om arbeidet vårt. Vi jobbet for å skape holdningsendringer rundt barn og mat og for å inspirere familier over hele landet til å velge mer fisk, mer økologisk og mer grønt – hver eneste dag!

## Vinneren av Matprisen – barn og ungdom 2018



### JURYENS BEGYNNELSE:

«Årets vinner er en investering i en sunnere og mer bærekraftig fremtid. Vinneren av Barne- og ungdomsprisen går til en aktør som har tilført kjennskap og kunnskap til en rekke barn og unge. De engasjerer langt utenfor sin egen målgruppe, og i valgår har de sågar besøk av de fleste politikere med sans for barn. Vinneren får prisen for sin utrettelige innsats i å motbevise påstander om at barn ikke spiser, ikke liker eller ikke vil. Uviljen og nervøsiteten ligger først og fremst hos de voksne. Barne- og ungdomsprisen går til en virksomhet som årlig øser ut av kunnskap, og gir mestringsfølelse til de kommende generasjoner på kjøkkenet.»



## Takk!

**ARBEIDET VI GJORDE I 2018** ville ikke vært mulig uten alle dem som delte tid, råd og ressurser med oss. Vi samarbeidet med private og offentlige aktører, kommersielle og ideelle. Og ikke minst hadde vi praktikanter, gode hjelpere, dyrkelag og frivillige på arrangementer som bidro med enorme ressurser. Uten dere ville ikke Geitmyra vært mulig!

## Bidragstere







# Regnskap

## Stiftelsen Geitmyra Matkultursenter for barn

### Resultatregnskap

	2018	2017
<b>Driftsinntekter og driftskostnader</b>		
Salgsinntekt	4 246 941	3 298 135
Offentlige tilskudd	2 408 000	2 084 000
Annen driftsinntekt og tilskudd	2 211 147	2 017 781
Sum driftsinntekter	8 866 088	7 399 916
Varekostnad	1 196 405	852 431
Lønnskostnad	4 906 854	4 955 218
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler	105 199	49 997
Annen driftskostnad	1 800 878	1 711 458
Sum driftskostnader	8 009 336	7 569 103
<b>Driftsresultat</b>	<b>856 753</b>	<b>-169 187</b>
Finansinntekter og finanskostnader		
Annen renteinntekt	7 569	10 170
Annen finansinntekt	2 381	15 729
Annen rentekostnad	17 410	989
Annen finanskostnad	21	0
Resultat av finansposter	-7 480	24 911
Ordinært resultat før skattekostnad	849 273	-144 277
Ordinært resultat	849 273	-144 277
<b>Årsresultat</b>	<b>849 273</b>	<b>-144 277</b>
Overføringer		
Avsatt til annen egenkapital	849 273	0
Overført fra annen egenkapital	0	144 277
<b>Sum overføringer</b>	<b>849 273</b>	<b>-144 277</b>

## Balanse

	2018	2017
<b>EIENDELER</b>		
Anleggsmidler		
Forskning og utvikling	30 005	38 573
Sum immaterielle eiendeler	30 005	38 573
Varige driftsmidler		
Tomter, bygninger o.a. fast eiendom	669 053	733 542
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	66 376	30 273
<b>Sum varige driftsmidler</b>	<b>735 429</b>	<b>763 815</b>
Finansielle anleggsmidler		
Investeringer i datterselskap	60 000	0
<b>Sum finansielle anleggsmidler</b>	<b>60 000</b>	<b>0</b>
<b>Sum anleggsmidler</b>	<b>825 434</b>	<b>802 388</b>
<b>OMLØPSMIDLER</b>		
Fordringer		
Kundefordringer	3 609 233	1 415 000
Andre kortsiktige fordringer	36 501	56 781
Sum fordringer	3 645 734	1 471 781
Bankinnskudd, kontanter o.l.	4 318 609	2 301 851
<b>Sum omløpsmidler</b>	<b>7 964 343</b>	<b>3 773 633</b>
<b>Sum eiendeler</b>	<b>8 789 777</b>	<b>4 576 021</b>

	2018	2017
<b>EGENKAPITAL OG GJELD</b>		
Innskutt egenkapital		
Grunnkapital	100 000	100 000
Sum innskutt egenkapital	100 000	100 000
Opptjent egenkapital		
Annen egenkapital	4 010 828	3 161 556
Sum opptjent egenkapital	4 010 828	3 161 556
<b>Sum egenkapital</b>	<b>4 110 828</b>	<b>3 261 556</b>
<b>GJELD</b>		
Kortsiktig gjeld		
Leverandørgjeld	259 203	126 407
Skyldig offentlige avgifter	305 415	310 857
Annen kortsiktig gjeld	4 114 332	877 201
Sum kortsiktig gjeld	4 678 949	1 314 465
<b>Sum gjeld</b>	<b>4 678 949</b>	<b>1 314 465</b>
<b>Sum egenkapital og gjeld</b>	<b>8 789 777</b>	<b>4 576 021</b>

Oslo, den 21.3 - 2019

Styret i Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn

Roger Solheim  
styreleder

Eivind Løvdaal  
daglig leder

Trond Enger  
styremedlem

Hilde Charlotte Solheim  
styremedlem

Idun Leinaas  
styremedlem

Frode Helgerud  
styremedlem

Torger Odégaard  
styremedlem



# Regnskap

## Geitmyra Ringsaker Matkultursenter for barn

### Resultatregnskap

	2018	2017
<b>Driftsinntekter og driftskostnader</b>		
Salgsinntekt	827 875	0
Offentlige tilskudd	1 650 000	0
Andre tilskudd	2 633 333	0
Sum driftsinntekter	5 111 208	0
Varekostnad	1 187 827	0
Lønnskostnad	1 390 096	0
Annen driftskostnad	2 521 624	0
Sum driftskostnader	5 099 547	0
<b>Driftsresultat</b>	<b>11 661</b>	<b>0</b>
Finansinntekter og finanskostnader		
Annen renteinntekt	435	0
Annen rentekostnad	7	0
Annen finanskostnad	1 084	0
Resultat av finansposter	-656	0
Ordinært resultat før skattekostnad	11 005	0
Skattekostnad på ordinært resultat	3 471	0
Ordinært resultat	7 534	0
<b>Årsresultat</b>	<b>7 534</b>	<b>0</b>
Overføringer		
Avsatt til annen egenkapital	7 534	0
<b>Sum overføringer</b>	<b>7 534</b>	<b>0</b>

## Balanse


### Geitmyra Ringsaker Matkultursenter for barn

	2018	2017
<b>EIENDELER</b>		
Anleggsmidler		
Varige driftsmidler		
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	18 750	0
Sum varige driftsmidler	18 750	0
<b>Sum anleggsmidler</b>	<b>18 750</b>	<b>0</b>
<b>OMLØPSMIDLER</b>		
Fordringer		
Kundefordringer	3 137 094	0
Sum fordringer	3 137 094	0
Bankinnskudd, kontanter o.l.	1 378 053	30 000
<b>Sum omløpsmidler</b>	<b>4 515 147</b>	<b>30 000</b>
<b>Sum eiendeler</b>	<b>4 533 897</b>	<b>30 000</b>

	2018	2017
<b>EGENKAPITAL OG GJELD</b>		
<b>EGENKAPITAL</b>		
Innskutt egenkapital		
Aksjekapital	30 000	30 000
Sum innskutt egenkapital	30 000	30 000
Opptjent egenkapital		
Annen egenkapital	7 534	0
Sum opptjent egenkapital	7 534	0
<b>Sum egenkapital</b>	<b>37 534</b>	<b>30 000</b>
<b>GJELD</b>		
Kortsiktig gjeld		
Leverandørgjeld	235 646	0
Betalbar skatt	3 471	0
Skyldig offentlige avgifter	133 226	0
Annen kortsiktig gjeld	4 124 020	0
Sum kortsiktig gjeld	4 496 363	0
<b>Sum gjeld</b>	<b>4 496 363</b>	<b>0</b>
<b>Sum egenkapital og gjeld</b>	<b>4 533 897</b>	<b>30 000</b>

Oslo, 20.03.2019

Styret i Geitmyra Ringsaker Matkultursenter For Barn AS

  
Roger Femme Solheim  
styreleder

  
Idun Kristine Bjerkvik Leinaas  
styremedlem

  
Trond Enger  
styremedlem

# Regnskap

## Geitmyra Kristiansand Matkultursenter for barn

### Resultatregnskap

	2018
<b>Driftsinntekter og driftskostnader</b>	
Salgsinntekt	147 000
Offentlige tilskudd	500 000
Annen driftsinntekt	620 000
Sum driftsinntekter	1 267 000
Varekostnad	584 694
Lønnskostnad	420 847
Annen driftskostnad	246 695
Sum driftskostnader	1 252 237
<b>Driftsresultat</b>	<b>14 764</b>
Finansinntekter og finanskostnader	
Annen renteinntekt	258
Annen rentekostnad	22
Resultat av finansposter	236
Ordinært resultat før skattekostnad	15 000
Ordinært resultat	15 000
<b>Årsresultat</b>	<b>15 000</b>
Overføringer	
Avsatt til annen egenkapital	15 000
<b>Sum overføringer</b>	<b>15 000</b>



## Balanse


### Geitmyra Kristiansand Matkultursenter for barn

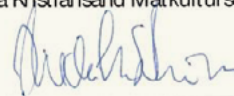
	2018
<b>EIENDELER</b>	
Omløpsmidler	
Fordringer	
Kundefordringer	720 000
<b>Sum fordringer</b>	<b>720 000</b>
Bankinnskudd, kontanter o.l.	518 275
<b>Sum omløpsmidler</b>	<b>1 238 275</b>
<b>Sum eiendeler</b>	<b>1 238 275</b>
<b>EGENKAPITAL OG GJELD</b>	
<b>Egenkapital</b>	
Innskutt egenkapital	
Aksjekapital	30 000
Annen innskutt egenkapital	-5 570
<b>Sum innskutt egenkapital</b>	<b>24 430</b>
Opptjent egenkapital	
Annen egenkapital	15 000
Sum opptjent egenkapital	15 000
<b>Sum egenkapital</b>	<b>39 430</b>

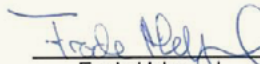
	2018
<b>GJELD</b>	
Kortsiktig gjeld	
Leverandørgjeld	23 799
Skyldig offentlige avgifter	25 315
Annen kortsiktig gjeld	1 149 732
Sum kortsiktig gjeld	1 198 845
<b>Sum gjeld</b>	<b>1 198 845</b>
<b>Sum egenkapital og gjeld</b>	<b>1 238 275</b>

20.03.2019

Styret i Geitmyra Kristiansand Matkultursenter For Barn AS

  
Roger Femme Solheim  
styreleder

  
Hilde Charlotte Solheim  
styremedlem

  
Frode Helgerud  
styremedlem



Tåsenveien 2, 0462 Oslo

**Geitmyra.no**