



re



Eksport: Med ferske grønnsaker og tradisjonsbakst er Udna Dyste, Camilla Rostad, Sissel Landaasen og Petter Gjestvang på vei til Singapore. Alle foto: Mariann Tvette

Fire produsenter på Toten ønsker å eksportere løk, kålrot, grønnkål, tradisjonsbakst og glutenfritt mel til Singapore.

Fakta

Mat fra Toten AS

- Er et produsentnettverk bestående av jordbruks- og næringsmiddelbedrifter fra Østre og Vestre Toten kommune i Oppland.
- Nettverket har 32 andelseiere.
- Hovedproduksjonen til medlemmene er grønnsaker og poteter.
- I tillegg er det produsenter av egg, kjøtt og annen foredlingsindustri og næringsliv.

KILDE:LOKALMAT.NO

Østre Toten. På digre flate jorder som strekker seg ned mot Mjøsa dyrkes det fristende grønnsaker. Godt klima, mange soltimer og tilstrekkelig tilgang på vann gir gode avlinger. Innhøstingen er i full gang. Petter Gjestvang kommer med favnen full av grønnkål. Ferskt og klart til levering.

Drøyt 10.000 kilometer unna, i Singapore i Sørøst-Asia, bor 5,6 millioner mennesker som er opptatt av sunn og ren mat. Kan det åpne en mulighet for eksport av mat fra Toten?

– På grunn av de klimatiske forhold vi har her på Toten, kan vi bruke lite sprøytemidler sammenlignet med mange andre land i verden. Det tror jeg kan gjøre en ekstra forskjell i eksport-sammenheng, sier Gjestvang, bonde på Vang.

Stor import

Tar du Mjøsas overflate ganger to, får du arealet på Singapore. Så der er det ikke mye plass til landbruk og matproduksjon. Om lag 95 prosent av forbruket av frukt og grønnsaker importerer derfor Singapore fra andre deler av verden.

– Mange land leverer grønnsaker hit til Singapore, vi vet at konkurransen er stor. Likevel tror vi norske produkter har den høye kvaliteten på varene som de vil ha her nede. Singaporianere er veldig opptatt av mat, spesielt mat med høy kvalitet. Derfor har vi lyst til å la noen produsenter teste ut markedet, sier Torunn Aass Taralrud, lederen for Innovasjon Norge-kontoret i Singapore.

Bakgrunnen for prosjektet er et resultat av en gjennomført markedsundersøkelse, gjort av Innovasjon Norge i flere land i Asia. Finne muligheter for eksport av norske landbruksprodukter. De siste fem årene har Singapore økt importen av frukt og grønnsaker med 5,8 prosent.

– Det her er et pilotprosjekt, og det viktigste blir å lære mer om internasjonale markeder og hvordan det fungerer. Vi skal se på hvilke muligheter norske produkter har i markedet her. Singapore er avhengig av matimport, det kan gi nye muligheter for bønder fra Toten, sier Taralrud.

Bruker penger på mat

Årets studietur blir en gjensitt av besøket fra Singapore for ett år siden.

Taralrud forteller at singaporianere bruker mer penger på høykvalitetsmat og de går ofte ut på restaurant. Kostnadsnivået er som i Norge, omtrent 35 prosent av forbruket på mat bruker de ute på restauranter, kafeer og puber.

Rundt kjøkkenbordet går praten livlig på Vang gård, de diskuterer ulik bruk av kålrot. Det fins mange muligheter utover kålrotstappe, de tror begge landene har noe å lære- og kan inspirere hverandre til videre utvikling av bruksområder og kombinasjoner.

Når varene skal fraktes så langt, kan det bli noen utfordringer rundt emballasje. Grønnsaker tåler høy luftfuktighet, mens potetflatbrød og glutenfritt mel vil ha det tørt.

Lakseruta

Selv om Singapore ligger langt unna, er flytiden dit kortere enn å frakte grønnsakene på trailer fra Toten til Finnmark.

– Jeg tror ikke singaporianere synes det er så eksotisk å importere fra Norge. De importerer det meste fra store deler av verden. Det som blir spennende er om de vil like våre produkter, sier Camilla Rostad, eier og driver av Holmen Crisp.

Om de får norske varer inn på markedet, er det viktig å finne ut hvordan de skal profilere seg. De ønsker å kommunisere til kjøperne at varen er norsk, det er viktig at det fremgår at den kommer fra både Toten og Norge.

Gode varer

Kvaliteten på våre produkter skal være vårt store salgsargument.

Udna Dyste, Toten Kålrotpakkeri AS



Spesielt produkt: Vang gård er alene om å dyrke rosettkål i Norge. Kålen kan wokes, smør-dampes, bakes, grilles eller spises rå.