

# HOVEDPROSJEKT MATTEKNIKK DELTID 2013-2016



## MATLÅVEN

**Problemstillingen til vårt hovedprosjekt er "hvordan få en låve, som allerede er omregulert, omgjort til en mathall for varegruppene fisk, kjøtt, grønnsaker og meierivarer"?**

Det er en forutsetning at gruppa følger gjeldende regelverk innenfor IK-mat og HMS.

### Prosjektgruppen

Lene Andrea Olsen – Fagbrev som servitør  
Eli Antonie Botolfsen – Fagbrev som kokk  
Jarle Ellefsen – Tidligere restaurantsjef  
Eline Lovise Rasmussen – Fagbrev som baker

Blanca E.B. de Hvidsten – Hovedveileder  
Anders Jarlsby – Oppdragsgiver



Vår visjon er «å kunne tilby et kortreist og bærekraftig mattilbud».

Matlåvens forretningside` er «å støtte lokale produsenter og være med på å fremme Østfold som matfylke». Østfold regnes som å være et av landets største matfylker og Matlåven skal være et naturlig samlingspunkt for utsalg av lokale kvalitetsprodukter.



## Våre leverandører



HMS

Soneinndeling

Registreringsprosess

Lokalmat

Materialvalg

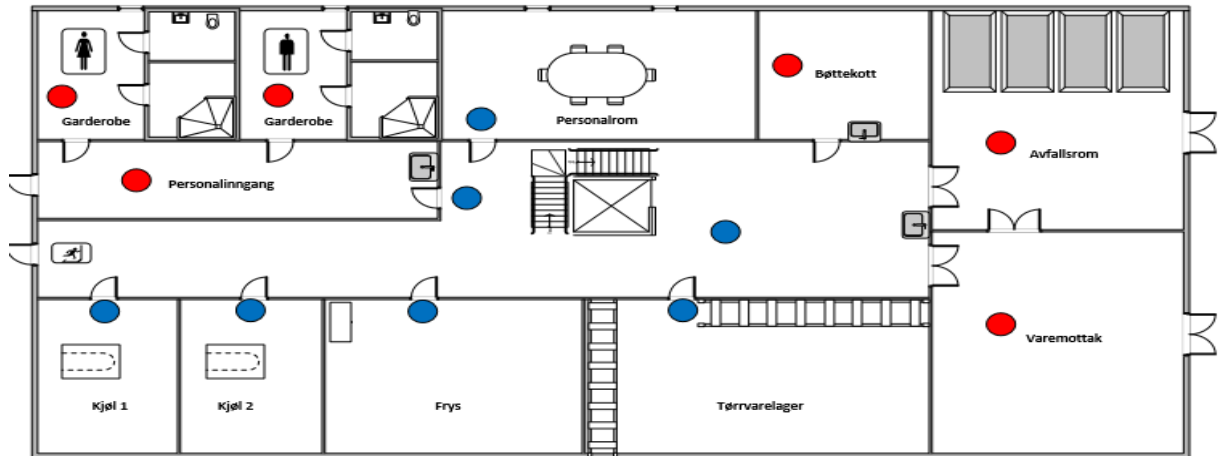
### Kortreist mat

- Bærekraftig
- Mindre transport
- Støtter lokale produsenter
- Sesongbasert
- Smak og kvalitet
- Bevarer genetisk mangfold
- Styrker fellesskapet

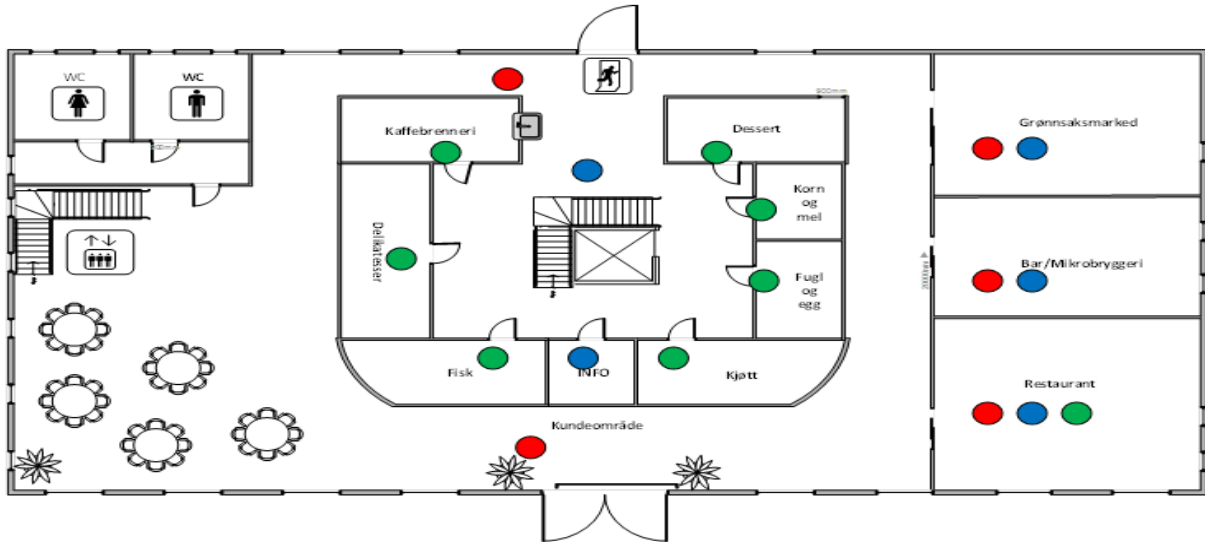
IK-mat og  
HACCP

Mattilsynet

## Underetasje



## Hovedetasje



## Andre etasje

