



Bærekraftsrapport

2025

Et sterkt samfunn er et bevisst samfunn

Vi i Kolonihagen heier på alt det som gjør verden til et litt bedre sted.

Vi tror på produkter som gjør en forskjell. For smaken, for menneskene og for kloden.

Produkter med en historie som bidrar positivt til fremtiden. For den enkelte, og dermed også for fellesskapet.

Forandring krever mot på alle fronter. En tro på at det kun er en vei frem: alltid bedre.

Bedre kvalitet, bedre vilkår, bedre for menneskene, bedre for samfunnet, bedre for miljøet, bedre for smaken, bedre for kloden, bedre for dyrene, bedre for kroppen, bedre for sinnet.

Har man muligheten til å gjøre noe bedre, skal man gjøre det.

For seg selv, for naboen og for resten av verden. Bedre produkter handler nemlig ikke kun

om kvalitet. Det handler også om livskvalitet.

Det krever at vi tør å være annerledes, og løfte i flokk. At vi tar ansvar i alle ledd.

Og at vi som samfunnsaktør ikke bare skaper gode matopplevelser - vi skaper forandring.

Det er vår plikt, og vårt privilegium.

Siden 2004 har vi i Kolonihagen gjort vårt beste for å skape et enda bedre samfunn.

Om det høres litt idealistisk ut tar vi det som et kompliment. Vi jobber med produsenter som hever listen for dyrevelferd, bærekraft og smak, hva som kan gjøres - og hva som er det riktige å gjøre. Det er ikke alltid lett, men det er alltid verdt innsatsen.

VI SOM VIL DET ANNERLEDES.



Et sterkt samfunn er et bevisst samfunn

Vi i Kolonihagen heier på alt det som gjør verden til et litt bedre sted.

Vi tror på produkter som gjør en forskjell. For smaken, for menneskene og for kloden.

Produkter med en historie som bidrar positivt til fremtiden. For den enkelte, og dermed også for fellesskapet.

Forandring krever mot på alle fronter. En tro på at det kun er en vei frem: alltid bedre.

Bedre kvalitet, bedre vilkår, bedre for menneskene, bedre for samfunnet, bedre for miljøet, bedre for smaken, bedre for kloden, bedre for dyrene, bedre for kroppen, bedre for sinnet.

Har man muligheten til å gjøre noe bedre, skal man gjøre det.

For seg selv, for naboen og for resten av verden. Bedre produkter handler nemlig ikke kun

om kvalitet. Det handler også om livskvalitet.

Det krever at vi tør å være annerledes, og løfte i flokk. At vi tar ansvar i alle ledd.

Og at vi som samfunnsaktør ikke bare skaper gode matopplevelser - vi skaper forandring.

Det er vår plikt, og vårt privilegium.

Siden 2004 har vi i Kolonihagen gjort vårt beste for å skape et enda bedre samfunn.

Om det høres litt idealistisk ut tar vi det som et kompliment. Vi jobber med produsenter som hever listen for dyrevelferd, bærekraft og smak, hva som kan gjøres - og hva som er det riktige å gjøre. Det er ikke alltid lett, men det er alltid verdt innsatsen.

VI SOM VIL DET ANNERLEDES.



Et sterkt samfunn er et bevisst samfunn

Vi i Kolonihagen heier på alt det som gjør verden til et litt bedre sted.

Vi tror på produkter som gjør en forskjell. For smaken, for menneskene og for kloden.

Produkter med en historie som bidrar positivt til fremtiden. For den enkelte, og dermed også for fellesskapet.

Forandring krever mot på alle fronter. En tro på at det kun er en vei frem: alltid bedre.

Bedre kvalitet, bedre vilkår, bedre for menneskene, bedre for samfunnet, bedre for miljøet, bedre for smaken, bedre for kloden, bedre for dyrene, bedre for kroppen, bedre for sinnet.

Har man muligheten til å gjøre noe bedre, skal man gjøre det.

For seg selv, for naboen og for resten av verden. Bedre produkter handler nemlig ikke kun

om kvalitet. Det handler også om livskvalitet.

Det krever at vi tør å være annerledes, og løfte i flokk. At vi tar ansvar i alle ledd.

Og at vi som samfunnsaktør ikke bare skaper gode matopplevelser - vi skaper forandring.

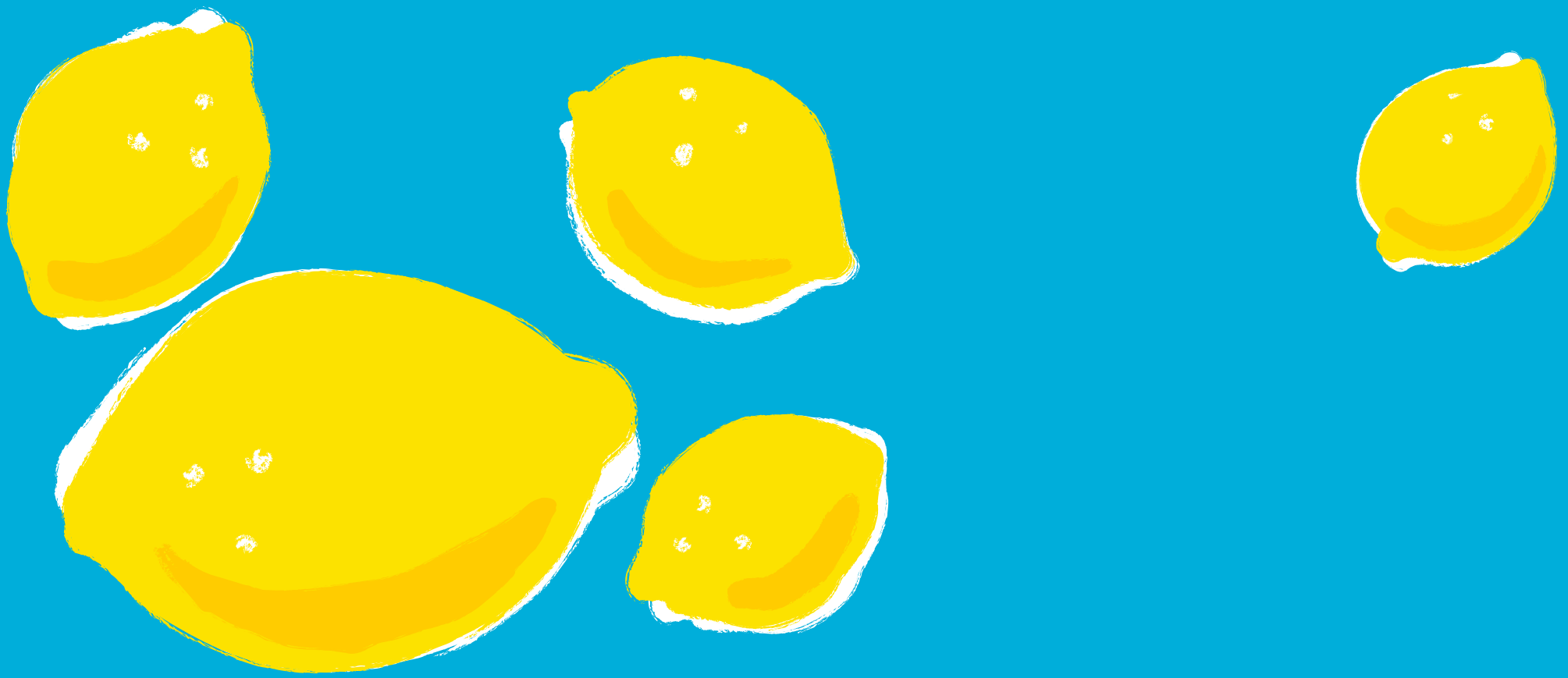
Det er vår plikt, og vårt privilegium.

Siden 2004 har vi i Kolonihagen gjort vårt beste for å skape et enda bedre samfunn.

Om det høres litt idealistisk ut tar vi det som et kompliment. Vi jobber med produsenter som hever listen for dyrevelferd, bærekraft og smak, hva som kan gjøres - og hva som er det riktige å gjøre. Det er ikke alltid lett, men det er alltid verdt innsatsen.

VI SOM VIL DET ANNERLEDES.





“Gjør alt som kan gjøres bedre, bedre”

Vi lever etter dette mottoet og jobber hver dag for å levere på våre løfter. På de følgende sidene vil vi ta deg gjennom våre mål og prestasjoner så langt, samt noen av våre fremtidige ambisjoner. De kan virke optimistiske, men vi tror de er langt fra umulige.

Oversikt

Kolonihamen

Dyrevelferd
Ansvar
Do-good
Fremtidige ambisjoner

Kolonihamen bakeri

Leverandører
Karbonavtrykk

Kolonihamen restaurant

Matavfall
Sanking
Drikkevarer
På kjøkkenet
Interiør
Hagen
Personale

KolonihamenXHorgen gård

Regenerativt landbruk	Regenerativt for dummies
Jordhelse	EOV
Storfe	
Gris	
Verpehøns	
Grønnsaker	
Kids farming day	

Koloni hagen



Folka

Koloni-hagen har siden starten vært drevet av en enkel, men ambisiøs visjon: Gjør alt som kan gjøres bedre, bedre! Vi tror på rene råvarer, gode prosesser og en helhetlig tilnærming til bærekraft, fra jord til bord.

På vårt hovedkontor i Oslo sitter en dedikert gjeng som hver dag jobber med utvikling av nye produkter, mer bærekraftig emballasje og smartere løsninger. Målet er å utfordre standardene i dagligvarebransjen og finne reelle, gjennomførbare tiltak som både forbedrer kvaliteten på produktene våre og reduserer vårt fotavtrykk.

Her er ikke bærekraft et punkt på en sjekkliste. Det er hvordan vi er skrudd sammen, og hvordan vi lever.

Gjennom årene har vi sett at små valg kan gi store konsekvenser. Det er grunnen til at vi stadig utfordrer oss selv og bransjen rundt oss.



Dyrevelferd

For oss i Kolonihagen er god dyrevelferd udiskutabelt. Norge har heldigvis noen av verdens strengeste regelverk for dyrehold, og vi har sett store fremskritt de siste årene.

Bruken av burhøns har blitt redusert, flere produsenter går over til bedre driftsformer, og økt bevissthet hos forbrukerne har presset frem bedre løsninger. Likevel ser vi at det fortsatt er store utfordringer i norsk dyrehold, og vi mener at det aldri er godt nok før dyrene får leve under reelle, gode forhold.

Derfor krever vi mer!

Det skal ikke være opp til forbrukeren å lete etter de beste alternativene. Industrien må ta ansvar. Derfor fortsetter vi å presse på for bedre standarder, både hos våre leverandører og i bransjen generelt. Fordi ekte mat starter med god dyrevelferd.



Dyrevelferd



Vi var de første i Norge med Dyrevernerkede egg, fordi vi mener at høner fortjener bedre liv enn industristandardene tillater.

Vi jobber for at så mange som mulig av våre leverandører skal være sertifisert av Dyrevernalliansen, den høyeste standarden for dyrevelferd i Norge. Vi mener disse kravene setter en standard som alle bør strebe etter å oppnå.

Våre egg var de første som mottok denne sertifiseringen, og vi er fortsatt den eneste leverandøren med denne utmerkelsen. (2024)

I tillegg er alle våre svineprodukter sertifisert.

Fra svinekam til bratwurst. Hvert produkt sikrer optimal velferd for dyrene.



Ansvar og matavfall

KoloniHagen jobber kontinuerlig med å forbedre emballasjen vår og etterstreber løsninger som er mer resirkulerbare, reduserer overemballering og bidrar til en mer bærekraftig emballasjestrategi. Vi følger nøye med på utviklingen i bransjen og samarbeider med innovasjonssentre for å utforske nye teknologier og materialer.

Vårt fokus ligger på å benytte monomaterialer der det er mulig, samt evaluere kostnader og miljøpåvirkning i valg av emballasje. Vi har tatt viktige skritt i riktig retning, blant annet ved å være tidlig ute med kaffeposer uten metall, bruk av bio-PE i frø- og kjerneposer, flatskin på utvalgte kjøttprodukter og overgang fra papir/plast-kombinasjoner til monoplast i brødemballasje.

KoloniHagen er dedikert til å redusere matsvinn gjennom smarte og effektive løsninger. Dette inkluderer innovative emballaseløsninger som forlenger holdbarheten, samtidig som vi gjennomgår verdikjeden for å sikre best mulig ressursutnyttelse.

På våre stykningsdeler og pølser har vi valgt å gå over til flatskin pakker. Dette har gjort at vi har en reduksjon i plastbruk på 64%!



Rødbetene våre gikk over fra papp og plast emballasje til kun vakumpose. Ikke veldig vakre, men det sparer oss masse unødvendig papp, og kundene våre kjøper nå mer rødbeter enn før!



Rødløken vår er den første økologiske varianten som gikk over til papirpose med cellulose gitter som er mye enklere å resirkulere!

Do-good

Kolonihaugen Do-Good-initiativ er vår måte å gi tilbake på. Hvert år setter vi av en andel av salget fra produktene våre som hos REMA, og retter disse midlene mot bærekraftsprosjekter som skaper en positiv innvirkning.

Til dags dato har vi stolt bidratt med 2 240 000 NOK til ulike prosjekter som er i tråd med vår visjon om en grønnere og mer bærekraftig fremtid.

På varer fra risikoutsatte land settes det av et ytterligere beløp per solgte vare, som går direkte til positive tiltak i landet varen produseres i.

Dette sikrer at menneskene som dyrker og produserer ingrediensene våre får direkte støtte, slik at de kan fortsette sine bærekraftige og etiske praksiser.

Vi er stolte over at siden vi startet for 8 år siden har vi samlet inn 4,4 millioner kroner





ByBi – Utdanning i birøkt

Vi har bidratt til ByBi-prosjektet, som hjelper sosialt utfordrede individer med å få ferdigheter og sertifisering som birøktere.



Griseraser for dyrevelferd

Vi leter kontinuerlig etter nye raser av gris. Målet er å finne en rase som har enda bedre livskvalitet og øker standarden vår for dyrevelferd ytterligere. Gjennom årene har vi gitt støtte til våre grisebønder som ønsker å delta, for å finne disse grisene.



Mikrolån

En del av våre Do-Good-midler brukes til å gi mikrolån til bærekraftige oppstartsbedrifter i utviklingsland. Vi tror på en altruistisk tilnærming, hvor alle drar nytte av at muligheter skapes for alle.

Kurs i regenerativt



Selv før Kolonihagen X Horgen ble vårt informasjonssenter for regenerativt landbruk, arrangerte vi en rekke kurs, noen av dem varte i opptil ni dager. Disse kursene ønsket alle som var ivrige etter å lære om hvordan man driver en regenerativ drift og prinsippene bak det, velkommen.



Småskala te - prosjekt

Å oppnå sertifisering kan være kostbart for teprodusenter i landlige områder uten et ordentlig støttesystem. Gjennom dette prosjektet har vi ansatt en ekspert i India som jobber fulltid med å sertifisere teprodusentene våre.

Mål for fremtiden

Selv om vi er mest kjent for å drive med mat, så har det alltid ligget et ønske om å bidra til et bedre samfunn i kjernen av alt. Vi tror alt henger sammen. Bedre og mer rettferdig tilgang på næringsrik mat var der vi startet.

Men vi vil gjøre alt som kan bli bedre, bedre! Derfor drømmer vi blant annet om en barnehage og et sykehjem på samme sted. Der klatrestativ møter kryssord, og der barnevogner møter rullatorer. Der unge og gamle kan treffes på tvers av familieband og bakgrunn. For det er ikke bare mat som kan gi næring. En mer sosial barndom og alderdom tror vi kan gjøre underverker.

Hos Kolonihagen har vi satt oss ambisiøse mål for fremtiden – mål som strekker seg langt utover matscenen.

Disse dristige ideene er en del av vår pågående reise, og vi håper du vil bli med oss mens vi fortsetter å utfordre grenser og skape meningsfull forandring.

Hvem vet, kanskje en dag så tilbringer du mye tid i en av våre fasiliteter?



Mål for fremtiden

Emballasje:

KoloniHagens emballasje er designet for å gå langt utover bransjestandarder. Vi vil samarbeide med innovasjonssentre for å utforske banebrytende teknologier og strebe etter å være tidlig ute med å ta dem i bruk. All vår emballasje vil være laget av fossilfrie og resirkulerte materialer, nøye designet for å støtte en sirkulær livssyklus og redusere miljøpåvirkningen på alle stadier.

Matsvinn:

KoloniHagen er dedikert til å lede an i arbeidet med å minimere matsvinn. Vi vil ta i bruk innovative emballasjeløsninger som forlenger holdbarheten og kritisk vurdere hele verdikjeden for å sikre full utnyttelse av hele dyr og vekstskifter.

Mat skal aldri betraktes som et B-produkt, men heller som en mulighet til å innovere og skape noe nytt. Av respekt for dyrene og maten vi produserer, vil vi fortsette å inspirere, innovere og motivere til endring mot en mer bærekraftig fremtid.

Sirkulær design og materialreduksjon:

Vi har som mål å redusere materialforbruket med 10 % innen 2023, med fokus på å ta i bruk sirkulære emballasjeløsninger.

Resirkulerbare materialer:

Innen 2027 skal minst 75 % av vår emballasje være laget av resirkulerbare materialer, som understreker vårt engasjement for bærekraft.

Innovasjon:

Vi er forpliktet til raskt å implementere nye emballasjeteknologier når de blir tilgjengelige, for ytterligere å redusere vår miljøpåvirkning og holde oss foran bransjestandardene.

Restaurant



Kolonihagen Frogner

Kanskje er det lurt å ha investorer og startkapital når man åpner en restaurant, men i 2009 signerte vi på en serviett og skaffet møbler og utstyr brukt. Vi hadde ingen erfaring med å drive en restaurant, men vi visste hva vi ønsket: å servere lokalt forankret, ærlig mat og drikke fra lidenskapelige småprodusenter. Brødet kom fra vårt eget bakeri, og etter hvert kom til og med ølet fra vårt eget bryggeri.

I 2017 tok vi dedikasjonen til lokale råvarer et steg videre. Med kjøkkensjef Jørgen Ravneberg på laget utviklet restauranten en tydeligere matfilosofi og oppnådde et utrolig lavt matsvinn.

Mye har endret seg i Oslo siden 2009, men det som gleder oss mest er at Oslo har tatt store steg innen bærekraftig og økologisk matlaging. Vi er stolte over å være en del av den reisen.



Matavfall

Hvert år serverer vi 11 000 gjester, men genererer mindre enn 50 kg matsvinn. Imponerende, men vi jobber hver dag for å redusere det enda mer med nye og kreative metoder.

Hos oss går ingen ingredienser til spille. Når vi lager blåbærjuice, tørker vi restene, krydrer dem med syre og sukker, og bruker dem som smakspulver til desserter eller sukkerspinn. Rødbeter brukes i sin helhet. Kjernen blir puré, toppene går til personalmat, og skallet brukes i kraft. I stedet for å kjøpe kun roten, betaler vi mer for hele grønnsaken, nettopp for å unngå unødvendig svinn.

Vi finner også nye måter å gi overskuddsmat et nytt liv. Brød som ikke blir solgt, kokes med øl eller vann og blir til knekkebrød. Vin som ikke blir brukt, ender opp i kraft, sauser eller kandisering. Når leverandørene våre har råvarer de ikke får solgt, kjøper vi dem og gjennomfører flere prosesser for å skape nye retter. På denne måten bidrar vi ikke bare til å redusere vårt eget matsvinn, men også svinnet i verdikjeden.



Sanking

Vår kjøkkensjef, Jørgen, er en ekspert på sanking, og dette har blitt en hjørnestein i restauranten vår.

Vi inkorporerer sanking der det er mulig. Ikke bare hjelper det oss med å redusere matsvinn, men det gir oss også en mulighet til å vise gjestene våre at naturens skatter finnes rundt oss. Denne tilnærmingen lar oss bruke uvanlige ingredienser og fremheve den utrolige biodiversiteten i Norge.

Sankede ingredienser som ramsløk, mjødurt og ulike typer tang er avgjørende for å skape retter som både er unike og inspirerende.

Sanking spiller også en rolle i vår dekor og presentasjon. Steiner fra Mjøsa brukes til å servere østers og kamskjell, mens tørkede blomster henger vakkert fra taket og tilfører en naturlig, rustikk sjarm.



Ingrediensene sankes på høyden av sesongen, noe som fremhever naturens skjønnhet. Vi konserverer, sylter og fermenter også enkelte ingredienser for å forlenge holdbarheten, slik at de kan brukes hele året.



Drikkevarer

Vi prioriterer lokale ingredienser, og alle våre leverandører oppfyller standarder for økologisk produksjon eller bedre.

Drikkemenyen vår er laget med ingredienser fra vår egen bakgård eller rett fra naturen, og den er helt sesongbasert.

På sensommeren og høsten kan du nyte en Bloody Garden laget med tomater og chili fra vår egen hage, mens vintermenyen byr på drinker med konserverte furunåler og steinsopp som ble høstet tidligere på året.

Kaffen vår kommer fra KAFFA, et kaffebrenneri basert i Oslo som vi har samarbeidet med i flere år for å tilby høykvalitets, økologisk kaffe til dagligvarebutikker over hele Norge til en rettferdig pris.

KAFFA henter kaffe som er fullt sporbar, sertifisert økologisk, og fra bønder som mottar rettferdig kompensasjon.



På kjøkkenet

Vi tar flere tiltak på kjøkkenet for å redusere avfall, energiforbruk og overproduksjon.

Vi har vår egen kompostmaskin på kjøkkenet som forvandler gamle matvarer som allerede er tømt for alle brukbare ressurser til kompost, som vi bruker til å gjødsle plantene i vår egen bakgård. For eksempel, etter at grønnsaksskrell er kokt ned til kraft, blir de kompostert, slik at vi kan bruke 100 % av produktet.

Vi bruker også en kullsyremaskin fra det kroatisk selskapet Oprema. Med støtte fra Norway Grants og Innovasjon Norge har Oprema implementert grønnere teknologi samtidig som de sikrer at arbeiderne behandles rettferdig og får god lønn.



Interiør

Vi gjør alt vi kan for å redusere behovet for nye møbler og dekor. Vin-tønner blir til bord og hyller, en gammel hestekjerre har blitt en bondens marked-stand, og et tre fra Lommedalen brukes i alt fra fasaden til kvitteringsholdere.

Våre store serveringsbrett er håndlaget av kjøkkensjefen, og dekkene er sydd av gamle lingardiner.

Vi prioriterer gjenbruk i alt fra serveringsutstyr til arbeidsuniformer, som vi kjøper brukt fra Fretex og Frelsesarmeen, og bruker til de er helt utslitt. Fordi godt håndverk og bærekraft går hånd i hånd.

Vi kjøper ikke nytt når vi kan reparere eller lage noe selv.

I vinbaren har vi håndlaget interiøret med bærekraftige materialer, fordi unikt håndverk varer lenger enn masseproduksjon.



Hagen

I bakgården vår dyrker vi grønnsaker, mose, blomster og bær, alt i tråd med vår permakulturfilosofi. Vi jobber med naturen, ikke mot den.

Her får plantene vokse i sitt naturlige tempo, og hver vekst har en funksjon i økosystemet. Vi dyrker ikke bare for kjøkkenet vårt, men også for å støtte biologisk mangfold og inspirere til en mer bærekraftig tilnærming til matproduksjon.

Hver lørdag, når grønnsakene er i sesong, forvandles inngangen til bakgården vår til et lite bondens marked. Her selger vi regenerativt dyrkede råvarer fra Kolonihagen X Horgen, samtidig som vi deler kunnskap om hva det innebærer å dyrke mat på en måte som styrker jordsmonnet og tar vare på naturen. Vi har sett stor interesse for regenerativt landbruk og bærekraftig dyrking, og det gleder oss å se engasjementet rundt denne prosessen vokse.



Personale

For at bærekraftsarbeidet vårt skal lykkes, må ansatte føle seg verdsatt og forankret i vår visjon. Vi legger vekt på trivsel, rettferdig lønn og tett kobling til råvarene vi jobber med.

Sanking og gårdsbesøk

Ansatte deltar på minst fire utflukter i året, der de besøker gårder eller sanker i naturen. Dette gir bedre innsikt i råvarer og styrker tilhørigheten til bærekraftsarbeidet vårt.

Rettferdig lønn

Ingen jobber for minstelønn. Vi lønner ansatte ut fra ferdigheter, erfaring og verdien de tilfører teamet.

Fleksibel arbeidsplanlegging

Ansatte har medbestemmelse over sine egne arbeidstider, noe som sikrer bedre balanse mellom jobb og fritid. Dette skaper trivsel og et sterkere fellesskap.



Bakeri



Kolonihamen bakeri

I 2007 åpnet vi vårt eget bakeri med en klar visjon: å kombinere franske baketeknikker med norske urkorn og skape brød av høy kvalitet. For å perfektionere håndverket inviterte vi franske bakere til å dele sin kunnskap, og sammen utviklet vi en bakefilosofi der tid, gode råvarer og ekte håndverk sto i sentrum.

Den gangen var økologisk, håndverksbakt brød langt fra standarden. Norske dagligvarehyller var dominert av masseproduserte brød med lange ingredienslister, og tanken på at surdeigsbrød kunne bli hverdagskost virket fremmed. Likevel var vi overbevist om at det kunne endres og at folk ville verdsette smaken, kvaliteten og historien bak et brød som var laget med omtanke.

Vi valgte råvarer basert på prinsippet om at de skulle være økologiske, sporbart dyrket og bra for jorden. Kornet kom fra norske bønder som hadde holdt på med urkorn i generasjoner, og vi investerte i langsomme prosesser som fremhevet de naturlige smakene.

Det tok tid å overbevise både forbrukere og bransjen, men vi sto fast på vår filosofi. Vi ville bevise at ekte håndverksbrød kunne bli tilgjengelig for alle, uten kompromisser på kvalitet eller bærekraft. Og vi ga oss ikke før det ble en realitet.



Leverandører

Gjennom vårt samarbeid med Norgesmøllene jobber vi aktivt for å ha så høy andel norsk korn som mulig. Vi er stolte av at de fleste år klarer vi 100% norsk havre.

I tillegg til Norgesmøllene jobber vi Sigdal Mølle, som er en unik og lokal leverandør eid av rundt 25 bønder som driver landbruk etter regenerative prinsipper.

Disse bøndene dyrker urkorn som gir eksepsjonell smak og ernæringsverdi, samtidig som de bidrar til karbonbinding, som beriker jorden.

På Kolonihagen Bakeri legger vi vekt på viktigheten av biologisk mangfold i kornproduksjon ved å bruke urkorn hentet fra Sigdal Mølle. Disse gamle kornsortene er naturlig tilpasset sitt miljø, noe som gir en rikere smak og støtter en mer bærekraftig tilnærming til baking - en som går langt utover konvensjonelle metoder.



Redusering av avtrykk

For å minimere transportutslipp blir 90 % av bakeriets leveranser innen Oslo utført med en elektrisk varebil. Ved å prioritere elektriske kjøretøy reduserer vi avhengigheten av fossile brensler og bidrar til et renere og grønnere bymiljø.

Reduksjon i leveringsfrekvens:
I 2022 gjennomførte Kolonihagen Bakeri en stor endring for å redusere leveringsfrekvensen. Ved å bruke vakuumteknologi og hurtig nedkjøling kan vi lage gjennoppfriskningsprogrammer som gjør at vi kan ha færre leveranser, men fortsatt levere produkter av nystekt kvalitet.

Reduksjon i avfall:

Ved å ta i bruk kunstig intelligens får vi laget prognoser for hver enkelt butikk som resulterer i mindre matsvinn.

Selv med god teknologi er det umulig å ha null matsvinn, så med hjelp av Mesterbakeren sørger vi for at det som er igjen på slutten av dagen blir brukt som næringsrikt dyrefor.



Gården vår



Kolonihamen X Horgen gård

Samarbeidet mellom Kolonihamen og Horgen Gård representerer en felles visjon for bærekraftig landbruk og etisk matproduksjon. Helt fra starten har dette partnerskapet vært bygget på gjensidig respekt for naturen og en urokkelig forpliktelse til økologiske jordbruksmetoder. Horgen Gård, ledet av familien Qvale, har vært fullt ut økologisk siden 1999, og deres regenerative jordbruksmetoder harmonerer perfekt med Kolonihamens bærekraftige verdier.

I 2024 utviklet dette partnerskapet seg til et fullt samarbeid, noe som ytterligere befestet begge parter dedikasjon til økologisk og regenerativt landbruk som fremtiden for jordbruket.

Sammen jobber Kolonihamen og Horgen Gård utrettelig for å fremme matsystemer som er miljøvennlige, økonomisk levedyktige og sosialt ansvarlige. Dette partnerskapet representerer en helhetlig tilnærming til bærekraft, og sikrer at hvert eneste produkt fra gården, reflekterer en dyp tilknytning til jorden og et engasjement for å beskytte planeten vår.



Lekeplassen vår

Kolonihagen X Horgen er et samarbeidsprosjekt mellom Kolonihagen og Horgen gård. Horgen er Kolonihagens innovasjonsgård og landbrukshub, hvor vi skal drive opplæring og utvikling. Rett og slett finne ut hvordan flere mennesker kan få bedre mat basert på bedre dyrevelferd og bedre jordhelse!

Kolonihagen X Horgen er et sted som er åpent for alle, enten du er forbruker, kjøpmann, driver en gård, eller bare er veldig opptatt av mat og matproduksjon. Når du besøker Horgen, skal du lære noe nytt, oppleve, sanse og smake. Når du reiser hjem, er det med nye ideer og perspektiver, og noen gode smaker i bagasjen.



Jordhelse

Ingen pløying og ikke-mekanisk jordbruk:

På Horgen Gård unngår vi å pløye eller mekanisk forstyrre jorden, slik at dens naturlige struktur forblir intakt.

Denne praksisen bevarer jordens helse, forhindrer utslipp av lagret karbon og støtter jordens langsiktige fruktbarhet og vitalitet.

Kontinuerlig plantevekst:

Vi sørger for en permanent dekning av vegetasjon på alle våre jorder, med levende røtter og plantedekke gjennom hele året. Denne tilnærmingen fremmer kontinuerlig fotosyntese, beriker jorden og støtter et blomstrende økosystem under overflaten.



Variert avlingdyrking:

I stedet for å basere oss på monokultur, planter vi en rekke ulike avlinger for å fremme mangfold og redusere utarming av jorden. Denne metoden styrker biodiversiteten, skaper et balansert økosystem og støtter et bredt spekter av jordorganismer, som alle spiller en avgjørende rolle i å opprettholde jordens helse og vitalitet.

Forebygging av jordpakking:

For å bevare jordens struktur unngår vi å kjøre på jordene under våte forhold. Ved å bruke lavtrykkdekk, dedikerte kjørefelt og vår egen kompost reduserer vi jordpakking og hjelper jorden med å beholde sin naturlige integritet og fruktbarhet over tid.

Storfe

Naturlig flokkadferd:

På Horgen Gård lever alt storfe sammen i én samlet flokk gjennom hele livet. Dette lar dem utøve sine naturlige sosiale instinkter og skaper et harmonisk miljø der dyrene kan engasjere seg i naturlig adferd. Dette fremmer trivsel og stabilitet innen flokken.

Økologiske avlsmetoder:

Vi benytter naturlige avlsmetoder, der okser og kyr lever sammen som en del av flokken. Denne tilnærmingen speiler hvordan dyr ville avlet i naturen, uten unødvendige inngrep, og sikrer et sunt og stressfritt miljø for dyrene.

Forlenget beiteperiode:

Våre storfe beiter så mange måneder i året som mulig - vanligvis 6 til 8 måneder - noe som gir dem frihet til å bevege seg og spise i tråd med sine naturlige vaner. Denne tilnærmingen gir ikke bare dyrene et berikende liv utendørs, men bidrar også til å opprettholde og berike beitemarkene våre.

100 % gressbasert diett:

Våre storfe oppdrettes utelukkende på en gressbasert diett, som lar dem vokse i sitt naturlige tempo og leve i harmoni med sine instinkter. Denne dietten gir kjøtt som naturlig har et høyere innhold av omega-3-fettsyrer og lavere nivåer av omega-6, noe som gir betydelige ernæringsmessige fordeler for forbrukerne.



Storfe

Antibiotikafri dyrehelse:

Vi er dedikert til å unngå bruk av antibiotika og fokuserer i stedet på forebyggende helsemetoder. Ved å overvåke storfeet vårt 3-4 ganger daglig, kan vi oppdage helseproblemer tidlig og gripe inn raskt før utfordringer oppstår. Denne tilnærmingen beskytter ikke bare dyrenes helse, men bidrar også til å redusere risikoen for antibiotikaresistens.

Helårs tilgang til utendørsområder:

Våre storfe lever utendørs hele året og nyter naturlige forhold med tilgang til ly når det er nødvendig. Denne oppsettet gir dem mulighet til å utøve sine naturlige adferder, samtidig som de lever i et komfortabelt og berikende miljø. Dette reflekterer vårt engasjement for å prioritere dyrevelferden.



Gris

Tilgang til romslige uteområder:

Våre griser lever utendørs, hver med tilgang til over 200 kvadratmeter plass. De roterer mellom fem ulike jorder gjennom sesongene. Dette gir dem frihet til å bevege seg, rote i jorden og utøve sine naturlige adferder. Hvis de ønsker det, kan de trekke seg tilbake til isolerte hytter som gir komfort og ly under kaldt eller krevende vær. Her vandrer de rundt i flokker på maksimalt 50 griser for å speile deres naturlige adferd.

Økologisk og soyafritt fôr:

Våre griser fôres med en soyafri, økologisk diett for å sikre at ernæringen deres er så naturlig og næringsrik som mulig. Ved å unngå soya reduserer vi avhengigheten av importert fôr, støtter lokal landbruk og senker vårt totale miljøavtrykk.

Transport og velferd:

Når tiden er inne for å sende grisene til slakteriet, transporteres de i en hestetrailer for å holde dem isolert fra ukjente dyr. Denne tilnærmingen minimerer stress og sikrer både deres velferd og kvaliteten på kjøttet de produserer.



Verpehøns

Økologisk og soyafritt fôr:

Våre verpehøns fôres med en soyafri, økologisk diett som sikrer deres helse og fremmer mer bærekraftige fôringspraksiser som er i tråd med våre verdier.

Mobile hønsehus:

Verpehønsene våre bor i mobile hønsehus som flyttes til et nytt område annenhver dag. Dette systemet gir dem muligheten til å lete etter mat, støvbade, skrape og grave, samtidig som de naturlig gjødsler jorden. Det lar hønene utøve sine naturlige adferder og bidra aktivt til gårdens økosystem.

For å opprettholde en naturlig balanse og unngå overbefolkning overstiger ikke flokkstørrelsene våre 1 000 høns. Denne tilnærmingen er essensiell for deres trivsel og bidrar til å sikre et stressfritt miljø.



Verpehøns

Vinterinnkvartering:

I vintermånedene holder vi hønene i et drivhus som gir dem mer enn dobbelt så mye plass som økologiske standarder krever. Dette sikrer at de fortsatt har rikelig med plass til å bevege seg, skrape og utøve sine naturlige adferder, selv i den kaldeste sesongen.

Avfallsfri fôring:

Både hønene og grisene fôres med matavfall og økologisk materiale fra gården, inkludert hagerester og brød fra vårt bakeri. Denne praksisen gir ikke bare dyrene en næringsrik diett, men hjelper også gården med å minimere avfall ved å resirkulere organisk materiale tilbake i næringskjeden.



Grønnssaker

Permanent plantevekst:

Jordene på Horgen Gård er alltid dekket av planter, noe som sikrer at jorden forblir beskyttet og full av liv. Vi opprettholder levende røtter i bakken året rundt for å støtte jordhelse, næringssykluser og et blomstrende økosystem under overflaten.

Egen produksjon av frøplanter:

Vi dyrker våre egne frøplanter fra frø vi produserer selv, for å sikre at vi dyrker varianter som er godt tilpasset gårdens miljø. For eksempel planter vi flere typer rødbeter for å sikre at minst noen varianter trives under skiftende forhold. Denne tilnærmingen fremmer biodiversitet og styrker motstandskraften i vår grønnsaksproduksjon.



Grønnssaker

Samplanting og vekstskifte:

Gjennom samplanting og vekstskifte reduserer vi risikoen for skadedyr og sykdommer samtidig som vi beriker jorden. Disse praksisene tilfører naturlig essensielle næringsstoffer tilbake til jorden, styrker jordens fruktbarhet og bygger opp langsiktig helse for jordene våre.

Høsting basert på etterspørsel:

Vi høster grønnsaker to ganger i uken, basert på bestillinger, slik at vi kan levere ferske råvarer samtidig som vi holder avfall til et minimum. Ved kun å høste det som trengs, sørger vi for at ingenting går til spille under lagring, og at grønnsakene våre opprettholder kvaliteten og friskheten lenger.



Ecological Outcome Verification

EOV er en datadrevet og resultatorientert protokoll utviklet av Savory Institute for å overvåke og verifisere den regenerative effekten av jordbrukspraksis.

Å måle hvor mye karbon som lagres i jorden kan være utfordrende, ettersom mengden naturlig karbon varierer sterkt avhengig av sted. Heldigvis fokuserer EOV på å spore målbare resultater i stedet for selve prosessen, noe som gjør det til en praktisk og virkningsfull tilnærming.

Protokollen bruker seks hovedindikatorer og 15 underindikatorer for å vurdere jordens regenerative utvikling. Disse måleparametrene gir oss et klart og positivt bilde, slik at vi med stolthet kan kalle oss en fullt regenerativ gård.

Indikatorene dekker viktige områder som plantemangfold, jordforstyrrelse, dyrehold og opprettholdelse av levende røtter. Dette sikrer en helhetlig evaluering av gårdens praksis og deres innvirkning.

Kids farming day

Vi mener at bærekraft og respekt for naturen starter med utdanning!

For å fremme dette arrangerer vi et gjentakende arrangement kalt Kids farming day, hvor barn og deres familier inviteres til gården for en praktisk læringsopplevelse.

Under Barnas Gårdsdag får barna muligheten til å jobbe med jorden og lære om hele matproduksjonssyklusen. Fra å plante avlinger til å ta vare på dyr. De får innsikt i hvordan mat dyrkes økologisk, hvorfor bærekraftige praksiser er viktige, og hvilken avgjørende rolle biologisk mangfold spiller i å opprettholde et sunt økosystem.

Vi arrangerer også en rekke andre spennende arrangementer, og vi vil gjerne se deg der! Besøk vår nettside for mer informasjon.



Regenerativt for dummies

Vi erkjenner at regenerativt landbruk er et nytt konsept for mange, og nettopp derfor gjør vi det, fordi vi ønsker forandring!

For å dele vår kunnskap og inspirere til endring arrangerer vi et arrangement kalt "Regenerativt for dummies", hvor vi introduserer prinsippene og praksisene for regenerativt landbruk til alle som ønsker å lære.

Dette arrangementet er åpent for både andre bønder og hverdagsmennesker som ønsker å utvide kunnskapen sin, lære noe nytt, eller komme nærmere landbruk og husdyrhold.



Takk for tiden din!

Hos Kolonihagen tror vi at reisen mot en bedre fremtid starter med valgene vi tar i dag.

Hver dag streber vi etter å bli bedre. Ikke bare for oss selv, men for planeten, vårt lokalsamfunn og de kommende generasjonene. For oss er ikke bærekraft bare et mål; det er en kontinuerlig prosess med læring, tilpasning og vekst.

Selv om vi er utrolig stolte av det vi har oppnådd så langt, vet vi at det alltid er mer å gjøre. Fra å redusere avfall til å innovere med nye praksiser, utfordrer vi oss selv hele tiden for å heve standarden og levere på våre løfter.

Vi er dedikert til å skape en fremtid der bærekraft og kvalitet går hånd i hånd, og vi er begeistret for mulighetene som ligger foran oss. Vi håper du vil bli med oss på denne reisen, dele vår fremgang og oppleve hva fremtiden har å by på for Kolonihagen. Sammen kan vi gjøre en meningsfull forskjell.

Takk for at du heier på oss, hilsen alle oss i Kolonihagen:









