

Årsrapport 2012



Oslo, 26.02.2013



**OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT**

Innhold

Styrets leder har ordet	3
Formål, visjon, organisering og finansiering	4
Styret 2012 og administrasjonen	5
Redegjørelse for fortsatt drift	6
Balanse pr. 31.12.2012	7
Resultatregnskap 2012	8
Bruk av midler 2012	9
Noter til årsregnskapet	10
Revisjonsberetning	11
Fokus for 2012	13
Utviklingen av markedet for frukt og grønt i 2012	14
Forbruksutviklingen i kg. pr. capita	15
PR og redaksjonelle samarbeid	16
5 om dagen	17
PR- informasjon	19
NM i frukt og grønt	22
Presseturer/pressekonferanser	26
5 om dagen temanummer	31
Mathjelpen for foreldre 2012	32
Smakens uke 2012	33
Kampanjeaktiviteter 2012	36
Frukt.no og sosiale medier	41
5 om dagen-barnehage	43
5 om dagen-idrett	45
Seminarer, festivaler og arrangementer	46
Skolefrukt	49

Styrets leder har ordet

Opplysningskontoret for frukt og grønt, OFG, er en stiftelse uten kommersielle interesser. Matglede, sammen med helse og ernæring, står sentralt i budskapet. OFG ønsker å være Norges viktigste pådriver, kompetansesenter, idéskaper og inspirator for å påvirke bruken av frukt, bær og grønnsaker. Vårt budskap, som baserer seg på Helsedirektoratets "Nøkkelråd for et sunt kosthold", er at 5 porsjoner frukt, bær og grønnsaker, fordelt på halvparten frukt og bær og halvparten grønnsaker, er avgjørende for et sunt kosthold. Norske forbrukere i alle aldre er OFGs målgruppe.

5 om dagen går derfor som en rød tråd i all kommunikasjon fra OFG. Det er derfor fint og viktig at flere av aktørene i markedet har tatt i bruk 5 om dagen i sine kampanjer.

Resultatmålinger fra analyseselskapet Nielsen viser at omsetningen av frukt, bær og grønnsaker igjen øker. Det er en kraftig volumøkning på bær med 51,5 %, grønnsaker 7,8 % og frukt -0,9 %; total 3,8% pr, capita. Denne økte omsetningen kan tyde på at lavkarbotrenden ikke er så fremtredende lenger.

OFG har stadig høyere brukertall på sine nettsider frukt.no. Veksten i antall brukere ser vi som et bevis på at forbrukeren har ønske om mer kunnskap om frukt og grønt.

NM i frukt og grønt i butikk er også viktig i forhold til å bygge opp under arbeidet til de frukt- og grøntansvarlige i butikkene. Konkurransen har igjen vært gjennomført med suksess. Vinnerbutikkene er et godt eksempel på hvordan det også i omsetningsleddet kan stimulere til økt forbruk.

Boka Mathjelpen for foreldre er en stor satsning for OFG. Motivasjonen er å få 5 om dagen inn i det daglige kostholdet. Det er også i år delt ut bøker til alle foreldre med barn i første klassetrinn. Boken gir gode tips og ideer til sunn hverdagsmat. Årets bok hadde et opplag på over 80 000, og ble meget godt mottatt.

OFG har i året som har gått hatt spesielt fokus på bær rotgrønnsaker, løk og skolestart.

Skolefruktordningen, som er administrert av OFG, har et velfungerende administrasjonssystem for abonnementsordningen. Mange kommuner som har ansvar for gratisordningen i ungdomsskolen og 1-10 skoler velger også å benytte seg av administrasjonssystemet.

OFG har gjennom flere år utgitt Totalrapporten. Dette er en omfattende statistikk som viser omsatt volum og verdi av frukt, grønt og bær. Denne er viktig som referanse for forbruket i bransjen.

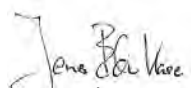
Det er satt ned en gruppe, hvor OFG er med, som skal se på vekstmuligheter innen omsetningen av norske grønnsaker, frukt og bær. OFG og arbeidet med 5 om dagen i skole og barnehage, vil være viktig for et sunnere kosthold og økt forbruk. Vi ønsker også å utfordre dagligvarehandelen til å delta i en annonsekampanje for å fremme bruken av norske produkter med fokus på 5 om dagen. Helsedepartementet (HOD) er også utfordret til å være en budsjettmessig samarbeidspartner for deler av satsningen mot barnehage og skolen.

HOD kommer snart med en stortingsmelding om folkehelsen. OFG har levert innspill på kommunikasjon angående dette. Smarte vaner – kosthold, mosjon, røyk og 5 om dagen vil være stikkord i forebyggende helsearbeid. OFG har utfordret HOD på å utarbeide en overordnet kommunikasjonskonsept som også 5 om dagen og OFGs arbeid vil dra veksler på. kunne tenke seg HOD som bidragsyter i prosjektarbeid angående forebyggende helse.

Til slutt vil jeg få takke alle ansatte i OFG for en fremragende og entusiastisk innsats. Takk også til styremedlemmene for utmerket samarbeid.

Det er med forventning jeg ser fram til videreføringen av OFGs røde tråd - 5 om dagen.

Rygge 15. februar 2013.


Jens Edv Kase

Årsberetning 2012

Formål

OFG skal gjennom markedsførings- og informasjonsaktiviteter stimulere til økt totalforbruk av frisk(e) frukt, bær, grønnsaker og poteter i det daglige kostholdet i Norge.

Visjon

OFG skal være Norges viktigste pådriver, kompetansesenter, idéskaper og inspirator for å påvirke bruken av frisk(e) frukt, bær, grønnsaker og poteter.

OFG skal være en konkurransenøytral medbygger av totalmarkedet for frukt og grønt i Norge.

Organisering

Stiftelsen Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG), lokalisert i Oslo, er en felles organisasjon for grøntbransjen i Norge som er opprettet for å drive generisk (nøytral) informasjons- og markedsføringsarbeid til nytte for alle som produserer og selger friske grøntvarer. OFG skal rette sine aktiviteter mot handelsleddet og forbruker, for der i gjennom å øke forbruket og totalmarkedet av frukt og grønnsaker.

OFG er organisert som en offentlig stiftelse med en urørlig kapital på kr. 200.000. Beløpet er fordelt i ni like deler på de organisasjonene som etablerte stiftelsen: Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, Norsk Gartnerforbund, Grøntprodusentenes Samarbeidsråd, Oikos - Økologisk Norge, Norges Frukt- og Grønnsaksgrossisters Forbund, Bama-Gruppen, Coop Norge og ICA Norge.

Finansiering

OFG finansieres ved hjelp av midler fra den kollektive dekningen av omsetningsavgift på hagebruksprodukter, andre jordbruksavtalemidler og andre bidrag. I tillegg mottar OFG midler fra Helsedirektoratet for finansiering av Skolefrukt-prosjektet, som driftes gjennom et eget kostnadssenter i OFG.

Rettmessig bilde av utviklingen og resultatet

Etter styrets oppfatning gir årsberetningen for 2012 et rettmessig bilde av utviklingen og resultatet av virksomheten for regnskapsåret 2012.

Styret 2012

Organisasjon:	Medlem:	Varamedlem:
Norges Bondelag	Jens Edvard Kase (<i>Styreleder</i>)	Anders Johan Huus
Norsk Bonde- og Småbrukarlag	Ola Langvasbråten	Kirstin Sollid
Norsk Gartnerforbund	Kåre Reed	Katrine Beate Røed Meberg
Grøntprodusentenes Samarbeidsråd	Anders Rangvald Nordlund	Narve Huseby Wiker
OIKOS — Økologisk Norge	Reidar Andestad	Asbjørn Løvstad
Norges Fukt- og Grønnsakgross. Forbund	Oddmund Østebø	Henrik Raastad-Hoel
Bama-Gruppen AS	Jan Hammarstrøm	Anders Jordbekken
Coop Norge AS	Øyvind Bergstrøm (<i>AU-medlem</i>)	Geir Ødevarp
ICA Norge AS	Jan Rognstadbråten (<i>AU-medlem</i>)	Ole André Mora

Administrasjon 2012

Direktør:	Guttorm Rebnes
Informasjonssjef:	Britt Kåsin
Markedsansvarlig:	Elisabeth Skjegstad
Web-redaktør:	Kari Jørgensen
Matkonsulent og prosjektleder:	Toril Gulbrandsen
Markedskordinator:	Julie Langseth
Prosjektleder Skolefrukt:	Tore Angelsen
Prosjektassistent Skolefrukt:	Henriette Johansen

Redegjørelse for forutsetninger om fortsatt drift

I årsregnskapet er fortsatt drift forutsetningen som er lagt til grunn, da det etter styrets oppfatning ikke er forhold som tilsier noe annet.

Videre drift av OFG forutsetter fortsatt bidrag fra norsk produksjon, i dag landbruksoppgjøret.

Arbeidsmiljø

Arbeidsmiljøet i OFG anses tilfredsstillende. Det avholdes regelmessige internmøter hvor ledelse og ansatte har en åpen dialog.

Sykefraværet i 2012 var på et tilfredsstillende lavt nivå, 1,9% av total arbeidstid. Det var i 2012 ikke noen personskader, ei heller hadde OFG skader eller ulykker på noe av sitt materiell.

Likestilling

OFGs administrasjon består av seks kvinner og to menn. Lederen for kontoret er mann. Styret i OFG har åtte mannlige og et kvinnelig styremedlem. Både styret og OFGs ledelse er bevisst på de samfunnsmessige forventningene om tiltak for å fremme likestilling i virksomheten og styret. Det er for øyeblikket ikke iverksatt konkrete tiltak for å fremme dette arbeidet, men styrets målsetting er naturligvis å innfri samfunnets forventninger på sikt.

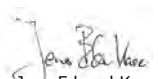
Ytre miljø

Bedriftens virksomhet har begrenset forurensende effekt på det ytre miljø.

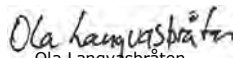
Disponering av resultat

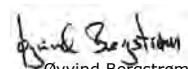
Disponering av ubrukte midler er overført i ny regning innenfor forskjellige aktivitetsområder.

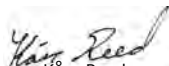
Oslo, 26. februar 2013


Jens Edvard Kase
Styreleder

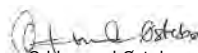

Jan Rognstadbråten

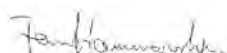

Ola Langvassbråten

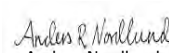

Øyvind Bergstrøm


Kåre Reed


Reidar Andestad


Oddmund Østebø


Jan Hammarstrøm


Anders Nordlund


Guttorm Rebnes
Direktør

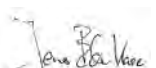
Balanse pr. 31.12.2012

EIENDELER		2012	2011
	noter		
Omløpsmidler			
Kundefordringer		37 622	9 535
Fordring skatteetaten - mva		1 852 558	1 534 516
Andre kortsiktige fordringer		602 858	88 239
Bank	2	20 023 239	16 889 382
Bank skattetrekk		299 391	277 324
Sum Omløpsmidler		22 815 668	18 798 996
SUM EIENDELER		22 815 668	18 798 996
EGENKAPITAL OG GJELD			
Egenkapital			
Grunnkapital	2	200 000	200 000
Sum egenkapital		200 000	200 000
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		10 286 050	10 277 132
Forskuddstrekk		290 889	273 956
Skyldig arbeidsgiveravgift		207 118	198 565
Annen kortsiktig gjeld		5 812 838	4 157 411
Avsatte feriepenger		486 862	490 127
Mva-reserve		1 150 000	1 150 000
Ubenyttet ved Omsetningsrådet		-20	-364
Ubenyttet ved Kvalitet og salgsfr.tiltak		49 934	49 694
Ubenyttet ved Frukt og grønt i skolen		4 331 997	2 002 475
Sum kortsiktig gjeld		22 615 668	18 598 996
SUM EGENKAPITAL OG GJELD		22 815 668	18 798 996

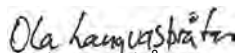
Resultatregnskap 2012

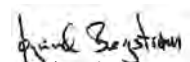
		2012	2011
	noter		
Driftsinntekter			
Offentlige tilskudd	3	36 298 000	33 755 000
Elevbetalinger Skolefrukt	4	16 200 595	14 022 873
Andre inntekter	5	25 432	10 065
Sum inntekter		52 524 027	47 787 938
Driftsutgifter			
Lønns- og personalkostnader	6-7	6 420 660	5 881 535
Driftskostnader (opplysningsvirksomhet)		44 331 245	44 032 088
Sum kostnader		50 751 905	49 913 623
Driftsresultat		1 772 122	-2 125 685
Finansinntekter		559 518	398 421
Årsresultat		2 331 640	-1 727 264
Overføringer			
Overført fra/til Omsetningsrådet		741	397
Overført fra/til Kvalitet og salgsfr.tiltak		1 377	1 137
Overført fra/til Skolefrukt		2 329 522	-1 063 798
Overført fra SLF 2004		0	-665 000
Overført/dekket		2 331 640	-1 727 264

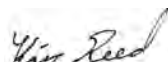
Oslo, 26. februar 2013


Jens Edvard Kase
Styreleder


Jan Rognstadbråten

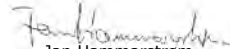

Ola Langvasbråten


Øyvind Bergstrøm


Kåre Reed


Reidar Andestad


Oddmund Østebø


Jan Hammarstrøm


Anders Nordlund


Guttorm Rebnes
Direktør

Bruk av midler 2012

	Motatt tilskudd	Finans inn./kostn.	Salgs- inntekter	Forbruk	Saldo midler
Omsetningsavgiftens midler					
Ubenyttet pr 1.1.12					-364
Tilbakebetalt ubenyttet pr. 1.1.12					-397
Mottatte midler 2012	10 600 000				
Finansinntekter		521 229			
Langsiktige produktkampanjer				2 390 139	
Presseaktiviteter				634 130	
Fellesprosjekter med opplysnings- kontorene i landbruket				121 106	
Andre tiltak/web				1 099 471	
Administrasjon/driftsutgifter				6 875 642	
SUM	10 600 000	521 229		11 120 488	
Netto forbruk av midler 2012	10 599 259				741
Overført til neste år					-20
Kvalitets- og salgsfremmende tiltak					
Ubenyttet pr 1.1.12					49 496
Tilbakebetalt ubenyttet pr 1.1.11					-1 137
Mottatte midler	7 320 000				
Langsiktige holdningskampanjer				1 190 563	
Langsiktige produktkampanjer				3 279 021	
Markedsundersøkelser				303 625	
Presseaktivitet				1 840 414	
Skoletiltak/ernæring				105 000	
Andre tiltak/web				600 000	
SUM	7 320 000			7 318 623	
Netto forbruk av midler 2011	7 318 623				1 377
Overført til neste år					49 934

	Motatt tilskudd	Finans inn./kostn.	Salgs- inntekter	Forbruk	Saldo midler
Skolefrukt					
Ubenyttet pr. 1.1.12*					2 002 475
Mottatte midler 2012	18 378 000				
Finansinntekter		38 289			
Lønn og sosiale utgifter				1 526 476	
Driftsutgifter			25 432	4 209 997	
Informasjonstiltak				2 342 170	
Elevbetalinger 2012			16 200 595	16 263 193	
Prisnedskrivning:					
Abonnement kr 1,- 2012				7 142 427	
Ekstra pristilskudd høst 2012				620 103	
Fruktstipend				3 220	
Provisjon til kortselskapene				205 208	
SUM	18 378 000	38 289	16 226 027	32 312 794	
Netto forbruk av midler 2012	16 048 478				2 329 522
Overført til neste år *					4 331 997
* Herav midler fra SLF 2004 kr 12 915,-					
Sum mottatt	36 298 000				
Netto forbruk	33 966 360	559 518	16 226 027	50 751 905	
Resultat	2 331 640				4 381 911

Noter til årsregnskapet 2012

NOTE 1 Regnskapsprinsipper

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapsloven og NRS 8 - God regnskapsskikk for små foretak.

Driftsinntekter

Inntektsføring ved salg av varer skjer på leveringstidspunktet. Tjenester inntektsføres etter hvert som de leveres. Tilskudd inntektsføres når de mottas.

Klassifisering og vurdering av balanseposter

Omløpsmidler og kortsiktig gjeld omfatter normalt poster som forfaller til betaling innen ett år etter balansedagen, samt poster som knyttes seg til varekretsløpet. Omløpsmidler vurderes til laveste verdi av anskaffelseskost og antatt virkelig verdi.

Fordringer

Kundefordringer og andre fordringer oppføres til pålydende etter fradrag for avsetning til forventet tap. Avsetning til tap gjøres på grunnlag av en individuell vurdering av de enkelte fordringene.

NOTE 2 Bundne midler

Grunnkapital er satt inn på egen bankkonto med kr 200 000.

NOTE 3 Offentlig tilskudd

Avgiftspliktig del av tilskudd er kostnadsført på prosjektene.

NOTE 4 Elevbetalinger Skolefrukt

Elevbetalinger er inntektsført med kr 15 355 595.

Elevbetalingene er basert på innbetalinger av kr 2,50 pr. frukt pr. dag fra elever som har foretatt innbetaling via Skolefrukts administrasjonssystem. Beløpet har uavkortet blitt utbetalt til leverandørene som har levert frukt og grønnsaker på de aktuelle skoler. OFG foretar kun en administrativ jobb, ved innkreving og utbetaling, uten å trekke gebyrer eller å beregne avanse.

NOTE 5 Andre inntekter

Salg av utstyr til skoler til selvkost

Andre inntekter

19 392

6 040

25 432

NOTE 6 Lønns- og personalkostnader

	2012	2011
Lønn	4 490 690	4 361 991
Arbeidsgiveravgift	801 215	752 865
Pensjonsforsikring	733 453	523 872
Andre ytelser	395 302	242 807
Sum personalkostnader	5 881 535	5 881 535
Lønn og annen godtgjørelse til daglig leder	1 163 218	1 137 206
Honorar til OFGs styre	67 892	62 370
Andel av kollektiv pensjonspremie til daglig leder utgjør kr 248 750		
Revisjonshonorar er kostnadsført med	43 400	43 300
Beløp er ekskl. mva.		

NOTE 7 Obligatorisk tjenestepensjon

Stiftelsen er pliktig til å ha tjenestepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenestepensjon. Stiftelsens pensjonsordning tilfredsstiller kravene i denne lov.



KPMG AS
P.O. Box 7000 Majorstuen
Sørkedalsveien 6
N-0306 Oslo

Telephone +47 04063
Fax +47 22 60 96 01
Internet www.kpmg.no
Tollfree 935 174 627 MVA

Til styret i Stiftelsen Opplysningskontoret for Frukt og Grønt - Frukt.no

REVISORS BERETNING

Uttalelse om årsregnskapet

Vi har revidert årsregnskapet for Stiftelsen Opplysningskontoret for Frukt og Grønt - Frukt.no som viser et overskudd på kr 2 331 640. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2012 og resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen, og en beskrivelse av vesentlige anvendte regnskapsprinsipper og andre noteopplysninger.

Styrets og daglig leders ansvar for årsregnskapet

Styret og daglig leder er ansvarlig for å utarbeide årsregnskapet og for at det gir et rettvisende bilde i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge, og for slik intern kontroll som styret og daglig leder finner nødvendig for å muliggjøre utarbeidelsen av et årsregnskap som ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller feil.

Revisors oppgaver og plikter

Vår oppgave er å gi uttrykk for en mening om dette årsregnskapet på bakgrunn av vår revisjon. Vi har gjennomført revisjonen i samsvar med lov, forskrift og god revisjonsskikk i Norge, herunder International Standards on Auditing. Revisjonsstandardene krever at vi etterlever etiske krav, og planlegger og gjennomfører revisjonen for å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon.

En revisjon innebærer utførelse av handlinger for å innhente revisjonsbevis for beløpene og opplysningene i årsregnskapet. De valgte handlingene avhenger av revisors skjønn, herunder vurderingen av risikoene for at årsregnskapet inneholder vesentlig feilinformasjon, enten det skyldes misligheter eller feil. Ved en slik risikovurdering tar revisor hensyn til den interne kontrollen som er relevant for stiftelsens utarbeidelse av et årsregnskap som gir et rettvisende bilde. Formålet er å utforme revisjonshandlinger som er hensiktsmessige etter omstendighetene, men ikke for å gi uttrykk for en mening om effektiviteten av stiftelsens interne kontroll. En revisjon omfatter også en vurdering av om de anvendte regnskapsprinsippene er hensiktsmessige, og om regnskapsestimatene utarbeidet av ledelsen er rimelige, samt en vurdering av den samlede presentasjonen av årsregnskapet.

Etter vår oppfatning er innhentet revisjonsbevis tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Konklusjon

Etter vår mening er årsregnskapet avgitt i samsvar med lov og forskrifter, og gir et rettvisende bilde av den finansielle stillingen til Stiftelsen Opplysningskontoret for Frukt og Grønt - Frukt.no per 31. desember 2012 og av resultater for regnskapsåret, som ble avsluttet per denne datoen i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge.

Signatur

Torodd	Samdal	Sørensen
Alte	Haugland	Sørensen
Arntsen	Kristiansen	Stavanger
Bergsm	Lund	Stor
Bjelle	Mol / Rana	Tromsø
Ekvrum	Møde	Tromsø
Engelsen	Norvik	Tromsø
Gundersen	Rind	Ålesund

KPMG AS is a Norwegian member firm of the KPMG network of independent member firms affiliated with KPMG International Cooperative ("KPMG International"), a Swiss entity.

Statistisk autorisert revisor i Norge - medlemmer av Den norske Revisorsforening

Uttalelse om øvrige forhold

Konklusjon om årsberetningen

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, mener vi at opplysningene i årsberetningen om årsregnskapet og forutsetningen om fortsatt drift er konsistente med årsregnskapet og er i samsvar med lov og forskrifter.

Konklusjon om registrering og dokumentasjon

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, og kontrollhandlinger vi har funnet nødvendig i henhold til internasjonal standard for attestasjonsoppdrag (ISAE) 3000 «Attestasjonsoppdrag som ikke er revisjon eller forenklet revisorkontroll av historisk finansiell informasjon», mener vi at ledelsen har oppfylt sin plikt til å sørge for ordentlig og oversiktlig registrering og dokumentasjon av stiftelsens regnskapsopplysninger i samsvar med lov og god bokføringsskikk i Norge.

Konklusjon om utdelinger og forvaltning

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, og kontrollhandlinger vi har funnet nødvendige i henhold til internasjonal standard for attestasjonsoppdrag (ISAE) 3000, mener vi stiftelsen er forvaltet og utdelinger er foretatt i samsvar med lov, stiftelsens formål og vedtektene for øvrig.

Oslo, 26. februar 2013
KPMG AS


Øivind Karlsen
Statsautorisert revisor

Fokus for 2012

OFG har gjennom 2012 arbeidet etter OFGs markedsplan for 2012. Planen skal understøtte OFGs fokus ved å finne frem til målrettede virkemidler som bidrar til å rive ned barrierene som hindrer økt forbruk av friske frukt, bær, grønnsaker og poteter i Norge. «5 om dagen» er en rød tråd gjennom alle OFGs kampanjer og aktiviteter.

Forbruket av frukt, grønt og bær økte fra 2011 til 2012. Tilbakegangen i frukt- og grøntomsetningen fra 2008, grunnet finanskrisen har snudd og 2012 ble et nytt toppår. Totalforbruket av bær pr. capita gikk frem med hele 51,5%. Totalforbruket av frukt sto på stedet hvil med en svak tilbakegang på -0,9%, mens forbruket av grønnsaker pr. capita økte med 7,8%. Totalt spiser vi 119,8 kg friske frukt, bær og grønnsaker pr. capita. Forbruket av poteter i 2012 utgjorde 21,7 kg pr. capita. Dette vil si at man er tilbake til det volumet som ble registrert i 2010, etter en tilbakegang i 2011. Med andre ord kan det se ut som potetforbruket stabiliserer seg og at tilbakegangen i potetforbruket har stoppet opp. Pr. januar 2012 spiser hver innbygger i Norge, pr. år:

141,5 kg totalt (51,6 kg grønnsaker, 64,4 kg frukt, 3,8 kg bær, 21,7 kg poteter)

Det har gjennom hele 2012 vært et sterkt fokus på og spise sunt. Et sunt kosthold, sammen med mosjon er viktig for å forebygge fedme og sykdom. Dette ser ut til å få innpass hos brede lag av befolkningen. Det ensidige lavkarbofokus 2011 ble i 2012 snudd til en mer balansert debatt. En travel hverdag med dårlige rutiner, og mye ferdigmat er trusselen for mange for å oppnå et sunt hverdagskosthold. «Convenience» er nøkkel for å nå frem til forbrukeren. Det er derfor svært positivt at flere av dagligvarekjedene har begynt å ta tak dette det siste året på en mye mer offensiv måte enn tidligere. Konkurransen er ikke lenger ensidig på pris, men måltidsplanlegging og enkle måltidstips for hverdagsfamilien er også blitt tydelige strategier for flere. Potensialet er fortsatt stort for frukt- og grøntkategorien, men satsningene gir tydelige resultater ved at forbruket av grønnsaker går markant frem. Økning i grønnsaksforbruket er en viktig indikator på endring av spisemønsteret da grønnsaker i hovedsak spises opp mot de varme måltidene.

«5 om dagen» er et kjent begrep for hele befolkningen, men gjennomføringen er for mange en utfordring. Det kan virke som om noe er i ferd med å skje, gitt den positive volumutviklingen man registrerte i 2012, men dette bør man følge nøye. Nøkkelen er å forstå forbrukerpreferansene og hvordan forbrukeren planlegger, handler og tilbereder mat for hele spisedøgnet i hverdagene. OFG gjennomfører planmessig både kvalitative og kvantitative markedsundersøkelser for å få innsikt i dette mønsteret. Denne innsikten er selvfølgelig tilgjengelig for alle aktørene i verdikjeden som input i planleggingsarbeidet. Den sterkeste drivkraften i et økt forbruk, og et økt volum ligger i at de ulike kommersielle aktørene klarer å skape konkurransekraft i sine individuelle løsninger som de retter mot forbrukeren. Dette er trolig også det beste utgangspunktet for å få en vekst i omsetningen av de norske produktene når de er i sesong.

5 om dagen er målet, men det er mange veier til målet. Frukt og grønt er en viktig varekategori for alle dagligvarekjeder når de profilerer seg selv som kjeder. OFG er av den oppfatning at det ikke er riktig å oppfordre alle kjedene til å kommunisere likt om "5 om dagen". Det beste er at hver enkelt kjede finner sine veier til hvordan de skal få kundene til å fylle handlekurvene med frukt og grønt lik 5 om dagen. Konkurransen og eierskap til "5 om dagen"-konseptet fra kjedene er avgjørende om man skal klare å tilfredsstille kundebehovene, og selge den norske befolkning mer frukt og grønt.

OFG arbeider planmessig med å få redaksjonelle oppslag om folks måltidsvaneutfordringer og å komme med gode tips på hvordan man kan bli smartere. De skiftende produktsesongene har blitt brukt som naturlige innfallsvinkler. Dette har ført til svært mange oppslag i både trykt-, eter og nettmedier.

"Mathjelpen for foreldre" var også i 2012 en stor satsning for OFG som et ledd i å nå frem med kjernen i "5 om dagen". "Mathjelpen for foreldre" er en inspirasjonsbok for selvhjelp på hvordan man kan nå 5 om dagen på en positiv måte. Rune Blomhoff, professor i ernæring, ved Universitetet i Oslo, og leder for arbeidsgruppen for de nye kostholdsrådene skrev forordet i boken. 77 000 bøker ble distribuert til alle landets første klassinger første skoledag. I tillegg ble 3 700 bøker solgt gjennom dagligvarebutikker. Tilbakemeldingene har vært svært gode, og man legger opp til en oppfølger i 2013.

OFG sin strategi om å satse digitalt og definere seg som en innholdsleverandør synes fortsatt å være riktig. Bruken av Frukt.no og Facebook-profilene er jevnt stigende.

Andre større aktiviteter som har understøttet OFGs arbeid med å inspirere til et økt forbruk er: NM i frukt og grønt, 5 om dagen barnehage og 5 om dagen idrett, Skolefrukt og Smakens uke i sammen med de andre opplysningskontorene og LMD.

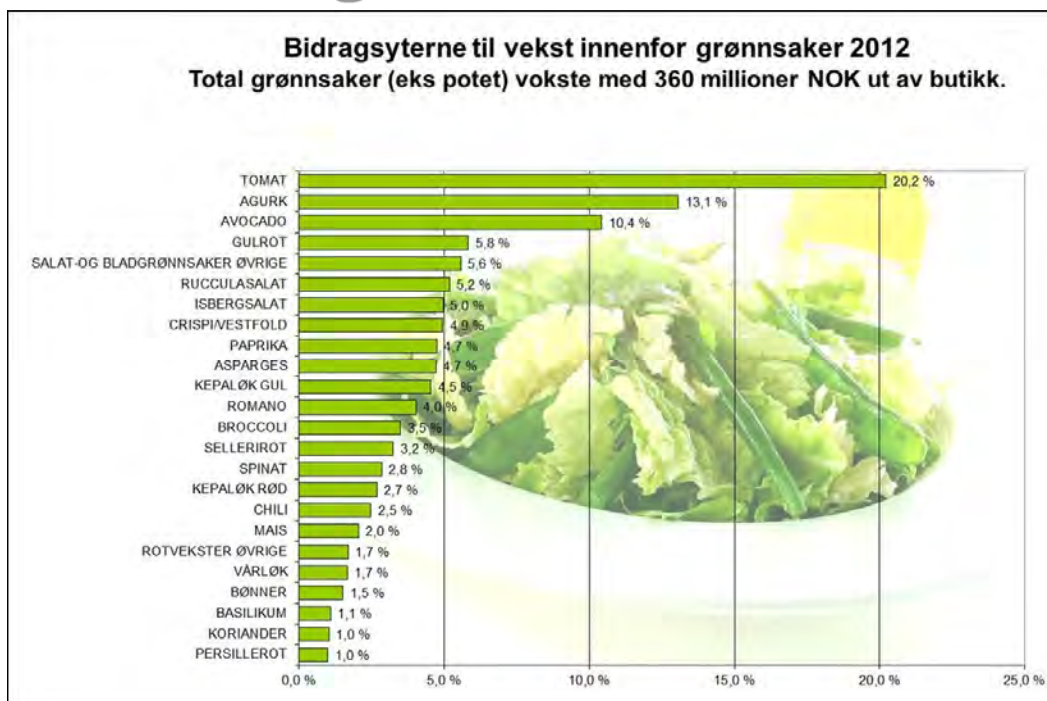
Frukt- og grøntmarkedet i 2012

OFG har siden 2006 utgitt Totaloversikten. Totaloversikten er en årlig utgivelse, som har til hensikt å gi en objektiv og nøytral oversikt over utviklingen av forbruket av frisk(e) frukt, bær, grønnsaker og poteter i Norge. Målet er at Totaloversikten skal bli en nyttig oversikt for bransjen, pressen og alle andre som er opptatt av å få frem et korrekt bilde av utviklingen av forbruket. Utgivelsen av Totalrapporten er et samarbeid mellom Frukt- og grønnsaksgrossistenes servicekontor (FGS), Nielsen Norge og Statens landbruksforvaltning.

Totaloversikten gir viser utviklingen både i tonnasje og verdi. Oversikten over total tonnasje er kalkulert ut i fra tall inn til grossist både for norsk volum og importert volum. Oversikten over verdi av frukt og grønnsaker er målt ut i fra butikk, og er samlet inn av Nielsen Norge. Verditallet ser kun på dagligvareomsetningen; storhusholdning faller utenfor.

En avgjørende forutsetning for god statistikk på frukt og grønnsaker er at alle forretninger følger den samme kodingen. Generelt i dagligvarehandelen benytter man en GTIN-koding varene. GTIN-kodingen benyttes også for frukt og grønt, men kun for pakke produkter. For løse produkter har man kunnet benytte et internasjonalt kodesystem for frukt og grønt ved navn PLU.

Verdiutvikling



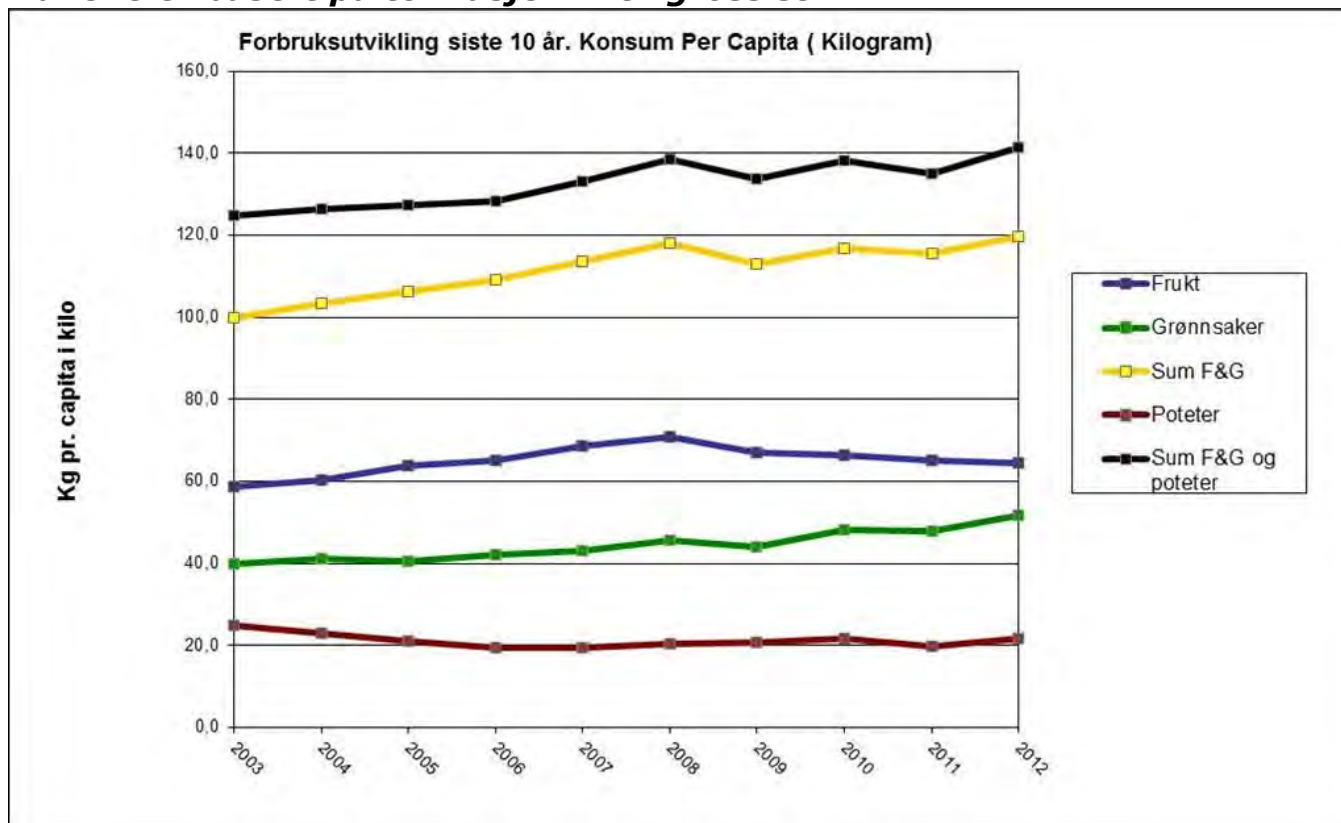
Denne grafen viser varegruppene innen grønnsaker sin andel av den totale veksten på NOK 360 millioner oppgitt i prosent.
Kilde: Nielsen Scan*Track Dagligvare. Helår 2012.



Denne grafen viser varegruppene innen frukt og bær sin andel av den totale veksten på NOK 501 millioner oppgitt i prosent.
Kilde: Nielsen Scan*Track Dagligvare. Helår 2012.

Forbruksutviklingen i kg pr. capita 2012

Tallene er basert på tonnasje inn til grossist



Forbruksutvikling siste 10 år

Konsum per capita (kilogram)

KILDER: SSB / FGS / SLF / ØT

Revidert: 26.02.2013

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Frukt	58,8	60,4	63,9	65,0	68,7	70,7	66,9	66,3	65,0	64,4
Bær	1,2	1,8	1,6	1,9	1,8	1,7	2,1	2,2	2,5	3,8
Grønnsaker	39,7	41,2	40,6	42,1	43,1	45,7	44,1	48,1	47,9	51,6
Sum F&G	99,8	103,4	106,2	108,9	113,6	118,1	113,0	116,6	115,3	119,8
Poteter	24,9	22,8	21,1	19,4	19,5	20,3	20,8	21,6	19,7	21,7
Sum F&G og poteter	124,7	126,2	127,3	128,3	133,2	138,5	133,8	138,2	135,1	141,5

Totaloversikten
Frukt og grønnsaker 2001-2011

FORBRUKSUTVIKLINGEN
SISTE 10 ÅR

FRUKT OG GRØNT
I DEN NORSKE BEFOLKNINGEN

MIDDAGSVANER OG HOLDNINGER
TIL FRUKT OG GRØNT

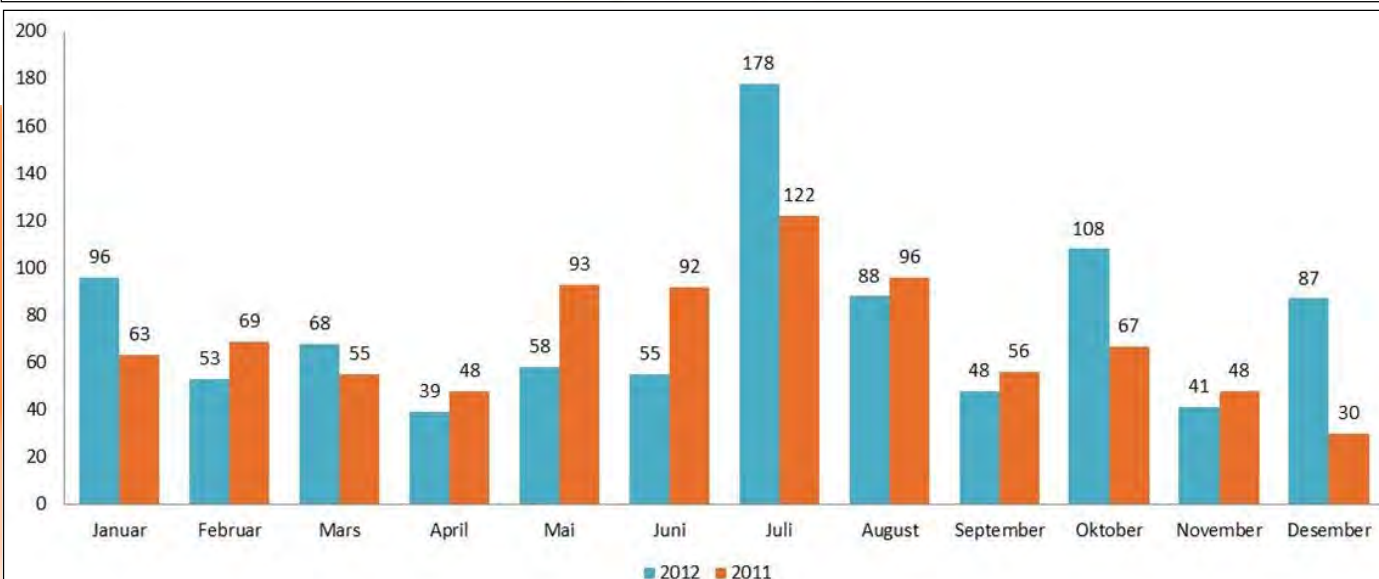
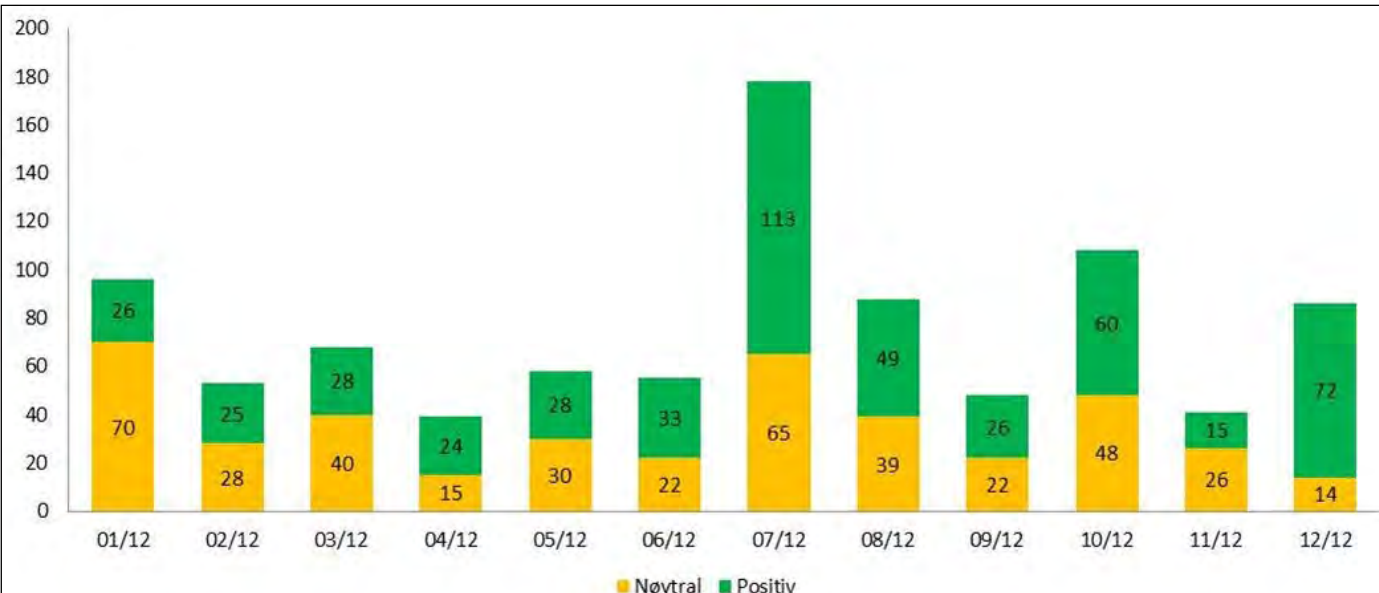
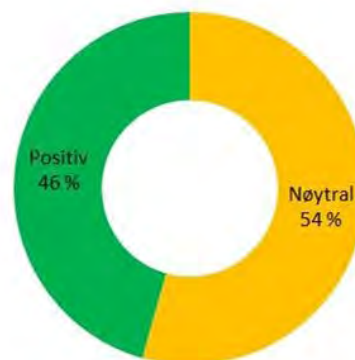
Totaloversikten for 2012 foreligger i trykket format og på web.

PR- og redaksjonelle samarbeid i 2012

OFG sin posisjon som en objektiv og troverdig kommunikator for frukt og grønnsaker er sterk hos den redaksjonelle pressen. Man har gjennom mange år hatt et svært høyt antall redaksjonelle samarbeid pr. år; noe man også har hatt gjennom 2012. Det ser ut til at OFGs rolle som innholdsleverandør til den redaksjonelle pressen stadig er sterk. OFG tilstreber å bli referert i de redaksjonelle samarbeidene man inngår. Det er likevel mange som benytter seg av OFG sitt innhold uten å nevne at vi står bak. OFG har valgt å ha en pragmatisk holdning til dette, da det til syvende og sist er budskapet om frukt og grønnsaker som er det viktigste.

OFG benytter Retriever som samarbeidspartner for å følge med på hvordan kommunikasjonen går inn i de redaksjonelle mediene (papir, web og eter).

NØKKELTALL 2012	
Antall artikler	918
Lesertall (millioner)	Ca. 129
Annonseverdi (millioner kroner)	Ca. 49,9



5 om dagen

OFG sitt 5 om dagen konsept bygger på helsemyndighetens kostholdsbefalinger.

OFG har i 2011 plassert alle sine aktiviteter under paraplyen 5 om dagen. Målet med 5 om dagen er tydelig å få frem hvordan man skal få til 5 om dagen i det daglige kosthold.

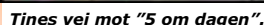
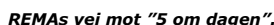
Kommunikasjonene skal gjøres positiv, uten pekefinger, og gi forbrukerne en hjelp til å endre sine kostholdsvaner. Gjennom oppskrifter, tips og råd skal vi sette fokus på hele spisedøgnet hos folk og gi dem inspirasjon og motivasjon til å lage seg nye smarte vaner.

Smarte vaner er pay-off til 5 om dagen konseptet, og vi ønsker å vise hvordan folk gjennom nye smarte vaner kan øke sitt forbruk av frukt, bær og grønnsaker.



Alle OFGs aktiviteter er lagt opp mot 5 om dagen og spisedøgnet ut i fra at folks vaner er den største barrieren for et økt forbruk av frukt og grønt.

Flere av dagligvarekjedene utviklet egne konsepter for "5 om dagen".



19

OFG har også i 2012 hatt et stort samarbeid med ukepressen. I hovedsak de store og tradisjonelle som Hjemmet, Norsk Ukeblad, Allers, Familien og Foreldre og Barn, men også mer sporadisk med andre medier i denne kategorien.

Oppslagene har vært varierte og inspirerende, og fulgt de norske sesongene.

Salater, tomater, sommerens bær, sommer- og høstgrønnsaker, epler, poteter og sitrus har stått i fokus.

Det har blitt arrangert i 2012 blitt avholdt en oppskriftskonkurranse med ukebladet Familien hvor temaet var rotgrønnsaker.

Bli med i konkurransen: Deilig, rot-ekte mat!

Gi oss din beste oppskrift på rotgrønnsaker og bli med i konkurransen om å vinne en helg på ett av Norges historiske hoteller.

Rotgrønnsaker er både smakfullt og sunt, samtidig som det blir stadig mer populært i ulike matretter. Norges Bygdekvinne lag satser friskt på rotgrønnsaker i tiden som kommer under slagordet "Hekta på rotter".

Nå er vi spent på om du har en oppskrift du kan tenke deg å dele med andre og samtidig delta i konkurransen vår, der du kan vinne fine premier.

Dette gjør du:
Send inn oppskriften på en rett der rotfrukt(er) er en viktig del av ingrediensene. Konkurransen er åpen og det er mulig å delta med forrett, hovedrett, pai, sødret, waffle, bakverk, kake, dessert, chutney, sult, tilskott eller retter der rotgrønnsaker blandes sammen med skaldyr, fisk eller kjøtt.

Oppskriftene sendes rett til:
Opplysningskontoret for frukt og grønt, helst på e-post: bein.kasin@frukt.no eller med vanlig post: Opplysningskontoret for frukt og grønt, Pb. 187 Økern, 0510 Oslo.

Premier:
1.-premien er en helg på et Historisk Hotell i Norge for to personer i dobbeltrom inkludert frokost lørdag og søndag.
2.-8.-premier: bokpremier

Juryen består av representanter for Opplysningskontoret for frukt og grønt, Norges Bygdekvinne lag og Familien. Åtte av de innkomne bidragene blir premiert. Og vinnerbidragene blir presentert i Familien.

frukt.no
Opplysningskontoret for frukt og grønt

NBK
norges bygdekvinne lag

Litt om rotgrønnsaker:
Rotgrønnsaker er våre egne råvarer. De inneholder mye fiber, mineraler, vitaminer. Rotgrønnsaker er en billig råvare, som kan bli til deiligste mat- og drikkevarer. På tide at disse verdifulle vekstene kommer fram i lyset igjen.

Dette er rotgrønnsaker:
Chioggiabeter
Gule biter
Gulrot
Ingefær
Jordskokk
Kassava
Kyllrot
Nepe
Pastinakk
Pepperrøtt
Persillerøtt
Reddik
Retich
Rødbeter
Sellerirot
Skoronerøtt
Svartpotet

FAMILIEN 2/2012 s. 25

Tomatfest

Tomater er både fargerike og gode. I dag får vi kjøpt dem i alle slags former og størrelser. Her får du syv deilige retter med tomater.

TEKST OG FOTO: HOT CHOCOLATE MEDIA
I SAMARBEID MED OPLYSNINGSKONTORET FOR FRUKT OG GRØNT VED BEIN KASIN

Tips!
La tomatene stå fremme på benken. I kjøleskap blir konsistensen melen, og både sødme og smak forsvinner.

44

NU nr. 23-12

Maukelterte med bær

(1 stor eller 4 små tarter)

Skjer snipper av kaken og server med en hjemmelaget vanillekrem og bær. Terten er mektig og deilig.

Ingredienser:
300 g hvitemel
200 g smør
100 g melis
1 egg

Mandeldeig:
100 g sukker
100 g smeltet smør
100 g finhakket mandor
2 egg
15 g hvitemel

Vanillekrem:
2 dl melk
1/2 dl fløte
50 g sukker
1/2 dl melk
2 eggesplommer
20 g maisenna
1 vaniljestang

Fyll:
bringebær
jordbær
blåbær
melis
mynteblader

1. Rør smør og melis lyst og luftig i en kjøkkenmaskin. Tilsett mel, egg og et forsiktig sammen. Bland minst mulig.
2. Pakk mandeigen inn i plast og legg den i kjøleskapet i ca. 1 time.
3. Lag mandelfyllet ved å røre smør og sukker lyst og luftig. Bland inn mandelen. Rør inn egg, ett og ett. Slå på mel og rør godt til en krem.
4. Trykk eller kjevle mandeigen ut i en pultform, ca. 24 cm i diameter. Fordel mandelfyllet deigen.
5. Bakt terten på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Avkjøl på rist og ta terten ut av ovnen og over på serveringsfat når den er avkjølt.
6. Lag vanillekrem ved å koke opp 2 dl melk, fløte, sukker og en splittet vaniljestang. Bland 1/2 dl melk med maisenna og eggesplommene. Tilsett 1/3 av den kokte melkeblanding over egg-blanding. Pak godt iell. Blandingen tilbake i kjøles og varm forsiktig opp under omrøring til kremen tykner.
7. Server eggekremens ved siden av terten. Den kan også fylles over terten og barene legges opp.

Porsjonstertter
Lag tertter i små porsjonspaller. Det er gjerne barnegangsmåte som for den store formen, men de små tertene trenger litt kortere steketid.

Friskende og frisk

45

Hold på varmen!

En god suppe eller gryte tiner opp kropp og sjel. Her får du oppskriftene på syv sunne, smakfulle og vegetarbaserte retter som er både raske og lette å lage.

TEKST OG FOTO: HOT CHOCOLATE MEDIA
I SAMARBEID MED OPLYSNINGSKONTORET FOR FRUKT OG GRØNT VED BEIN KASIN

Légumes à la provençale

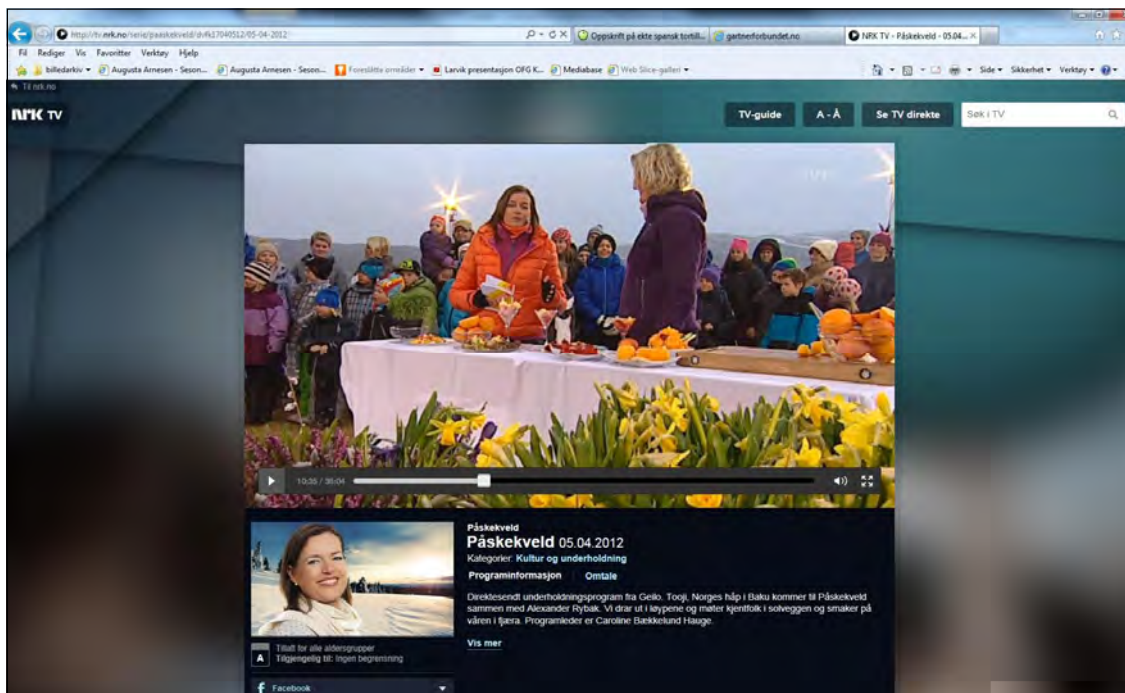
Ingredienser:
1 løk
2 ss oliven olje
60 g ris
4 squash
4 tomater
salt og pepper
timian

Hakk løken og fres den i oljen. Tilsett ris, squash og tomater i biter. Ha dem i gryten sammen med timian. Spe med en liter vann. La det småkoke på lav varme under lokk til ris er ferdig. Rør ofte og spe med vann etter hvert som det kokker inn. Smak til med salt og pepper.

Alle oppskrifter er beregnet til 4 personer

42

NU nr. 23-12



NRK Toril Påskekveld på Geilo appelsiner



Foto med VG.



NRK Britt Epleinnslag.



NRK Britt klemmetinnslag.



Østlandets blad. Smoothies.



Østlandets blad. Sunne desserter.

FORSIDE
VELKOMMEN
MAT PÅ NETT
DRIKKE PÅ NETT
NORSK

Mat og Drikke

En samling av nettets mangfold

DON'T MISS
Allers Lavkarbo
Posted 35 dager ago

Home > Annet > Frukt.no

Frukt.no

By René Munthe Eik on november 11, 2012

Frukt.no er drevet av Opplysningskontoret for frukt og grønt. De baserer seg på å spre kunnskap og informasjon om hovedsaklig frukt og grønt som en del av det daglige kostholdet. De har en bra seksjon som heter «Grønne fakta». Her finner du informasjon om næringsinnhold, helse, statistikk, oppbevaring og så videre. De har også et bra leksikon med informasjon om så vel kjent som mer eksotiske produkter. Du finner her blant annet informasjon om bruksområder.

Kokeboken er enkel og finne frem i og har en god søkerfunksjon. Oppskriftene tar naturlig nok for det meste for seg retter der frukt og grønnsaker inngår som viktige ingredienser.

Er du nysgjerrig på informasjon og kunnskap om frukt og grønnsaker fra alle verdens hjørner er dette siden for deg.

Siden finner du her:

Oppskrifter
Leksikon
Grønne fakta

Anmeldelse av Frukt.no i Allers.

vektklubb.no

Drikk deg sunn og slank

VGs Vektklubb.

SKAL DET SPISES MÅ DET VISES!

En god huskeregel er at en porsjon er en håndfull. Barn skal spise 5x sin egen håndfull med frukt, bær og grønnsaker hver dag. Halvparten bør være grønnsaker og den andre halvparten bør være frukt og bær.

BARNA SPISER MER NÅR DET ER OPPKUTTET

Hvis du kutter opp frukten vil du se at alle spiser dobbelt så mye. Det smaker deilig og det er godt å kjenne på. Behold skallet på da er det lettere og rensligere å spise med fingrene. Vil du servere uten skall, kan det være lurt med gaffel eller små pinner

PIZZAPOP

OPPSKRIFTER SOM BARNA VIL DIGGE

PIZZAPOP

Grovkomet bunn og masse grønnsaker kan serveres når som helst!

Grov pizzabunn:

- 2 1/2 dl hvitemel
- 2 1/2 dl sammalt rug, fin
- 1/2 dl havregryn
- 1/2 ts salt
- 3 ss sesamolje
- 4 dl vann
- 1 boks tørrgjær

Varm opp vannet til det er fingervarmt. Lak opp gjæren i vannet. Bland i oljen og resten av det tørre.

Kna deigen til den er fast og fin. Strø over litt mel og sett deigen til heving i minst 30 minutter.

Del deigen i 10-20 like deler. Kjevle dem tynt til bunnene er ca 10 - 12 cm i diameter.

Ha på pizzasaus etter eget ønske.

Grønnsaksgarnityr som squash, lak, paprika i flere farger, tomat, sjampinjong og virlak er populære.

La barna være med å lage sin egen med det garnityr og krydderet de ønsker. Har du bokstaverformer er det artig å lage navn på. Topp med revet ost. Stek minipizzaene mitt i ovnen ved 220 °C i 10-12 minutter til de er gyllenbrune. Stikk en pinne i og server!

OSTEGRATINERT POTETTOG

Pynt med squash og agurk som hjul. Bruk variert fyll slik at det blir forskjell på vagnene.

Potet-tog:

- 2 bakepoteter
- 4 dl bolognesaus (eller tomatrester)
- 1/2 red paprika, fin hakket
- 1/2 gul paprika, finhakket
- 4 ss revet hvitost

Sett ovnen på 200 °C. Vask potetene godt og stikk noen hull i dem med en spiss kniv. Legg potetene i en tangpanne eller en ildfast form, og bak dem i ovnen til de er møre (minimum 1 time). Mens potetene bakes kan du lage sausen.

Når potetene er ferdig bakt, deler du dem i to og bruker en skje til å ta ut innmaten. Den kan du hakke og blande med sausen. La det være igjen ca. 1/2 cm av poteten. Hell alt tilbak i potetene. Ha paprikabiter og revet ost på toppen av potetfyllet og gratiner dem i ovn på 225 °C til ostene er gyllenbrun (ca. 5 min.)

Lag et tog av potetene vet å 'sette' på hjul.

Bruk fantasien. La barna stå for dekoreringen...

På streken / Kanvas bladet

Presseturer/pressekonferanse og tilsvarende aktiviteter

Det har blitt avholdt mange og varierte presseturer/pressekonferanser og tilsvarende aktiviteter. Pressekonferansene ang. NM i frukt og grønt er ikke inkludert i denne oversikten.

Tema: Asparges

Vi besøkte aspargesprodusent Trygve Tveten i Vestfold i mai, midt i den norske sesongen. Trygve Tveten har i alle år vært en pioner hva norsk aspargesproduksjon angår. Besøket ble fulgt opp med pressemelding. God pressedekning.

Tema: Jordbær

Jordbær er et meget spesielt produkt innen den grønne næring, og som i 2012 kom sent i gang. Spørsmål fra pressen starter opp allerede medio mai. Spørsmålene går på "når begynner sesongen i år", "hvilken sort", "til hvilken pris", "fra hvilken region i landet", osv.

I forkant av sesongen arrangerte vi en tur til Lier hvor jordbærprodusent Marius Egge tok imot pressen i jordbæråkeren.

OFG sendte ut pressemelding om at sesongen var ca. 2 uker forsinket på grunn av en kald vår, men at bærene så ut til å bli store og med god smak.

Det ble en stor og positiv presseomtale. Deriblant mange radioinnslag. NTB lagde intervju som også ga mye pressestoff. Frukt.no fulgte opp med oppskrifter og artikler.

Tema: Brokkolini

OFG ble kontaktet av produsenter i forbindelse med ønsket omtale om deres nystartede brokkoliniproduksjon. Det resulterte i god dekning i mediene i Rogaland, Nationen og i NRK. I tillegg sendte OFG ut pressemelding som også ble fulgt opp på frukt.no med oppskrifter og artikler.

Dette ga totalt god pressedekning.

Tema: Sylteagurk

Produsent av sylteagurk Jens Edv. Kase i Rygge tok imot pressen i august. OFG hadde med en mindre gruppe journalister som ble vist produksjon og høsting. God pressedekning.

Tema: Tomatfestival i Rogaland

OFG deltok på Tomatfestivalen på Finnøy med bl.a. utdeling av Finnøyprisen for beste butikk med Finnøytomater og informasjon om tomater generelt. Stor oppslutning.

Tema: Mersmak i Skien

OFG var til stede på årets Mersmak i Skien med eget smoothieverksted. Ca. 1000 frammøtte publikummer fikk lage sin egen smoothie med frukt, bær og grønnsaker. OFG deltok også i kokkekonkurransen på scenen.



Pressetur på sylteagurk.



OFG deltok på Tomatfestivalen på Finnøy.

Tema: Rotgrønnsaker

I 2012 satte Norges Bygdekvinnelag fokus på rotgrønnsaker. OFG har fulgt opp gjennom hele året med presseturer, pressemeldinger, samarbeid i uke- og dagspresse, foredrag, produksjon av egen brosjyre om rotgrønnsaker, m.m.

I slutten av august hadde OFG pressetur til produsentene Trond Kristoffersen og Roy Hasle i Rygge hvor flere typer rotgrønnsaker ble satt på agendaen. Både nye og eldre, tradisjonsrike rotgrønnsaker ble presentert.

Pressemelding ble sendt ut fra OFG som gjennom hele 2012 ble fulgt opp på frukt.no med artikler og oppskrifter.

Det ble en særdeles god pressedekning.

Tema: Gulrot

I slutten av september inviterte OFG igjen pressen ut på tur over tema rotgrønnsaker, da spesielt på gulrot. Igjen var det produsent Jens Edv. Kase som tok imot. Han har produksjon av både økologisk og konvensjonelt dyrkede gulrøtter. Gulrot er et velkjent produkt, like fullt meget interessant. Gulrot er den grønnsaken vi nordmenn spiser aller mest av, hele 7,11 kg per person i året. Vi er antagelig verdensmestere i å spise gulrøtter. En sunn rekord!

OFG sendte ut pressemelding og fulgte opp på frukt.no med artikler og oppskrifter. Det ble en meget god pressedekning.

Tema: Gresskar

I september tok OFG med en mindre gruppe journalister til produsent Erik Rosnes på Finstad Gård i Vestfold. Her ble årets gresskaravling beskuet ute på åker og inne på lager. Alt blir solgt fram mot Halloween 31. oktober. Ikke et gresskar selges etterpå. Å feire Halloween blir stadig mer populær i Norge. Gresskarproduksjonen øker derfor deretter.

OFG sendte ut pressemelding og fulgte opp med artikler og oppskrifter på frukt.no. Dette ga god pressedekning.

Tema: Nye eplesorter med testing

Over 10 år, fra 1999-2009, ble det forsket fram ti nye norske eplesorter. OFG ble kontaktet av næringen i 2009 med ønske om en pressekonferanse der de nye sortene skulle smaktestes. Det ble gjort. Våren etter, i 2010, hadde OFG pressetur til produsent Harald Buttedahl i Sylling, hvor de nye sortene ble plantet.

I 2012 ble OFG på nytt kontaktet av næringen med ønske om å invitere til pressekonferanse med smaktesting av de nye sortene. Arrangementet ble holdt i den nyåpnede Mathallen i Oslo i oktober. Stor oppslutning over et spennende tema.

OFG sendte ut pressemelding. Forholdsvis bra pressedekning.

Videre ble denne aktiviteten koblet opp mot Den Norske Epledagen 17. oktober.

NRK Morgennytt TV laget intervju om epler og Den Norske Epledagen, likeledes NRK Østlandssendingen og noen få nærradioer.

OFG la ut aktuelt stoff om eplet på frukt.no. Det ga gode resultater.

Mat", med 6 helsider.

NATIONEN RUNDT



Ulike rødbeter: Ekteparet Kathrine og Roy Hasle dyrker blant annet hvite, gule og røde beter.

FOTO BRITT KÅSIN

Roten til alt godt

Ekte norske rotgrønnsaker er sunn og kortreist mat som det skal dyrkes mer av. Grøntbransjen satser på større mangfold og mer tilgjengelighet.

Knasker stadig mer gulrøtter



Stig Gammelsrød (t.v.) og Jens Edvard Kase dyrker gulrøtter i Rygge (Foto: Dag Øyvind Olsen/NewsWire)

Gulroten er den store folkefavoritten i grønnsakhylla, viser bransjetall. I løpet av de siste ti årene har forbruket økt med over 30 prosent.

Av: Byggeindustrien |

– I gjennomsnitt spiser nordmenn nå syv kilo gulrøtter i året. Det plasserer oss helt i verdenstoppen når det gjelder gulrotspising, sier Britt Kåsin, informasjonssjef i Opplysningskontoret for frukt og grønt.

På dette området er det bare bra at det settes forbruksrekorder, mener hun.

Pressetur på gulrot.

Tema: Eplegløgg

I begynnelsen av desember inviterte OFG til pressetur til produsent Marius Egge i Lier over tema eplegløgg. Egge Gård produserer nå eplegløgg med halvparten norske plommer og halvparten norske epler. Denne gløggen har ikke noe tilsatt sukker.

OFG sendte ut pressemelding. Det ble forholdsvis god pressedekning.

Tema: Kåring av Norges beste eplemost

På slutten av året ble det avholdt kåring av beste kokebok for 2012 og Norges beste eplemost på Det Norske Teater. OFG stilte med stand hvor det var utdeling av eplefristelser og informasjon. Statssekretær Harald Buttedahl i Landbruks- og matdepartementet ledet kåringen av landets beste eplemost. Vinner ble Nyhuus Gard, Gvarv i Telemark.

Stor oppslutning.

Tema: Løk

Over tre år bakover i tid har OFG satt løk bevisst på agendaen. I 2012 har innsatsen blitt noe redusert, til fordel for rotgrønnsaker. Men løk har like fullt blitt tatt med i alle sammenhenger der det har vært mulig å få det til.

OFG arrangerte en pressetur til produsent Per Odd Gjestvang og Camilla Rostad på Vang Gård på Toten i 2012. Dette som en oppfølging fra presseturen dit i 2011, hvor det ble uttrykt et ønske om at OFG fikk med seg ukebladet Allers tilbake for en konkret matreportasje. Vang Gård er store på purre- og løkproduksjon. Det ble satt på trykk et fristende oppslag med både løk og purre i Allers i 2012.



Pressetur til Finstad / gresskar.



Allers rykket inn en løkguide etter en pressetur til produsent Per Odd Gjestvang

Testing av nye eplesorter med pressen.

Tema: Rotgrønnsaker

OFG har, som beskrevet tidligere, satt rotgrønnsaker i fokus i 2012.

Året startet opp med stor oppskriftskonkurranse i samarbeid med Norges Bygdekvinnelag og ukebladet Familien. Konkurransen ble utlyst over en helside i to numre, kombinert med stoff om både rotgrønnsaker og landbruksnæringen.

Oppslutningen ble veldig stor, 10 oppskrifter ble kåret og fotografert. Etter at stoffet sto på trykk over 7 helsider i oktober i Familien, ble stoffet lagt ut på Norges Bygdekvinnelags nettside og fulgt opp med oppskrifter på frukt.no.

Videre laget Norges Bygdekvinnelag en brosjyre med vinneroppskriftene fra konkurransen med tittel "Hekta på røtter".

OFG har hatt samarbeid med Dagbladet, Klikk.no v/Christopher Sjuve og Nynorsk pressekontor om rotgrønnsaker, og som alle har gitt bra presseresultater.

Dagligvarehandelen satte rotgrønnsaker på trykk i Grønt bilag.

OFG har laget en informativ brosjyre med rotgrønnsaker med tittel "Sett farge og smak på høsten med frukt.no". Videre har det i løpet av høstperioden blitt lagt ut mange oppskrifter og bilder med rotgrønnsaker og artikler på frukt.no.

OFG har samarbeidet med ukebladene Allers og Hjemmet over temaet rotgrønnsaker. Dette kom på trykk sen høst med 4 helsider i hvert blad.

OFG har stilt opp og holdt foredrag for 9 bygdekvinnelag i løpet av 2012. Samtlige har hatt stort frammøte. Det har i noen tilfeller generert omtale i dagsavis og radiointervju.



OFG har hatt stort fokus på bær gjennom hele den norske sesongen.

Pressetur til produsent Marius Egge i Lier. Sendte ut pressemelding. God dekning.

Intervjuet av NTB. God dekning.

OFG er blitt intervjuet av mange lokale radiokanaler.

OFG har hatt samarbeid med ukebladet Hjemmet om jordbær og bringebær. Begge oppslagene ble meget flotte med presentasjon på forsiden og 4 helsider med fristende oppskrifter.

Samarbeid med ukebladet Allers om jordbær og bringebær. Begge disse oppslagene ble også meget flotte med presentasjon på forsiden og 4 helsider for jordbær og 6 for bringebær.

OFG har hatt oppskrifter med bær på Dagens mattips i Dagbladet. Har også hatt mange større og mindre oppslag i diverse medier som har hentet stoff og bilder fra frukt.no, og som har sørget for god informasjon hele bærseongen igjennom.

OFG har deltatt på solbærsamling på Røyse på Ringerike med solbærprodusenter fra hele Sør-Norge. Stor oppslutning og stort engasjement.

OFG har deltatt på seminar i Brønnøysund om Arktiske bærdager. Meget stor oppslutning og stort engasjement. Oppholdet ble kombinert med frukt-, grønt- og bærundervisning i barne- og ungdomsskolen og i videregående skole i Brønnøysund.

Besøket ble omtalt i dagsavis og radio.

Dette er sesonger med stor pressehenvendelse.

I påsken deltok OFG i NRKs Påsekveld med påskeappelsinens fortreffeligheter.

OFG ble intervjuet av NTB, som genererte mye pressestoff.

Videre ble det lagt ut oppskrifter og artikler på frukt.no

Temanummer på frukt og grønt i Dagligvarehandelen

OFG har i samarbeid med Dagligvarehandelen fått utgitt to redaksjonelle temanummer på frukt og grønt i 2012; et i mai og et oktober. Hensikten for OFG har vært å spre budskapet om 5 om dagen til de butikkansatte og inspirere hvordan kjedene kan hjelpe forbrukeren til å fylle handlekurven med frukt og grønt lik mengden som tilsvarer 5 om dagen. Den røde tråden har vært 5 om dagen - smarte vaner. Temanumrene har blitt svært godt mottatt, og har vært med å påvirkende kjedene til å utvikle mer offensive strategier på frukt og grønt i løpet av 2012. Målgruppen er både kjedeledelse og frukt- og grøntansvarlig i butikk.

OFG legger opp til tilvarende temanummer i 2013.



Det ble gitt ut to temanummer om frukt og grønt i samarbeid med Dagligvarehandelen; vår og høst.

”Mathjelpen for foreldre”

For 3. år på rad ble boken ”Mathjelpen for foreldre” laget i samarbeid med Kagge Forlag. Boken var delt inn på samme måte som tidligere år; en innledning skrevet av ernæringsprofessor Rune Blomhoff, etterfulgt av oppskrifter og tips knyttet til hele spisedøgnet.

I denne utgaven var det ernæringsfysiolog Camilla Andersen som var med å skrive innholdet, samt plukke ut oppskrifter i samarbeid med OFG. All maten ble laget på OFG sitt prøvekjøkken i samarbeid med Camilla Andersen.

Boken gikk i trykken i juni og var klar til utsendelse uken før skolestart i august. Samtlige av Norges barneskoler fikk boken. Nytt av året var at alle helsesøstre som er tilknyttet barneskoler i hele landet også fikk boken. Boken til helsesøstrene ble distribuert gjennom den enkelte skole. Totalt ble det sendt ut 77 000 bøker til skolene. I tillegg har flere dagligvarekjeder tatt inn boken for salg, samt at boken ble solgt gjennom bokhandel og på postkontor. 3700 er solgt gjennom dagligvare og Posten og 1300 er solgt gjennom bokhandel og Smart Club.

Det ble gjennomført to evalueringer av boken:

Evaluering fra skolene

Ved bruk av questback fikk 2167 skoler en mail for å minne dem om at boken var sendt til skolen. I samme mail var ønsket å få noen tilbakemeldinger om hvordan skolene hadde delt ut boken og å samle skolens synspunkter på tiltaket. 458 skoler svarte på undersøkelsen. Undersøkelsen viste at de fleste skoler delte ut boken enten på første skoledag eller på høstens første foreldremøte. Et stort antall skoler liker tiltaket ”svært godt” og de fleste skolene ønsker at tiltaket skal fortsette.

Evaluering fra foreldrene

Formålet med undersøkelsen var å få tilbakemeldinger på hvor mange foresatte som hadde mottatt boken og hvordan de opplever boken. 1482 foresatte svarte på undersøkelsen. Undersøkelsen viste at 3 av 4 foreldre kan bekrefte at de har mottatt boken. 7 av 10 foreldre har lest i boken og av disse er det 72 % som liker boken ”meget godt”. Det som blir best likt, er at boken har enkle oppskrifter og tips, og at boken gir foreldrene inspirasjon og nye ideer. 36 % av de som har lest i boken har prøvd noen av oppskriftene. De fleste syntes kapittelet skrevet av Rune Blomhoff er en naturlig del av boken og at kapittelet gir nyttig informasjon.

Konklusjon

Alt i alt blir boka Mathjelpen for foreldre tatt meget godt imot av foresatte både når det gjelder mat- og ernæringsstoff.

Alle oppskriftene fra Mathjelpen for foreldre ble lagt inn på frukt.no.

Presse

Det er Kagge Forlag som står ansvarlig for presseplanen rundt boken, men OFG sendte også ut en pressemelding i august. Totalt resulterte dette i 30 saker i media, fordelt på 19 på papir og 11 på web.



”Mathjelpen til foreldre” ble delt ut til alle landets førsteklassinger første skoledag i august 2012 - 77 000 bøker. De ble oppfordret til å ta med boken hjem til mor og far. Boken er ment å være en inspirasjon på veien til ”smartere vaner” - og 5 om dagen.

Felles tiltak med de øvrige opplysningskontorene i landbruket

Smakens uke

Smakens Uke er et stort felles prosjekt med Landbruk- og matdepartementet og de øvrige opplysningskontorene i landbruket. I 2012 ble 450 elever fra Drammen og omegn samlet på Øren skole til felles opplæring i smak samt pressekonferanse; "Smakstreff". I tillegg benyttet 643 skoler over hele landet seg av det felles digitale skolemateriellet "Sett smak på timeplanen".

Målet med "smakstreffet" var å oppnå redaksjonell pressdekning for Smakens uke. Medieanalysen viser at annonseverdien ble på NOK 1,7 mill. fordelt på totalt 33 oppslag; NOK 51 515 pr. oppslag. Dette var en økning på 44% fra Smakens uke 2011.

Undervisningsopplegget har fått svært gode tilbakemeldinger i årets lærerevaluering. Blant de som svarte på evalueringen hadde 89 % gjennomført undervisningsmateriellet og resterende hadde planer om å gjennomføre opplegget i inneværende skoleår.



Smakstreff på Øren skole i Drammen.

Bloggere

OFG ønsker med sin bloggstrategi å spre vårt budskap gjennom bloggerne. OFG har valgt å jobbe tett opp mot Matbloggsentralen og deres medlemmer. Det er i overkant av 430 bloggere tilknyttet Matbloggsentralen.

Sammen med Matbloggsentralen ble det gjennomført utfordringer for alle medlemmene. Utfordringene går ut på å sende inn oppskrifter knyttet til utfordringens tema. 2 vinnere kåres hver gang og blir premiert av OFG.

Hensikten med utfordringene er å sette fokus på frukt.no, og få bloggerne til å bli inspirert til å bruke råvarene på stadig nye måter. Deltagelsen i utfordringene var høy og responsen god.

Mai; mat med asparges

Juni; beste rabarbraoppskrift

Juli; bruk av jordbær

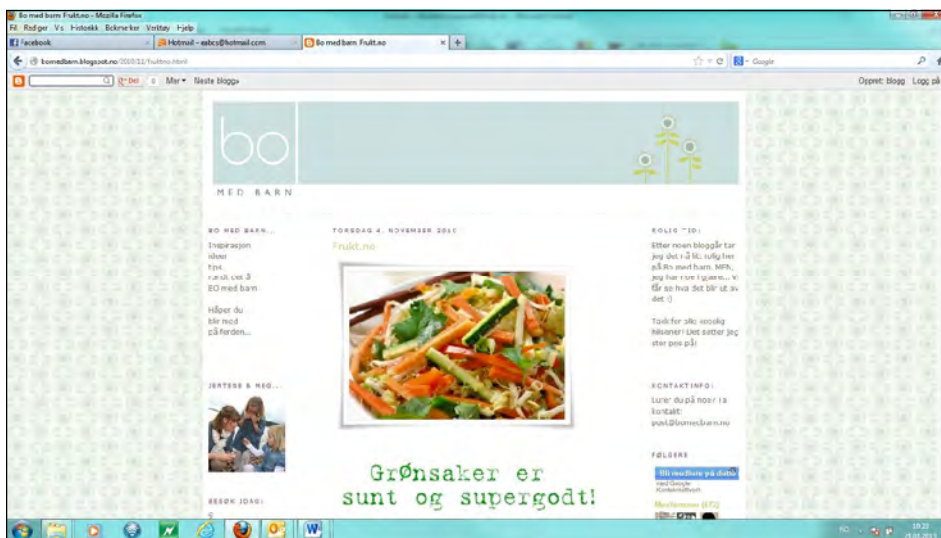
August; beste salat

September: alt om sylting

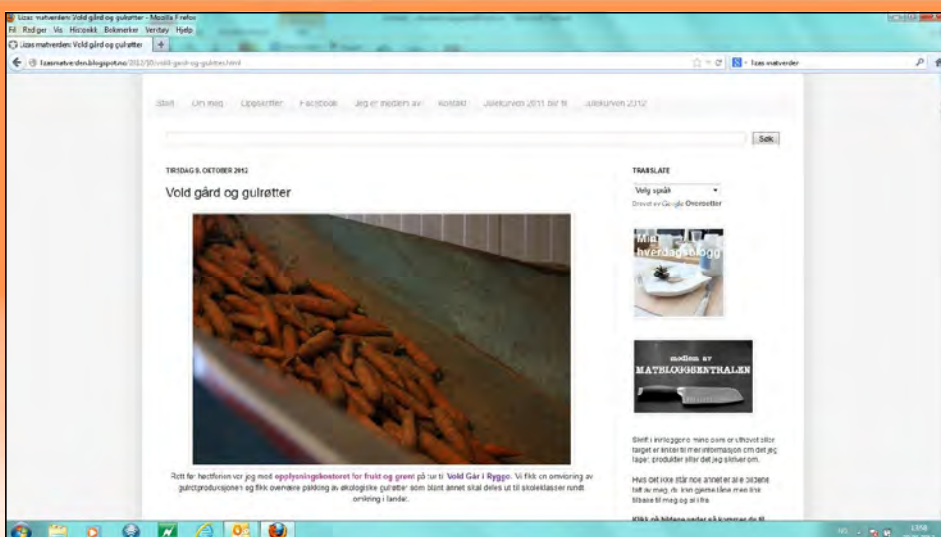
Oktober: bruk av epler

En av de største medlemmene på Matbloggsentralen er Trine Sandberg med sin blogg Trines Matlogg. OFG har annonsert her i hele 2012 med tema knyttet til de ulike sesongene. Annonsene har ligget på forsiden og forsiden har over 330 000 besøk hver måned. I overkant av 5000 har linket seg videre fra annonsene og inn til frukt.no.

OFG har kontakt med mange matbloggere som jevnlig mottar informasjon og invitasjoner til presseturer i OFG sin regi. OFG merker en positiv holdning ute hos matbloggerne og de viser en interesse for vårt arbeid.



Eksempel på blogginnlegg.



Eksempel på blogginnlegg.

Mathallen

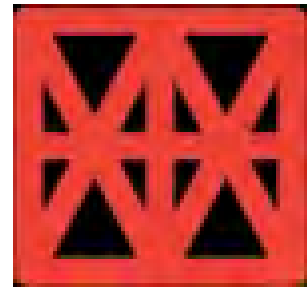
12. oktober åpnet Mathallen Oslo på Vulkan. I løpet av åpningshelgen var 30 000 mennesker innom Mathallen og resten av året var Mathallen en suksess både når det gjelder antall besøkende og omsetning. OFG var med som partner på den 6 ukers lange åpningsfestivalen. OFG ønsket med dette å gi inspirasjon til en gruppe mennesker med stor interesse for mat, få vist frem mangfoldet av oppskrifter som ligger på www.frukt.no, samt å få vist frem i praksis hvor enkelt det er å lage maten selv. OFG sine aktiviteter i Mathallen ble godt mottatt og godt besøkt.

13. og 14. oktober var "Høstens grønnsaker" tema i Mathallen. OFG hadde stand med fokus på rotgrønnsaker. En ny brosjyre var laget for anledningen, det var konkurranse og utdeling av smaksprøver. Totalt ble det delt ut 1300 smaksprøver på grønnsaksvafler og 2600 smaksprøver av gulrot-, rødbete- og jordskokksuppe. Noen av oppskriftene var med i brosjyren, men det var fokus på å få folk til å finne oppskriftene på www.frukt.no.

17. oktober var "Epler" tema i Mathallen og OFG feiret Epledagen med stand, konkurranse og smaksprøver. Det ble delt ut en ny brosjyre om epler, samt smaksprøver på ulike eplesorter, flere hundre biter med eplekake og over 1000 eplevafler.

6. desember hadde OFG stand på Mathallen med fokus på spiselige julegaver. Det ble delt ut hundrevis av smaksprøver på gulrotmarmelade, eplechutney og appelsinchutney.

Som en del av avtalen med Mathallen hadde OFG en helside annonseplass i Natt&Dag, samt i et innstikk til Aftenposten. Begge annonsene hadde høstens rotgrønnsaker som tema.



Mathallen i Oslo



Kampanjeaktiviteter 2012

Smakfullt!

OFG hadde et redaksjonelt og et kommersielt samarbeid med Dagsavisen og Jørn Hoel i forbindelse med bilaget Smakfullt! som ble utgitt sammen med Dagsavisen i 2 utgaver.

24. mai; redaksjonelt tema; barn og grilling. OFG laget grillmat til 6 barn fra en barnehage og Jørn Hoel skrev en tekst om barn og grillmat.

Annonse; Grønt på grillen med www.frukt.no

27. september; redaksjonelt tema; høstens grønnsaker, grønnsaker på menyen. Jørn Hoel laget i samarbeid med OFG nye retter med høstens rotgrønnsaker.

Annonse; Høstens rotgrønnsaker og hva man kan lage av dem.



Julia Skoledagbok

I skoledagboken Julias utgave for 2012-2013, har OFG månedlige annonser med fokus på smoothie. Hver annonse har en smoothieoppskrift, samt en smoothiekonkurranse. Skoledagboken gis ut av Egmonth Kids media og selges i kiosker og bokhandel.

Nyhetsbrev klikk.no

Klikk.no sender hver uke ut segmenterte nyhetsbrev. OFG har hatt 12 annonser i nyhetsbrevet klikk.no/mat, som sendes ut til 48 000 hver fredag. I tillegg har det vært annonser i 25 utgaver av nyhetsbrevet klikk.no/foreldre og barn som sendes ut til 22 000 hver tirsdag. Første nyhetsbrev OFG var med i, ble sendt ut 15. juni og kampanjen har gått jevnt fordelt ut året.

Tema for annonsene har vært; grønt på grillen, dessert på grillen, smoothie, matpakker, supper, rotgrønnsaker, epler, epledegen, grønn tapas, julens tilbehør og julens desserter.

Alle annonsene var klikkbare inn til tilsvarende tema på frukt.no

KLIKK MAT

[Drikke](#) [Spise](#) [Art of Taste](#) [Ukemenyer](#)

Hold deg oppdatert om alt innen Mat!
Motta oppskrifter rett i din innboks. Få nyttige tips om både mat og vin. Delta i konkurranser. Hver fredag!
[MELD DEG PÅ NYHETSREVET HER](#)

Prøv spennende wok med jordskock!
Se alt det gode du kan lage av jordskock på frukt.no

[Klikk her for oppskrifter](#)

Søk i 4000 oppskrifter
kyllinggryte [Søk](#)

- Omelett
- Bacalao
- Poteter
- Eplekake
- Vaffer
- Suppe
- Lam
- Sjoladekake
- Forrett

Herlig høstmat hele uka

Som dagen
Opplysningskontoret for frukt og grønt
frukt.no

- Reddik
- Pastinakk
- Sellerirot
- Persillerot

Spiraltrikset gjør pølsene til en fest

Quizen som knuser selvtilliten din

Klarer du denne, er du en gastronom

Fyll matboksen med *farger*

Tips og inspirasjon til spreke matpakker finner du på www.frukt.no



[KLIKK.NO](#) [BONYTT](#) [FORELDRE & BARN](#) [HELSE](#) [MAT](#) [MOTE](#) [MOTOR](#) [TEKNOLOGI](#) [SNARVEIER](#) [Google™](#) Tilpasset søk

gode oppskrifter

Oppskrifter | HvordanTV



Spennende bete-ravioli med rødbetekrem

Se alt det gode du kan lage av rødbete på frukt.no

Klikk her for oppskrifter



OPPSKRIFT MED REVNE GULRØTTER: Ja, det er enkelt, godt og sunt! © Foto: Clotilde Dusoulier

OPPSKRIFT PÅ REVNE GULRØTTER MED RØDBETE

Sunt og godt tilbehør



5 om dagen

Opplysningskontoret for frukt og grønt frukt.no

Reddik

Pastinakk

Sellerirot

Persillerot

ANNONSE

Semper

Barnehagefolk og Verktøykassa

OFG har annonsert i 2 ulike magasiner rettet mot de ansatte i barnehagene.

Verktøykassa; annonse 21. mai og 13. september

Barnehagefolk; annonse 19. oktober

Tema for annonsene var; Hva er 5 om dagen-barnehage, og bli med i 5 om dagen-barnehage.

Vårkampanjen

Kampanjeperiode; 18. juni - 1. juli

Kanal: Digitalt bilag. Digitalt bilag ble valg fordi OFG har mange tema de ønsker å kommunisere samtidig. Ved å lage et digitalt bilag som fungerer som et digitalt magasin, får man satt sammen alle tema og sesonger man ønsker å formidle i samme periode.

OFG annonserte på vg.no og dagbladet.no med linker inn til det digitale bilaget. Innholdet i det digitale bilaget var; smoothie, brokkolini, grønt på grillen, dessert på grillen, jordbær, OFG sin Iphone app, salater, grilltilbehør, sunne matvaner, 5 om dagen, sommersupper og asparges. I bilaget ble det linket inn til frukt.no sine artikler, filmer, leksikon og oppskrifter.

Totalt var det 78 905 besøk på bilaget med 110 000 sidevisninger.

8186 klikket seg videre inn på frukt.no.

Donald Duck

Hvert nummer av Donald Dusk selges i 70 000 – 100 000 eksemplarer.

OFG hadde 2 annonser i Donald Duck i løpet av høsten.

14. august; Matpakker og matpakkeinspirasjon på www.frukt.no

25. september; Epledagen og oppskrifter med epler på www.frukt.no



Posters for the Skolestartkampanje. The top poster features a child peeking over a blackboard that says "SKOLESTART! - er du klar?". The bottom poster shows various fruits and vegetables with the text "Fyll matboksen med farger!". Both posters include the OFG logo and the website www.frukt.no.

Skolestartkampanje.



Posters for the Grillkampanje i Dagsavisen. The top poster shows a grill with various vegetables and the text "Sett farge på grillen i sommer!". Below are several recipe cards for "Ananas", "Blomkål", "Squash og aubergine", and "Asparges". Each card includes a small image of the dish and a QR code linking to the recipe on www.frukt.no.

Grillkampanje i Dagsavisen.

Høstkampanjen

Kampanjeperiode; 10. september – 25. november

Kanal: klikk.no

Kampanjen bestod av en redaksjonell del og en kommersiell del.

Redaksjonelt; klikk.no/mat skrev 8 artikler om rotgrønnsaker og bruken av dem.

Kommersielt; OFG kjøpte toppbanner og bannerformatet Stor L (dekker topp + høyresiden). Annonnene hadde fokus på rotgrønnsaker generelt og rødbete, gulrot og jordskott spesielt.

Kampanjen var en suksess, med 7200 klikk inn til frukt.no og med 12 000 klikk på søkeresultatene "rødbete", "gulrot" og "jordskott".

Epledagen

17. oktober er den offisielle Epledagen. OFG markerer denne dagen hvert år.

I år valgte OFG å kjøre en kommersiell kampanje på Epledagen.

På 159 digitale skjermer fordelt på 29 kjøpesentre + rullerende skjermer på nedgangen til t-banen + storskjerm over inngangen til Oslo City gikk kampanjen;

"I dag feirer vi den norske Epledagen – alt om epler på vår app."

Kampanjen fikk stor oppmerksomhet.

Facebook

For å øke antall "likes" på frukt.no sin side på Facebook, samt å spre innholdet som blir postet på siden bedre, valgte OFG å kjøre en kampanje på Facebook. Kampanjen var 2-delt;

Sponsored stories ble brukt for å generere likes og øke fanbasen til frukt.no.

Kampanjestart var 29. oktober og kampanjen gikk ut året = 64 dager.

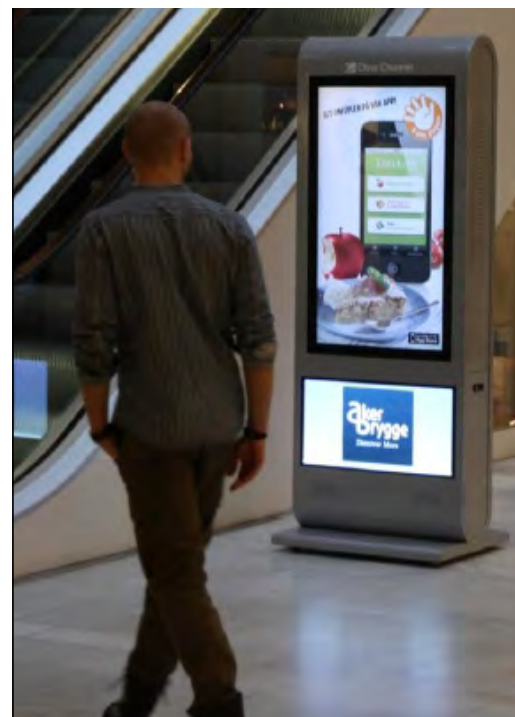
Page Post ble brukt for å gjøre innholdet som postes mer synlig for fanbasen. Kampanjestart var 29. oktober og kampanjen gikk ut året = 64 dager.

Kampanjen var en suksess. Ved kampanjeoppstart hadde frukt.no

6422 likes og ved kampanjeslutt var tallet over 52 000.



Rotgrønnsakskampanje.



Digital annonsekampanje på norske epler opp i mot Epledagen.



Markering av epledagen.



Facebook-kampanje ga svært gode resultater.

Julekampanje

I år hadde OFG julekampanjer både i trykte magasiner og digitalt på nettet.

Målet med julekampanjene var å skape trafikk inn til frukt.no, samt å vise hvor enkelt det er å lage typisk julemat selv og gi inspirasjon til ulike alternativer til julematen.

Kampanje i magasin;

Kampanjestart; mandag 26. november, antall annonseinnsrykk; 13.

4 ulike annonser med 2 ulike tema;

1) fokus på juleens desserter og 2) fokus på juletapas.

Magasinene som ble brukt; KK, Allers, Se og Hør, Lev Bra, Vakre Hjem og Interiør, Hjemmet, Alt for Damene, Kamille, ROM 1-2 -3 og Hytteliv.

Digital kampanje;

5 nye filmer ble laget med jul som tema;

Julens desserter

Julens beste tilbehør

Juletapas

Spiselige julegaver

Julens poteter

Filmene ble lagt i et digitalt bilag som det ble annonsert for på dagbladet.no, sol.no og i 92 lokale nettaviser tilknyttet a-media.

Totalt hadde filmene 43 000 visninger og 3280 klikket seg videre inn til frukt.no

Julens kampanjer var en suksess. I tillegg til en økning i alle frukt.no sine sider om jul, så ga søkene som var satt opp i forbindelse med julekampanjen følgende antall visninger:

Julens desserter; 2260 visninger

Juletapas; 2942 visninger.

De nye filmene ble lagt inn på frukt.no sin Youtube-kanal og ble vist der 685 ganger i desember.



Digitalkampanje.

ANNONSE

Prøv noe nytt!

Spennende juletapas

Når du er mett på den tradisjonelle julematen, smaker det godt med noen spennende tapasretter. Potetleffer med pesto og grillede grønnsaker, bakte gulrøtter med kardemomme, tapaspoteter med tomatsaus og squashruller med tomat. Lær du deg friste? Oppskriftene finner du på www.frukt.no.

Last ned gratis app fra frukt.no
Over tusen deilige oppskrifter rett på mobilen!

Følg oss på facebook
www.facebook.com/frukt.no

Potetleffer med pesto og grillede grønnsaker
DU TRENGER:
Potetleffer (oppskriften finner du på www.frukt.no)
PESTO:
50 g pinjesjerner
1 potte fra basilikum
4 hvitløksskiver
50 g revet revet parmesan
2 dl olivenolje
Salt og pepper
GRILLEDE GRØNNSAKER:
1 grønnsaksbunt (poteter på lengde)
1 aubergine i skiver på lengde
FREMANGSÅRT:
Pesto: Bland alt i en food processor, mal i ca 1 min og hell i en glasskål. Spe med olje og salt. Spe med olje og salt. Smak og pepper.
Grillede grønnsaker: Skar squash og aubergine i 1 cm tykke skiver på lengde. Pensle skivene med olje og legg skivene på grillen. Grill skivene på 150°C i ca. 5 minutter på hver side. Pass på at de ikke blir stekt. Bakt fisk med pølse: Bakt fisk med pølse er en spennende måte å servere fisk på.

Julekampanje.

Frukt.no og sosiale medier

I 2012 hadde vi 1 200 433 besøk på frukt.no med til sammen over 4 millioner sidevisninger. Det vil si en økning fra 2011 på 11,8 %.

Så mye som 69,6 % av våre besøkende kommer via såkalt generisk søk på søkemotorene, noe som sier oss at det å være digitalt synlige for nettopp disse, er veldig viktig, og et arbeid som aldri slutter. Jo flere nettsider som linker til frukt.no, jo bedre rangering får vi hos søkemotorene, og pr. i dag er det 137 nettsider som linker til oss.

I 2012, som tidligere år, er det oppskrifter brukerne våre vil ha når de søker på frukt.no eller på søkemotorene. Hva folk søker etter varierer med årstiden og sesongen, men smoothie er, sammen med tomatsuppe, løksuppe og eplekake, blant de mest brukte søkeordene.

Kokeboken har i 2012 blitt utvidet med over 100 oppskrifter, og inneholder nå litt i overkant av ca. 1 320 oppskrifter med bilder.

Bildearkivet vårt vokser stadig, og inneholder nå rundt 5 800 bilder – de aller fleste i trykkformat, og er flittig i bruk. Supplering med nye bilder skjer kontinuerlig.

Samarbeidet med bransjen, hvor frukt.no bidrar til levering av stoff, fortsatte i 2012, og vi har jevnlig feeds til nettsidene til Kiwi, Joker, Meny, Spar og Ultra via Norgesgruppen, Coop Madla, flere Safari-butikker i Bergen og Odd Langdalen. I tillegg er det også skrevet avtale med Gartner vedr. emballasje med QR-koder som går mot leksikonet vårt.

Frukt.no i pressen

Presse og media har i 2012 tatt inn 437 artikler fra frukt.no. I annonseverdi utgjør dette kr. 18.172.849,-. (Kilde: Retriever).

Frukt.no sin Iphone applikasjon

Vi ser at mobiltelefoner stadig blir viktigere som kommunikasjonsplattform. Applikasjonen vår er i 2012 lastet ned 8 914 ganger.

Frukt.no i sosiale medier

Å bruke sosiale medier i kommunikasjonen mot målgruppene våre, blir mer og mer viktig, og har kommet for å bli. Frukt.no ble i 2012 blitt nevnt på Facebook, Twitter, i diverse forum og på blogger 597 ganger (Kilde: Retriever).

Etter en vellykket Facebook-kampanje i slutten av 2012, har Facebook-siden vår pr. januar 2013 hele 52.539 "tilhengere". Les mer om kampanjen under Kampanjeaktiviteter annet sted i Årsrapporten.

Twitter-profilen vår har nå 795 "følgere" pr. januar 2012, og det øker hele tiden. Twitter viser seg å være en viktig kanal i forhold til å nå pressen, da mange journalister bruker og følger dette mediet.

Vår egen Youtube-kanal, hvor alle våre 170 filmer ligger, har nå 97 abonnenter, og i 2012 var det totalt 60.846 visninger av filmene våre.

- Antall oppskrifter i Kokeboken: 1 320

- Antall bilder i bildearkivet: 5 800

- Antall følgere på Facebook: 52 539 personer/firmaer (pr. januar 2012)



- Antall følgere på Twitter: 795 personer/firmaer (pr. januar 2012)



- Antall abonnenter på frukt.no-filmer på YouTube (170 filmer): 60 846 visninger i 2012



I tillegg til frukt.no sine sosiale mediekanaler har OFG kontorer for 5 om dagen

- Antall følgere på Facebook/5omdagen: 6 140 følgere
- 5omdagen_smartevaner på Twitter har 619 følgere
- 5omdagen på Pinterest har 30 følgere
- 5omdagen på Instagram har 219 følgere

facebook

Søk etter personer, steder og ting

Kari Jørgensen

Hjem

Bytt til Karl Jørgensen

Opplysningskontoret for fr...

Tidslinje

Nå

Administrasjonspanel

Annonseadministrasjon

Opplysningskontoret for frukt og grønt - frukt.no

52 435 liker · 2050 snakker om dette · 18 var her

Mat/Drinksvarer

5 om dagen er lett å få til! Besøk oss på www.frukt.no

Om

Bilder

Fremside

Status

Bilde/video

Tilbud, arrangement +

Skriv noe ...

Promoter

Publiser

5 om dagen

Opplysningskontoret for frukt og grønt frukt.no

Oppskrifter

Leksikon

Grønne fakta

Helse

Søk i frukt.no

SØK

Borscht med kål og gulrøtter

Suppen kalles også for Russisk rødbeetsuppe og kommer opprinnelig fra Ukraina. Den veldig populære i mange vest-europeiske land, og mer og mer nå også i sentral-europeiske land. I alle oppskrifter er det rødbeter som er hovedingrediens, men de øvrige grønnsakene varierer fra land til land. Men kjempegod er den i alle fall! [Les mer](#)

5 om dagen

Wok

Smoothie

Røtgrønnsaker

Salater

Film

Bli kjent med løk-familien

De var ikke til å motstå, de fine buntene med saftig, ny gul og rød løk. Så det ble en bunt av hver sort i handlenettet i dag. Løk er en trøst i kjøkkenet, nesten som poteten som kan brukes til alt. I hvert fall er løk mye mer enn bare et krydder eller sprøstekt på biffen eller seibi... [Les mer](#)

Laksewok med spreke grønnsaker

Lyst på noe godt og enkelt til middag? Wok med grønnsaker og laks er kjøpt å lage og passer godt i blinken når sulten... [Les mer](#)

Måned	2011 (Antall besøk)	2012 (Antall besøk)
Januar	90,000	95,000
Februar	85,000	88,000
Mars	88,000	88,000
April	70,000	82,000
Mai	85,000	88,000
Juni	72,000	92,000
Juli	68,000	78,000
August	110,000	115,000
September	130,000	132,000
Oktober	115,000	118,000
November	88,000	105,000
Desember	85,000	102,000

Kilde / Google Analytics.

42

5 om dagen barnehage



BARNEHAGE
frukt.no

Barnehager er en svært viktig arena for forebyggende helsearbeid. Undersøkelser har vist at "vanen" er en av de viktigste drivkreftene for å spise frukt og grønt. De som blir vant til å spise frukt og grønt i ung alder, spiser også mer senere i livet. Pr i dag er det hele 85 % av befolkningen som ikke spiser nok frukt og grønt (Norkost 3, mai 2012: <http://helsedirektoratet.no/Om/nyheter/Sider/85-prosent-spiser-ikke-nok-gronnsaker.aspx>).

Relansering av barnehagesatsing

Den tidligere MER-kampanjen for barnehager skiftet navn til "5 om dagen-Barnehage" våren 2012. Konseptet inspirerer og motiverer de ansatte og foreldre til å servere mer frukt og grønt til barna. OFG tilbyr gratis materiell til alle barn og barnehager, til lek og læring. Det tilbys også informasjonsmateriell til foreldre, samt kompetanseheving gjennom e-læringskurs (i tråd med de offisielle ernæringsanbefalingene) for alle ansatte.

Selve relanseringen av barnehagekonseptet, med ny 5 om dagen-logo, fant sted på Barnehagemessen på Lillestrøm i mai arrangert av Private Barnehagers Landsforbund og KS (kommunesektorens interesse- og arbeidsgiverorganisasjon). Det var over 2000 deltagere fra private og kommunale barnehager fra hele landet. OFG holdt innlegg og hadde en godt besøkt stand. Messen skal arrangeres hvert 2. år.

500 nye barnehager i 2012

508 nye barnehager med ca. 1400 avdelinger med ca. 28 000 barn ble med i 5 om dagen-Barnehage i 2012.

Totalt er over 1700 barnehager med til sammen 90 000 barn fordelt på godt over 4000 avdelinger er nå med i kampanjen.

Over 3000 barnehageansatte har tatt e-læringskurset. Hver kursdeltager registreres i QuestBack. Det er meget gode tilbakemeldinger på kurset.

Rapporter som kommer inn fra barnehagene viser at tilbudet er blitt godt mottatt, og har påvirket barnehagene til å servere mer frukt og grønt og å sette frukt og grønt mer i fokus.

Godkjente barnehager

Barnehagene signerer en "avtale" med oss på www.frukt.no/barnehage der de forplikter seg til å gjøre følgende:

Servere oppkuttet frukt og grønt som en del av måltidene hver dag

Praktisere en form for fruktfest når det er barnebursdag

Inmere ansatte og foreldrene om 5 om dagen-satsingen

Rapportere på egne medlemssider

E-læringskurs gjennomføres i fellesskap eller hver for seg



Samarbeid med fylkesmannen i Vestfold.



Relansering av 5 om dagen barnehage på Barnehage.no.



Barnehagemessen på Lillestrøm

- **Over 1 700 barnehager har meldt seg på**
- **Nesten 3 000 barnehageansatte har tatt e-læringskurset**
- **Responsen fra barnehagene er svært positiv. Det bekreftes av tilbudet bidrar til at barnehagene setter fokus på og serverer mer frukt og grønt**

Mons og Mona bøker med 5omdagen-logo

Ca. 30 000 barn har i løpet av året fått Mons og Monabøkene, tre forskjellige små pixibøker med søte historier om "frukt- og grønnsaksspisende" barn, samt foreldreinformasjon som 5 om dagen-barnehagene distribuerer til alle barn og foreldre.

Nye Mons og Mona filmer

De tre bøkene ble "filmatisert" og ligger på frukt.no og på youtube-kanalen vår.

Samarbeidspartnere/markedsføring

Partnerskap med de rette instanser har vist seg å være meget nyttig for å få spredt budskapet om denne kampanjen. Folkehelse-erådgiverne i fylkene, fylkeskommunene og kommunene samt barnehageorganisasjoner er viktige samarbeidspartnere når det gjelder å spre informasjonen og å påvirke til engasjement. Fylker som har satt 5 om dagen-Barnehage på agendaen har størst oppslutning. Flere private barnehageaktører har gjort det samme, bl. Espira som har fått med 40 nye barnehager med til sammen 4000 barn bare i 2012.

Informasjonsmateriell og nyhetsbrev er sendt ut til alle folkehelseerådgivere i kommunene og til alle 5 om dagen-Barnehager. Kommunene har, etter den nye folkehelseloven som trådte i kraft 1.1.2012, ansvaret for det forebyggende helsearbeidet. Økt forbruk av frukt og grønt inngår som en del av kostholdsarbeidet. Folkehelseerådgivere benytter ofte OFG sine konsepter.

OFG har deltatt på diverse barnehagesamlinger og arrangementer.



Mons og Mona som film på YouTube.



5 om dagen barnehage materiell 2012.

5 om dagen idrett

Norges Idrettsforbund har ca. 2 millioner medlemmer, 1 million er under 24 år og favner dermed en stor del av den oppvoksne generasjon. Det er viktig å sørge for å ha det sunne tilgjengelig i alle idrettskiosker, både i det daglige kiosktilbudet og ved cuper og andre arrangementer på alle fritidsarenaer. Undersøkelser viser at det selges for lite frukt og grønt, og for mye sukkerholdige varer på slike steder. OFG bidrar til at denne trenden snur ved å dele ut gratis veiledning og materiell som gjør det enkelt å tilby oppkuttet frukt og grønt i begre ved en hver anledning.

Tiltaket virker

Over 2000 klubber/lag har benyttet seg av OFG sitt tilbud i løpet av de siste 5-6 år. Mange hundre rapporter viser at klubber og lag som er med, selger stadig mer frukt og grønt. Trenden er kommet for å bli. Informasjon om vårt tilbud går ut gjennom idrettsorganisasjonene, folkehelserådgiver, frivillighetsorganisasjoner og andre ressurspersoner. I 2012 ble det registrert ca. 50 nye klubber.

5 om dagen logo

Også her ble MER-logoen erstattet med 5 om dagen logoen. Nye bannere til forbund og kretser ble laget. Denne er sendt til interesserte særforbund og kretser.

Markedsføring

OFG deltok på Sunn Jenteidrett CAMP på Universitetet i Agder sammen med de andre opplysningskontorene i landbruket. Her ble det bl.a. kjørt et praktisk matlagingskurs for alle de 50 deltagerne på campen.

OFG har presentert 5 om dagen Idrett for interesserte grossister ved 3 ulike anledninger.

OFG har vært representert på Den store kurshelgen i regi av Akershus Idrettskrets.



5 om dagen idrett banner.



5 om dagen idrett salgsplakat.



5 om dagen idrettsmateriell.

Seminarer, festivaler og arrangementer

Helsesøsterkongress 2012

OFG deltok på den årlige Helsesøsterkongressen. Denne kongressen samler over 600 helsesøstre fra hele landet. De er en viktig målgruppe når det gjelder å formidle OFG sitt budskap. Helsesøstre er spesialutdannede sykepleiere og når 95 % av alle foreldre til barn i alle aldre samt barnehager, skoler og skoleelever. Helsesøstre er svært interessert i å formidle hva OFG har å tilby sine målgrupper, da de ikke selv har kompetanse på ernæringsområdet. I tillegg til den nye brosjyren "Veien til 5 om dagen" og Mons og Mona-bøkene ble boken "Mathjelpen til foreldre" presentert. Et eksemplar av årets utgave ble sendt til helsesøster ved hver skole.

OFG deltok også med stand og innlegg på Helsesøsterkonferanse for Østfold fylke.



Helsesøsterkonferansen i Kragerø 2012.

Undervisning på høyskoler og universiteter

OFG har gitt forelesning på 5 høyskoler og universiteter for til sammen 230 studenter på fagene Mat og helse, Samfunnsnærings og Idrett og ernærings. Disse studentene er en viktig målgruppe, da de alle sammen, direkte eller indirekte, vil være OFG sine ambassadører i framtiden. De er opptatt av sunn ernærings og er alltid like begeistret over informasjonen om OFG sin virksomhet. Mange bruker stoff fra www.frukt.no i sine oppgaver.



Studenter på Universitet i Agder.

Folkehelsekonferanse, Oslo

Norsk Forening for Folkehelse arrangerer årlig en stor konferanse i samarbeid med Sunne Kommuner og Helsedirektoratet. OFG hadde i år en stand på denne konferansen, hvor helseminister Jonas Gahr Støre var blant de besøkende på OFGs stand.

Ny Nordisk matkonferanse i Oslo

Årets tema var barn og mat. OFG hadde en stand med bl.a. informasjon om 5 om dagen-Barnehage. Den var veldig godt besøkt, og vår virksomhet ga inspirasjon til deltakere fra hele norden.

Norsk Forening for Ernæringsfysiologer Høstseminar, Oslo

Bærekraft knyttet til kosthold, helse og ernæring var tema for årets seminar. OFG hadde en godt besøkt stand, med informasjon om hele virksomheten.

Kliniske ernæringsfysiologers forening tilsluttet Forskerforbundet (KEFF)

er en faglig og fagpolitisk forening for kliniske ernæringsfysiologer i Norge. Kliniske ernæringsfysiologer er autorisert for å drive kost- og ernæringsbehandling. OFG hadde stand på den årlige konferansen de arrangerer. Godt besøkt stand.

Tomatfestival, Rogaland

OFG har vært med på Tomatfestivalen på Finnøy bl.a. med å dele ut pris til beste butikk på Finnøytomater og tomatquiz. Meget vellykket arrangement som ga god PR for frukt.no.

Mersmak i Skien

OFG var til stede på årets Mersmak, med en stor stand med et eget smoothieverksted. Nærmere 1000 publikummere fikk laget sin egen smoothie med frukt, bær og grønnsaker, og var blant det mest populære på festivalen. OFG stilte også opp i kokkekonkurranse på scenen.



Helseminister Jonas Gahr Støre OFGs 5 om dagen stand på Plaza.



Ny nordisk mat - 5 om dagen barnehage stand.



MERSmak smoothieverksted.



Tomatfestival med stolte tomatprodusenter.

Skolefruktordningene

Det er to hovedordninger for å få frukt eller grønnsaker på skolen. Den ene ordningen er å abonnere på Skolefrukt som gjelder elever ved rene barneskoler (skoler med klasse 1-7). Den andre ordningen gjelder elever som får gratis frukt/grønt på ungdomskoler (skoler med klasse 8-10) og kombinerte skoler (skoler med klasse 1-10). Begge ordningene er lovforankret.

Abonnementsordningen

Abonnementet på Skolefrukt (skoler med klasse 1-7) tegnes for ett semester eller for ett skoleår og betales av elevens foreldre/foresatte. Elevene får en frisk frukt eller grønnsak som kan være eple, pære, appelsin, banan, gulrot, kiwi, nektarin eller klementin, avhengig av sesong. Tilbudet koster foresatte kroner 2,50 per dag eleven får frukt, og subsidieres av Helse- og omsorgs-departementet med 1,- krone.

I tillegg er det noen kommuner som gir gratis frukt/grønt til elever på 1-7 skoler av eget initiativ. Det har imidlertid blitt stadig færre kommuner som har prioritert dette. Vi har også opplevd at det har vært vanskelig å få motivert skolene til en foreldrebetalt ordning etter at gratistilbudet har blitt borte.

Gratisordningen

Fra høsten 2007 ble det innført gratis frukt til ungdomskoler (skoler med klasse 8-10) og kombinerte skoler (skoler med klasse 1-10). Oversikt over bevilgningene til gratis skolefrukt til skoler med ungdomstrinn har til og med 2011 vært tilgjengelig i Statsbudsjettet i Tabell C-k, saker med spesiell fordeling for kommunene. I 2011 var dette beløpet på NOK 230 millioner. Fra og med 2012 finnes ikke lenger denne oversikten, men bevilgningene til gratis skolefrukt er trukket inn i det totale rammetilskuddet til kommunene.

Det har i 2012 blitt færre eksempler på at kommuner har kuttet ut den lovpålagte fruktordningen. Det kan se ut som de fleste kommuner nå er kjent med konsekvensene, dvs. at Fylkesmannen vil pålegge gratis frukt dersom en kommune kutter dette. Men til gjengjeld er det en tendens til at flere skoler bryter forskrift om et **daglig tilbud** av frukt og grønnt. Dette blir rapportert fra våre leverandører, samtidig som våre undersøkelser viser samme tendens. Undersøkelsen blant ansvarlige på skolene viser at 4 % av skolene hadde færre enn 5 dagers tilbud med frukt/grønt høsten 2007, mens denne andelen våren 2012 var 11 % (signifikant økning, 1%-nivå).

Hvorfor skolefrukt

Satsingen på skolefrukt er et ledd i myndighetens ønske om å øke tilgjengeligheten av, og derigjennom forbruket av frukt og grønnsaker i befolkningen, med tanke på den helsegevinst som er påvist ved et høyt inntak av produkter i denne kategorien. Skolefrukt er også et verktøy for å oppfylle myndighetens retningslinjer for skolemåltid i den norske grunnskolen.

Skolefrukt.no, nyhetsbrev og Facebook

Skolefrukt.no brukes som inngangsportale til bestillingssiden skolefruktsys.no, og i tillegg benyttes siden som en informasjonskanal mot skole, foresatte, elever og andre som er interessert i skolefrukt. Vi har også i 2012 fokusert på å få ut gode eksempler til de respektive målgruppene på hvordan Skolefrukt kan fungere best mulig for skolen og for elevene. Nytt eksempel i 2012 var Bryggja skule i Sogn og Fjordane som kutter opp frukten og elevene kan velge mellom minst to typer frukt. Alle foreldrene på skolen betaler og deltar i skolefruktordningen og det skapes en felles positiv forståelse for fruktstund i skolen.

Vi har også hatt fokus på å oppdatere siden ofte med aktuell informasjon og artikler for å skape en dynamisk side som vil kunne bidra til høyere oppslutning i ordningen både på skoleplan og elevplan.

Vi benytter Facebook som en inspirasjonskanal i tillegg til hjemmesiden. På Facebook har vi lagt ut temaer knyttet til frukt i skolen, kosthold og barn og generelt om frukt og grønnt. Ved utgangen av 2012 hadde vi omtrent 600 likere.

Viktige tiltak 2012

Fruktcupen var en ny aktivitet i 2012 og den ble lansert i starten av januar. Foresatte og elever fikk utdelt en strikkmappe som inneholdt informasjon om Fruktcupen, fruktkort, kjøleskapsmagnet og et par liksom tatoveringer med eple og pære. En undersøkelse i mars 2012 konkluderte med at 3 av 4 foresatte kunne huske å ha mottatt denne ranselposten og de fleste likte mappen med innhold. Det som ble likt var selve mappen og mye av innholdet. Litt under halvparten av foresatte kjente til Fruktcupen og blant disse var 27 % engasjert enten ved å bruke fruktkortet eller registrere seg på Internet. Det var nærmere 2000 elever som meldte seg på, og omtrent 150 fullførte alle fem nivåene i cupen og ble med i den endelige trekningen.

På høsten fikk alle leverandørene mulighet for å søke om **ekstra tilskudd på 25 øre pr. frukt** på vise betingelser, blant annet hvis de leverte ny og mer spennende frukt og grønnsaker utover kvalitetskravene. Leverandørene valgte ulike løsninger for eksempel druer i beger, porsjonspakket oppskjært frukt og gulrøtter i pose. Dette ble meget godt mottatt av skoler, elver og foresatte.

På høsten ble det også delt ut ett bokbind til elever i 4. og 5. klasse på deltakende barneskoler. Blant foresatte som bekreftet å ha mottatt bokbind var de fleste positive.

Det har også vært sendt ut jevnlig nyhetsbrev i hele 2012 og i alt ble det 21. utsendelser. Dette fordelte seg på skoler, leverandører og foresatte. Til foresatte har det vært fokus på påmelding og informasjon om skolefruktordningen i tillegg til ulike temaer (for eksempel 5 om dagen). Fra nyhetsbrevene er det alltid linker inn mot hjemmesidene våre som skolefrukt.no, frukt.no og 5omdagen.com.

Det ble også utviklet en ny ranselpost høsten 2012 med informasjon om skolefruktordningen og dens positive betydning. Hovedfokus var på kosthold, trivsel og læringsmiljø, men det var også informasjon om 5 om dagen og skoleansatte som uttalte seg positivt om ordningen.

Det ble avholdt et felles møte i juni hvor leverandørene deltok og kom med konstruktive synspunkter og tilbakemeldinger.

I tillegg arrangerte vi et møte i september med deltakere fra ulike interessegrupper, dvs. fra Helsedirektoratet, skole, leverandører, foresatte og Skolefrukt. Deltakerne var enige om at en god skolefruktordning var avhengig av dedikerte personer på skolene, og et fravær av dette kunne være den største svakhet ved ordningen. Av muligheter kan vi nevne nye produkter, for eksempel oppkuttet og at dette også gir bedre variasjon. Fokuser på fordelene ved å spise frukt, bedre rutiner rundt spising og knytte Skolefrukt opp i mot læreplan. Forslag om å innføre anbefalinger om spising utenom lunsj, gjerne kl. 10 i forhold til elever som ikke spiser frokost og anbefalingen fra Helsedirektoratet om å spise regelmessig.

The screenshot shows the Skolefrukt.no website with a clean, colorful design. At the top, there are three large circular buttons: a red one for 'Gratis frukt og grønt til skoler med 1-10 og 8-10 trinn', an orange one for 'Abonnement for barn i skole med 1-7 trinn', and a green one for 'Frukt på skolen'. Below these, there's a navigation bar with links like 'om skolefruktordningen', 'på skolen', 'fruktstoff', and 'matpakketips'. The main content area features a large illustration of two children holding fruit, with a call to action 'Bli med på Fruktcupen'. There are also sections for 'Ny undersøkelse blant skolefruktansvarlige' and 'Gode eksempler på hvordan Skolefruktordningen fungerer'. The right sidebar contains links for 'About Skolefrukt in other languages', 'Hvordan er oppslutningen til Skolefrukt?', 'Nettbutikk', and 'FRUKTSTOFF'. The bottom of the page shows a row of food images with labels like 'Mango- og skinkewrap', 'Grønn burger', 'Omelett', 'Sandwich', and 'Smiley'.

Skolefrukt.no

Skolefruktsys.no

Administrasjonssystemet skolefruktsys.no blir stadig tilpasset for å gjøre det mer brukervennlig for skoler, foresatte og leverandører. OFG har tilbudt kommunene i Norge å benytte seg av systemet i forbindelse med gratis fruktordning. For kommunene innebærer dette en forenkling ved at skolene kan bestille frukt og leverandørene får generert skolenes bestillinger automatisk på sine plukklister.

Nytt fra og med høsten 2012 var nye betalingsmuligheter for foresatte og skoler. Det ble da mulig å få betalingsinformasjon (KIDnr, beløp og bankkontonr.) tilsendt på SMS og også mulig å få tilsendt papirfaktura i posten. Det er klart flest foresatte, 7 av 10, som bruker kortbetaling. Bankgiro og betalingsinformasjon med e-post blir brukt av 1 av 5 foresatte, faktura tilsendt i posten av ca. 5 % og via sms ca. 3 %. Faktura i posten er spesielt viktig for skoler som bestiller multiabonnement og hvor kommunen krever å få tilsendt papirfaktura.

Det er samtidig også utviklet en ny og bedre bestilling av elevabonnement for kundesenteret. For foresatte som ikke betaler med kort kan kundesenteret nå enten hjelpe til med sms eller papirfaktura. Tilbakemeldingene har vært at mange foresatte har satt pris på disse mulighetene.

Nytt høsten 2012 er også en videreutvikling av brukergrensesnittet etiketter. De er blitt mer utskriftsvennlige, samtidig som det er kun skoler med aktuell plukkdato som kommer opp i skjermbildet. I tillegg kan en velge skoler ut fra faktureringsgrupper og lettere fjerne og velge skoler som skal bli med i en valgt ukesmeny.

Det er laget en funksjon slik at foresatte og andre interessenter lett kan finne ut om en skole er med på skolefruktordningen. Fra forsiden på skolefrukt.no er det en knapp som er lett synlig høyt oppe på siden med teksten "sjekk om skolen din er med her". Ved å trykke på knappen blir en ført inn i skolefruktsys.no hvor en velger fylke og kommune og får en oversikt over alle skoler i kommunen der foresatte kan bestille Skolefrukt. Det blir også vist skoler som enda ikke er klargjort for bestilling og skoler med frukt uten at foresatte kan bestille, for eksempel multiabonnement.

Det er laget en forbedret statistikkfunksjon som også har inngang fra skolefrukt.no. Midt på siden til høyre finner en teksten "hvordan er oppslutningen til Skolefrukt?". Ved å gå inn på lenken med teksten "sjekk oppslutningen" kommer en inn i skolefruktsys.no hvor en kan velge ulike diagrammer med blant annet søyler og prosenter. Det er antall deltakende elever pr. skole, kommune-, fylke- og landsoversikt.

Nytt i 2012 er også en fullstendig vedlagt klasseliste når skolene mottar e-post om nye abonnerement. Da får skolene raskere tilgang til fullstendige klasselister.

Det har vært en utfordring ved oppstart av nye semestre at skoler ikke har klargjort for bestilling. Derfor er det utviklet en funksjon der det blir sendt e-post med oversikt over bestillingsforsøk til support@skolefrukt.no. Vi kan så varsle skoler som ikke er klargjort for bestilling at foresatte forsøker å bestille Skolefrukt.

Resultater

Abonnementsordningen

Om lag 56 % av 1-7 skolene i Norge har en Skolefruktordning. Pr. desember 2012 var det 871 skoler med foreldrebetalt ordning hvorav 48.460 elever var med på ordningen. Det var 104 skoler hvor kommuner eller andre (noen få private aktører som lokale kraftselskaper) finansierte gratis frukt, og det var ca. 6.200 gratis frukt til elever på disse skolene. Det var altså totalt 54.660 fruktabonnement (de fleste daglig) til elever på 1-7 skoler høsten 2012, som er noe ned fra høsten 2011. Hovedårsaken til nedgangen er at 32 skoler fikk gratis frukt til alle elevene gjennom fruktstipend høsten 2011. Selv om det altså er en total nedgang på frukt til barneskolene ble det en liten økning på 1 % på foreldrebetalte abonnement.

Gratisordningen

OFG har ikke driftsansvar for gratisordningen på ungdomstrinnskoler (1-10 og 8-10 skoler), men høsten 2012 var det 964 av disse skolene som var brukere av Skolefrukt sitt nettbaserte system, skolefruktsys.no. Det utgjør ca. 77 % av 1-10 og 8-10 skolene i Norge. Her var det høsten 2012 omtrent 174.000 frukt/grønt som fast bestilling til skolene som er 3 % mindre enn høsten 2011. Det aller meste av dette var daglig, og i en undersøkelse blant skolene svarte 9 av 10 at de hadde frukt på skolen 5 dager i uka. Antall daglige porsjoner ligger lavere enn elevtallet ved skolene fordi det alltid er noen elever borte av naturlige årsaker (sykdom, ekskursjoner mv). På grunn av at ikke alle skolene med gratis frukt/grønt er registrert i skolefruktsys.no finnes ingen eksakt totaloversikt.

Evaluerings

I oktober 2012 gjennomførte vi undersøkelser mot foresatte som deltar på Skolefrukt. Konklusjonen var at foresatte og elevers erfaring med skolefrukt har vært stabil de siste tre årene og de fleste er positive. Druer og epler er de mest populære skolefruktene. Så følger banan, kiwi og gulrot i pose. Ingen av skolefruktene har en høy andel med «liker dårligst», slik at alle skolefruktene er viktige for å sikre god variasjon.

Denne høsten har leverandører testet ut nye skolefruktprodukter som druer i beger og oppskjært frukt/grønt i små beger. Begge disse produktene ble av de fleste elevene bedre likt enn vanlige skolefrukter. Det å tilby for eksempel druer til avveksling, kan bidra til at elevene blir enda mer fornøyd med Skolefrukt. Produkter som druer i beger ser ut til å øke generell fornøydhets på sikt. Uten denne type produkter er det en fare for at fornøydhets til Skolefrukt kan stagnere.

En undersøkelse gjennomført av OFG i desember 2012 blant ansvarlige for frukten på skolene, viser at det ikke er store endringer når det gjelder fornøydhets og kvalitet på frukten. Det er fortsatt 4 av 5 skoler som enten er svært eller ganske fornøyd med skolefruktordningen og 86 % som enten synes kvaliteten er svært bra eller bra når den kommer til skolen.

Når det gjelder oppfattelse av variasjon har vi fått en klar bedring på de foreldrebetalingte skolene, men ikke på skoler med gratis fruktordning. På skoler med foreldrebetalt ordning er det 26 % som mener variasjon er svært bra mot 16 % på skoler med gratis frukt. Skoler med gratis frukt har samme nivå som tidligere på dette med variasjon, mens det er en kraftig forbedring på foreldrebetalingte skoler med 16 % svært bra høsten 2011, til altså 26 % høsten 2012. Årsaken må være det nye tiltaket med ekstra tilskudd til leverandører som har produkter utover kvalitetskravene, som har medført at foreldrebetalingte skoler har fått nye og spennende produkter. Det er svært få skoler med gratisordning som har fått de samme produktene.

Skolene mener også at det er en fordel å utvikle Skolefrukt med nye produkter som er attraktive for elevene, for eksempel helt nye frukter, oppskjært frukt/grønnsaker i porsjonspakninger etc, Det er 84 % som svarer enig på utsagn om dette.

Undersøkelsene viser også at materiellet fra Skolefrukt blir stort sett godt mottatt av foresatte og elever.



Fruktskallen har blitt svært godt mottatt.



SMARTE VANER

**OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT**

Postboks 187, Økern
0510 OSLO
Telefon: 23 24 94 00
Telefax: 23 24 94 11
E-post: post@frukt.no
Internett: www.frukt.no