



Suppesøstrene som satser på bærekraftig mat

Mere Suppe var det første ferske suppeproduktet i norsk dagligvarehandel, og har vært en spydspiss innen kategorien. Nå vil søstrene bak suksessen også være best når det gjelder miljø og bærekraft.

Suppesuksess. Søstrene Jannike Isachsen og Elisabeth Isachsen Rye-Florentz driver bedriften Mere Mat sammen. FOTO: GRIFFENBERG/STAMEN

SPONSET AV



– Vi har ingen planer om å flytte produksjonen ut av Norge. Det fungerer veldig godt i Stokke, og det er også sentralt og enkelt for grossistene å hente varer, sier Jannike.

på med Mere Suppe er kontakten med kundene, synes både Jannike og Elisabeth. Å stå på stand, være ute i butikk og dele ut smaksprøver, samt kunder som kontakter dem på Facebook og mail, er utrolig nyttig, synes søstrene.

– Vi får mye ros når folk ute i

butikkene smaker på maten vår, det er veldig hyggelig. Det hender også at vi får kjeft, noe som ikke er så hyggelig, men veldig lærerikt. En av de beste mailene jeg har fått, fikk jeg for noen uker siden. Silje truet med at hun aldri ville kjøpe Mere Suppe igjen, fordi vi bidrar

til matsvinn. Hun hadde nemlig spist Gulrotsuppen flere uker etter utløpsdato, og den var like god! Hvorfor står det da siste forbruksdag, og ikke best før? Silje har selv sagt helt rett, og vi endrer dette ved neste opptrykk, avslutter Elisabeth. ■

Det har skjedd noe det siste året. Den konvensjonelle forbruker er opptatt av miljø og bærekraft på en helt annen måte enn tidligere.

Det setter høyere krav til oss som leverandør, og gjør oss mer bevisste på hva vi kan gjøre bedre. Det er kjempebra, sier Jannike Isachsen. Sammen med søsteren sin Elisabeth Isachsen Rye-Florentz har hun etablert bedriften Mere Mat.

Den lille suppeleverandøren gjør allerede mye bra, og har i snart ti år levert fem varianter av Mere Suppe til alle de tre store dagligvarekjedene; Norgesgruppen, Coop og Rema. I sortimentet har de fire vegetariske produkter, hvorav tre av disse er veganske.

Norskprodusert og kortreist

– Da vi startet i 2010, begynte vi å lage veganske supper fordi det var enklest for oss. På den tiden lagde vi suppen selv på et storkjøkken på Økern i en 60-liters gryte, to kvelder i uken.

Vi gjorde alt selv, lagde suppe, pakket, staplet, og kjørte ut til de ti butikkene vi solgte til. Med årene har også vår bevissthet rundt miljø og bærekraft styrket seg, derfor er vi glad for at vi har flere vegetariske produkter i vårt sortiment, sier Elisabeth.

Søstrene står ikke lenger på et storkjøkken på Økern og lager suppen selv, men samarbeider godt med en produsent i Stokke i Vestfold, som også sørger for innkjøp av råvarer. Kyllingkjøttet er alltid norsk, og mesteparten av grønnsakene er også norske, og kortreiste.

”

Vi har ingen planer om å flytte produksjonen ut av Norge.

Redusert matsvinn

Fra starten av har Mere Suppe vært tappet på én-porsjons plastbeger. De siste årene har de fått henvendelser fra forbrukere om det er mulig å erstatte plastbegeret med annen emballasje. Men begrene er ikke så lette å erstatte da de bidrar til god holdbarhet for produktene som igjen minsker matsvinn.

– Plasten vi bruker er resirkulerbar, og den er mye mindre energikrevende å produsere enn andre typer emballasje. Den lave egenvekten til plast gjør også at CO₂-utslippene i forbindelse med transport blir betydelig lavere enn med for eksempel glass, sier Elisabeth.

Samtidig synes søstrene at det er veldig bra at handelen jobber for å fjerne all unødig plast. All overflødig emballasje, enten om det er plast eller kartong er viktig å ta vekk, men en del emballasje er også nødvendig.

– Plast har fått mye negativ omtale, men særlig mikroplast stammer i hovedsak fra bildekk, ikke matemballasje. Samtidig skjer det utrolig mye innen emballasjeutvikling, som vi følger med på. Vi prøver også å påvirke vår leverandør til å produsere begrene vi bruker med en større andel resirkulert plast, sier Jannike.

Noe av det beste med å drive

