

Hva er egentlig ByBi?

Oktober 2026

ByBi

bier, blomster
og folk i samspill



ByBi er Oslos urbane birøkterlag og virksomheten vår omfatter langt mer enn tradisjonelle lokallagsaktiviteter.
Vi er et fagmiljø for birøktere, driver egne bigårder og lokal honningproduksjon, tilbyr kurs og medlemstjenester, samarbeider med bedrifter og offentlige aktører og arbeider for pollinatorer og blomstrende bylandskap.
Her får du en oversikt over hvordan ByBi fungerer, hva medlemskapet ditt er en del av og hvordan aktivitetene våre finansierer og styrker hverandre.

www.bybi.no ByBi ByBi Oslo



Etablert i 2012

Lokallag i birøkt i Oslo

Ideell miljøorganisasjon

Kontorplass og hovedbigård

på Gartneriet på Bygdø Kongsgård



Gartneriet på Bygdø Kongsgård

- Et levende kunnskapssenter for urbant- og bynært landbruk
- En del av større Bygdø Kongsgård som også er en besøksgård
- Lokalmat produksjon: grønnsaker, frukt, bær, urter, honning, ost og kjøtt
- Gartneriet Spiseri som serverer smaker fra ureiste råvarer
- Gårdsbutikken med egenproduserte varer fra gården, hagen og ysteriet
- Utdanning og publikumengagasjement

- ByBi har kontorplass og hovedbigård på Gartneriet og kan bruke lokalene for kurs, eventer og aktiviteter

Gartneriet på Bygdø Kongsgård











Slik er ByBi organisert

DEMOKRATISK STYRING

Medlemmene

Direkte medlemmer og medlemmer
via Norges Birøkterlag

Årsmøtet

ByBis øverste myndighet
Behandler saker og velger styret

Styret

Styreleder, lokallagsleder og
fem øvrige styremedlemmer

Ansetter

Daglig leder

Har ansvar for den daglige driften

Røktercrew · Faglærere · Bedriftskoordinator

Medlemmene gjennom NB styrer retningen gjennom årsmøtet. Styret leder lokallaget, og daglig leder gjennomfører den daglige driften.

LOKALLAGSSTRUKTUR

Norges Birøkterlag

|

Oslo og Akershus Fylkesbirøkterlag

|

ByBi Selvstendig forening og lokallag



ByBi i tall 2026

- 145 medlemmer (46 direkte og 99 gjennom Norges Birøkterlag - okt 2026)
- 8 bigårder
- 47 bifolk i ByBis drift
- 7 birøktere og 2 faglærere
- 1.3 ton honning produsert
- 36 nye birøktere undervises i år
- 9 bedriftspartnere
- 2 medlemsmøter, 9 kurs, 2 gratis seminarer, 3 arrangementer



Hva er ByBi egentlig?

1. Lokallag
2. Honningprodusent
3. Idelle miljøorganisasjon



ByBi som lokallag

- Årsmøte og medlemsdemokrati
- Styre og lokal organisering
- Kontakt med Norges Birøkterlag
- Formidling av kunnskap mellom Norges Birøkterlag og medlemmene våre
- Ivareta medlemmenes interesser
- Dialog med myndigheter: feks. Bymiljøetaten, Gravferdsetaten osv.
- Lagsbigård



ByBi som lokallag

- Medlemstjenester
  - Utleie av slyngerom
  - Kjøp av bier
  - Nyhetsbrev
  - Innkjøp av medlemmenes honning
  - Oksalsyre ferdig brukerdose
  - Bivoks omsmelting og tavlerensing
  - Sverm kontakt og infodeling av sverm-saker med SwarmTroopers
  - Andre støtter med utstyr, spørsmål og hjelp









ByBi som lokallag

- Utdannelse
  - Grunnskurs i birøkt: Birøktakademiet
  - Videreutdanning: Fagkvelder
    - Utvintring
    - Sverming
    - Lage avlegger
    - Dronningavl
    - Innvintring
    - Naturlig birøkt
    - Honningsensorikk
  - BeeBasic: Enkelt kveldskurs om bier og birøkt
  - Workshops og seminarer
  - Co-birøkt matchmaking
  - Møteplass, frivillighet







Birøktakademiet

Vil du bli birøkter?

ByBi er Oslos kompetanse- og utdanningssenter for birøkt. Gjennom Birøktakademiet følger deltakerne bienes sesong fra vår til vinter og får både teoretisk kunnskap og praktisk erfaring i bigården.

Kurset går fra april til desember og gir deltakerne et solid grunnlag for å bli trygge, kunnskapsrike og selvstendige birøktere.

Undervisningen kombinerer teorikvelder, praksis i bigården, mentorordning, slyngedager og et inkluderende læringsfellesskap.

Vi oppmuntrer deltakerne for å bli co-birøktere og dele konstnadene, bigårdsplassen og erfaringen!





ByBi som honningprodusent

- Jobber å skape markeder for lokalhonning
- Var medarbeider i NM i honning inntil 2026
- Årlig produksjon fra egne bigårder: 439 kg
- Salg av honning på glass, bøtte og tavle
- Selges til
  - Museumsbutikker
  - Lokalmat butikkere
  - Hoteller og restauranter
  - Egne arrangementer





Hvorfor driver ByBi egne bigårder?



Bifolk → undervisning
Bifolk → praksis for nye birøktere
Bifolk → forskning, særlig med øko-bikubene våre
Bifolk → formidling: bie-safari, skolebesøk og publikumsaktiviteter
Bifolk → pollineringstjenester på Gartneriet
Bifolk → faglig praksis, erfaring, demonstrasjon og kompetanse
Bifolk → honning → inntekt → organisasjonens arbeid

ByBis bifolk er derfor både levende produksjonsdyr, læringsarenaer og grunnlag for deler av organisasjonens inntekter.









ByBis bigårder





ByBi som idelle miljøorganisasjon

- Bedriftspartnerskap
  - Sette bier, pollinatorer og naturmangfold på dagsordenen i næringslivet
  - Gi ansatte kunnskap om bier, pollinatorer og lokal matproduksjon
  - Bidra til korte og lokale verdikjeder gjennom produksjon av honning
  - Fremme urban birøkt som en modell for naturkontakt og bærekraftig matproduksjon i byen
- Rådgivning og kunnskapsdeling om biologisk mangfold
  - Tilby faglig veiledning til landskapsarkitekter, eiendomsutviklere, skoler, forskere, borettslag og publikum
  - Dele kunnskap om pollinatorvennlig beplantning, leveområder og gode tiltak for naturmangfold
- Fremme lokal honning som et kvalitetsprodukt med tydelig opprinnelse
  - Synliggjøre sammenhengen mellom honning, landskap, sesong og lokal matproduksjon
- Engasjere publikum
  - Arrangere aktiviteter og opplevelser som gir publikum mulighet til å møte bier på nært hold
  - Inspirere flere til å gjøre konkrete, positive tiltak for pollinatorer
  - Utvikle pollinatorprosjekter, kunnskapsmateriell og praktiske ressurser for ulike målgrupper



Hva betyr bedriftspartnerskap?

- Drift av bigård: Helhetlig ansvar
- Fadderskap: Faglig støtte til bedriftens birøkt-teamet
- Honning som produkt: Intern gave, kommunikasjons materiell, eller direkte til kjøkkenet
  - 2026 produksjon: ca.850 kg
- Kompetanseheving: Kurs, seminarer, workshops
  - Bier, urban økologi, ville pollinatorer, pollinatorvennlig beplantning, naturvandring, bivoks, matlaging med honning, honningsmaking
- Opplevelse: Kom tett med biene gjennom deltakelse i
  - Bie-safari, høsting, slynging





Hvorfor samarbeider ByBi med bedrifter?

- Et sted for bier
  - Tak, hager og andre egnede områder.
- Finansiering
  - Inntekter som gjør annet arbeid mulig.
- Formidling
  - Nye mennesker får møte bier og lære om matproduksjon og pollinatorer.
- Lokal honning
  - En konkret forbindelse mellom virksomheten og landskapet rundt den.
- Ansattelse av birøktere
  - Gir birøktere jobb i urban birøkt







Hvem er de bedriftspartnerne?

- Thon Gruppen: birøkt og honning på glass, kompetanseheving
- Det Norsket Teatret: birøkt, honning på glass og opplevelse
- Clarion Hotel the Hub: birøkt, honning på frokostbufeet og opplevelse
- Thon Hotel Opera: birøkt, honning på frokostbufeet, kompetanseheving og opplevelse
- PriceWaterhouseCoopers: birøktfadderskap, utdanning og honning på glass
- EcoTrail: honning på glass og kommunikasjon



Rådgivning og kunnskapsdeling

Betalt rådgivning og kunnskapsdeling om biologisk mangfold

- landskapsarkitekter, eiendomsutviklere, bedrifter og offentlige aktører

Forespørsler om gratis bistand: Hvert år i biesesongen mottar ByBi mange henvendelser fra publikum der det forventes at vi bidrar med:

- råd om pollinatorvennlig beplantning
- råd om bienes atferd, sverming og bier i bygninger
- intervjuer til masteroppgaver, skoleoppgaver og forskningsprosjekter
- intervjuer og faglige bidrag til mediesaker
- skolebesøk og foredrag om bienes rolle i naturen
- foredrag for frivillige organisasjoner og lokale grupper



Publikumsarrangementer

Vår-, Sommer- og Jul på Gartneriet aktiviteter:

- Spør en birøkter
- Honningsmaking
- Bie-safari for barn og voksne
- Tapp din egen honning
- Foredrag om bier og birøkt

Vi søker på midler for å tilby disse aktivitetene gratis. Midlene gir oss ekstra inntekt.

- Bydel Frogner
- Sparebankstiftelsen
- Bymiljøetaten
- Eckbos Legat...

Disse arrangementene skaper møteplass der vi kan treffe medlemmene våre og publikum der vi kan svare på spørsmål om bier, honning, og hvordan man selv kan bli birøkter.. Vi gir også muligheten til å arrangere egne aktiviteter for medlemmene våre.



Hvordan finansieres ByBi?

INNTEKTER
Medlemskontingenter (145 medlemmer per nå)
Medlemstjenester
Birøktakademiet
Honningsalg
Bedriftspartnerskap
Oppdrag
Prosjektmidler og aktivitetsmidler

ARBEIDET DET FINANSIERER
Ansatte (Teamet i ByBi, birøktere, faglærere, regnskapsfører)
Bigårdsdrift og utstyr
Leie lokaler (kontorplass, utstyrlagring, slyngerom)
Faste bedriftskostnader (platformene vi bruker)
Medlemstjenester
Arrangementer
Formidling
Pollinatorarbeid
Prosjektadministrasjon

