

# KRITISK til «hjemmelaget» fabrikk

**FREDRIKSTAD (VG) Norsk kokker har vanskelig for å svelge påstander om at matvarer er «hjemmelaget» – når maten faktisk er masseprodusert på fabrikk.**

På supermarkedet ser det ut til at en kvinne

ved navnet Nora jobber døgnet rundt. Glassene med rød rutet lokk er godt synlige i butikkhyllene. Fra et annet «hjem» stammer fiskepuding, fiskekrateng og fiskeboller. «Hjemmelaget» er også en potetsalat fra Delikat.

– Dette er bevisst begrepsforvirring. Hvis ikke maten er laget hjemme hos noen, så er det ikke hjemmelaget. Det er tullete at vi som forbrukere er med på dette, mener den kjente kokken Arne Brimi.

## Salgstriks

Hele Norges matmor, Ingrid Espelid Hovig (86), er også kritisk.

– Det er mange gode fabrikkproduserte produkter å få kjøpt, som sylteagurker og rødbeter. Men det er jo ikke hjemmelaget. Mange er tilstott stoffer for at produkter skal holde seg lenger, påpeker Espelid.

Tom Victor Gausdal kaller denne typen mat for «bortelaget». Gausdal er opptatt av norsk husmannskost, og har blant annet skrevet en kokbok om temaet. Betegnelsen «hjemmelaget» betegner han som et salgstriks.

– Det høres koselig ut, det høres ut som det ligger litt håndverk bak. Jeg håper at folk gjennomskuer det, sier Gausdal.

Ifølge samfunnsgeograf

**Karl Fredrik Tangen** ved **Markedshøyskolen** brukes ordet «hjemmelaget» fordi produsentene vet at folk flest ikke ønsker at maten de kjøper skal være fremstilt på en fabrikk. Han mener det handler om hjelp til selvbedrag.

– Folk lar seg ikke lure, men for mange er det fint å kunne kjøpe «hjemmelaget», når de ikke har

## - Dette er tullete

kunnskap og ork til å gjøre det selv, påpeker Tangen.

For illusjonen om hjemmelaget stemmer selvsagt ikke.

## Ikke mulig

– I et privat hjem er det vanskelig å få til en større produksjon av matvarer som oppfyller alle krav. I prinsippet er det nesten ikke mulig å selge noe hjemmelaget i større skala, påpeker seksjonssjef Kristin Styrmo i Mattilsynet.

Selv om det står hjemmelaget på potetsalaten fra Delikat, vedgår Marianne Melfald, kommunikasjonsjef hos produsenten Millis, at hun ikke lager potetsalaten hjemme på kjøkkenbenken selv.

– Potetene skrelles og kokes på fabrikk, mens våre konkurrenter får potetene levert hermetisert, sier Melfald.

Siden starten i 1994 har Lofotprodukt brukt begrepet hjemmelaget i markedsføringen av sine fiskeboller og fiskekaker.

– Fisk kan være så mangt, vi bruker kun den renskårne, ferske fiskefileten. Vi har ingen kunstige tilsetningsstoffer og oppskriftene er de samme som husmødre i kyst-Norge har brukt i generasjoner, sier kundeconsulent Ase C. Johansen.

E-post: bodil.sundbye@vg.no

! På noen produkter er det greit å bruke begrepet hjemmelaget, ifølge Jo Torkel Gjedrem, seksjonssjef hos Forbrukerombudet. – Vi vurderer hvorvidt markedsføringen er villedende. I noen tilfeller kan nok forbrukerne bli villedet, men hvis det er en matvare hvor forbrukeren er klar over at det er masseprodusert, er det nærliggende å slutte seg til at dette ikke lages hjemme på kjøkkenet hos en bestemor, men på en fabrikk, sier Gjedrem.

## Avviser kritikken

**Den kanskje mest kjente varen som snylter på hjemmelaget-uttrykket er Noras hjemmelagde syltetøy.**

Glasset med rød rutet lokk finnes i mange varianter, blant annet jordbær, blåbær og tyttebær. Noras Hjemmelagde syltetøy er den største syltetøysserien på markedet, og lages ved Stabburets fabrikk i Brumunddal.

## Smaken

«Hjemmelaget» er også agurker og rødbeter på glass, pluss rødkål fra den samme Nora, også produ-

sert av Stabburet. Stabburet har også to nye «hjemmelagde» leverpostei.

«Hjemmelaget» sier først og fremst noe om smaken, ifølge Stabburets markedsjef Stian Lund.

– Vi opplever at de fleste forbrukere vet at Stabburets produkter blir laget på fabrikk og ikke på kjøkkenbenken. Når Stabburet bruker et ord som hjemmelaget er det først og fremst for å fortelle at det smaker «som om du skulle laget den hjemme». Stabburet er veldig tydelige på at det er vi som står bak, da sier vi indirekte også veldig klart at dette er produsert på fabrikk, sier Lund.

«HJEM»: En fabrikk på Råbekken utenfor Fredrikstad lager Stabburets to nye ovnsbakte leverpostei, som begge er merket med «fersk hjemmelaget».



**INDUSTRI:** Stabburets hjemmelagde leverpostei kommer ferdig ut fra samlebåndet. Fra venstre: Elin Mathisen, Linda Lundgaard og Laila Onstad.



**MASSEPRODUKSJON:** Den «hjemmelagde» leverpostei fremstilles med høyteknologiske metoder som har lite til felles med tradisjonelle måter å fremstille matvarer på. En maskin fyller 30 beger med 155 gram leverposteimasse samtidig.