



Årsmelding

2022





ByBi er Oslos urbane birøfterlag og miljøorganisasjon, organisert som lokalt birøfterlag under Norges Birøfterlag. Organisasjonen ble etablert i 2012, og har siden oppstart vært avhengig av mye frivillig innsats. Gjennom kunnskapsformidling, kurs, honningsalg og aktiviteter, har ByBi fortsatt å engasjere Oslos innbyggere, politikere, byutviklere, bybønder, akademikere og næringsliv til innsats for bier, birøkt og biologisk mangfold i byen.

Gjennom vårt arbeid sprer vi kunnskap om pollinerende insekters betydning for en sunn og ren by med et rikt biologisk mangfold, og for at urban birøkt forblir attraktivt som både hobby, tilleggsnæring eller inkluderingsarena. ByBis arbeid bidrar til å oppfylle flere av FN's bærekraftsmål, og til å nå målsetningene i nasjonal pollinatorstrategi.

En ny sesong ligger bak oss. Grunnkurset har hatt 75 deltakere, honning fra våre 5 bigårder er i hus, vi har gjennomført en rekke aktiviteter sammen med våre bedriftspartnere og gjennomført prosjektet Pollinatorskolen, finansiert av Sparebankstiftelsen DnB. Nok en gang har denne lille foreningen vist at den har stor livskraft, og evnen til å engasjere både sivilsamfunnet, offentligheten og næringslivet. Bienes verden engasjerer og inspirerer. Honningbiene er ambassadører som gir mennesker mulighet til å observere og samhandle med representanter fra et mikrokosmos midt iblant oss. Dette er en viktig rolle som ByBi må fortsette å utforske. Mange som møter biene våre blir oppmerksomme og ydmyke overfor livets mindre byggestener, og får nytt blikk på vår avhengighet av et friskt og intakt naturmiljø.

2022 har vært et variert år for ByBi. Mangelen på kontinuitet i administrasjonen har tidvis vært utfordrende, men de ansatte har vært fleksible og hjulpet hverandre i mål, samtidig som vi selvsagt trekker på fantastiske støtte fra frivillige og ressurspersoner.

I dette dokumentet gjør vi rede for vesentlige forhold i organisasjonen, og oppsummerer året 2022 og de viktigste aktivitetene ByBi har brukt tiden sin på.

STYRET I 2022

Styreleder: Kirsti Ervik
Styremedlem: Gregory Gjini
Styremedlem: Geir Ebbesen
Styremedlem: Anders Wigdahl
Styremedlem: Aleksa Radman
Styremedlem: Marco Rampoldi

Et ordinært styremedlem og lokallagsleder som ble valgt inn på årsmøtet i 2021 trakk seg raskt etter 1. januar 2022. De har derfor ikke vært involverte i styrets arbeid.

Administrasjonen

Daglig leder: Bendik Walderhaug, 80% stilling
Faglig leder: Håkon Berg Sundet 30% stilling
Leder ByBi honninghub: Ragna Ribe Jørgensen, 50% stilling
Kommunikasjonsrådgiver: Tonni Jørgensen, 50% stilling

Fra februar til og med august var har Tiril Gilbert være vikarierende daglig leder og prosjektleder for pollinatorskolen. Tiril har jobbet 100%.

Håkon Berg Sundet hadde sin siste arbeidsdag i ByBi 31.09.

ByBi har ansatt Idil Akdos som ny faglig leder fra 01.11.22.

Pr. 31.12.22 Består dermed ByBis administrasjon av 2,8 årsverk, fordelt på Bendik, Idil, Ragna og Tonni.

Styremøter

Det er avholdt 6 ordinære styremøter i perioden 05.01- 20.10. Tidlig på året ble møtene holdt i hybrid format pga. Covid19.
På styremøtene har administrasjonen og ressurspersoner, Svein og Torill, deltatt.

Ressurspersoner

Kurslærer: Svein Heggedal
Smaks og kvalitetssjef: Anastasiya Dykyy
Honningsommelier: Veslemøy Hvidsten
Regnskap: Birgit Solbrækken, Abakus regnskap
Revisor: Even Frøen

Valgkomite: Torill Syversen og Daniela Fuchs

Medlemmer 2022

ByBi har pr. 3.11.2022 296 betalende medlemmer

ByBi røkterCREW

Ragna Ribe Jørgensen, Nina Gudmestad, Håkon Berg Sundet, Bjørn Hogstad, Anders Holen, Jan Pesl
+ frivillige: Sverre Andenæs, Nanna Melland, Marit Trodal, Torgeir Stueng, Kari Marie Myhrengen, Egil Petter Stræte, Carl Dons.

Utsendinger til Norges Birøkterlags årsmøte:
Tiril Gilbert

Utsendinger til Årsmøtet i Oslo & Akershus fylkesbirøkterlag fra ByBi:
Håkon Berg Sundet, Ragna Ribe Jørgensen, Torill Syversen, Tiril Sofie Gilbert, Kirsti Ervik.

AKTIVITET I BYBI

Kurs i egen regi

ByBi Grunnkurs i birøkt

Det var 75 deltakere på årets grunnkurs.

Kursledere: Håkon Berg Sundet, Ragna Ribe Jørgensen og Svein Heggedal.

Kompetansekurs i birøkt

Også kjent som sertifiseringskurset. Det er blitt avholdt sertifiseringskurs både vår og høst, i tråd med ByBi sin ambisjon. Kurset på vårhalvåret hadde 31 deltakere. Kurset på høsthalvåret har 24 deltagere, og er pågående. Eksamen er 21. november.

Kursveileder: Tiril Gilbert

ByBi Smakslab

04.04.2022

Kursholdere: Ragna Ribe Jørgensen og Anastasiya Dykyy

Deltagere: 8

Det meste om sverming

24.05.2022

Kursholdere: Ragna Ribe Jørgensen og Håkon Berg Sundet

Deltagere: 24

Kunsten å lage avlegger

01.06.2022

Kursholdere: Ragna Ribe Jørgensen og Håkon Berg Sundet

Deltagere: 21

Dronningavl

07.06.2022

Kursholder: Svein Heggedal

Deltagere: 14



BIRØKT OG HONNING

ByBi røkterCREW har i 2022 røktet:

ByBis egne bigårder:

- Gartneriet
- Kongsgården
- Oscarshall
- Dronningparken
- Kampen

For bedriftspartnere:

- Gunerius, for Olav Thon gruppen
- Clarion Hotel The hub
- Det Norske Teatret

Honningen ble slynget og tappet hos Svein Heggedal på Årnes. I tillegg til honning fra egne bigårder har ByBi i år satset ytterligere på å kjøpe inn fra ByBis medlemmer. Vi averterte allerede i februar for at medlemmer som kunne levere over 75 kilo honning fra bigårder innenfor Oslo Kommune ville få honningen sin tappet som egen stedsegen honning innenfor ByBis sortiment. Vi ønsket også å kjøpe mindre volum honning fra medlemmer i hele Stor-Oslo for å lansere en ny kremet medlemshonning. Dette har blitt godt mottatt, og er helt i tråd med ByBis formål om å arbeide for næringsutvikling innen bier og birøkt og økt produksjon av, og marked for, norsk honning

Til sammen resulterte dette i rekordstort innkjøp av honning, totalt 633 kg. Vi høstet 1149 kg. honning fra egne bigårder. Dermed landet total produksjon for 2022 på 1783 kilo honning. Vi lanserer helt nye stedsegne honninger fra Kampen, Hegdehaugen, Nydalen og Borgen, i tillegg til vår nye medlemshonning.

Sommelierbeskrivelsen for årets honninger ble smakt frem av Ragna Ribe Jørgensen og Veslemøy Hvidsten

ByBi BEDRIFTSPARTNER

I perioden juni til november 2021 jobbet nåværende daglig leder Bendik målrettet med å rekruttere nye bedriftspartnere til ByBi. Foran birøktersesongen 2022 hadde ByBi videreført avtaler med både Det Norske Teatret og Nordr Eiendom, samt signert nye avtaler med PwC, Olav Thon Gruppen og Clarion Hotel The Hub.

3 av disse avtalene innebærer birøkt på tak som tjeneste. Her har ByBi Røktercrew fordelt driften på samme måte som med ByBis egne bigårder.

Styremedlem Aleksa Radman har siden august vært veldig aktiv i å støtte daglig leder i rekrutteringen av nye bedriftspartnere. Fokus for 2023 er allikevel å videreutvikle og sementere de bedriftspartnerskapene som allerede er inngått, ved å finjustere våre varer og tjenester så de er mest mulig attraktive for næringslivsaktører fremover også.



POLLINATORSKOLEN

Takket være Sparebankstiftelsen har vi fått støtte til å spre kunnskap om levevilkårene til pollinatorene og gi barn og unge praktiske tips og ideer for hvordan vi bedre kan hjelpe våre pollinerende venner.

Klimaendringer og tap av biologisk mangfold er store og globale samfunnsutfordringer. Naturen er under press og de menneskeskapte endringene som forurensing, innføring av fremmede arter, monokulturelt landbruk og landskapsendring skaper vanskelige levevilkår for våre pollinatorer. Pollinatorene omfatter ville arter som solitærebie, humler, sommerfugler, fluer og biller, og den éne arten vi mennesker steller; husdyret honningbien.

Pollinatorskolen som prosjekt ble påbegynt av forhenværende daglig leder Ane Johnsen i 2021. Tiril Gilbert hadde ansvaret for selve prosjektleveransen. Gjennom prosjektet har ByBi vært på skolebesøk med en pedagogisk bikube og laget insektshotell med elever og lærere fra Osloskolen. ByBi har fått laget en modell av et insektshotell og undervisningsfilmer som alle kan bruke!

Mer om prosjektet: <https://bybi.no/pollinatorskolen>

NETTBUTIKK OG SALG

ByBi gikk inn i 2022 uten åpen nettbutikk. Vi har gradvis gjennom året jobbet med å redusere bruken av tredjeparter i salg av varer og tjenester. ByBis nettsider håndterer nå både innmeldinger av medlemmer og påmelding og betaling av kurs. Produktsalg er foreløpig ikke inkludert, hovedsakelig fordi vi mangler en bærekraftig infrastruktur for pakking og forsendelse av varer. Vi er pr. november 2022 i en prosess med Unikum AS om å inngå et samarbeid der de vil administrere nettbutikken til ByBi, inkl. pakking og forsendelse av alle varer. Dette er avgjørende for at ByBi skal ha anledning til å åpne nettbutikken igjen.



HONNINGSALG

ByBi gikk inn i 2022 med stor lagerbeholdning. I perioden januar-september har vi solgt 1600 170g glass med honning.

Honningen fra 2022 kom i salg i oktober, og det er merkbart høysesong på etterspørsel. Vi prioriterer salg til faste kunder, og kunder som har behov for leveranser året gjennom. Nytt av året er at vi også har muligheten til å levere honning av litt ulik eksklusivitet til ulike bruk. For eksempel vil vår samrørte medlemshonning i stor grad gå til storkjøkkenaktører, mens de sjeldnere stedsegne honningene kan prioriteres til aktører som etterspør spesifikke varianter. Juletid er også høytid for direkte salg. Vi vil prioritere salg på bedriftsinterne julemarkeder og direkte til bedrifter.

PRESSE

Artikkel i D2

<https://www.dn.no/smak/kongsemner/smak/oppskrift/honning/-dette-er-honningfest/2-1-1251849>

Artikkel i Talk Magazine

<https://talk.nordea.no/privatebanking/pollenaksjonistene/>

Øvrige samarbeid:

- Samarbeid med den polske organisasjonen NIDA om å utvikle et undervisningsopplegg på engelsk om bier og birøkt. Kulminerte i at Tiril tok i mot 2x 25 polske lærere på studietur til Oslo i august.
- Samarbeid med Prosperastiftelsen, som har hjulpet ByBi med å utvikle en frivillighetsreise og en mer helhetlig tilnærming til frivillighet.
- Mjøndalen teatergruppe, samarbeid med La Humla Suse om en informasjonsbrosjyre til publikum.
- Natursti Linderud, hengt opp insektshoteller og informasjon
- Bygget insektshotell i samarbeid med Deichman Grünerløkka
- Samarbeid med HIMKOK - leverer honning til to eksklusive cocktails for deres meny 2022-23.
- Bidrag til dokumentar av ARTE Documentaries, med besøk med Maja Lunde på Gartneriet.
- Kistefoss: rådgivning og vinteravslutning av bifolk i forbindelse med kunstinstallasjoner av Pierre Huyghe

INNVILGET SØKNADER

ByBi har i 2022 fått innvilget søknader om grønne midler fra bydelene i Oslo i forbindelse med skolebesøk med det ferdige undervisningsopplegget Pollinatorskolen. Disse midlene er imidlertid tilbakebetalt av ByBi, ettersom vi ikke har kapasitet til å gjennomføre besøkene slik som forespeilet i søknaden. Bydelene som innvilget midler har takket for at vi er ærlige og tydelige på dette. Utover dette har ByBi drevet minimalt med søknadsvirksomhet.

ByBi har i 2022 fortsatt arbeidet med å fremme mangfold og innovasjon innenfor honning som kulinarisk produkt. Denne ambisjonen gjennomsyrrer ByBi sitt arbeid, men er mest synlig gjennom arbeidet i ByBi Honninghub. Honninghub har samarbeidet med Norges birøkterlag om å fremme norsk honning generelt og norske sortshonninger spesielt. Av aktiviteter kan vi trekke frem:

- Artikler om sortshonning i Birøkteren
- Artikler om honning og sensorikk i Birøkteren
- MR mat, digitalkurs i smaking og sensorikk
- Samarbeid med Himkok og smaking både her og der

NM I HONNING 2022

NM i Honning ble lagt på is for 2021. Selv om mangel på finansiering, manglende kapasitet internt i ByBi fortsatt har vært et usikkerhetsmoment var det en motivert gjeng som i mars 2022 bestemte seg for å gjennomføre NM i honning. Siden den gang har prosjektgruppen hatt en variert sammensetning, men med noen konstanter. Ved avvikling av NM består teamet av Ragna Ribe Jørgensen, Anastasiya Dykyy, Aleksa Radman, Tonni Jørgensen, alle fra Oslo, og Leila Frid fra Bergen. Tidligere i prosessen har Marco Rampoldi og Synne Hemsén Berg bidratt.

ByBi og prosjektgruppen har arbeidet for å få flere med på laget som medarrangører og sikre finansiering gjennom sponsormidler. Både Norges Birøkterlag og Hordaland Fylkesbirøkterlag har bidratt med tilskudd til gjennomføringen. Selve kåringsseremonien for NM i honning finner sted fysisk på Vossamøtet på Voss den 22. oktober, og samtidig digitalt for hele Norge.

Til tross for stort arbeidspress og tidvis fragmentert prosjektstyring har NM i honning 2022 vært en enorm suksess. Over 256 honninger er påmeldt. Oppslutningen om kåringen har vært stor i hele landet, og profesjonaliteten i gjennomføringen har vært høy.

Dommerpanelet for NM i honning har bestått av:

Anastasiya Dykyy, Ragna Ribe Jørgensen, Veslemøy Hvidsten, Morten Bull, Thomas Gjertsen og Solveig Nersten

Hoveddommer Anastasiya Dykyy var ubeleilig nok syk, og kunne ikke delta på den fysiske samlingen av dommerpanelet 19.10.



VIDERE DRIFT

Med utsikt til 2023 har ByBi planer om å fortsette å spisse foreningens virksomhet. Våre aktiviteter skal speile foreningens mandat og vedtekter, og vi skal i enda større grad enn tidligere levere gode og forutsigbare tjenester til våre birøktermedlemmer for å motivere til næringsutvikling innen bier og birøkt, og jobbe for økt produksjon av, og marked for, norsk honning.

For å kunne levere gode og forutsigbare tjenester trenger vi en god og forutsigbar økonomi. I perioden 2020–2022 har ByBi bevist at vårt verdiforslag overfor næringslivet i form av kurs og aktiviteter, og ikke minst i form av ByBi Bedriftspartner, er liv laga. Dette har gitt, og vil fortsette å gi, betydelige inntekter til foreningen. Det gir oss også gode muligheter for å drive informasjonsarbeid og kunnskapsbygging i samarbeid med store partnerbedrifter med stor kommunikasjonsrekkevidde. ByBis grunnkurs i birøkt er også i ferd med å forvandles. Av praktiske endringer reduserer vi antallet plasser og øker prisen. Dette gjør vi fordi vi ønsker å tilby flere praktiske læringsøkter, et sterkere, mer deltakerstyrt læringsmiljø og enda mer grundig og omfattende veiledning til alle aspirerende birøktere i Oslo og omegn. Kurset døpes om til «ByBi Birøkterskolen». For å sikre at vi også har et lavterskel tilbud til alle som er nysgjerrige på bier og birøkt skal vi tilby vårt «BEEBasic – introduksjonskurs til bier og birøkt» hvert kvartal neste år.

ByBi vil også fortsette å satse på å være en sterk pådriver for variasjon og mangfold i tilbudet av og etterspørselen etter norsk honning. Våre viktigste verktøy i dette arbeidet er selvsagt NM i honning, men også vår sterke merkevare, som gir oss friheten til å i større grad enn tidligere opptre som grossist og betale gode priser til underleverandører av kvalitetshonning, både fra Oslo og fra andre steder i landet. Satsningen på honningfeltet materialiserer seg allerede i 2023, da vi har ambisjoner om å etablere felles infrastruktur for honningbehandling for birøktere i Oslo. Vi vil fylle dette vakuumet gjennom å søke samarbeid med eiendomsaktører, entreprenører og kommunen, og håper at flere vil anerkjenne at birøkten i Oslo er like tjent med ressurseffektivisering og delingsløsninger som andre deler av fremtidens bærekraftige økonomi.

Ja, vi har store planer og store ambisjoner. Men denne foreningen har, som tidligere nevnt, vist seg å ha en livskraft og en styrke som gjør at den takler å bokse over egen vektklasse. Vi går inn i 2023 med utsikter til stabilitet i både økonomi og administrasjon, og håper det vil gi oss en forløsning av energi og engasjement som bærer oss til nye høyder.