

Går sammen om matinformasjon

Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt (OEH) og Opplysningskontoret for kjøtt (OFK) slår seg sammen og blir landets fremste kompetansesenter for matopplysning.

– Vi samler ressursene våre for å kunne være til enda bedre nytte for stadig flere forbrukere. Slik blir vi også mer effektive på et bredere felt innen matopplysning, sier direktør Anne Mari Halsan i OFK.

Sammenslåingen skjer fra nyttår.

– Fra 2010 vil man finne alle oppskriftene og tipsene våre på matprat.no. Med egg, kylling, kalkun, svin, storfe og lam samlet er det nesten ingen grenser for hvor mye matglede man kan formidle, sier Halsan.

Temamessig utvides matprat.no til å omfatte alle slags retter til alle anledninger og til alle døgnetts måltider.

– Det er et stort sug etter kunnskap, inspirasjon og gode matopplevelser ute blant folk flest. Samtidig er forbrukerne opptatt av sunn mat og gode råd om riktig matlaging. Hos oss får de nyttige tips både til hverdags- og festmat, sier direktør Åse Kringlebotn i OEH.

Hun mener behovet for et sterkt opplysningskontor bare vil øke, blant annet fordi mat- og helsefaget er nedprioritert i skolen.

– Timetall, faglærerutdanning og økonomiske ressurser til faget er redusert. Og høyere utdanning innen matfag skal man i dag lete lenge etter. Derfor blir det nye opplysningskontoret med sin brede fagkompetanse et svært viktig ressurscenter for folk flest, sier Åse Kringlebotn.

– Det nye navnet er ennå ikke avgjort, men vil fortsatt inneholde begrepet opplysningskontor. Det vet vi at folk kjenner og har høy tillit til. Og i mellomtiden skal det være lett å finne frem til oss på matprat.no, sier Anne Mari Halsan.

Blant de 18 medarbeiderne i det sammenslåtte opplysningskontoret finner vi faglærere i helse, ernæring og miljø, ernæringsfysiologer, kokker og spesialister innen i ulike kjøttfag.

Kontaktpersoner:

Direktør Anne Mari Halsan, OFK, telefon 911 06 279

Direktør Åse Kringlebotn, OEH, telefon 916 24 600