

 Naturvernforbundet

#2 - 2016 • 40. årgang
Magasin for medlemmer i
Naturvernforbundet Hordaland

kr 50,-

NaturVest



Matsvinn
s. 4-9

Hav i endring s. 10-11



Tilbake til sunn fornuft

TEKST

SYNNØVE KVAMME

Er det ikkje eit tankekors, at medan 795 millionar menneske svelt rundt om kring i verda, så kastar me nordmenn oppimot ein fjerdedel av all maten vår? Trass i den eksplosive folkeveksten me har hatt i løpet av det siste hundreåret, produserer me likevel nok mat på jorda til å metta alle verdas innbyggjarar. Kvifor er det då slik, at me nordmenn kan kasta 400 000 tonn etande mat i året, medan for så ufatteleg mange menneske er kvar dag ein kamp om å få i seg eit minimum av næring?

Med ei verdsbefolkning som nærmar seg sju og ein halv milliard menneske, så kjem ikkje me i vår del av verda utanom ein konfrontasjon med vårt eige levesett. Om alle verdas menneske skulle ha levd som den gjennomsnittlege nordmann, måtte me hatt 2.7 jordklodar. Styresmaktene legg opp til ei tredobling av dette forbruket innan 2060. Med mindre me meiner at vårt overforbruk kan forsvarast av fattige land sitt underforbruk, er både dagens situasjon og den planlagde utviklinga ganske enkelt umogleg.

Når vart me til overforbrukarar og matkastarar? Me skal ikkje meir enn eit

par generasjonar tilbake før det å kasta etande mat var utenkeleg. Når byrja me å verdsetja maten vår så lågt at det har blitt akseptabelt å kasta nesten ein fjerdedel av den?

Det er med mat som med andre forbruksvarer – det har blitt ein del av bruk-og-kast-samfunnet. Kven har ansvaret for at me har hamna på dette ikkje-berekraftige sporet? Det er sant at styresmaktene må leggja til rette for at me skal kunna ha ein mest mogleg miljøvenleg kvardag. Miljøkonsekvensar må reflekterast i kostnader. Likevel er ikkje me som forbrukarar utan ansvar.

Uansett om me klarar å nå klimamåla fastsett i Paris-avtalen så har toget gått for å stoppa den globale oppvarminga som allereie har funne stad, og klimaendringane som allereie er i ferd med å gjera seg gjeldande. Desse klimaendringane fører med seg mange konsekvensar – også for verdas matproduksjon. Ekstremvêr, flaumar, tørke og eit destabiliserande klima vil gjera det langt vanskelegare å produsera nok mat til ei stadig veksande verdsbefolkning.

Det er derfor på høg tid at me nordmenn tek eit oppgjør med haldningane våre til forbruk og matkasting. Me må byrja å verdsetja maten like høgt som besteforeldregenerasjonen vår gjer. Det handlar i grunn om å gå tilbake til sunn fornuft – å kasta etande mat må igjen verta like utenkeleg for oss som det er for majoriteten av verdas befolkning.

Synnøve Kvamme er leiar i Naturvernforbundet Hordaland.

NaturVest er medlemsbladet til Naturvernforbundet på Vestlandet. Naturvernforbundet Hordaland er ansvarlig utgiver for fire nummer i året, to av disse går også ut til Møre og Romsdal.

Naturvernforbundet fremmer kunnskap og løsninger som ivaretar naturen og skaper et energieffektivt samfunn i økologisk balanse. Vi er over 20 000 medlemmer i 100 lokallag med fylkeslag i alle fylker og hovedkontor i Oslo. Vi er en del av den verdensomspennende miljøvernorganisasjonen Friends of the Earth.

Daglig leder

Nils Tore Skogland

Redaktør

Øyvind Strømmen

Bidragstere

Synnøve Kvamme
Mona Maria Løberg
Borgar Emanuelsen Bohlin
Honorie Bjerknes Hamre
Liv-Åse Hesvik-Lorck
Diana Moreno
Miljøagentene
Vidar Sætre
Peter Heimstad
Siri Vatsø Haugum
Eugene Kitsios

Annonseansvarlig

Sverre A. Stakkestad
Tlf. : 55 10 10 97

Layout

Mona Maria Løberg
mm@naturvernforbundet.no

Trykk

A2G Grafisk AS

Opplag

2350

Framsida

Foto: Siri Vatsø Haugum.
Fra Naturvern- og strategihelg på Lygra i april.

NaturVest

v/Naturvernforbundet Hordaland
Bryggen 23, Jakobsfjorden 4. etasje
5003 Bergen

Tlf. 55 30 06 60
naturvest@naturvernforbundet.no
www.naturvernforbundet.no/
hordaland

NaturVest oppfyller miljøkrav til papir, trykkfarge og trykkeprosess.

Papir: 100g Cyclus Offset 100% resirkulert

Se også www.svanemerket.no



«Når vart me til overforbrukarar og matkastarar?»

INNHold

- 3 Naturvern- og strategihelg
- 4 Matsvinn på norsk
- 6 Frå hylla og til søpla
- 10 Et hav i endring på Naturlig onsdag
- 12 Anmeldelse: Havboka
- 14 I praksis hos Naturvernforbundet
- 16 Miljøagentene
- 18 Leserinnlegg: Forleng bergensbana til Sotra
- 20 Kalender



– Flaggspetten som satt i et tre og plytstret hadde jeg aldri oppdagat dersom jeg hadde passert med bil, fortalte Siri Haugum Vatsø som var en av fire som reiste med elsykkel til strategihelgen på Lygra. Les mer: bit.ly/26TabsE. Les rapporten for prosjektet Prøvekjøre elsykkel: provekjore.no/rapport. Foto: Mona Maria Løberg

NYTT

NATURVERN- OG STRATEGIHELG 22.-24. APRIL 2016

Hva fikk du ut av helgen?



SYNNØVE

Inspirasjon, motivasjon, fagleg påfyll og miljøstatus i Hordaland. Nydelig vegetarmat og nye smaksopplevelser, vakker natur og sosialt samvær med en fantastisk gjeng.



LENE

Det var en kjempemulighet til å møte de andre aktive og å lære om arbeidet til de ulike faggruppene. Det å lage en felles visjon for Hordaland er ett veldig spennende prosjekt.



ODDVAR

Det var en kjempehelg, og vi fikk mye ny kunnskap og nye ideer til vårt videre arbeid, med Visjon 2030 og andre ting. Og så var det veldig sosialt, og for meg var det jo ekstra kjekt med en avdeling karaoke og allsang!



SIRI

Det beste med strategihelgen er utvilsomt at aktive og ansatte i organisasjonen møtes, blir bedre kjent og diskuterer saker sammen. I tillegg var det veldig moro å synge svensk karaoke til levende trekkspillmusikk og ikke minst å elsykle til og fra strategihelga!



ASBJØRN

Det var veldig godt utbytte. Synes det var givende å få snakket om andre temaer enn de vi sitter med i faggruppene, og helhetsbildet gjennom visjonen vi jobbet med.

NATURVERN- OG STRATEGIHELG

En årlig samling i vakre naturomgivelser for ansatte og frivillige i fylkeslaget.

Helgen byr på innlegg om natur- og miljøvern, sosiale kvelder med nydelig vegetarisk mat og arbeid med strategi for hvordan vi sammen kan jobbe mot et mer bærekraftig Hordaland.

Sett av datoen 31. mars - 2. april. Lars Haltbrekken kommer - kommer du?



31 MARS - 2. APRIL
NATURVERN- OG
STRATEGIHELG
2017



Foto: Rudi Riet, CC BY-SA 2.0

Matsvinn på norsk

I Norge kastes årlig over 350.000 tonn mat som kunne vært spist.

TEKST

ØYVIND STRØMMEN

Naturvest trykker i denne utgaven en lengre artikkel om matsvinn og arbeidspress på et britisk supermarked, skrevet av den spanske journalisten Diana Moreno. Den gir et innblikk i virkeligheten bak et britisk kassaapparat, men matsvinn er ikke bare et problem i Storbritannia. Det er et betydelig problem også her hjemme i Norge. Ifølge en rapport fra Østlandsforskning var matsvinnet i Norge på hele 361.000 tonn. 60.000 tonn gikk til spille i matindustrien, 2000 tonn i grossistledet og 68.000 tonn i butikkledet. 68.000 tonn er mye mat. Men det var vi forbrukere som var verst. Ifølge Østlandsforskning stod vi for 231.000 tonn matsvinn.

Samlet representerer alt dette en verdi på omtrent 18 milliarder kroner, og da var ikke matsvinn fra primærnæringer og storhusholdninger medregnet, tallmaterialet er ikke godt nok.

46 kilo i året

La oss oversette til tall som er litt enklere å forestille seg: Ifølge en artikkel på Forskningsdagens nettsider viser forskningsresultatene så langt at hver nordmann i snitt kaster 46 kilo spiselig mat i året. Dette omfatter blant

annet 11,3 kilo frukt og grønt, 10,3 kilo middagsrester og 9,3 kilo fersk brød. Tallgrunnlaget stammer blant annet fra to såkalte plukkanalyser fra 200 husholdninger i Fredrikstad og Hallingdal. På Forskningsdagens nettsider forklarer seniorforsker Ole Jørgen Hanssen i Østlandsforskning:

– Det er to «kjeder» som ligger til grunn for at mye mat blir kastet. Den ene er produksjonskjeden fra produsent til butikkhylle. Den andre alt som skjer fra forbrukeren planlegger innkjøp til matlaging, spising og eventuell kasting.

Forklaringene på våre slette matkastevaner er flere: Vi planlegger ikke innkjøpene våre godt nok, vi kaster brød som er bare litt tørt og frukt som er bare litt overmoden, vi vet ikke nok om hvordan frukt og grønnsaker skal oppbevares og vi har fått flere småhusholdninger i Norge de siste årene. Da kan det fort gå galt ved innkjøp av familiepakker på tilbud.

Matsvinn på agendaen

Heldigvis har matsvinn etter hvert kommet på den politiske agendaen. Det såkalte ForMat-prosjektet har fått pengestøtte til sitt arbeid mot matsvinn, og Landbruks- og matdepartementet har

også gitt støtte til Matsentralen i Oslo. Matsentralen får inn overskuddsmat fra en rekke aktører i matvarebransjen, og sørger for at maten blir stilt til rådighet for ideelle organisasjoner som Frelsesarmeen og Kirkens Bymisjon. I februar kunne Bergensavisens lesere få med seg planer om et lignende tiltak i Bergen.

Samtidig har flere dagligvareforretninger satt i verk tiltak for å redusere sitt eget matsvinn, for eksempel i form av «omplassert frukt og grønt». I dag kastes ofte hele posen eller brettet når en vare, for eksempel en løk, ikke lenger er god; på samme måte som også Moreno forteller om.

Men der deler av dagligvarebransjen og matprodusenter har blitt flinkere, det er jo penger å tjene på det, henger vi forbrukere etter. Er du ute etter tips til hvordan du kan redusere ditt eget matsvinn, kan du finne dem mange steder, for eksempel på nettstedet matvett.no. Gode oppskrifter på restemat finner du også der.

Øyvind Strømmen er forfatter, frilansjournalist og redaktør i NaturVest.

Mitsubishi i-MiEV Velutstyrt med LED hovedlys.

i-MiEV nå fra kun kr

160.300,-

Vi har et begrenset antall
biler klare for rask levering.

Vær rask og få med
vinterhjul uten tillegg i pris!



100% NORSK

GARANTI
5 ÅR
100.000 km

En glimrende el-bil til riktig pris.

i-MiEV startet el-bileventyret i Norge. Den var banebrytende når den kom, og den er fremdeles en glimrende el-bil. Den har god komfort og har i tillegg praktisk utstyr som fjernstyrt forhåndsoppvarming og full LED kjørellys. I tillegg nevnes: • Redusert årsavgift • Fri bompassering • Gratis parkering (off. park-plasser) • Tilgang til kollektivfelt • 196 Nm el-motor • Rekkevidde 160 km (etter EU-norm, avhengig av kjørestil, temperatur og veiforhold) • Full tank for ca. 16 kr (avhengig av strømpriser) • Null CO₂-utslipp • 16 kWh batteripakke.

i-MiEV nå fra kr **160.300,-** Les mer på www.mitsubishi.no

Mitsubishi.youdrive.

ÅPNINGSTIDER:

Mandag - fredag 08.30 - 16.30
Torsdag 08.30 - 20.00
Lørdag 10.00 - 14.00

Øvre Kråkenes 51 - 5152 Bønes - Tlf. 55 52 60 00
www.motorforum.no/bergen/

Finn oss på
Facebook
MotorForumBergen

Motor Forum

Bergen

Matsvinn og hastverkskultur, heng dei saman?

Frå hylla og til søpla

TEKST

DIANA MORENO

Eg er viss på at du alt har høyrd om dei store mengdene matsvinn. Men har du nokon gong lurt på korleis det er mogleg at mykje av maten som vert kasta er i god tilstand? Og om dette er noko me berre må godta? Om du bur på denne planeten, der ein av ni går svoltne, burde du undrast.

Eg hadde mykje høve til å gjera nettopp det då eg arbeidde i ein populær daglegvarehandel i byen Brighton. Kort tid etter at eg fått jobb som butikkassistent i ei velkjend tysk lågpriskjede, oppdaga eg ein mørk røyndom, ein røyndom kollegaene mine såg ut til å ha vorte immune for. Kvar einaste dag, søvnige klokka fire om morgonen, måtte ein tilfeldig tilsett utføra ei fælsleg oppgåve: «søppelgjennomgangen». Den bestod av å skanna ei og ei vare av alle dei som ikkje kunne seljast lenger, før ein kasta varene ut i ein blå kontainar - halvannan meter lang, halvannan meter høg og to meter brei. Kvar dag vart kontainaren full. Nokre gongar har eg sett han bli fylt opp to gongar, og – sjeldnare – jamvel tre. Biletet er overveldande: eit berg av mat. Nokre gongar, ut frå rein nyfiken, talde eg varene eg kasta. Rundt sytti bakervarer, hundre frukt, femten brett med kjøt. Teljinga fortel meg at over to hundre matvarer startar dagen i søpla, kvar einaste dag.

Ikkje eit fjell av roten mat

Det mest overraskande? Det er svært få ting som eigentleg treng å verta kasta. Dersom du ser for deg at det me hiv er eit fjell av roten mat, så ser du for deg

feil bilete. Tryggleik er sjølvsagt viktig for eit matselskap, og datomerkinga vert fulgt nøye. Hå dette selskapet vert matvarene kasta på den siste dagen, før kundane kjem. Men mat som ikkje er eigna å eta utgjer likevel under halvparten av det som vert kasta. Resten er i perfekt tilstand, men ender opp i den blå kontainaren likevel.

Dette er, sjølvsagt, berre grove overslag: det finst ikkje noko lovverk som krev at supermarknadene opplyser om kor mykje mat dei kaster. Men reglane for oss tilsette er strenge. Me kan ikkje beholda noko. Nokon av oss gjer det likevel, og denne «opprørske» handlinga stadfester berre kor latterlege reglane er. Dei fører også til ekstreme situasjonar: den spanske supermarknadstilsette som fekk sparken for å ha gjeve ein kunde ein fisk som var i ferd med å verta kasta, kollegaen min som fekk reprimande etter å ete ein croissant som skulle kastast. Blant kollegaene mine er også ein som tidlegare arbeidde for Mercadona i Spania, og som hugsar at selskapet leigde inn eit selskap for å henta avfall raskare etter at naboar klaga over at nokre leita etter mat i kontainarane. «Dei foretrakk å bruka pengar istadenfor å gje vekk maten gratis», fortalde han meg. Han hugsar korleis sjefane sa: «Me er ikkje ein veldedig organisasjon. Dersom me gjev vekk mat, kjem ikkje folk til å kjøpa han». Den lina oppsummerer korleis denne typen selskap tenker. På den andre sida er ikkje ideen om såkalla matbankar særleg utbreidd heller. Ein av kollegaene mine fortel meg at han ein gong foreslo å gje mat til ein slik

«Til forbrenning», svarte han. «Korleis det? Er du svoltet?».

matbank. «Han fortalde meg at ein ikkje gjorde ting på den måten i dette selskapet».

Så kva skjer med all denne maten etter at han har hamna i kontaineren? Er han i det minste ein stad der folk har tilgang på han? Ingen av sjefane mine ser ut til å vita det; ingen av dei ser ut til å brydd seg med å spørja. Ein av dei fortel at maten vert «gjenvunne», men det er det vanskeleg å tru på, me sorterer ikkje bosset. Eg bestemte meg for å spørja han som hentar kontaineren. Kor tek dei dei kasta matvarene?

«Til forbrenning», svarte han. «Korleis det? Er du svoltet?».

«Normalt»

Ingen av kollegaene mine ser ut til å vera særleg uroa over det heile. Berre ein av dei nekta ein gong å gjera «søppelgjennomgangen», som han omtalte som «ei skam». Han fekk ein reprimande. Resten ser ut til å fokusera på å gjera det dei vert fortalt. Dei gjentek alle at det «diverre er denne måten det



Mengder av fullgod mat. Rett i søpla.
Foto: Diana Moreno.

fungerer på». Ein forklarte meg at eg kjem til å verta vand til det, at eg vil sjå på det som «normalt».

Det er fleire årsaker til at brukbar mat vert kasta i ein supermarknad. Ein av dei, han er ganske vanleg – og absurd – er at innpakninga er skadd. Nokre gongar er plastikk unødvendig beskyttelse mot unødvendige bekymringar. I ein butikk der eple vert seld i lausvekt, kan du plukka deg nokre, og betala for dei. Men når fem eple er pakka i ein plastposa, forandrar det seg. Dersom platen er øydelagt, vert eplene kasta; dersom eit eple er rote, ender alle fem epla i søpla.

Samstundes er det vanleg at eit produkt «vert sjukt» fordi det har vorte liggjande utanfor kjøleskapet ei stund, kuldekjeda vert broten, det må kastast. I ein kaotisk arbeidsdag har ikkje dei som arbeider i butikken all verdas tid til å leita gjennom hyller etter varer ein kunde har etterlatt på feil plass, eller varer dei sjølv har gløymd. At ein er travel betyr også at ting dett, at glas vert knust, at yoghurt spruter utover, at eit egg i ein boks på eit dusin vert knust når me freistar å stabla det opp – det tyder at heile kartongen vert kasta. Og når

dagen går mot slutten, vert ein trøyt. Jo trøytare me er, jo mindre bryr me oss. Mot slutten av dagen er du allereie for utmatta til å gjera ting ordentleg. Under press om å bli ferdig innan ei viss tid, sluttar du å bry deg om kuldekjeda, om rotasjonar, om datostempling. Eg har sett varer i god tilstand verta kasta av mange dumme årsaker. Dette er nokre døme frå røyndomen: på grunn av ein flekk, på grunn av ein bulk, fordi ein merkelapp mangla, fordi ein boks var laus i ein pakke på fire, fordi ei sjokoladeplate var broten, fordi eit brød fekk seg ein trøkk under levering, fordi ein boks med frukostblanding hadde fått ei revne, fordi ei bakarvare alt hadde blitt putta inn i ein plastpose av ein kunde som sidan hadde forandra meining og latt vara liggja... eller ganske enkelt fordi den som arbeidde ikkje kunne finna staden vara hørde heime, og sjefen pressa på tempo og stengetida nærma seg. Gode varer, i alle desse eksempla.

Jakten på fordelar fører til at meir vert produsert enn det som kan seljast. I bakeriet lager med brød og søtsaker dagen lang, utan stopp, og mot slutten av dagen kastar me alt det me ikkje sel,

utan ein skugge av tvil. Og det er mykje: ein heil pose med gjennomsnittleg femti feilfrie varer. Dei vert telde, noterte ned og kasta. Kvifor lagar me så mykje, då? «Eg fekk beskjed om å baka så mykje som eg kunne», fortel ein kollega meg. «Eg var alltid uroleg for å ikkje baka nok». Og når hyllene ikkje var fulle, fekk me kjeft. Eit brød som vert seld tel for dobbelt så mykje som det som vert kasta, tydelegvis.

Mange gongar er det snakk om menneskelege feil, om manglande medvit frå kundar, medarbeidarar og sjefar. Ein dag fekk ein av kollegaene mine gjennomgå for å ha latt ei kjøleskapsdør stå open heile natta – me måtte kasta alt neste dag. Nokre dagar seinare fann eg ut at mengder av varer hadde blitt kasta på grunn av ei bestillingstabbe. Under eit møte med medarbeidarane, gjorde sjefen det klart at selskapet bryr seg om «avfallsspørsmålet». Som einaste medisiner oppmoda han oss til å rotera varene ordentlig; ein elegant måte å leggja alt ansvaret på dei tilsette for det som er eit mykje større problem.

Av alle desse grunnane vert

kontaineren full kvar einaste dag. Nokre gongar to eller tre containrar. Ein av sjefane mine vedgår at alt dette avfallet er absurd og at selskapet ikkje bryr seg fordi mat er «så billig» for dei. Me snakkar om eit selskap som, ifølgje sjefane mine, tjener 412.000 kroner for dagen, eit selskap som selde for 13,5 millionar kroner sist september. Kor mykje pengar vert kasta? Under vareopptellinga ser eg det: «avfallet» er verdt om lag 3500 kroner dagleg. Det utgjer berre 0,85 prosent av dei daglege inntektene. Det vert tindrande klårt: når slike mengder avfall vert akseptert er det fordi ein tjener mykje meir enn det ein sløser vekk. Men i ein lavprisbutikk der ei flaske mjølk kostar ti kroner og eit kilo poteter knappe tolv, er 3500 kroner mykje mat.

Millionar tonn med mat

Dersom du kan sjå føre deg eit tonn mat, og deretter gongar det med 88 millionar, får du den enorme mengda mat som går til spille i Europa kvart år, ifølgje ein EU-rapport. På globalt nivå reknar FAO med at det vert 1,3 milliardar tonn i året, eller ein tredjedel av all mat som vert produsert. Eg kan sjå ein liten flik av dette vanviddet, dag for dag. Det er ei avfallsmengde den vanlege borgaren vanskeleg kan førestilla seg, over heile matkjeda, frå produsentar til matindustri, dei ufornuftige «skjønnhetskurransane» mat vert usett for, restaurantane som bestiller inn meir enn det dei treng, buffetane der kundar forsyner seg med meir enn dei et, og heime hjå oss sjølve, takk vere marknadsføring som får oss til å kjøpa meir enn det me treng. I denne kjeda har nokre større potensiale til å skapa avfall enn andre, men dei har alle noko til felles: ingen av dei har nokon gong svolte.

I denne kulturen av forbruk og hastverk blir alt dette innbakt. Ein kjem til eit punkt der ein byrjar å seia, «Diverre. Slik er det», og – som kollegaane mine åtvaramot – ein kjem til eit punkt der biletet av matsvinn ikkje lenger er sjokkerande.

Hastverkskulturen

Har alt dette avfallet noko med selskapet i seg sjølv å gjera, med måten eit selskap

«Ein kjem til eit punkt der ein byrjar å seia, «Diverre. Slik er det», og – som kollegaane mine åtvaramot – ein kjem til eit punkt der biletet av matsvinn ikkje lenger er sjokkerande.

som dette fungerer på? Er det kopla på noko vis til forbruksvanviddet, dei låge prisane, dei aukande inntektene, presset som vert lagt på tilsette? Å vera «travel» betyr hastverk og høgt tempo. Det betyr mengder av folk, lyden av skannarar, lyden av myntar og handlevogne. I butikkar som min er det meint å vera på denne måten. Dei mange timane bak kassaapparatet er meir enn nok til at ein observera at sjølv utforminga av rommet er gjort med tanke på raske, kvileause kjøp. Stresset flyttar seg til den som arbeider i kassa. Helsingar til kundane er identiske, mekaniske, uttalt hundre gongar kvar dag: dei same spøkane, dei same kommentarane. Kundane kan no betala med eit nytt system for 'kontaktlaus betaling', det fungerer ved at ein berre legg eit kredittkort på maskina. «Dei gjer dette slik at me kan bruka meir pengar. Fortare», sa ein klok eldre kunde til meg. Inga tid for samtaler. 20 menneske kvar tiande minutt. 60 kvar halvtime, 120 i timen, rundt 500 i løpet av eit standardskift, kvar kunde får tretti sekund til småprat. Det kjennest ganske forstyrrende å ha kontakt med 500 forskjellige menneske i løpet av seks timar utan nokon gong å ha ei samtale.

Når denne hastverkskulturen vert ein del av oss betyr det at alle vert irriterte når noko ikkje fungerer – når varene hopar seg, når plastposar er vanskelege å opna eller strekkoder ikkje let seg scanna. Eller når kassemedarbeidaren gløymer ei kode eller kunden bruker for mykje tid på å pakka alt ned i posane, til irritasjon for resten av køa. Nesten utan at eg la merke til det, byrja eg å oppføra meg slik at kundane skundar seg, ein slags koreografi der eg byrjar med neste

kunde før eg seier hadet til den førre. Når fekk eg denne vana? Eg veit ikkje. Ein gong la eg press på ei kvinne som brukte for mykje tid på å pakka, når ho gjekk såg eg at ho hadde ei krykke, at det var difor ho var så «sein». Korleis kunne eg gjera dette? Kanskje er det den repetitive farten, dette smittande stresset. Kanskje blir eg sakte omdanna til ei kassamaskin?

Eg spør ikkje berre meg sjølv korleis eg har latt dette hastverket bli ein del av meg, sjølv om det neppe er til fordel for meg. Eg spør også kollegaane mine. Ein av dei har ikkje ein gong tenkt på det, og klager berre på at nokre kundar er «for seine». Ein vedgår at han arbeider så raskt som mogleg, men har inga forklaring på kvifor. Nokre nemner trykket frå den lange køa. Kommentarane frå kundar, som oppmodar deg til å arbeida raskare. Instruksjonar frå sjefen, som får deg til å jobba raskare dersom det er ei langt kø eller til å stenga kassen og gjera noko anna dersom det ikkje er travelt, aldri eit ineffektivt minutt. I kontrakta vår står det at me skal vera «raske og effektive». Når du søker på jobb via nettet får du forklart at målet for kassapersonale er å skanna 1000 einingar i timen (og dei legg til at sjefen vil publisera ei liste over butikkassistentane sitt tempo kvar månad, «for å skapa litt sunn konkurransen mellom deg og kollegaane dine»). Sjefane oppmodar oss også til å skunda på gjennom å gje ein premie til den raskaste i kassa kvar månad, ei flaske sjampanje til dømes. Som eit eksperiment reduserte eg farten min, og snart vart eg pressa til å skanna raskare, for å «nå butikken sitt mål». Mot slutten av dagen har stresset uansett bora seg

inn i kroppen.

Yrkesstress, typisk for industrialiserte samfunn, er ikkje berre vanleg i jobbar med mykje ansvar: Det er også ganske vanleg i tenestesektoren. Det konstante trykket har negative følgjer, spesielt dersom jobben er repetitiv og utakknemleg. Ein kjem i dårleg humør, ein manglar motivasjon og energi, og ein får vondt. Kassen er eit symbol på det moderne slaveriet: å sitja i dette metallburet inneber gjennomsnittleg seks timar der ein sit og gjer mekanisk og monoton skanning og pakking. 30 minuttar pause, ikkje meir. Eg har ikkje høyrd ein einaste fysioterapeut tilråda å sitja i same stilling seks timar for dag. Eg kjenner resultatet sjølv: muskelsmerter i ryggen, nakken, armene, hendene. Men om smerter og stress skulle gjera deg gretten må du likevel smila, ein «mystery shopper» kan dukka opp når som helst, utan at du kan kjenna vedkomande frå ein annan kunde, klar for å skriva ein rapport som vurderer kor høfleg du er, kor venleg du er, augekontakten din og effektiviteten din.

Må det vera på denne måten? Finst det ikkje noko alternativ? Eg ynskjer å tru at det finst.

Still spørsmål

Knapt to hundre meter nedetter gata frå min arbeidsplass ligg ein annan, mindre butikk, kalla hiSbe. Det omtaler seg sjølv som ein «etisk supermarknad, uavhengig og samfunnsstyrt». Det har ein aura av økologi og miljøvern. Eg går inn for å ta ein titt.

Butikken verkar mindre travel og

mindre full av folk og varer. Det er fire tilsette, som smiler utan at det framstår som påtvungne smil. Prisen og kvaliteten er ikkje så redusert som dei overfylte billighyllene eg er vand med å stabla varer i. Deira påstand om at dei set arbeidstakarar og leverandørar fyrst er kanskje ikkje berre ein gimmick likevel. Ein av hiSbe sine løfter er at dei «nektar å kasta mat som kan kastast». Korleis får dei dette til, undrar eg meg. Og svaret: dei set ned prisen på overskotsvarer før dei tek inn nye, dei reduserer bruken av innpakning og sel varer i lausvekt; dei gjer vekk varer – til dømes egg som er i ferd med å gå ut på dato. Dei diskriminerer ikkje mot «stygge grønsaker», grønsaker som ikkje har same storleik og utsjånad som standarden.

Men framfor alt: dei gjer ting roleg, utan å hasta. Det er ein liten butikk utan for mange kundar, så det er meir tid til prat. Mindre stress betyr at ein ikkje mister eller øydelegg ting så lett, og at det ikkje skjer like ofte at noko vert gløymd utanfor kjøleskapet. «Me kastar knapt noko mat mot slutten av dagen», stadfester ein medarbeidar til meg.

Det er mange selskap som let gullrushet liggja og som legg meir vekt på etikk. Og det bør ha noko å seia for oss i ei verd der overforbruket i den fyrste verda når vanvituge nivå, samstundes som selskap ikkje vert stilt til ansvar. Organisasjonen Facua freista nyleg å løfta spørsmålet gjennom å spørja 28 velkjende spanske supermarknadkjeder om kva dei gjer med den maten dei ikkje sel – berre

ni av dei svarte. På samfunnsstoppen viser det seg litt uro om dette alvorlege problemet, som med den franske lova som forbyr supermarknader frå å kasta mat. Men av openberre årsaker er problemet meir synleg på botnen, hjå vanlege folk, og mange borgarinitiativ har dukka opp for å kjempa mot ugrunna matkasting, som dumpster diving, som Real Junk Food Project i Brighton, som Frutafeia i Lisboa, som dei sosiale kjøleskapa som tilbyr gratis mat til heimlause i Berlin.

Me treng å gå lenger enn dette. Me må stilla spørsmål ved handlinga vår. I eit system prega av forbruk og av stress er det fjellet av mat som vert kasta ikkje ein feil. Det er, diverre, ein av mange naturlege konsekvensar.

Diana Moreno er ein spansk journalist. Artikkelen er ei omsett utgåve av ein artikkel ho tidlegare har publisert blant anna på eigne nettsider og på OpenDemocracy, og er her nytta med løyve frå forfattaren.



Tenk miljø – brems forbruket!

Sunnhordland
Interkommunale
Miljøverk IKS

Svartasmoget,
N-5419 Fitjar

Telefon: 53 45 78 50
Telefaks: 53 45 78 60
E-post: sim@sim.as

www.sim.as



"den gode hageeigar dyrkar ikkje i første rekkje blomar – han dyrkar jord"

Med heimekompostering får du jamn forsyning av god hagejord. I tillegg gjev vi deg avslag på det årlege renovasjonsgebyret.

Les meir om heimekompostering og korleis du både kan spare pengar og få betre hagejord på www.fjellvar.as.



FJELLVAR
VATN AVLØP RENOVASJON

Tlf: 56 31 59 30
postboks@fjellvar.as

Et hav i endring

Forvaltes våre fiskebestander riktig, eller står vi overfor et paradigmeskifte i fiskeriforvaltningen? Onsdag 6. april stimlet folk til Litteraturhuset i Bergen for å få et nærmere innblikk i hva de lærde strides om.

TEKST

ANNE-BRITT ANDERSEN

Honoraria Bjerknes Hamre i Naturvernforbundets Naturmangfoldsguppe i Hordaland gav en introduksjon av tema og av innlederne: havforskerne Jens Christian Holst og Leif Nøttestad. Hamre pekte på noen utfordringer økosystemet i Norskehavet kan komme til å stå overfor dersom den økende makrellbestanden gir et for stort beitepress på biomassen av dyreplankton og yngel. Hun avsluttet med noen kritiske spørsmål om fiskebestandene, før hun gav ordet videre til første innleder, Jens Christian Holst.

Underfiske og overbeite

Holst er daglig leder i Ecosystembased Advisors and Developers AS og

rådgiver i «Pelagisk dugnad» for 120 fiskebåtrederier. Han har også tidligere vært ansatt som havforsker i Havforskningsinstituttet. Han startet i 1991, under et tokt i Norskehavet, å undres om hvor vidt det var en sammenheng mellom bestanden av laks, sild og makrell og deres tilgang på mat på felles beiteområde. Holst argumenterte for at norsk fiskeriforvaltning bør følge en mer økosystembasert modell enn i dag. For en mer bærekraftig forvaltning er det nødvendig å jobbe med flere bestander samtidig, enn hver bestand isolert for seg.

Han fremmer en hypotese om underfiske og overbeite i Norskehavet. Hypotesen er at vi har bygget opp for store bestander av makrell, sild og kolmule, delvis fordi vi har basert oss i for stor grad på enbestandsforvaltning, og at vi har for dårlige metoder til å mengdeestimere bestandene. Holst mente dette kan føre til en kraftig underestimering av pelagiske fiskebestander. Når det ikke finnes nok topp-predatorer som hai og hval, mister økosystemet sin balanse. Fiskerne, mener han, må da komme inn som forvalter. Han viser også til at sjøfuglene lundefugl og krykkje har hatt en betydelig nedgang, mens havsule - som har sild og makrell som næringsgrunnlag - har eksplodert i antall. Holst mener det bør fremmes et krav om midler til å teste denne hypotesen om overfiske og overbeiting, men at ICES

(det internasjonale råd for havforskning) og Havforskningsinstituttet ikke ønsker dette, av frykt for tap av prestisje ved et paradigmeskifte.

Naturlige svingninger

Neste innleder, Leif Nøttestad, er seniorforsker og fagansvarlig for makrell, hestmakrell og tunfiskarter på Havforskningsinstituttet. Han åpnet med en kort historisk gjennomgang av global fiskeriforvaltning, før han rettet fokuset mot forvaltningen i Norskehavet. Han viste til tall på at total fiskefangst fra 1950 til 2012 har økt fra 20 millioner tonn til 160 millioner tonn. Satt opp mot befolkningsvekst globalt, ser vi en økning på tilgang på fiskeressurser fra 6 til 19 kilo pr person. Dette peker Nøttestad på som effektiv utnyttelse av ressursene i havet, og en illustrasjon av at fiskeriene globalt forvalter 70% av havets marine fiskebestander på en bærekraftig måte, med en viss variasjon i over- og underbeskatning i de ulike havområdene.

Nøttestad påpekte at næringsnettet i Norskehavet er svært komplekst og dynamisk, med svært mange aktører. Man må se større på det, argumenterte Nøttestad, og ta med drivere som vind, havstrømninger og endringer i temperatur. Forskere må skille ut det som ikke er naturlige svingninger for at vi kan tilpasse forvaltningen, blant annet ved å velge riktig beskatning. Nøttestad var enig med Holst i at lite biomasse av raudåte er en utfordring, men la til at

A BEGREPER

Pelagiske fiskebestander

Fisk som lever i frie vannmasser i havet eller innsjøer.

Beskatning

Fiske. Størrelsen på de årlige kvotene av vilt- eller ferskvannsfisk.

Raudåte

Et krepsdyr som forekommer i enorme mengder i havet og er svært viktig føde for planktonspisende fisk.



Fiskere, havforskere, studenter og representanter fra Jeger- og Fiskeforbundet og Naturvernforbundet Hordaland møtte opp på Naturlig onsdag i april for å diskutere forvaltning av fiskebestanden. Foto: Eugene Kitsios

LES MER

«Vårt marine økosystem er i ferd med å kollapse», skrev pensjonert havforsker Johannes Hamre, en av paneldeltagerne på Naturlig onsdag i BT 8. april 2015. Artikkelen kan leses på: bit.ly/1Obyw18

«Makrellen er en velsignelse for verden og økosystemene», svarte Havforskningsinstituttets Leif Nøttestad, Kjell Rong Utne og Espen Johnsen. Les svaret her: bit.ly/24jmhwhf

Blant dem som mener makrellbestanden er for stor er også havforsker Jens Christian Holst. Les NRK-artikkelen «- Vi styrer mot kollaps i Norskehavet» her: bit.ly/26LAz7O

SE MER

Se Naturlig onsdag om et hav av endring: youtube.com/naturvernforbundethordaland

denne er på vei oppover.

Han trakk videre inn forhold som plassmangel, økt rekruttering de siste ti årene og økt konkurranse om føde, som mulige årsaker til økningen i bestanden av nordøstatlantisk makrell. Makrellen svarer på økt tetthet og konkurranse med å spre seg over større områder for å finne føde. Når det gjelder gytebestanden, trakk Nøttestad frem at tallene er sprikende og uenigheten stor. Det er derfor utviklet nye metoder for å få mer presise tall. Det må også tas høyde for de senere års overbeskatning på makrellstørje, sa Nøttestad, da makrellen beiter på denne. Også når det gjelder tilbakegangen i noen av våre sjøfuglbestander, er bildet for komplekst, blant annet på grunn av klimaendringer, forvaltningspraksis og endringer i taeskogsystemet. Noen endringer er resultater av naturlige prosesser, som vi ikke kan forvalte oss ut av, påpekte Nøttestad.

Avslutningsvis trakk Nøttestad frem noen retningslinjer for en økosystembasert forvaltning av Norskehavet: å vurdere en hardere beskatning av makrell og nordøstarktisk torsk, samt sikre gode gytebestander av sild og sei og bygge opp bestanden av tobis og brisling i Nordsjøen og Skagerak.

Debatt og sosialt på Naturlig onsdag

Etter innlegget ledet Åshild Idsø, i Naturvernforbundets Naturmangfoldsgruppe i Hordaland paneldebatten mellom Nøttestad, Holst og tidligere forsker ved Havforskningsinstituttet, Johannes Hamre. Under diskusjonen argumenterte Hamre for «The homing instinct», en forklaringsmodell for arters migrasjon som går ut på at de returnerer til sine oppvekstområder. Dette mente han blir tillagt for liten vekt i forvaltning, havforskning og ICES. Holst kritiserte det

samme systemet for å være tungrodd og for lite åpent for å teste hypotesen om underbeite og overfiske, mens Nøttestad repliserte at man ikke kan basere forvaltning på enkeltuttalelser, men at det kreves mer omfattende empirisk dokumentasjon.

Anne-Britt Andersen er aktiv i naturmangfoldsgruppen i Naturvernforbundet Hordaland.

Les hele referatet fra Naturlig onsdag på bit.ly/hav-i-endring og se det på youtube.com/naturvernforbundethordaland.

En bok om havet

Morten Strøksnes bok om havet er engasjerende og omfangsrik.

TEKST

HONORIA BJERKNES HAMRE

Det er naturmangfold i havet, denne boka handler om. Antall arter på land er minimalt sammenliknet med det som befinner seg i vannsøylen med gjennomsnittsdypde på 3700 meter fra havets overflate til havets bunn. Og havet dekker en overflate mange ganger større enn det fastlandet gjør. I tillegg til

de levende organismene omfatter havets naturmangfold også fysiske og kjemiske faktorer, lys og mørke, strøm, bølger, kjemiske forbindelser, og havbunnens geologi. Alt dette skriver Strøksnes om.

Bakgrunnen for boka er at Mortens Strøksnes gode venn Hugo Aasjord inviterte ham til Lofoten for å fange håkjerring. Denne haiarten lever på bunnen av norske fjorder og helt opp mot Nordpolen. Den kan bli 7 - 8 meter lang, veie 1200 kg og leve i 200 år. For å fange den må man ha lokkemat, helst bedervet kjøtt som legges ut på bunnen. Og man må ha agn av tilsvarende kvalitet, 400 meter tau og 6 meter kjetting og en svær haikrok til å henge agnet på. Dessuten må man ha godvær.

Hugo bor på Skrova, på det gamle Aasjordbruket, et fiskebruk som har vært i familiens eie i generasjoner. Han har en gummibåt som skal brukes til fisketurene, motoren kan gi en fart på 80 km i timen.

Lokkematen må legges ut på et gunstig sted, neste dag slippes kroken og 350 meter tau og kjetting over ripa på dette stedet. Tauet festes til en stor blåse som til slutt kastes på havet. Så er det bare å vente på at blåsa skal bevege seg.

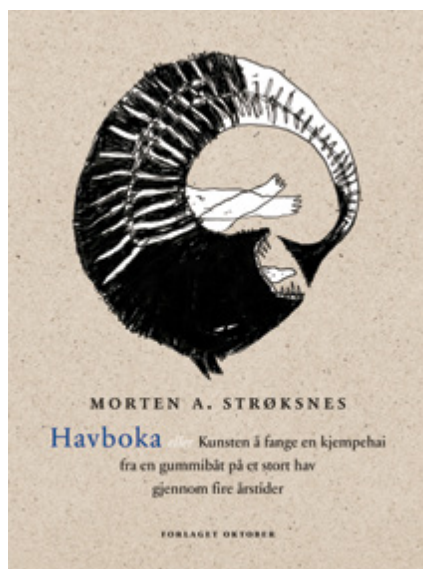
Mens de, og vi - leserne, venter på at håkjerringa skal bite på kroken, fortelles det historier. Vi får høre om håkjerringas liv og håkjerringfangst. Så omtales spermhvalen. De så vannspruten

til hvalen mange kilometer unna da de var på vei over Vestfjorden. De satte opp farten for å nå den, men før de kom fram dykket den. Hendelsen ga anledning til å fortelle om denne spesielle hvalarten og andre hvalarter, og om den ødeleggende hvalfangsten, særlig i Sørishavet. Vi får høre om hypereffektive spekk-kokerier på Sør-Georgia og Deceptionøya.

Blåsa beveger seg, de begynner å dra opp. Et 400 meter langt tau med en 700 kg håkjerring i enden er veldig tungt. Når fangsten er nesten oppe blir det plutselig lett, håkjerringen har spist agnet og stukket av.

Strøksnes må reise, plikter kaller. Men han kommer tilbake og de prøver på nytt å fange håkjerring, i oktober, i mars og i mai. Vi får flotte beskrivelser av Lofotens natur i de forskjellige årstidene. Folk flest syns at Lofoten er det vakreste landskapet de kan tenke seg. Det har ikke alltid vært slik. I 1827 var sorenskriver og amtmann i Buskerud, Gustav Peder Blom, på reise i Nord-Norge. Etterpå skriver han at Helgelandskysten riktignok var stygg, men Lofoten er så blottet for naturskjønnhet som vel mulig.

Vi får høre om en høststorm når Morten er på Aasjordbruket. Under bruket slår sjøene inn mellom kaistolper og steiner, huset stønner, alle lydene som følger stormen blir beskrevet. Den verste stormen legger seg, men vær for fiske ble det ikke. I påvente av bedre vær leser Strøksnes en bok



HAVBOKA ELLER KUNSTEN Å FANGE EN KJEMPEHAI FRA EN GUMMIBÅT PÅ ET STORT HAV GJENNOM FIRE ÅRSTIDER

MORTEN STRØKNES
2015

Mens de, og vi - leserne, venter på at håkjerringa skal bite på kroken, fortelles det historier. Vi får høre om håkjerringas liv og håkjerringfangst.

skrevet for 500 år siden av den svenske biskopen Olaus Magnus. Den handler om havmonstre, og disse monstrene, det ene mer oppsiktsvekkende enn det andre, er tegnet inn på et kart fra 1539 som kalles Carta Marina. Olaus Magnus tar sjøfolk og fiskere som sannhetsvitner, disse monstrene er observert. Morten Strøksnes refererer på meget underholdende vis!

Selvsagt har spekulasjoner om livet under vann og på havdypene satt fantasien i sving, først i våre dager finnes det godt nok utstyr til å studere livet på de helt store dyp. Så sent som i 1841 slo den britiske naturforskeren Edward Forbes fast at det ikke eksisterer liv nede i de store mørke havdyp. Men en sogneprest fra Manger nord for Bergen motsa ham. Denne mannen var

Michael Sars som brukte all sin fritid til å studere livet i havet. Allerede i 1835 skrev han en avhandling om funnene sine, arbeidene hans ble kjent og han fikk anledning til å undersøke store dyp i Middelhavet ved hjelp av robåt og skrape. Hans sønn Georg Ossian Sars videreførte farens arbeid, han ble særlig kjent for å ha funnet Lofot-sjøliljen, en «levende fossil».

Den dag i dag kan bare noen få undervannskapsler nå ned til de største dypene. Hver ekspedisjon oppdager nye arter og nye livsformer. Her nede er det stummende mørkt, men organismene produserer selv lys i alle tenkelige farger og varianter, for å lokke eller skremme andre. Det lever flere arter i mørket på havdypet enn på landjorda, lyssignaler er derfor den vanligste formen for kommunikasjon på jorda. Morten beskriver en del av de utrolige skapningene som lever i det mørke dypet.

Håkjerringfisket er mislykket både i oktober og i mars når Morten kommer tilbake tredje gang. Lofotfisket er i gang, og vi kan lese historien til både lofotfisket og lofottorsken. Hugo og Morten deltar i fisket i en liten plastbåt, en kan ikke bruke angler i gummibåt. De fyller båten til ripen med skrei, men møtes av vind, bølger og tette snøbyger på vei inn igjen. Vi blir med på et nesten-forlis, men det ender godt. Men når man kommer fra Lofothavet er det

ikke bare å legge til kai og gå til køys, halve jobben gjenstår. Fisker må gjøres opp og henges på hjell, lever, rogn og tunger tas vare på.

Fjerde tur til Lofoten er i mai. Det er vår og planktonoppblomstring, og Morten beskriver planktonets utallige varianter. Også andre mikroskopiske partikler, nemlig plasten, får vi høre om. Plasten males i havet opp til mikropartikler som kommer inn i næringskjedene via plankton. Ni av ti sjøfugl har plast i magen, noe som hindrer opptak av næring. Det samme skjer med fisk og marine pattedyr, store mengder av dem dør pga. plastsøppel.

Så er det siste sjansen for håkjerringfisket. Denne gangen er det spann med lever som kastes ut som loppemat. Dagen etter egnes den store kroken med bedervet hvalkjøtt og hives over bord. Det synger i Hugos nye snelle, for denne gangen fisker han med stang. Så har noe stort bitt på kroken, gummibåten dras baklengs mot den sterke strømmen. Bare en fisk på flere hunder kilo kan ha slike krefter, Hugo holder på å bli dradd ut av båten. Så minker kraften, og Hugo kan sveive inn. Fikk de håkjerringen opp? Det må du lese boken for å få greie på!

Honoraria Bjerknes Hamre er utdannet zoolog, tidligere lektor og politiker for SV. I dag er hun forfatter, æresmedlem og aktiv i Naturvernforbundet Hordaland.

Morten beskriver en del av de utrolige skapningene som lever i det mørke dypet.

I praksis hos Naturvernforbundet

TEKST

LIV-ÅSE HESVIK-LORCK

Mitt navn er Liv-Åse og jeg er en 23 år gammel jente som studerer biologi på Universitetet i Bergen. Helt siden jeg var liten har jeg elsket naturen og vært veldig fascinert av hva som kryper og går i den. Opp gjennom årene har jeg hatt kolonier (les: samlet i bøtter for å se at alle har rømt over natten) av snegler, maur, mark og andre ikke-

identifiserte arter. Da jeg ble 11-åring fikk jeg mitt eget mini-mikroskop, der det meste fra planter i hagen til ørevoksen fra pappas ører ble nøye studert. Etter dette har det i grunnen ikke vært tvil om hva jeg ville bli når jeg ble stor.

Dette semesteret er jeg så heldig at jeg får jobbe som praktikant hos Naturvernforbundet!

Praksisplassen er et resultat av samarbeid mellom BioCeed-Institutt for biologi ved UiB og ulike arbeidsplasser som og ulike arbeidsplasser som Naturvernforbundet Hordaland og Havforskningsinstituttet. Det er en relativt ny satsning som gir mulighet for etterlenget praksis i det som ellers kan oppleves som et ganske teoretisk preget studieløp. Vi studenter som er i praksis får mulighet til å få relevant arbeidserfaring samtidig som vi tar studiepoeng, og arbeidsplassene får gratis arbeidskraft. Et fint eksempel på det som kalles symbiotisk mutualisme der med andre ord.

Et av prosjektene som jeg har jobbet mest med, og som jeg synes er et utrolig godt prosjekt er Den Naturlige Skolesekken, DNS. Naturvernforbundet, i samarbeid med Statens Naturoppsyn, tilbyr med midler fra Miljødirektoratet besøk fra frivillige naturguider til grunnskoleelever i fylket. Som naturguide tar vi elevene med ut i skolens nærområder og lærer elever og lærere hvordan de kan bruke naturen

som klasserom. Målet er å bevisstgjøre de unge om hvordan økosystem fungerer og hvor sårbare de kan være, hva vi kan gjøre for å ta best mulig vare på naturen, men aller viktigst er det å skape en minnerik dag med gode opplevelser! Jeg kan selv huske at det var utedagene jeg lærte mest av, - da man kunne se, føle, og ta på isteden for bare å lese om det.

Hittil har vi vært på syv utflukter, og to-tre gjenstår. Vi har sett på verdier i både stillestående og rennende vann, vårtegn i skogen, og livet i fjæra. Det er mye gøy å finne i naturen. Noe av det elevene har fått oppleve er blodsugende igler, rare planter, geocache-bokser, frosker, fugl og fisk. Noen var til og med så heldige at de fikk med seg en anemonefødsel i det lille akvariet vi hadde med til fjæra i Mjelkevika hvor elever fra Søreide selv plukket innholdet!

Få ting er bedre enn det vi opplevde på slutten av den tredje skoleturen vi hadde. Da elevene gikk hjemover overhørte vi en av guttene fortelle ett par andre elever at «dette skal jeg drive med når jeg blir stor.» Kanskje blir han også biolog! Jeg vil hvertfall si at turene som naturguide hittil har vært veldig fine, og det ser ut til at både store og små har storkost seg!

Liv-Åse Hesvik-Lorck er studentpraktikant hos Naturvernforbundet Hordaland.



skyss.no



Orangeriet | Foto: Fred Jonny

Reis miljøvennleg!

Bruk buss eller Bybanen og bidra til eit betre miljø. Last ned reiseplanleggaren eller gå inn på **skyss.no** for å planlegge reisa.

Spar miljøet – reis kollektivt! God tur!



skyss

NATURLIG SVEIS

Floke er den urbane, trendy og miljøvennlige frisøren! Vi ønsker å gi deg en opplevelse av kvalitet, velvære og ro. Med våre behandlinger og produkter vil du kjenne forskjellen, håret blir sunnere og blankere enn det du noen gang har opplevd! Så er du motebevisst og samtidig vil ta vare på helse og miljø, er vi de rette. Velkommen til oss!

Floke på Voss Skulegata 9 Tel. 56 51 03 05	Floke i Bergen Skostredet 1A Tel. 55 56 06 00	Floke i Åsane Åsamyrane 271 Tel. 55 18 64 87	Floke Jølster Jølstraholmen Tel. 40 61 46 46
--	---	--	--



Last ned vår timebestillingsapp



Følg oss på Facebook og instagram

sykkel
butikken

Vestlandets største utvalg i elsykler!



RIESE & MÜLLER

EASY motion

FOCUS

55 36 18 80
Mandag - fredag: 10-18. Torsdag 10-20
Kanalveien 107, 5068 Bergen

www.sykkelbutikken.no

Kalkhoff
E-BIKE



Miljøagentene lager piggsvinhus i skogen



TEKST

MILJØAGENTENE

En lørdag morgen i april var noen av Miljøagentene i Kringlebotn på hemmelig oppdrag. De spiste frokost på sin leirplass i skogen i nærområdet og etter frokosten skulle de lage et pinnsvin hus.

– Det var kjekt å spise frokost, sier miljøagent Elias.

– Og gøy å spise ute i naturen og se fugler og ekorn under frokosten, sier Andreas.

De så blant annet blåmeis,

kjøttmeis, svartmeis, ringduer, dompapp, nøtteskrike, svarttrost, bokfink, ekorn og stor skogmus, som egentlig er ganske liten.

Miljøagentene i Kringlebotn kjøpte et ferdig pinnsvinhus og gjemte det ute i skogen slik at pinnsvinene kunne finne det og bo der. Miljøagentene dekket det til med løv, kvister og mose og gjemte det på en lur plass.

Piggsvin er greie å ha i hagen. De er både søte, snille og nyttige; de lever av mark, en og annen snegle, insekter og orm. Piggsvin tåler ikke melk så man må aldri gi den det.

Piggsvin har en lang og spiss snute. De har en ganske rund kropp hvor hårene er som store, spisse pigger. Hårene er hule. Et voksent piggsvin har 5-7 000 pigger som er 20-25 mm lange. Piggene er ikke giftige. Føler dyrene seg truet, vil de rulle seg sammen til en ball, med hode og ben trukket inn under kroppen, og piggene stikkende ut som et som små spyd til å forsvare seg.



Rydd en skråning!

Miljøagentene i Kringlebotn ryddet en skråning i nærmiljøet og fant litt av hvert. Et bildekk, en sykkel, sparkesykkel, flere bossposer, en mengde flasker og bokser, samt mye annen emballasje når de ryddet i skråningen på nedsiden av gangveien (alt på ca 30 meter!).

Miljøagentene oppfordrer alle medlemmer i Naturvernforbundet til å ta med familie og venner og rydde nærmeste strand og skråning i sommer. Ingen kan gjøre alt, alle kan gjøre litt.

 **Indre Hordaland
Miljøverk**

Tlf: 56 52 99 00
Faks: 56 52 99 01
E-post: ihm@ihm.no
www.ihm.no

**Ta vare på naturen
- Hugs kjeldesortering!**



Foto: Svein Ulvund

Franzefoss
Gjenvinning

Tett på

Huskeliste:

- Rømme garasjen
- Rømpe busken
- Kasse skap i kjelleren
- Rømme loftet

**BESTILL
CONTAINER!!!**
Tlf: 55 34 92 00

Vi leverer container til deg når du trenger det. Og henter den igjen når du vil. Raskt og rimelig.

www.franzefoss.no

Igjen og igjen og igjen...



Revisorgruppen

Revisorgruppen Hordaland | www.rg.no

Salmon Group

METALLCO
BERGEN

 **VI KJØPER ALLE TYPER
METALLER, SKRAPJERN OG
KABELAVFALL**

 **STØRRE KVANTA
HENTES**

 **VI UTFØRER
DEMONTERING**

 **VI UTPASSERER
CONTAINERE**

Mettallco Bergen AS
Damsgårdsveien 95/97 5058 Bergen
Tlf. 55 34 17 70 - bergen@metallco.com

KURT HAMRE
INGENIØR & ENTREPRENØRFORRETNING
Tilsetadveien 135 • Postboks 7 Fana, 5058 Bergen • Norway

MASKINUTLEIE
KRANUTLEIE
CONTAINERSERVICE
KOMPRESSORER
BERGNINGSERVICE
SPESIALTRANSPORT
HYTTER OG HUS
AUT. SKRAPHANDEL

KRANUTLEIE - CONTAINERSERVICE - GJENVINNING

Tlf. 55 91 60 00 fax 55 91 71 77
e-post: kurt@kurthamre.com

**Lurer du på
hvor du skal kaste
lyspæren?**

Sorteringsguiden
på mobil og nett
forteller deg hvor

815 33 030 | bir.no
facebook.com/BIRrenovasjon





**Det
nytter**



Forleng bergensbana til Sotra

Det nye Sotrasambandet er planlagt som ein ny 4-felts motorveg utan eigne bussfelt. Det bør difor vera opplagt at dette prosjektet vil gje auka biltrafikk, noko som vil vera i strid med dei politiske målsetjingane.

TEKST

VIDAR SÆTRE

Alt i 1999-2000 vart dei første visjonane for eit bybanenett i bergensområdet konkretiserte, og i 2007 vedtok bystyret at eit heilskapleg bybanenett med forgreiningar til nabokommunane skal vera ryggrada i kollektivsystemet. Skinnegåande kollektivtransport treng mange passasjerar for å løna seg, og dette har vore eit viktig premiss i planarbeidet for bybana. Difor har strategien vore å leggja banetraséane forbi aktuelle fortettingsområde som Mindemyren.

Det noverande bybanekonseptet med tette stasjonar og maksfart på 70 km/t kan ikkje konkurrera på tid med motorvegane på lengre reiser. Store vegprosjekt som det planlagde Sotrasambandet er konsistent med dagens bybanepolitikk, sidan den legg opp til at ekspressbussar skal ta seg av dei lengre reisene. Men bussane treng truleg eigne filer for å konkurrera på tid med privatbil i myldretidene, og dermed bidrar konseptet med saktegåande bane og ekspressbussar til å auka presset på å byggja fleire motorvegfilen og ikkje minst den nye Ringveg aust.

Det er billigare å investera i eit busskonsept enn i eit banekonsept, og i motsetnad til baner kan ein med buss bruka eit meir utbygd bilvegnett. Men baner er rekna for å ha mykje større evne til å strukturera ein by.

I si perspektivanalyse fram mot 2050 vurderer Jernbaneverket (JBV) mulighetane for lokalreiser med tog kring Oslo, Bergen, Trondheim



IKKJE Lenger siste stopp: Innsendaren ynskjer seg jernbane vidare til Straume. Foto: Jan Frode Haugseth, CC-BY-SA 2.0.

og Stavanger. I 2014 var 8 av 9 lokaltogreiser i Oslo-området, og i NTP sitt perspektiv for 2050 er denne fordelinga antatt uendra. JBV tenkjer heldigvis litt større enn NTP; dei vil investera slik at 'kun' 6 av 7 nye lokaltogreiser skjer austpå, frå 48 til 135 mill årlege reiser på Austlandet og frå 6 til 23 mill i dei andre byområda, derav frå 1,7 til 7 mill reiser på strekninga Bergen - Voss.

Investeringar i jernbane er 100 % statsfinansiert, medan andre skinnegåande prosjekt kun kan rekna med 50 % statleg andel. På Austlandet er no den prioriterte nasjonale satsinga dobbeltspora mellombytog heilt til Lillehammer, Halden og Skien, høvesvi 135, 95 og 102 km i luftline frå Oslo. Avstandane kring Bergen er mykje mindre: kun 22 km til Osøyro, 12 km til Straume og 18 km til Knarvik. Men her vest har ein kun satsa på ei saktegåande

bane med halv statleg andel.

Eg tek til orde for eit Sotrasamband der bytog er hovudgrepet for å nå målet om nullvekst i biltrafikken. Ei bane til Sotra bør vera ei utviding av eksisterande jernbanenett, slik at Oslo- og Vossatog kan gå vidare heilt til Straume. Det er kortast via Laksevåg, men kryssing av Puddefjorden blir ei utfordring - for å dekkja Laksevåg godt bør ny bru liggja 1 km nord for dagens bru. Eit sidespor frå Ulrikstunnelen under Haukeland sjukehus gjev ein trasé mellom Voss og Straume som kun blir 1-2 km lenger om Oasen enn om Sentrum. I min visjon for eit nett av by- og lokaltogtraséar i Hordaland ser eg for meg bytogruter med typisk stasjonsavstand 1-3 km og lokaltogruter mellom dei større knutepunkta, samt ei utvida Bergensbane.



Lokal strøm – like billig, bare nærmere

Bestill billig strøm på www.askoykraft.no

e-post: kraftsalg@askoy-energi.no

Tlf. 56 15 19 33



GJØR MER - RESIRKULER!

Tomme kartonger fra f.eks. frokostblandinger, kjøls, frossenpizza, leker og småelektronikk skal leveres i kommunens innsamlingsordning. De blir de til nye kartonger, papp- og papirprodukter. Når vi resirkulerer sparer vi energi og ressurser.

Emballasjekartong  grøntpunkt.no 

Avfallsløsning med fokus på miljø

I samarbeid med Retura hjelper BIR Bedrift din virksomhet med å sikre sin miljøinnsats.

Kontakt oss på:
55 27 70 50

RETURA®


BIR BEDRIFT

Vi kan tilby:

- Rådgivning
- Henting av papp, plast, næringselektro m.m.
- utleie av container for privat og næring
- Skreddersydde løsninger

ET HAV AV SØPPEL

Hvert år dør over én million sjøfugl og 100.000 sjøpattedyr på grunn av plastavfall i havet. I vinter- og påskeferien kan du se og lære mer om dette gjennom utstillingen «Et hav av søppel» som åpner fredag 12. februar.

Åpent alle dager kl 10 –16, torsdag kl 10-18.


AKVARIET
I BERGEN
Akvariet.no

B-BLAD

retur: Naturvernforbundet Hordaland
co/ Medlemsregisteret
Naturvernforbundet
Mariboesgt. 8, 0103 OSLO

ETTERSENDES IKKE VED VARIG ADRESSEENDRING, MEN SENDES TILBAKE TIL AVSENDER MED OPPLYSNINGER OM DEN NYE ADRESSEN

Naturvernkalenderen 2016

Oversikt over noen natur- og miljørelaterte arrangement i Hordaland.
Følg med på www.naturvernforbundet.no/hordaland for mer informasjon.

JUNI

Naturlig onsdag: Kort tur til stor natur

ONSDAG 1. JUNI 19:00

LITTERATURHUSET I BERGEN

Vi får høre om skjulte naturperler som ligger kun en kort tur unna.

AUGUST / SEPTEMBER

Opplev og bevar Øystesevassdraget i Hardanger

Treff med foredrag, debatt og naturopplevelser. Følg med på: naturvernforbundet.no/hordaland



Foto: André Marton Pedersen.

Naturglede i 2016

Det blir flere naturglede-aktiviteter høsten 2016! Følg med på bit.ly/1NF9aqN

Vil du være med som frivillig?
Ta kontakt: hordaland@naturvernforbundet.no

Prosjektet sprer naturglede, kunnskap og engasjement om folks nærmatur til personer i alle aldre. Les mer: naturvernforbundet.no/hordaland/naturglede

Bli aktiv!

Vil du også engasjere deg?
Les mer og finn «din» faggruppe eller lokallag: bit.ly/aktiv_i_NVH

Lokallagene jobber med natur, miljø og klimasaker i sine nærmiljø.



Klima og transportgruppen
vil redusere energiforbruk og klimagassutslipp.



Naturmangfoldsgruppen jobber for å bevare naturmangfoldet.



Bygg- og energigruppen
fremmer energismarte løsninger og miljøvennlige bygg.

Tips til saker sendes til:
naturvest@naturvernforbundet.no

Naturlig onsdag



VISSTE DU AT DU KAN FÅ MED DEG
NATURLIG ONSDAG PÅ YOUTUBE.COM/NATURVERNFORBUNDETHORDALAND

 **Naturvernforbundet**