



B æ r e k r a f t i g e l i v

fellesskap
forbruk
kreativitet
livsglede
bærekraft
paradigmebrytere
nestekjærighet

- fra protest til fest



“Først når noen klarer å beskrive et miljøvennlig samfunn som vi gleder oss til å leve i, kommer ting til å skje - og da kan det skje fort.”

Jon Bing

Økologisk
fotavtrykk

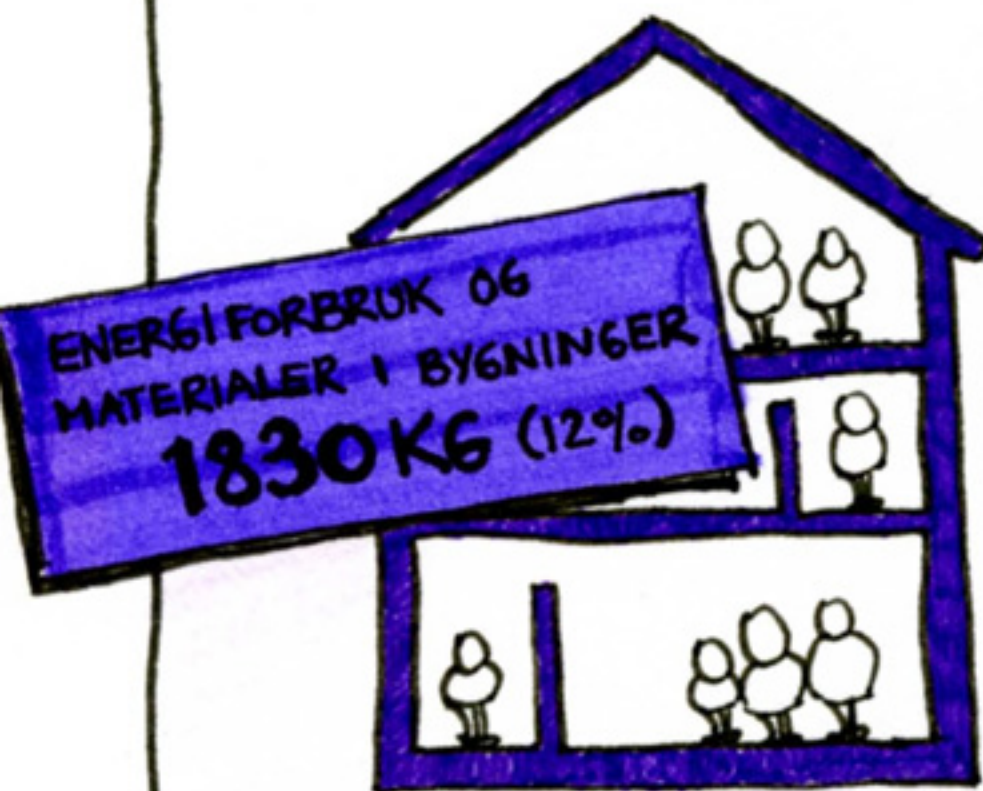
Livskvalitet



ALL TRANSPORT + REISER
4430 KG (30%)



ALL MAT VI KJØPER INN,
SPISER OG KASTER
2580 KG (17%)



BOLIG

GENERELT FORBRUK
6060 KG (41%)















*Hva om vi klarer å dyrke 1%
av grønnsakene vi spiser selv?*



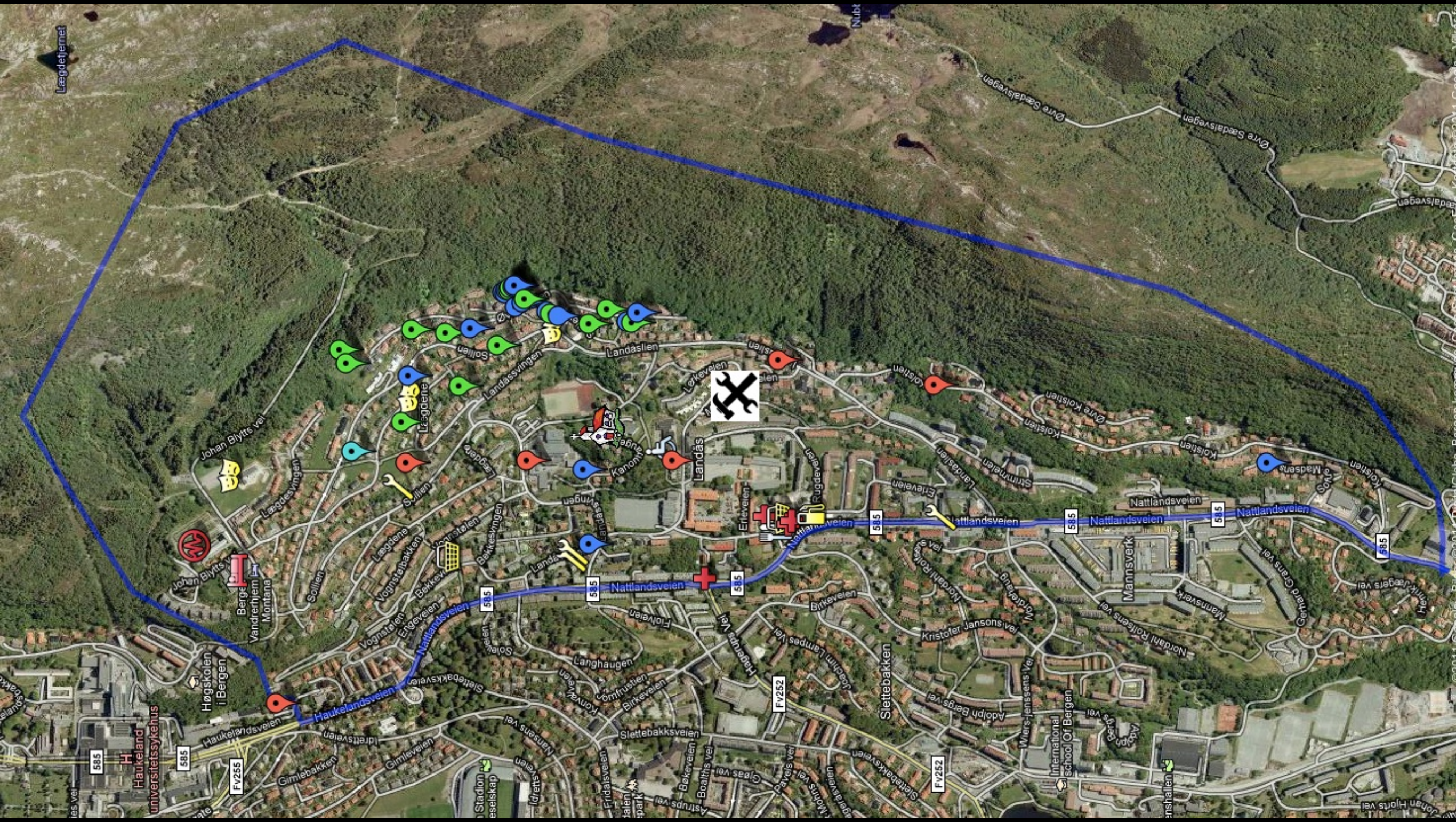


ökriv EN
HILSEN
i boka



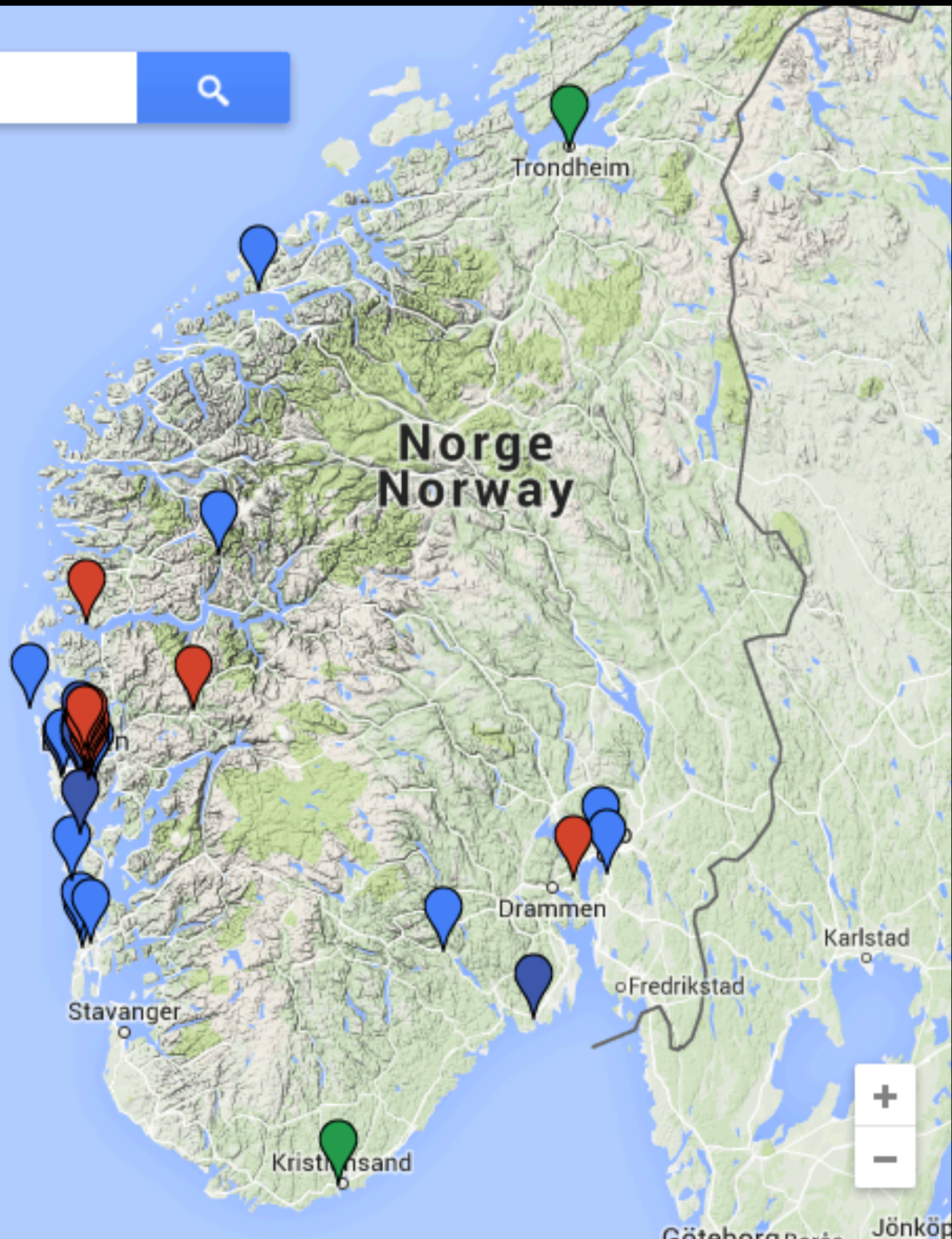








Search bar with a magnifying glass icon.



Google





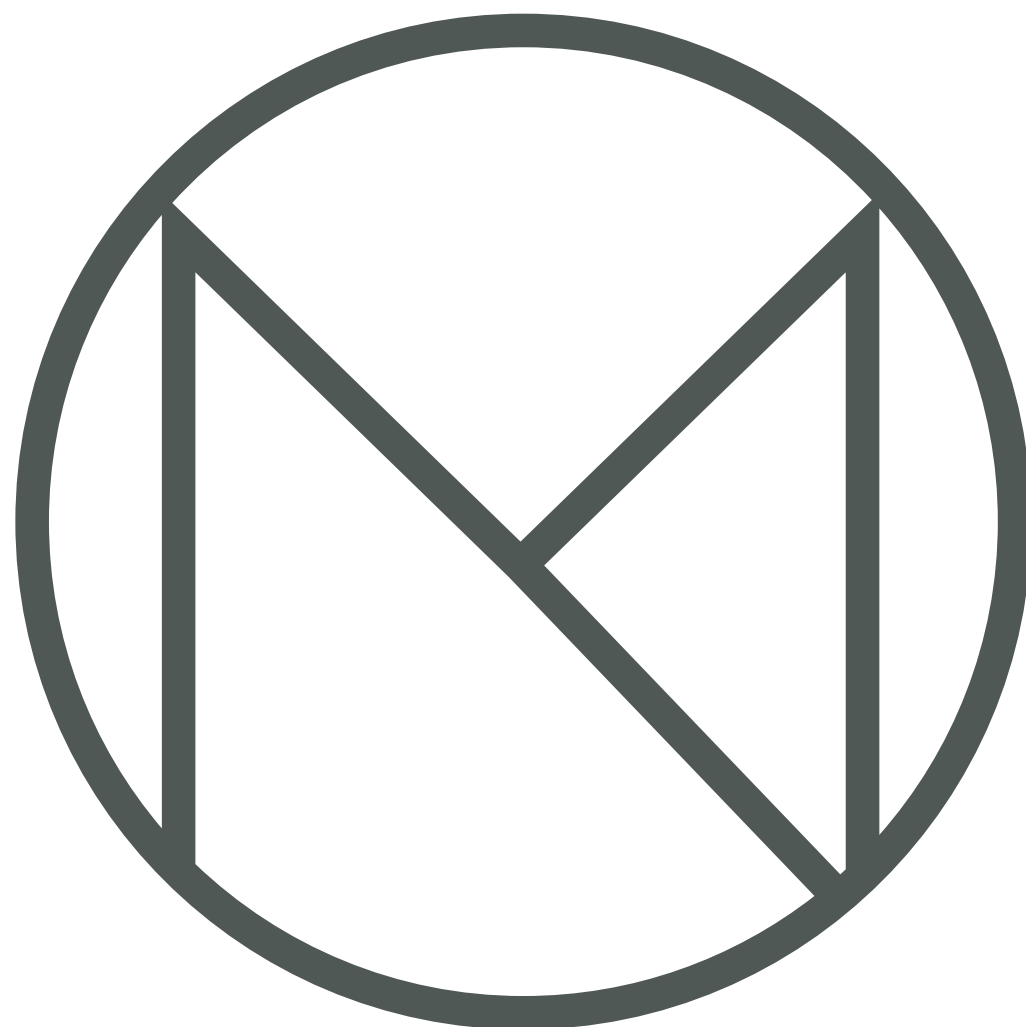
Politikere

Næringsliv

Ved	Juleverksted	LandåsFest	Sykkelrep	Matkurs
Redesign	Kjøkkenhager	Tankegods	Byttefest	







MATKOLLEKTIVET



dås Menighets Eldresenter



UTKJØRSEL



MATKOLLEKTIVET

[Matkollektivet](#)

[Logg på](#)

[Matoppskrifter](#)

[Salgsbetingelser og hentepunkt](#)

[Om oss](#)

[Produsenter](#)

 Handlekurven er tom

Søkefelt



[Matboksen](#)

[Frukt og Grønt](#)

[Kjøtt](#)

[Fisk](#)

[Meieri](#)

[Korn og Mel](#)

[Brød og Bakst](#)

[Dessertmat](#)

[Kaffe og Te](#)

[Kroppspfleie og Renhold](#)

[Diverse](#)

[Pålegg og Ferdigmat](#)

Lokale produsenter



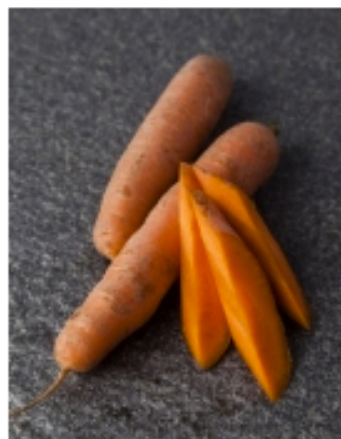
Vi handler lokal og ren kvalitetsmat
fra Vestlandprodusenter som legger
ære og stolthet i alt de leverer.
Det blir det bra mat av!



Fukt og Grønt

Alle produsenter

Sortering: Standard



Biodynamisk Gulrot 1kg

35,-

Legg i handlekurven



Biodynamisk Kålrot 1 stk

25,-

Legg i handlekurven



Biodynamisk Løk 500g

25,-

Legg i handlekurven



Biodynamisk Pastinakk 1 kg

45,-

Legg i handlekurven



Eplejuice (3 liter)

188,-



Epler fra Lofthus NB! Hel kasse

200,-



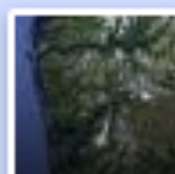
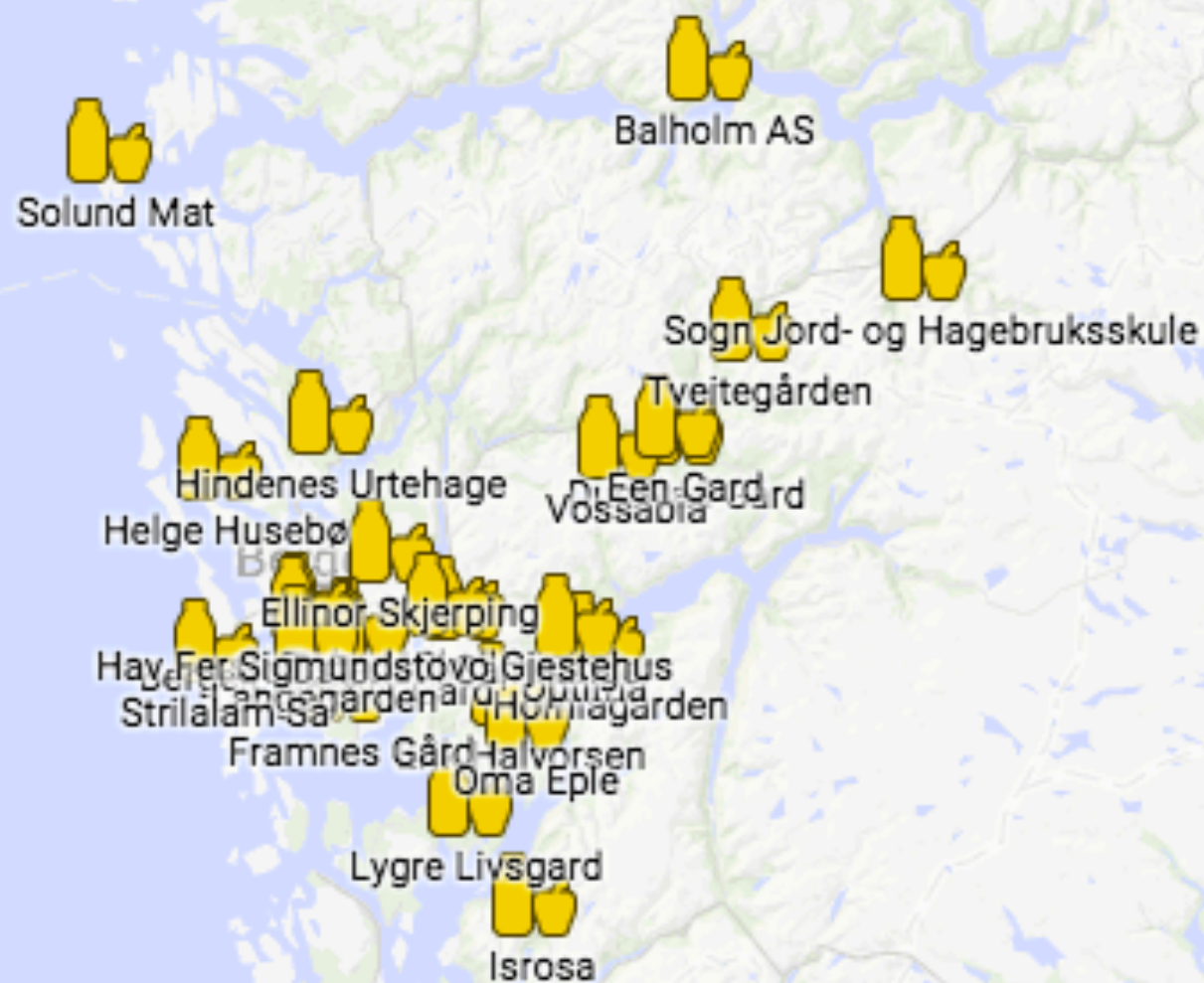
Fersk Salat fra Blomsterdalen

25,-



Krydder fra Ostereidet

45,-



DELINGSØKONOMI

Matvare-
sikkerhet

KORT OG GODT Økt robusthet

Samvirke mellom produsenter og forbrukere i Bergen som ønsker kortreist mat produsert på en bærekraftig måte.

TEKST ESPEN BØRHAUG FOTO HELGE HANSEN/MONTAG

Ren mat

Dyrevelferd

Lokal
økonomi

KOLLEKTIVT: – Du kan kalle det en ny type grønn frivillighet, der mennesker finner sammen i et nabolag og i effektiv bruk av sosiale medier, forteller Agnes Vevle Tvinnereim (til v.). Sammen med Liv Karin Thomassen var hun med på å starte Bærekraftige liv på Landås for seks år siden.

Levende
kulturland-
skap

Folkehelse

Regional
vediskaping

RENT BORD: Matkollektivet ønsker seg produsenter som har en økologisk og vegetarisk mat. Men det er ingen absolutte krav, og kollektivet er åpent for alle.

➔ **Å KJØPE GOD OG KORTREIST MAT** er noe av det lille jeg kan gjøre, sier Nina Hjort. Hun er med i Matkollektivet og synes det er en verdi i seg selv å handle mindre i de store kjedebutikkene. Det er torsdag, og vi treffer Nina på Landås menighets eldresenter. Fra onsdag kveld til mandag morgen handler inntil 200 faste kunder på nett. Nå henter de varene som matprodusenter i Hordaland har levert til samlingspunktet litt sør for Bergen sentrum. Her er økologiske grønnsaker fra Voss, villsau, hjort og vestlandsk fjordfe fra Fusa, økologisk kalkun og kylling fra Hardanger.

LITT SMARTERE

Det er seks år siden det hele startet. En filmkveld i nabolaget ble til nettverket «Bærekraftige liv på Landås». Senere har det fått avleggere som matkurs, en egen matskog, byttefester og altså Matkollektivet. På nettet fungerer sirkle.no som den gamle oppslagstavlen på butikken. Her bytter, deler og låner naboeene alt mulig av hverandre.

– Vi er helt vanlige mennesker som ønsker å leve litt smartere. Vi reduserer våre økologiske fotavtrykk, men vi gjør det på en god måte som ikke vår livskvalitet. Du kan kalle det en ny type grønn frivillighet der mennesker finner sammen i et nabolag og i effektiv bruk av sosiale medier, forteller Agnes Vevle Tvinnereim.

Matkollektivet gir tilgang på sunn, god og kortreist mat gjennom grunnleggende forbrukermakt.

– Hvorfor skal noen få rike kjøpmenn diktere hva hele Norge skal spise, samtidig som dyktige bønder ikke får selge sine kvalitetsprodukter? Jeg har ikke tid til å kjøre rundt på gårdene i Hordaland, men 200 kunder er mange nok til at varene leveres i nabolaget. Det er bra for bondene og det er bra for oss, sier Tvinnereim. 

Trygge
arbeids-
plasser

MATSENTRAL: Fra onsdag kveld til mandag morgen handler inntil 200 faste kunder på nett. Deretter henter de varene som matprodusenter i Hordaland har levert til samlingspunktet litt sør for Bergen sentrum.



Møteplass rundt langbordet
Undervisning, kurs og arrangement
Regionalt og nasjonalt senter
for lokal omstilling

SØNDAGSMIDDAGEN – SLIK DU HUSKER DEN.

Fru Griegs Kafe

Fru Grieg





Nasjonalt kompetansesenter

Det offentlige

- kommune
- fylke
- stat

Forskning



Det sivile
lokalsamfunnet

- lag og
foreninger
- naboer

Næringsliv

Politikere

Næringsliv

Matkollektivet

Landåskonferansen

Sirkleno

Bildeling

Energisamvirke

Transport

Ved Juleverksted

Redesign

LandåsFest

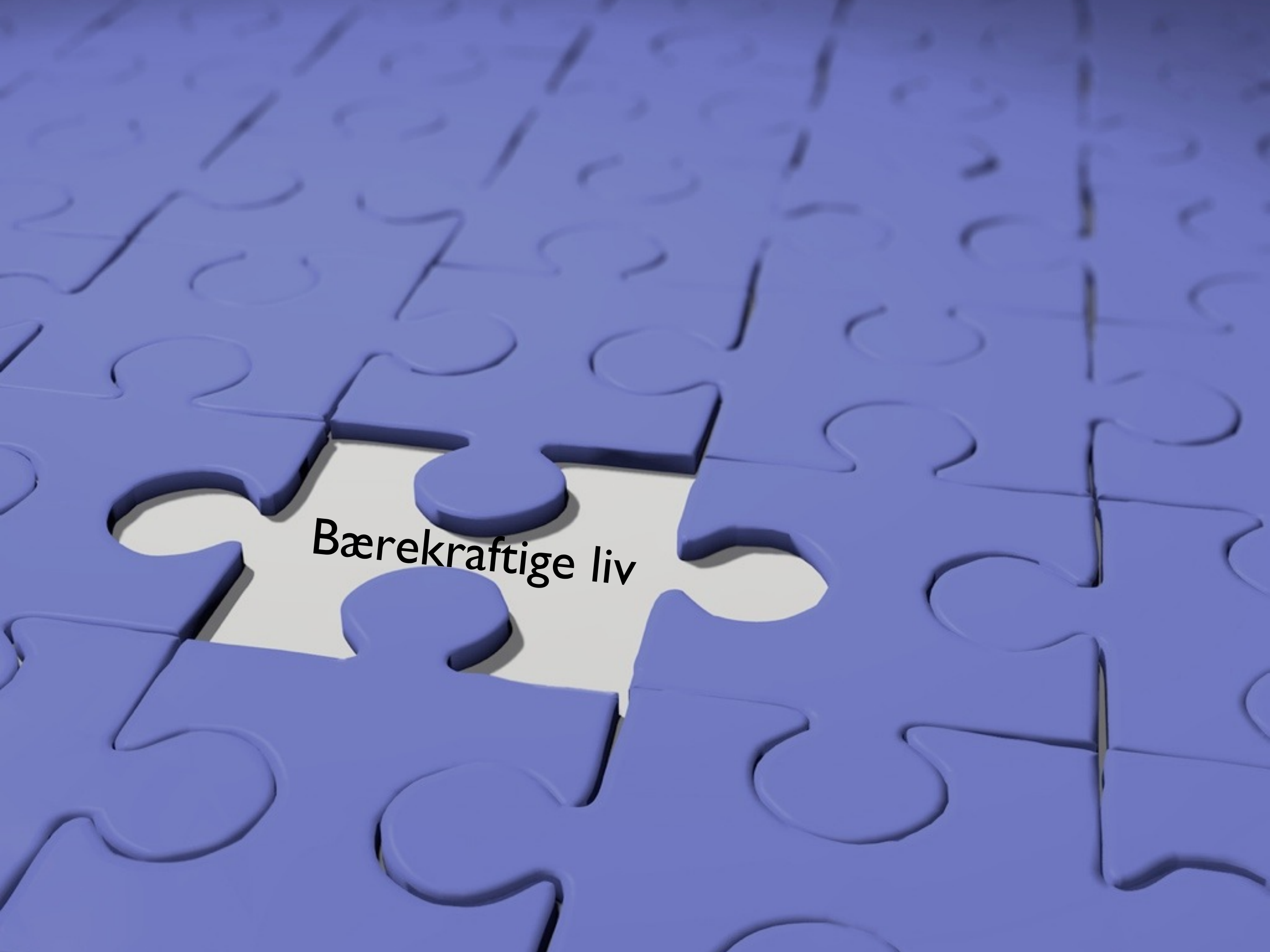
Kjøkkenhager

Symelrep

Tankegods

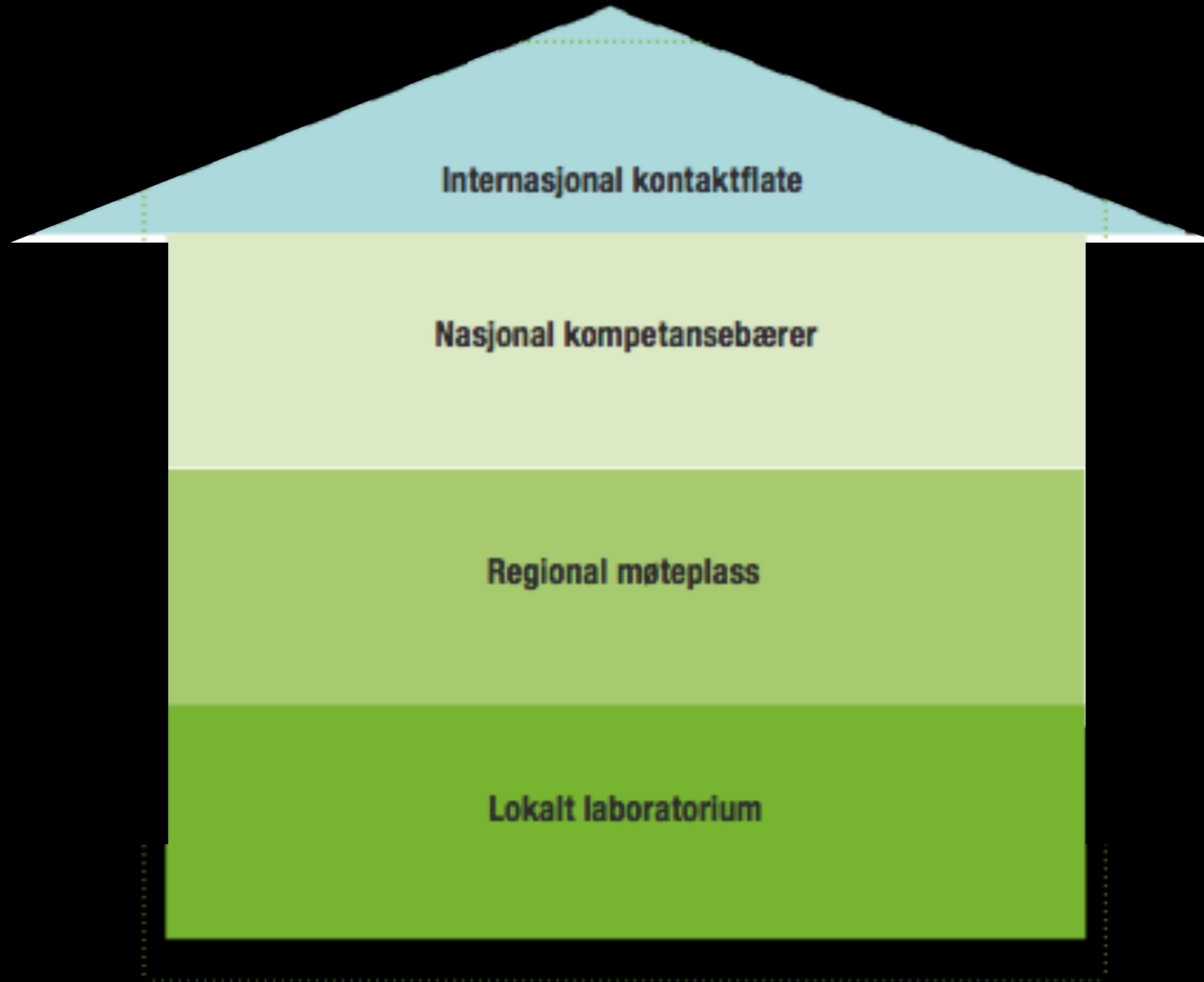
Matkurs

Byttefest



Bærekraftige liv

Fra det lokale til det internasjonale





Bærekraftige liv skaper

mening
handling
håp

Framsted



ESO

ESO

ESO

Sone

50

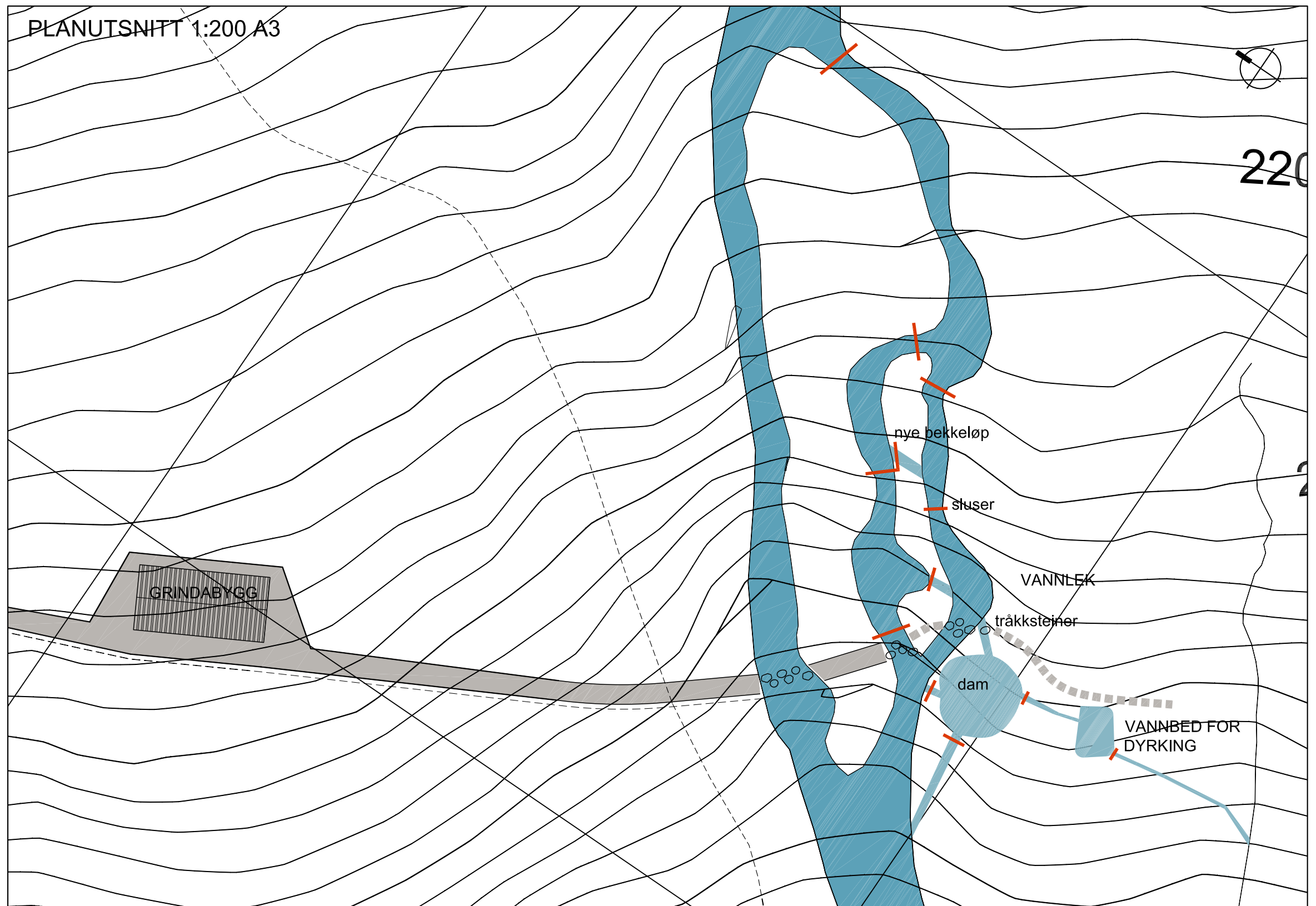
ST 191567

JAGER SENTRUM



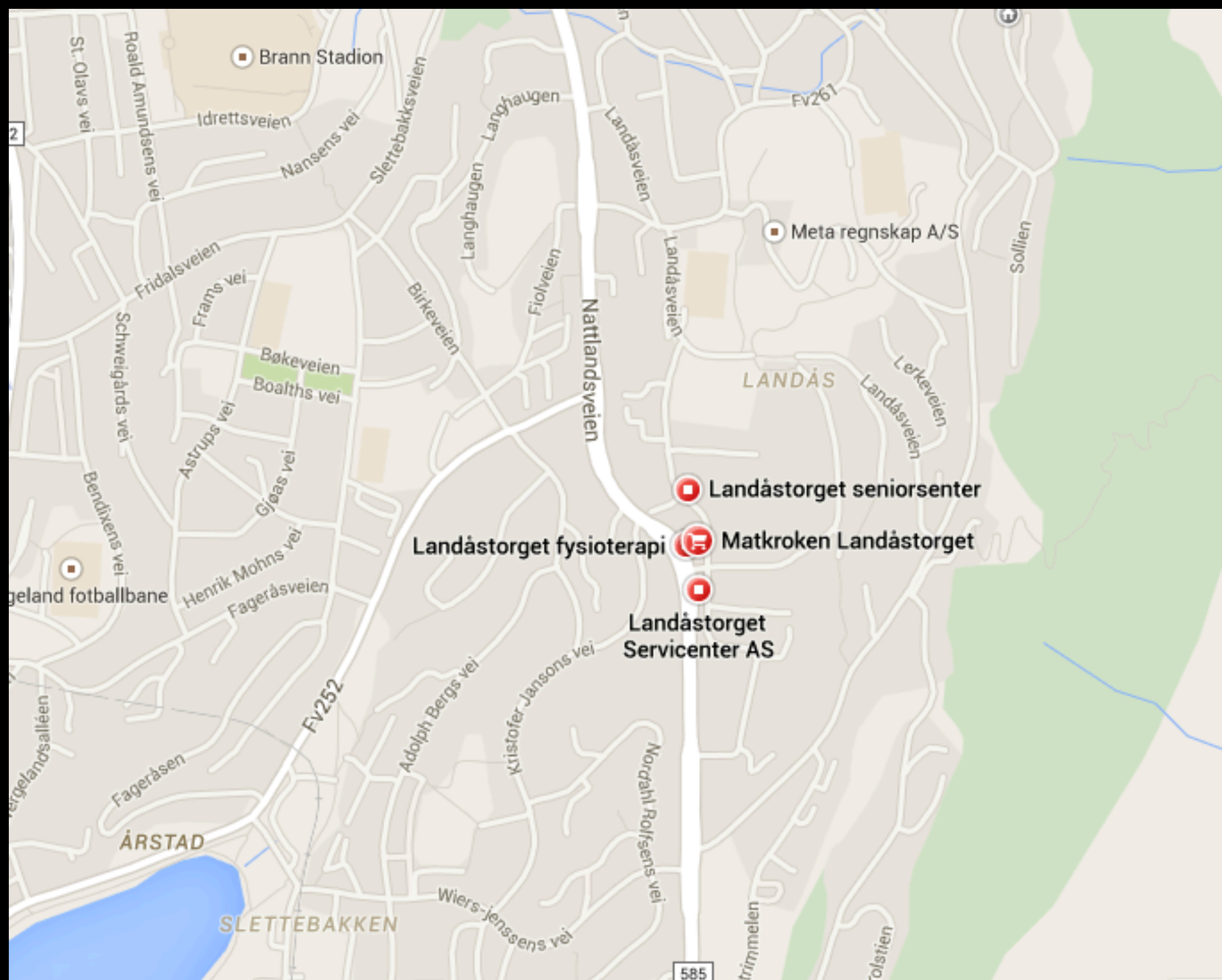


PLANUTSNITT 1:200 A3





Byutvikling









Før jeg dør...

før jeg dør vil jeg blive millionær!

før jeg dør vil jeg finne den ultimate 

før jeg dør vil jeg at det snør

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg få en drengejob

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____

før jeg dør vil jeg _____











SKO

CUD

uke
17B
GNF

185 ARRANGERER NVE
BASISME LOPPEMARKED P
MOKKSTADSET 1880
1990
2. NOV 10-11
VI SELVSK







www.barekraftigeliv.no
www.matkollektivet.no

VI ER ET FREMSTED

Vi er et nabolag. Dette er stedet vårt. Det er her hverdagene våre bor. Vi bor i hvert vårt hjem, men vi deler på resten. Gatene, de grønne flekkene, benkene, lekeplassene. Som beboere deler vi - og skaper vi - stedets identitet, historie og tradisjoner.