

Slik reddet vi høna



Hvert år blir over 3 millioner høner til avfall i Norge. Det kunne blitt til mye mat. I stedet havner norske verpehøner i betong. Nyfødte geitekillinger drepes og kastes, selv om de kunne blitt en delikatesse og tonnevis av grønnsaker sorteres ut fordi de har feil form og størrelse. Dette bestemte FBI og programleder Marit Evertsen Grimstad seg for å gjøre noe med, og satte i gang en helt spesiell redningsaksjon.

| | |
|--|----------|
| Slik reddet vi høna | 1 |
| Innsendere | 2 |
| Publisert | 3 |
| Bakgrunn | 3 |
| Journalist, aktivist og aktør | 4 |
| Det skjulte matsvinnet | 4 |
| Verpehønas skjebne | 5 |
| Dugnad | 5 |
| Fikk 7.500 høner | 6 |
| Research: Kunsten å få slaktet en høne | 7 |
| Slakteri på hjul | 8 |
| Parallele løp | 8 |
| I Sverige blir høna mat | 8 |
| Altfor dyrt, toll og tull | 9 |
| Etiske vurderinger, dyrevelferd og matsikkerhet | 10 |
| Dobbeltsjekk og plukkekurs av høner | 11 |
| Alt lå til rette, trodde vi | 11 |
| Dugnad for gassing og kasting | 12 |
| Revisjon av slakteri | 12 |
| Ny mulighet i Sverige | 13 |
| Løsningen: slakt i Norge | 13 |
| Kje og grønnsaker | 14 |
| Konsekvenser | 16 |
| Tid og sted | 17 |
| Vedlegg | 18 |
| Et utvalg saker på NRK.no i forbindelse med serien | 18 |
| SoMevideoer publisert på Facebook | 18 |

Innsendere

Marit Evertsen Grimstad, marit.evertsen.grimstad@nrk.no

Elisabet Høye, elisabet.hoye@nrk.no

Ingeborg Rygh Hjorthen, ingeborg.rygh.hjorthen@nrk.no

Takk til:

Eva Midttun Leira, tidligere prosjektleder Forbrukerinspektørene

Randi Helland, redaksjonssjef Helse-, forbruk- og livsstil, Youngstorget

Lars Kristiansen, tidligere programredaktør Dokumentar & Samfunn

Heidi Odde Karstensen, vaktstjef SoMe Youngstorget

Maria Elsness, prosjektleder NRK.no

Hele FBI redaksjonen

Kontaktperson:

Elisabet Høye, Elisabet.hoye@nrk.no, 92033160

Redaksjon:

NRK Forbrukerinspektørene (FBI) i samarbeid med NRK Researchsenteret

Publisert

TV: NRK1 episode 1-4:

[FBI Redder høna 1:4 Verpehønas skjebne](#) 22.01.2017, NRK1, kl 19.45

[FBI Redder høna 2:4: Kasting av grønnsaker](#) 18.01.2017, NRK1, kl 19.45

[FBI Redder høna 3:4: Geitekillingen](#) 25.01.2017, NRK1, kl 19.45

[FBI Redder høna 4:4: Ut i butikken](#) 01.02.2017, NRK1, kl 19.45

SoMe og nett, se vedlegg

Bakgrunn

Matsvinn er en stor global utfordring. Man regner med at så mye som $\frac{1}{3}$ av all mat som produseres i verden aldri når matbordet, og ingen vet hvor mye mat som kastes i primærnæringen i Norge. Det er mangelfull registrering av matsvinn på gårder og pakkerier, og dyr som kastes, som verpehøner og geitekillinger, regnes ikke engang som matsvinn, selv om de kunne blitt til fullgod mat. Dette er *det skjulte matsvinnet*, og det var dette FBI ikke bare ønsket å avdekke, men også forsøke å gjøre noe med.

Ideen begynte med et tankeeksperiment, som utviklet seg til et dristig mål: Tenk om vi kunne bidra til å endre praksis slik at matsvinnet gikk ned? Tenk om vi kunne få Norge til å spise verpehøne igjen? Før var verpehønene en matressurs som ble slaktet og spist, i dag er de et avfallsproblem som blir brent og brukt i betong. Slaktelinjer for høner er lagt ned, og nesten ingen slakter verpehøner i Norge lenger. De aller fleste eggprodusenter står altså uten en reell mulighet til å gjøre noe annet enn å betale for å kvitte seg med hønene som avfall. Vi ville forsøke å gi dem et alternativ. Dette var utgangspunktet da vi gikk i gang med serien **FBI redder høna**.

Vi ville gjøre høna til symbolet på det skjulte matsvinnet og skape et engasjement, ved å synliggjøre en praksis som folk flest ikke aner foregår i norsk matproduksjon.

Med utgangspunkt i dette bestemte vi oss for å lage *“En avdekkende og aktivistisk dokumentarserie om den sjokkerende praksisen å kaste råvarer som egentlig er fullgod menneskemat.”*

Journalist, aktivist og aktør

Serien tok et tydelig standpunkt mot matsvinn: Vi må slutte å kaste så mye mat i en verden hvor vi overforbruker ressursene på kloden, og hvor det fremdeles er mat- og proteinmangel.

Vårt valg av ståsted gjorde redaksjonen ekstra bevisst på viktigheten av å beholde en kritisk distanse til kilder og aktører. Vi brukte mye tid på å diskutere vår egen rolle og hadde tett dialog om de dilemmaene vi møtte underveis.

En tradisjonell kritisk tilnærming ville være å arbeide for å avdekke, peke på og konfrontere de ansvarlige for problemet. Her opplevde vi at det var en enighet om at det er feil å kaste mat, allikevel så vi at matsvinn i primærnæringen ble holdt skjult for forbruker, og det var lite initiativ til å få endret praksis.

I denne serien definerte vi derfor en annen journalistisk metode og et annet standpunkt. Gjennom konstruktiv journalistikk ville FBI ikke bare avdekke, men også peke på løsninger på et stort samfunnsproblem. Programleder Marit Evertsen Grimstad skulle trå ut av sin rolle som objektiv formidler. Hun skulle bruke sitt personlige engasjement til å vise fram en ukjent praksis og årsakene til det. Samtidig skulle hun ha en aktiv rolle som forkjemper for å få ned matsvinnet, en som skulle vise at det var mulig å få verpehøner og krokete gulrøtter tilbake på matbordet.

Vi hadde et mål og en agenda, men ville opprettholde en journalistisk balanse. Åpenhet overfor alle involverte var derfor svært viktig. Grundig kildearbeid gjorde det mulig å få tilgang til miljøer og situasjoner som var nødvendig for å vise det skjulte matsvinnet, og åpenhet om metode og vinkling gjorde at kildene følte seg trygge på å slippe oss inn i sårbare situasjoner. Ved å invitere de store aktørene til samarbeid om løsninger fikk vi innsikt og tilgang til situasjoner og miljøer som ellers er lukket.

Aktivist- og aktørrollen ble kombinert med tradisjonelle journalistiske metoder, og vi benyttet de fleste metodene i den journalistiske verktøykassa:

- Grundig kildearbeid for å få tilgang til miljøer og situasjoner som var nødvendig for å vise det skjulte matsvinnet.
- Informasjonsinnhenting, kildekritikk og systematisering av data.
- Innsynsarbeid for å undersøke og avdekke forhold ved slakterier.

Det skjulte matsvinnet

Årsakene til matsvinn er mange og komplekse, og handler om faktorer som industrialisering, standardisering, modernisering, masseproduksjon, forbrukernes ønske om feilfri og lettvinnt mat, lønnsomhet og reguleringer. Det er derfor ikke én syndebukk til matsvinnet i primærnæringen. Ved å avdekke det skjulte matsvinnet i norsk landbruk ville vi skape engasjement både hos industri, matvarekjeder, bønder

og forbrukere, slik at vi sammen kunne gjøre noe med det. Med det skjulte matsvinnet mener vi alt som kastes av bønder og på norske pakkerier før det defineres som mat. Dette er et matsvinn som ikke registreres noe sted, men som utgjør tonnevis av både hønsekjøtt, kjejkjøtt og grønnsaker som kastes på grunn av overproduksjon eller feil form og størrelse.

Verpehøna ble i serien utpekt som et symbol på det skjulte matsvinnet. For å vise at kjøtt fra verpehøne er mat og ikke søppel var vi avhengig av å få høner slaktet, og få høna ut til forbrukere slik at de igjen kunne få et forhold til den som mat.

Verpehønas skjebne

Etter at en høne har lagt egg i 78 uker går eggeleggingen noe saktere og skallkvaliteten kan bli ujevn. Da byttes hele hønsehuset ut, hønene gasses til døde og sendes til et avfallsanlegg. Her behandles høna som et råstoff, og ender opp som biodiesel og et beinmel som brukes som en fyringsbestanddel i sementindustri. Asken som blir igjen går inn i betong.

Tidligere fikk bonden betalt for høna når den ble sendt til slakt, i dag betaler de 6-8 kroner for å bli kvitt den som søppel. Hønene føres i likhet med kyllinger opp med kraftfôr. Mens vi spiser 65 millioner kyllinger i året, kaster vi over 3 millioner verpehøner.

Verpehøns er avlet fram for å produsere mange egg og har derfor skjøre ben som lett brekker, og bør ikke fraktes for langt før slaktning. Et vanlig kyllingslakteri har kroker som ikke er tilpasset hønans spinklære ben, og det finnes nesten ingen slakterier i Norge med slaktelinje for verpehøns.

Dugnad

Vi ville aktivisere forbrukermakt, og løsningen ble å kalle inn til en dugnad. Vi ville få slaktet et hønsehus (ca. 7.500 høner) og gi forbrukere muligheten til å kjøpe høne som mat. Folk hadde aldri fått valget: *Vil du at vi skal kaste 3 millioner verpehøner hver år eller vil du kjøpe høne i butikken slik at den kan bli mat?*

Vi måtte undersøke om folk ønsket å kjøpe høne for å få produsenter og leverandører med på laget. Vi kontaktet Nortura, som slakter de fleste husdyr i Norge, og spurte hva som skulle til for at de kunne slakte et hønsehus. Svaret var at de hadde et inntrykk av at ingen ville selge høne. For at de skulle vurdere å slakte høns, etterlyste de konkrete navn på butikker og aktører som ønsket høne.

Vi kontaktet derfor alle de store norske butikkjedene, Rema 1000, Coop Norge og Norgesgruppen, og spurte om de var interesserte i å selge verpehøner hvis vi fikk dem slaktet. Vi kontaktet også Orkla og spurte om de kunne tenke seg å lage en

ferdigrett med verpehøner. Etter flere innsalgsrunder fikk vi med oss Coop, Norgesgruppen, Rema 1000 og Orkla. Flere var skeptiske til om høne var noe folk ville ha, men alle var enige om at det er for ille at den blir til betong istedenfor mat.

Vanligvis oppsøker vi disse aktørene med kritiske spørsmål, denne gangen inviterte vi dem til et samarbeid. I prosessen var det viktig at alle ble invitert på likt grunnlag. Vi var tydelige på at vi ville slakte ett hønsehus, men at målet var å skape en debatt om matsvinn i primærnæringen. Vi ønsket at programmet skulle bidra til at høner i framtiden ikke blir kastet, og ville vise at det var mulig.

Vi tilstrebet åpenhet med alle aktører vi var i kontakt med. Dette ble viktig for å få tillit og tilgang til situasjoner vi trengte for å dokumentere matsvinnet som skjer på gårdene og i norske pakkerier.

Vi erfarte at norske bønder kviet seg for å fortelle om all maten som ble kastet i primærnæringen på grunn av sårbare avtaler med grossister og matvarekjeder. Ingen ville i utgangspunktet vise at de tok livet av killinger, gasset hønsehus eller dumpet grønnsaker. Bøndene var fanget i et system og en struktur som handlet om lønnsomhet, innkjøpsavtaler og forbrukernes valg i butikken. Ved å invitere hele verdikjeden til å gjøre noe med problemet, opplevde de at de endelig kunne fortelle om en praksis de selv synes var ille, både etisk, moralsk og ressursmessig. Alle bøndene vi var i kontakt med sa de ønsket at mest mulig av maten de produserer skal bli spist.

Etter mye kildearbeid fikk vi en gjeng med modige bønder til å vise oss hvordan fullt spiselige råvarer kastes og dumpes, mot deres vilje. Bøndene har også en økonomisk interesse, men vi opplevde at deres matsvinn i større grad handlet om strukturer de opplevde seg maktesløse ovenfor.

Fikk 7.500 høner

For å gjennomføre planen om å slakte et hønsehus fikk vi med oss hønsebonde Runar Sørli. Han driver 11 gårder i Østfold, og hadde ved flere anledninger uttrykt et ønske om at høna bør spises. Runar satte oss i forbindelse med hønsebonde Anita Frorud, som hadde et hønsehus med økologiske verpehøner som snart skulle gasses. Vi ønsket at seerne skulle få et forhold til høna, og se på henne som noe mer enn en eggprodusent, det var en av grunnene til at vi ville bruke økologiske høner i serien. Dette er høner som har større areal å boltre seg på, de har mulighet til å være ute hver dag og de har derfor også ofte bedre helse enn andre verpehøner.

Også Anita hadde et stort ønske om at hønene skulle bli til mat, og ble med på ideen om å prøve å få hønsehuset slaktet. I serien fikk vi dermed ansvaret for skjebnen til 7.500 verpehøner, som etter planen skulle gasses i begynnelsen av juli 2016.

Første gang vi var i kontakt med Anita var i midten av mai 2016. Vi hadde dermed seks uker på oss til å finne noen som kunne slakte hønene. Det skulle vise seg å være mye vanskeligere enn vi hadde trodd, og vi måtte gjøre mye som vi som journalister aldri før har gjort.

Research: Kunsten å få slaktet en høne

Vi hadde nå aktører som både ville lage mat av høna og selge høne og vi hadde hønene. Den store utfordringen ble å finne et slakteri til våre høner.

Når vi satte oss fore å få slaktet 7.500 verpehøner beveget vi oss et stykke utenfor de tradisjonelle journalistiske metoder. Vi måtte tenke på dyrevelferd, hygienestandarder, produktkvalitet - og et regelverk og byråkrati og som kan virke ugjennomtrengelig for oss utenfor slakteribransjen. Det var ikke bare viktig få slaktet hønene, det skulle gjøres så ordentlig som mulig.

I tillegg til egen research rådførte vi oss med flere miljøer som er opptatt av problematikken for å være sikre på at dyrevelferd ble fulgt og at hønseflokken egnet seg for slakt. Blant annet Animalia, et ledende fag- og utviklingsmiljøer innen kjøtt- og eggproduksjon, som ga råd om at for å kunne slakte hønene må de være friske, det må være kort avstand til slakteriet og hønene må slaktes på en mest mulig human måte.

Nortura sluttet å slakte høner for 6 år siden. Vi sendte første forespørsel om muligheten for slakting av et hønsehus til Nortura den 12. april 2016; de ble invitert med på en dugnad for å redde verpehøna, i likhet med de andre aktørene i serien. Før Nortura kunne gi oss et svar måtte de gjennomføre en test-slakting, de var usikre på om deres slaktelinjer til kylling og kalkun ville fungere til å slakte høner. Norturas informasjonsdirektør, Ellen Flø Skagen, var skeptisk til om norske forbrukere var villige til å kjøpe verpehøne. I begynnelsen av juni hadde vi fremdeles ikke fått noe klart svar fra Nortura. De gav inntrykk av at vi hadde gitt dem en vanskelig utfordring og at de uansett ikke ville slakte Anitas høner, siden hun ikke leverte egg til Prior, som ligger under Nortura.

De eneste som slakter verpehøner i Norge var Ytterøykylling AS i Nord-Trøndelag. De var ikke økologisk og tok kun imot verpehøner i en radius på 5 timers kjøretid fra slakteriet. Dermed lå de altfor langt unna hønsehuset vi ønsket å få slaktet.

Uten ordinære slaktemuligheter for høner på Østlandet måtte vi lete etter andre alternativer.

Slakteri på hjul

Det første vi sjekket ut var **mobile slakterier**, som også [Dyrevernalliansen er positive til](#). I et mobilt slakteri gjennomføres slaktingen i containere på gården. Det fantes ikke mobile slakterier for høner sommeren 2016, men i [OEP](#) fant vi en søknad som lå inne hos Landbruksdepartementet: Toten Egg har søkt om et mobilt slakteri for fjørfe. De skrev: *“Når høna har lagt egg i ca 13 måneder er hun ferdig med jobben. I en alder av 76 uker sendes høna til destruksjon, og det som kommer ut av den prosessen benyttes i produksjon av såpe og lim.”* De ønsket at deres økologiske høner skulle benyttes til mat, og konkluderte med at *“et mobilt slakteri synes som eneste mulighet”*. Men med en forventet kostnad på 10 millioner trengte de flere krefter inn i prosjektet, så mobilslakteriet var lagt på is.

Parallele løp

Dermed satt vi fortsatt uten et slakteri til hønene våre, og de hadde ikke lenge igjen før de enten skulle slaktes eller destrueres. Vi arbeidet langs flere parallelle løp for å komme i mål:

- *Å overtale et av de mindre slakteriene på Østlandet til å slakte våre høner.* Det lyktes ikke, verken Gårdsand eller Holte hadde kapasitet. Vi fant ingen andre gårdsslakterier som kunne slakte verpehøner.
- *Å få slaktet hos Nortura:* Nortura ga inntrykk av at de støtter de etiske aspektene ved høneslakt, men at de hadde liten tro på prosjektet. De sa de hadde forsøkt å slakte og selge høner tidligere men opplevde liten interesse for produktet. I tillegg ville det ut i fra vårt pristilbud blitt vesentlig dyrere å slakte høner hos Nortura enn i Sverige. I midten av juni sa Nortura ja til slakt, men kun deres egne høner, og økologiske høner hadde de ikke tilgang til før etter jul 2016. Å slakte Anitas høner sa de fremdeles nei til.
- *Å få hønene slaktet i Sverige.* Dette var siste mulighet for å redde Anitas høner fra destruksjon. Vi hadde det travelt, siden hønsehuset skulle tømmes allerede i begynnelsen av juli 2016.

I Sverige blir høna mat

Det er ikke langt til svenskegrensa fra Østfold, så muligheten til å sende våre høner til et svensk slakteri forlokkende. Svenskene er mye flinkere til å benytte høna som matressurs enn oss nordmenn. Rapporten [Matsvinn inom ägg- och matfågelproduktion](#) fra februar 2016 viste at *“Ungefär 67 procent av de hönor som gallrades ut under 2014 användes som livsmedelsråvara. Matsvinnet var alltså 33 procent”*. Og i områder der det finnes et slakteri innen rimelig avstand, gikk ca 72

prosent av verpehønene til slakt. Av Norges 3,6 millioner verpehøner ble bare omkring 5-10 prosent slaktet.

I Sverige er det to store slakterier for verpehøns, [Håkantorps Slakteri AB](#) i Vara og [Skånefågel AB](#) i Åsljunga. For høna er kort transportvei det beste, derfor konsentrerte vi oss først om Håkantorps, bare to timers transport unna hønsegården. Vi tok kontakt for å høre om de kunne å slakte våre høner, og det ville de.

Altfor dyrt, toll og tull

Å eksportere levende høns til Sverige for slakt og importere hønsekjøtt tilbake er en komplisert prosess. Vi startet med å sette oss inn i norsk og svensk tollreglement. Vi undersøkte alle regler som skulle følges, formularer og søknader som måtte fylles ut for at vi skulle få lov til å ta med hønene ut av Norge, inn i Sverige - og tilbake igjen. For å få godkjenning inn og ut av Norge tilknyttet vi oss et spedisjonsfirma som kunne ta hånd om tollpapirer. Slakteriet fikk tillatelse fra Jorbruksverket og vi skulle sørge for at hønene får nødvendige helsepapirer fra Mattilsynet.

Tollsatsen for å gjeninnføre en verpehøne ([rasen gallus](#)) til Norge er 25.71 pr kilo. I tillegg kommer 15 prosent moms og 0,35 prosent forskningsavgift. I tillegg ville det kostet omkring 15 kroner per høne å få den transportert og slaktet i Sverige. Med en reell slaktepris på rundt 50 kroner per høne, ville dette blitt altfor kostbart.

Vi søkte derfor Landbruksdirektoratet om reduksjon i toll. Etter mange telefoner og en formell søknad fikk vi tillatelse til nedsatt tollsats (TNT) for import av slakt av høns under ordningen med [utenlands bearbeiding](#). "Gjelder for innførsel av inntil 7500 kg slakt av høns, fryst. Innførselen forutsetter at det per innført slakt skal være utført en stk levende høne på varenummer 01.05.9400". En forutsetning for tillatelsen var at det stod en norsk produsent bak, og ikke et tv-program. Vi samarbeidet derfor med Runar Sørli som sto som produsent. Han registrerte seg som importør og fylte ut et handelssertifikat som gjelder innenfor EØS.

I forbindelse med at hønene skulle sendes til Sverige designet vi også en egen emballasje i samråd med Mattilsynet. For at en vare skal gjeninnføres til Norge må den ha en emballasje som tilfredsstillende alle krav om merking av matvarer i EU. Vi kontaktet Debio og sørget for at slakteriet fikk norsk øko-godkjenning og at varene kunne merkes med Debio-merket.

Med tollfritak inn i Norge var vi et langt stykke på vei. Men nok en telefon til tollvesenet resulterte i en lang rekke med spørsmål om hvordan eksporten og importen skulle gjennomføres i praksis når vi kom med våre høner til grensen. Skrekken var at bilen med de 7.500 hønene skulle bli stående fast på svenskegrensa. Alt måtte gjøres riktig, og dette hadde ikke vært gjort før. Skulle det registreres som midlertidig innførsel? Når slaktet kommer inn til Norge må de ha påtegning på at varen er tatt inn i Sverige. Hvordan registreres det hos det svenske

tullvesenet? Må hønene deponeres for? Tollkreditt? Depositum? Og det måtte betales moms for bearbeiding i Sverige og transport til og fra slakteriet. Så ved innførsel til Norge måtte det derfor presenteres:

- Pro forma faktura fra høne-eier /høneprodusenten.
- Faktura på kostnad for slakting
- Faktura for fraktkostnad fra den norske grensen til slakteriet og fra slakteriet til den norske grensen

Etiske vurderinger, dyrevelferd og matsikkerhet

Det var også avgjørende for oss at vi kunne stå inne for kvaliteten: Hønene skulle håndteres på en god måte, hygieneforskrifter skulle følges, de ansatte skulle ha god nok kompetanse og kjøttet måtte emballeres riktig, slik at vi var trygge på at hønsekjøttet var av god kvalitet. Det ble derfor viktig å gjøre en grundig sjekk av slakteriet, hvor vi brukte alle våre journalistiske metoder. Aller først sjekket vi at slakteriet var inne på Livsmedelsverkets [liste over EU-godkjente anlegg](#). De var også [KRAV-sertifisert](#) etter en standard for økologisk produksjon som møter EU-krav.

Allikevel blinket noen varsellamper: Ved søk i svenske medier dukket det opp saker med høner som hadde dødd, særlig som følge av dårlig behandling under transporten, døde og kvalte høns. Særlig [Foodmonitor.se](#) har rettet et kritisk søkelys mot bl.a. høy dødelighet av høner under transport. Med bilder av containere med døde høns og overskrifter som [Håkantorp slakteri – en följetong i ihjälkvävda och ihjälfrusna höns](#) på netthinnen kunne vi ikke gå videre uten å sjekke dette nærmere; Vi måtte vurdere om det var forsvarlig å bruke slakteriet.

Vi gikk til [Bolagsverket](#) og lastet ned Årsredovisning 2014. Slik fant vi ut at slakteriet er fulleid av det litauiske morselskapet UAB Agrokonsultos Grupe, og at *“Bolaget hyr inn personal från ett bemanningsföretag i Litauen”*. Vi fant grunn til å ta en ekstra sjekk, og kontaktet [Arbetsmiljöverket](#), hvor vi snakket med en registrator som sjekket organisasjonsnummeret. Tilsynet hadde ikke vært der, så hun fant ingen registreringer.

Vi kontaktet avdelingssjef i Livsmedelsverket i Västra Götaland, men svenske taushetsregler gjør at de ikke uten videre kunne gå inn på forhold ved de enkelte slakterier. Vi søkte derfor om å få ut kontrollresultatene fra Livsmedelsverket for inspeksjoner på Håkantorp slakteri. Ved hver slakt er det en veterinær tilstede som skriver en rapport. Fra 2015 fant vi til sammen 15 rapporter som viste avvik og 15 rapporter som viste lovbrudd. Rapportene som viste lovbrudd var delvis sensurert, men omhandlet i stor grad brudd på dyrevelferd. I åtte av tilfellene dreide det seg om dyrenes tilstand ved ankomst/avlastning.

Etter å ha gått igjennom bunkevis med til dels sladdede rapporter fra slakteriet kontaktet vi igjen Livsmiddelsverkets avdelingssjef. Med utgangspunkt i de konkrete

rapportene kunne hun kommentere at det har vært en del ulike insidenter i løpet av årene. Hun gjorde oppmerksom på at det ikke var svenske arbeidstagere, som snakker svensk på slakteriet, og understreket at det selvsagt er foretaket som driver slakteriet som er ansvarlig, ikke Livsmedelverket. Men hun kommenterte at det ikke var høyere frekvens enn andre tilsvarende steder, eller større problemer enn ved andre slakterier. Vi var ikke helt beroliget, men valgte å undersøke videre.

Dobbeltsjekk og plukkekurs av høner

Siden mange av slakteriets avvik handlet om brudd på dyrevelferd etterspurte vi rutiner fra slakteriet for å sikre god behandling av dyrene fra gården og fram til slakt. De forsikret oss om at rutiner var utbedret og dyrevelferd var ivaretatt.

Slakteriet hadde nylig innført en praksis hvor bonden skulle ta ut syke dyr på forhånd, samt at plukkerne fulgte egne regler for å sikre skånsom håndtering når hønen skulle transporteres fra hønsehuset og ut i slaktebilen. Vi satte oss inn i [Forskrift om næringsmessig transport av dyr](#) og forskrift om [hold av høns og kalkun](#) for å sikre at dyrevelferd ble fulgt. I tillegg kontaktet vi Mattilsynet, Dyrevernalliansen og Animalia for å rådføre oss. Animalia sendte oss et kursmaterieell for plukking og transport av fjørfe, som vi sendte videre til det svenske slakteriet.

Vi gjorde en avtale med Mattilsynet om at en offentlig veterinær skulle være tilstede og sjekke at dyrene egnert seg for transport til Sverige. Slakteriet garanterte at slaktingen skulle starte umiddelbart etter at dyretransporten ankom slakteriet. De forsikret også om at norske regler for plukking og dyrevelferd skulle følges.

Alt lå til rette, trodde vi

Norske og svenske matmyndigheter gikk god for slakteriet, vi hadde tolldispensasjon, vi hadde undersøkt slakteriet ved å grave i medier og registre, tollmyndighetene var informert, skjemaer var fylt ut og svenske og europeiske matmyndigheter hadde godkjent slakteriet. Vi fikk også tatt en salmonellaprøve i hønsehuset, for å forsikre svenske myndigheter om at hønene var friske. Håkantorp, som slakter 2,8 millioner svenske høner i året, la fram et HACCP-plan som dokumenterte deres rutiner. Vi trodde alt lå til rette for slakt.

For NorgesGruppen var det imidlertid ikke nok at slakteriet var godkjent av norske- og svenske matmyndigheter. Når NorgesGruppen selger varer som er bearbeidet på slakterier i utlandet har de enda strengere kvalitetskrav enn ellers. NorgesGruppen satte som et krav at slakteriet enten måtte vise til en internasjonal ISO-sertifisering for matvaresikkerhet eller en revisjon av slakteriet av en tredjepart.

Fem dager før planlagt slakt, den 28.6.2016, fikk vi beskjed fra NorgesGruppen om at de ikke ønsker å selge høner slaktet på Håkantorp fordi slakteriet ikke følger deres egne krav til matproduksjon. Til tross for at dokumentasjonen var god nok for

norske og europeiske myndigheter, var det altså ikke godt nok for NorgesGruppen. Siden NorgesGruppen betvilte matsikkerheten tok vi et vanskelig valg: Vi valgte å avlyse slaktingen i siste liten. Hvis ikke NorgesGruppen kunne gå god for matsikkerhet og dyrevelferd, kunne heller ikke vi gjøre det. Anita hadde forberedt seg på at hønene hennes skulle slaktes og bli til mat. Rett før avtalt slaktedato måtte vi ringe Anita å fortelle at vi hadde bestemt oss for å avlyse slaktingen. De 7.500 hønene vi hadde tenkt å redde fra destruksjon, måtte gasses.

Dugnad for gassing og kasting

Siden FBI hadde tatt ansvar for at hønene til Anita Frorud skulle bli til mat og ikke avfall, ville vi også hjelpe til når ting ikke gikk som planlagt. Fristen for å bestille gassing hadde egentlig gått ut, så avlivingen måtte skje på en litt annen måte enn det Frorud normalt gjør. Normalt stenger de hønene inne i huset og sender gassen inn, slik at de etterpå går inn og plukker døde høner. Nå måtte avlivingen gjøres på en litt mer "manuell" måte, med gasskonteinere utenfor hønsehuset. Etter solnedgang søndag den 3. juli ble de 7.500 hønene båret ut manuelt ved hjelp av et dugnadslag og gasset til døde i en konteiner utenfor hønsehuset.

Tusenvis av høner ender denne kvelden som avfall, og motivasjonen for at dette ikke skal skje igjen blir enda sterkere. Gassedugnaden filmes og ble en del av serien. Og for å tydeliggjøre at hønsekjøtt er god mat, var kokk Bård Greni fra Urban Food tilstede under dugnaden og kokte hønsefrikasse til arbeidslaget. 12 av 7.500 høner ble til nydelig nattmat.

Revisjon av slakteri

Til tross for tilbakeslaget ser alle matvarekjedene og -produsentene fortsatt verdien av å være med på prosjektet. Men midtveis i prosjektet mangler vi både hønsehus og slakteri.

Vi ville ikke gi opp målet med å få slaktet norske verpehøner i Sverige, og etter nye runder fant vi et nytt økologisk hønsehus i Skjeberg som var klart for slakt i begynnelsen av desember.

NorgesGruppen ønsket på eget initiativ en inspeksjon, det de kaller en revisjon, av Håkantorps slakteri AB den 07.09.16. Parallelt jobbet slakteriet med en ISO 22000 sertifisering, som de håpet å ha på plass i løpet av samme måned. Siden Håkantorps nå var i ferd med å bli sertifisert, regnet vi med at en revisjon ville bekrefte at de innfridde internasjonale standarder.

Den 7. september var vi med NorgesGruppen på revisjon av slakteriet. En ekstern inspektør brukte to dager på å inspisere slakteriet og gå gjennom alle rutiner.

Hovedfokuset var matsikkerhet og dyrevelferd. Revisjonen var basert på elementer hentet fra BRC Global Standard for Mattrygghet versjon 7.

Revisjonen avdekket avvik som gjorde at inspektøren ikke anbefalte slakt av norske verpehøner på Håkantorp. Utbedringer som ble anbefalt var såpass store at det ikke var realistisk å slakte norske høner der i desember. Vi sto igjen med et hønsehus som vi ikke fikk slaktet.

Ny mulighet i Sverige

Vi gikk derfor videre til slakteri nr. 2 i Sverige, Skånefågel, som ligger en 4 timers kjøretur fra fra hønsegården vi ønsket å slakte. Vi undersøkte slakteriet på samme måte som Håkantorp og hentet inn Årsredovisning fra Bolagsverket. Også Skånefågel var på Livsmedelsverkets [liste over EU-godkjente anlegg](#). Det var færre og eldre tilfeller av kritisk medieomtale, men vi fant omtale av to episoder fra 2012 hvor det var problemer med transport og slakt.

Vi gikk igjen til Livsmedelverket og fikk ut totalt 61 rapporter fra 2015 og 2016. Av disse viste 43 rapporter ingen avvik, og 3 var oppfølgende kontroller med konklusjon at alle avvik var fulgt opp. I de resterende rapportene gikk de fleste avvikene på brist i hygienerutiner eller håndtering av avfall. Én rapport påviste brist i rutiner for håndtering av dyrene og dyrevelferd. Det forelå én kontrollrapport fra juli 2016 som påviste diverse avvik som vi ikke hadde fått oppfølgende rapport på, ellers var det rapportert oppfølgende rapporter hvor det var truffet tiltak for alle avvik.

Neste steg var derfor å ta en siste sjekk med rapporten fra 2016, gå videre med Arbeidstilsynet og så ta den endelige beslutningen om vi kunne stå inne for slakting av våre høner her.

Løsningen: slakt i Norge

Men det slapp vi. For parallelt hadde vi dialog med Nortura, og i november bestemte de seg for at de allikevel kunne slakte et annet hønsehus enn sitt eget. De sa nå også ja til å slakte økologisk.

2. desember, fire dager før planlagt slakt, inspiserte en veterinær fra Animalia flokken for å sikre at de hadde god nok helse til å tåle transport til slakteriet og heldigvis ble hønene godkjent. Natt til 06. desember ble hønene sendt til slakt på kalkunlinja på Norturas anlegg på Hærland i Østfold. Hærland ligger bare en times kjøretur unna hønsegården, og har dyrevelferd høyt i fokus. Lokalet hvor hønene losses ut av bilen er mørkt, slik at hønene ikke skal bli urolige. En veterinær går over flokken før de sendes inn i en sluse og bedøves med CO2 før avliving. Dette er ifølge både Animalia og Dyrevernalliansen den beste metoden av dagens tilgjengelige slaktealternativer.

Etter slakt ble hønene fordelt til store leverandører: Orkla laget hønsefrikasse i Rema 1000s butikker. NorgesGruppen laget kylling og hønsepølser hos Fatland som gikk ut i Kiwi, Meny og Spar. Coop Norge solgte hel høne i sine Megabutikker.

Kje og grønnsaker

Det er ikke bare høna som havner i søpla istedenfor å bli til mat. Årlig blir det avlivet omkring 31.000 kje i Norge. Kjeene blir født for å trigge melkeproduksjonen hos geita. Geitemelka brukes til bl.a osteproduksjon, men kjeene blir avlivet rett etter fødsel, til tross for at kjekjøtt regnes som en delikatesse. Gjennomsnittlig slaktevekt på et kje er sju kilo, og hadde kjeene blitt føret opp ville det gitt over 200 tonn kjøtt. I episode tre følger vi en bonde som må avlive sine kje, fordi det ikke er lønnsomt å føre dem opp. Marit adopterer også sitt eget kje som får leve over sommeren før det blir slaktet. Deretter blir det tilberedt av matskribent og kokk Andreas Viestad, og servert på en matfestival for barn på Geitemyra matkultursenter. Målet var å vise at kje er godt kjøtt, som bør spises istedenfor å kastes.

For å dokumentere det enorme matsvinnet som skjer av grønnsaker i primærnæringa fulgte FBI to grønnsaksbønder: Skreiabonden Per Odd Gjestvang fortalte at han må kaste opp til 40 prosent av gulrotavlingen sin, blant annet fordi de ikke tilfredsstiller standardene for hvordan en gulrot skal se ut. Mye av dette kunne vært god menneskemat, men ender i stedet som kompost eller dyrefor. Dette bekreftet løkbonde Stein Håvard Fjestad, som skisserte at 30-40 prosent av avlingen kastes.

Begge bøndene kritiserte et system der kosmetiske standarder og størrelses-spesifikasjoner fører til at fullt spiselig mat kastes. Vi følger Fjestad gjennom en løksesong hvor det ender med at han må dumpe tonnevis med løk på jorden. Samtidig viser importtall at det årlig importeres store mengder tilsvarende løk til Norge. Mens Fjestad hadde løk på lager, fant vi dokumentasjon på at butikkene solgte løk fra New Zealand.

Svinnet som skjer på pakkeriene og hos bøndene er ikke med i regnskapet når matsvinn dokumenteres og tallfestes. I serien er vi med på sortering i et stort grønnsakspakkeri: Vi dokumenterer svinnet, forteller om mekanismene som gjør at det er slik, samtidig som vi oppfordrer pakkeriet og bransjen til å gjøre noe med det.



Engasjement

Engasjementet rundt serien ble stort. Ved å kalle serien “FBI redder høna” var det tydelig *hvem* som var avsender av aksjonen, og *hva* som var målet. FBI arbeidet strategisk for å skape engasjement rundt serien, og ville gi publikum mulighet til å bli med på redningsaksjonen.

Strategisk plan: Serien hadde en publiseringsplan hvor nøkkelpersoner med stort engasjement rundt matsvinn ble gjort oppmerksomme på tematikken og serien. Nøkkelpersoner og medvirkende ble også invitert til visning av serien i forkant av publisering. Dette gav resultater, både i form av kronikker, underskriftskampanjer, artikler i fagpresse, delinger på sosiale medier og oppslag i lokal presse.

Sosiale medier: Hver episode hadde en SOMEplan, med både nettsaker og egne videoer til Facebook. Dette var med å bygge opp et engasjement i sosiale medier rundt serien. Den første SOMEvideoen som ble sluppet hadde en rekkevidde på 1 million det første døgnet. I dag har videoen “Før spiste vi høne til middag, nå blir de fleste til betong” 1 880 306 visninger, og 280 662 har engasjert seg direkte i posten. Videoen “Tonnevis med grønnsaker kastes fordi de er for store eller for små” fikk 511 272 visninger og en rekkevidde på over 1 million.

Markering foran Stortinget: FBI brukte publikum aktivt også underveis i serien. Midtveis i serien inviterte vi til hønsefest foran Stortinget under parolen “høne til folket” der vi serverte hønseretter til folk og folkevalgte for å vise at høna er mat og ikke søppel. I etterkant lever hashtaggene #hønetilfolket, #reddhøna og #fbiredderhøna videre i sosiale medier og brukes av folk som har kjøpt høne eller tatt standpunkt mot matsvinn. Serien førte også til underskriftskampanje i sosiale medier mot matsvinn og for krokete gulrøtter i butikkene.

Medieomtale: FBI redder høna fikk en bred medieomtale, både i riks-, regions og lokalmedier og dessuten i fagpresen. Foruten NRKs egne saker, var det 130 større artikler som dekket forskjellige aspekter av FBI redder høna. Engasjerte lesere skrev innlegg og leserbrev, menings- og lederartikler tok opp tematikken med bærekraftig matproduksjon, matprodusentenes ansvar og forbrukernes makt og ansvar.

[Coop Miljøpris 2017](#) ble dedikert kampen om å få høna tilbake på matbordet, inspirert av FBI. Da [vinnerne ble annonsert](#), beskrev de hvordan FBI redder høna var brukt som en del av læringsopplegg i skolen for å skape engasjement blant elevene.

MAT BLIR SØPPEL

La oss få kjøpt høne i butikken igjen

JEG ER så enig i alt Eva Mjøen Brantenberg skriver i Tønsbergs Blad 18. januar.

Jeg så selv «Forbrukerinspektørene» i NRK om hønene som ble kastet.

Jeg har kjøpt høner tidligere, har venner som har opplyst om at nå er det tilbud på høns. Det var jo søndagsmiddag på gården jeg vokste opp på, nydelig.

Vi vil gjerne ha høne i butikkene, gjerne i en litt enklere pakning enn den store, frosne høna. Og la oss alle sammen spørre etter høns i butikken - helt til vi blir hørt Skal ikke vår industri kunne være like smart, og miljøbevisst som den svenske?

Konsekvenser

Programserien har ført til en rekke direkte konsekvenser, både underveis i publiseringen og i etterkant.

- [29. mars 2017 gikk Nortura ut](#) med nyheten om at de ville starte opp igjen med slakt av verpehøner. Nortura Elverum har nå investert i ny teknologi tilpasset slakting av høns. Serien FBI redder høna fikk æren for at Nortura igjen ville slakte høner: *«Det voldsomme engasjementet i etterkant gjør at vi nå prøver å få dette til, sier kommunikasjonsdirektør Ellen Flø Skagen i Nortura til NRK. I første omgang skal de slakte 10.000 høner. Vi håper det bare er starten.»*
- 29. august 2017 ble det kjent at [Nortura ville fortsette satsingen på selge høns som mat](#), og inngikk en ny avtale med den økologiske eggprodusenten Vingulmark om å ta imot egg og slakte hønene når de ikke skal verpe lenge. Til nå har Nortura Elverum slaktet 20,2 tonn høns til Vingulmark.
- Coop forteller at de har hatt en vekst på 79 prosent i salget av høne, fra 148.803 i 2016 til 245.303 høner i 2017.
- [26. januar 2017 ble det kjent at](#) Ytterøykylling sammen med Sintef fått fem millioner til å utvikle et mobilt fjørfeslakteri. Ytterøy har som mål å få på plass et mobilt slakteri allerede i 2018.
- [25. januar 2017 inviterte Standard Norge](#) norske aktører til å lage ny standard for gulrot, slik at flere krokete gulrøtter kan komme ut i butikkene i stedet for å bli kastet. Administrerende direktør Jacob Mehus i Standard Norge uttalte: *«Hvis det norske folk mener Norsk Standard for gulrot bør endres, setter vi mer enn gjerne i gang en prosess på det. Vi er opptatt av at standardene vi utgir bidrar til et bærekraftig samfunn og vil veldig gjerne være med på å redusere matsvinnet. Vår oppgave er å lage de standardene markedet etterspør»*
- Mjøsgrønt som pakker og leverer gulrot og løk til Bama, forteller at de i 2017 har solgt 20 prosent mer krokete gulrot. Norgesgruppen skriver på sine First Price gulrotpakker at *«Gulrøttene er lange, korte, tykke, tynne, krokete eller bøyd, men inni er de like gode.»* I forbindelse med serien markedsførte de sin gulrøtter gjennom sosiale medier. Mjøsgrønt forteller også at småløken de tidligere kastet nå i perioder blir solgt som suppeløk.

Knut (11) skreiv rasande brev etter mat-reportasje

11 år gamle Knut Syversen er meir engasjert enn dei fleste når det gjeld matsvinn. Han meiner nordmenn er alt for kresne.



Elise Farestveit
@elisefarestveit
Journalist

© Publisert 21.01.20

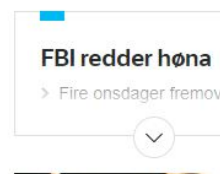
ENGASJERT: 11 år gamle Knut ber matbransjen kaste mindre mat i eit sjølvskrive brev.
FOTO: SIV STØVE SYVERSEN



– Er det verkeleg sant, mamma? Kastar dei all den maten? Tenk kva den kan brukast til, seier Knut Syversen.



Etter at 11-åringen, som bur i Kvinnherad, har sett den nyaste episoden av NRK-programmet [FBI reddar høna](#) er han oppgitt og sint. Han set seg ned for å skrive brev til dei største matkjedene i Noreg.



Gjennom konstruktiv journalistikk, ved å ta et tydelig standpunkt og være aktører, har FBI bidratt til at matsvinnet i Norge har gått ned.

Tid og sted

Oslo, 14.1.2018

Vedlegg

Et utvalg saker på NRK.no i forbindelse med serien:

[Her gasses norske høner i hjel](#), NRK.no, 11.1.2017

[Slik fikk vi nok av høne-helvetet og skapte en høne-himmel](#), NRK Ytring, 13.1.2017

[Disse gulrøttene ble aldri menneskemat](#), NRK.no, 18.1.2017

[Slås i hjel rett etter fødselen](#), NRK.no, 25.1.2017

[Kjendiskokkenes hønefavoritter](#), NRK.no, 1.2.2017

[Slik lykkes du med høner i hagen](#), NRK.no, 1.2.2017

[FBI redder ikke høna](#), NRK Ytring, 1.2.2017

[Gi høna verdi som mat](#), Replikk NRK Ytring, 2.2.2017

[Høner ble til betong – nå kan de bli menneskemat](#), NRK.no, 2.2.2017

[Nå skal norske verpehøner slaktes](#), NRK.no, 29.3.2017

SoMevideoer publisert på Facebook:

[Før spiste vi høne til middag, nå blir de fleste til betong](#)

[Tonnevis av grønnsaker kastes fordi de er for store eller små](#)

[Er vi blitt en «filet-generasjon»? Se hvordan det gikk da kokkelevene fikk høne rett fra gården](#)

[Hvorfor kaster vi geitekjøtt når det er en delikatesse i resten av verden? 31.000 killinger dumpes hvert år](#)

[Hvorfor spiser vi kylling og ikke høne? Her ser du forskjellen](#)

[Nyfødte killinger avlives og kastes](#)

[Vi klarte det 👍 7000 høner er blitt mat istedenfor søppel](#)

[Vi vil ha grønnsaker i bokser og strømper. De som ikke passer inn, blir dumpa](#)

[Kokken Kenneth viser hvordan du lager hønefrikassé. Her er oppskriften](#)

[Knut \(11\) ble invitert til Coop etter å ha sendt et sint brev til butikkene om](#)

[matkasting. Han ble opprørt da han så serien «FBI redder høna»](#)