

## 9 NYETABLERTE

### BRUSTUEN VÅGÅ AS

**Formål:** Kjøpe, eie og leie ut fast eiendom, samt hva hermed står i forbindelse, herunder å delta i andre selskaper med lignende virksomhet.

**Kapital:** NOK 30.000

**Daglig leder:** Svein William Nilsen

### COATES AS

**Formål:** Handel og servicevirksomhet knyttet til elektromotorer, eie og forvalte aksjer og andre verdipapirer og fast eiendom, samt å delta i virksomhet og selskaper med samme eller lignende formål.

**Kapital:** NOK 30.000

**Daglig leder:** Sigurd Coates

### MALERI TOTALREHAB CHYLINSKI

**Formål:** Maling innvendig og utvendig, flislegging, tapetsering, snekkerarbeid, interiørdesign, renholdstjenester, handel med brukte klær.

**Innehaver:** Arkadiusz Chylinski

### NORSOM MEDIA NETWORK

**Formål:** Reklamebyråer.

**Daglig leder:** Maow Ali Mahamoud

### R-TUNER REMIGIJUS MAZIRMAS

**Formål:** Bil foliering, styling.

**Innehaver:** Remigijus Mazrimas

### STAY SICK AS

**Formål:** Å være holdingselskap for investering i andre selskaper og virksomheter.

**Kapital:** NOK 46.672

**Daglig leder:** Jo Espen Johansen

### TASLOGIC TOMMY ANDRE SANDSLETT

**Formål:** Webdesign/programmering /undervisning.

**Innehaver:**

Tommy Andre Sandslett,

Torderødgate 11, 1511 MOSS

**Daglig leder:** Tommy Andre Sandslett

### TEXAS REKLAMEBYRÅ AS

**Formål:** Selger reklame- og kommunikasjonsløsninger.

**Kapital:** NOK 32.670

**Daglig leder:**

Nina Risberg

### ZOONET, A. KULSETH

**Formål:** Nettsalg og butikksalg av zooartikler.

**Daglig leder:**

Alexander Køhalmi Kulseth

# Hemmelig møte før

**Ni lokale REMA-1000 kjøpmenn og Moss Finbakeri sto sammen om ønsket om å lage et nytt og bedre brød. Etter lang tids forberedelser er et rundt, ekstra næringsrikt og økologisk surdeigsbrød laget av spiret korn på markedet.**

ARNE KR. L. STELLANDER tekst og foto

– Det er lettfordøyelig som en grønnsak, har et særdeles høyt næringsinnhold, god holdbarhet og smaker himmelsk godt! I tillegg er det fri for E-stoffer og andre kjemikalier, sier Oddvar Forsberg, en av ildsjelene som har bidratt til utviklingen av det nye Gullspirebrødet. Forsberg har arbeidet med helse og ernæring i en årrekke, og er sterkt engasjert i at folk får i seg de riktige næringsstoffene. Han mener spesielt at brødet, som en viktig del av det norske kostholdet, bør lages på riktig måte – så det ikke bare blir «vommyll», men også en kilde til næring som kroppen klarer å ta opp.

– I tidligere tider, hengte bøndene kornnekene på påler noen dager før de tok det inn og tørket det. Duggen som la seg på kornet i løpet av natta, satte i gang spiringsprosessen, noe som sørget for at fytinsyra som er ufordøyelig for oss mennesker ble brutt ned og kornet ble fordøyelig, forklarer Forsberg.

For å kunne tilby sine kunder gode brødprodukter, har de ni Rema-1000 butikkene i Mosseregionen inngått et nært samarbeid Moss Finbakeri.

– Dette har medført at butikkene alltid har ferske og gode brød, sier kjøpmann Rune Edén i Rema-1000, Mosseskogen i en pressemelding.

– Vi er opptatt av å forbedre vårt produkttilbud, og særlig med lokale aktører. Sammen med Petter Lund i Moss Finbakeri, har vi nå utviklet et nytt, ekstra næringsrikt brød som er laget av spiret korn, dette ikke minst med tanke på folk med fordøyelsesproblemer

og fordi brød er en så viktig del av vårt kosthold, fortsetter han.

### Spire til god fordøyelse

Baker Petter Lund forklarer at det nye brødet inngår i serien «Gullspirebrød», og er et rundt, lettfordøyelig og ekstra næringsrikt surdeigsbrød av spiret, økologisk, fullkornmel.

– Det er en blanding av økologisk mel fra bygg, spelt og linser, men også hvetemel. Siden linser og korn er spiret før det ble malt til mel, fordøyes derfor brødet i kroppen som en grønnsak, forteller han.

– Melet er fortsatt en kilde til gluten, men på grunn av den kontrollerte spiringen og surdeigsprosessen, oppstår det en sunn bakteriekultur som bryter ned gluten og konverterer stivelse til enkle sukkerarter. Brødet blir derfor ikke bare svært lettfordøyelig, men er også godt for mage og tarm, og tåles godt av de aller fleste mennesker. Foruten at brødet har god smak, så holder det seg like godt i 4-5 dager, uten noen form for E-stoffer og holdbarhetsstoffer, forklarer Lund videre.

– Utviklingen av disse brødene har tatt tid, sier Petter Lund og berømmer samarbeidet med Rema-kjøpmennene.

– Et slikt samarbeid har stor betydning for et lokalt tradisjonelt håndverksbakeri som Moss Finbakeri, sier han.

### Lokale leverandører

– Vi er alltid opptatt av å støtte opp om nærmiljøet, og bruke lokale leverandører så langt det lar seg gjøre. Det er en del spennende varer i distriktet her, og vi har produkter fra både Dyre Gård, Askim Frukt- og Bærpresseri, Fjordfisk på Hvaler og Mosseølet i hyllene våre. Fra Moss Finbakeri har vi allerede en lang rekke gode produkter. Det er snakk om å beholde noe av det gode gamle ved en butikk, og da kommer ofte lokale varer inn i bildet, sier Anders Thømt som driver Rema 1000 på Mosseporten.

Han mener at kjøpmennene får en genuin innsikt i prosessen når samarbeidet med produsenten er så nært som i dette tilfellet.

– Vi kjøpmennene tente på ideen om dette brødet, økologisk og sunn mat er jo veldig i vinden, så jeg er overbevist om at det vil selge godt på sikt. Jeg har selv begynt å spise det til lunsj, og merker at jeg blir raskere mett. Det er ikke bare sunt, det er også innmari godt, sier Thømt.



**EGEN ERFARING:** – Jeg har selv begynt å spise det til lunsj, og merker at jeg blir raskere mett.



**GODT RESULTAT:** Baker Petter Lund ved Moss Finbakeri forklarer at det nye brødet inngår i serien «Gullspirebrød», og er et rundt, lettfordøyelig og ekstra næringsrikt surdeigsbrød av spiret, økologisk, fullkornmel. Her er han i gang med enda en leveranse av det nye brødet.

Jeg fornyer din spisestue, ditt kjøkken og øvrig møblement

Marit's Lasering | www.maritlasering.no | Tlf. 911 70 324

## Stort forbedringspotensial på kommunal energibruk til vann- og avløpstjenester

Hvor mye energi kommunene bruker på å levere disse tjenestene til sine innbyggere, varierer fra 100kwh – 1000kwh per person per år. Dette viser en fersk analyse gjennomført av Asplan Viaks Energi og miljøavdeling. De store variasjonene antyder at det ligger et stort potensiale for forbedringer hos flere kommuner.

Vann- og avløp står for omtrent 11 % av det kommunale energiforbruket (figur VA andel total) og er dermed et viktig område som det bør rettes tiltak mot for å redusere kommunenes energiforbruk. En nylig gjennomført analyse av energibruken knyttet til vann- og avløpstjenester i norske kommuner, er fullført i regi av

bransjeforeningen Norsk Vann, med Asplan Viak som leverandør. Resultatene viser at det er svært stor spredning i hvor mye energi som brukes for å levere vann- og avløpstjenester, per innbygger, se figur. Hovedtyngden ligger rundt 100-200kwh per person per år, men enkelte ligger så høyt som 1000kwh per person årlig.

17. februar 2016

BYAVISA MOSS

NÆRING

9

# te til nytt brød

## En havn for fremtiden



Det er ikke bare sunt, det er også innmari godt, sier Anders Thømt som driver REMA 1000 på Mosseporten.



WIDAR SALBUVIK  
Daglig leder i Moss Industri- og Næringsforening

M.I.N. KOMMENTAR

Høringsfristen for områderereguleringen for Moss Havn er nettopp utløpt. Det står mellom å redusere havnen til fordel for byutvikling og jernbane, eller å gi den plass på nye arealer sydover.

Moss Havn er i seg selv en betydelig bedrift, med krav på gode rammebetingelser. For Moss Industri- og Næringsutvikling (MIN) er konkurransekraften for det regionale næringsliv minst like viktig. En velfungerende havn er avgjørende for den samlede næringsstruktur i regionen. Regionens bedrifter utgjør i dag en effektiv næringsklynge med potensial for å trekke nye etableringer hit. Nedgang i den tradisjonelle vareproduserende industri har gjort regionen mer sårbar. Ytterligere svekkelse av det totale tilbud av tjenester, herunder logistikkleverandører som Moss Havn, vil forsterke en negativ utvikling.

Regionens bedrifter konkurrerer i nasjonale og internasjonale markeder og utsettes for sterkt marginpress. Mossregionen er sentralt beliggende, men har samtidig betydelige transportdistanser til både kunder og leverandører. Effektiv, miljøvennlig og

rimelig transport er avgjørende for bedriftenes konkurranseevne og utvikling.

En sterk klynge av underleverandører, i kombinasjon med beliggenhet og infrastruktur, gjør vår region til en av de mest attraktive i landet for etablering av nye bedrifter. Moss Havn har således en nøkkelrolle for å skape nye arbeidsplasser.

Utviklingen av Moss sentrum medfører at Moss Havn må avgi arealer i nord til jernbane og byutvikling. Dagens fasiliteter vil da ikke være i stand til å møte fremtidens krav til moderne havnedrift. Vi ser det som avgjørende å utvide havnen til minimum mellomløsningen 2B. Det bør, etter vår oppfatning, være rom for å øke arealet i tråd med alternativ 3. Dette vil gi rom for fremtidig aktivitetsvekst uten at ulempene for byen og miljøet øker. Det er snarere større muligheter for å skjerme naboen for støy og innsyn med den ekstra plass som alternativ 3 vil gi.

Næringslivet og Moss Havn må sikres nødvendig fleksibilitet og utviklingsmuligheter. Det må tenkes langsiktig. Vi visste ikke for 20 eller 50 år siden hvilket næringsliv vi har i dag. Like lite vet vi i dag hva fremtidige generasjoner i Mossregionen skal ha som levebrød. Langsiktig tenkning og ansvar for fremtiden tilsier å sikre en konkurransedyktig og fleksibel havn.

### FAKTA Økologisk brød av spiret korn

- Brød av Spiret korn er et sunt alternativ til hvitt mel eller grovbrød av fullkornmel, og populært blant helsebevisste mennesker og de med mild overfølsomhet for hvete eller gluten, på grunn av de helsemessige fordelene sammenlignet med vanlige brød. Selv om noen med moderat til alvorlig glutenintoleranse og allergi ikke bør bruke produkter som inneholder gluten, kan mange av disse tåle noe brød av spiret korn. Selv spiret korn inneholder fortsatt naturlig gluten, men i mindre mengde.
- Brød av Spiret korn er bedre, ikke bare fordi det inneholder hele korn eller mel av spiret korn, men prosessen kornet går gjennom bryter faktisk ned proteiner og karbohydrater i kornet og øker vitamininnholdet i vesentlig grad, noe som er viktig for forbrukers helse.
- Spiret korn går gjennom en prosess som innebærer bløtlegging av kornene i vann til det begynner å vokse en liten spire. Vekstmiljøet er sterkt kontrollert, inkludert vanntemperatur, lufttemperatur og den tid korn får lov til å spire. Når kornene spirer, blir de tørket i en temperatur under 42 grader, før det males til fullkorn mel. Under spireprosessen, bryter enzymene i kornet ned proteiner og karbohydrater og gjør de lett fordøyelige. Næringsstoffene absorberes umiddelbart inn i kroppen, og går ikke tapt i fordøyelsesprosessen. Denne prosessen bidrar også til lav glykemisk indeks.
- Tradisjonelle brød av korn er vanskeligere å fordøye, og vi mister en god del av de næringsstoffene fordi kroppen ikke er i stand til å oppta dem.
- Prosessen med surdeig forsterker disse helsemessige fordelene, og man får et brød som kroppen oppfatter og fordøyer som en grønnsak!
- Ifølge nyere forskningsrapporter, bl.a. fra Frankrike, inneholder Økologiske produkter vesentlig mer næringsstoffer og er fri for giftstoffer.
- Noen kjente fordeler med økologiske surdeigsbrød av spiret korn er at det er lett fordøyelig – på linje med en grønnsak, man får økt opptak av mineraler i kroppen, det har økt innhold av antioksidanter og vitaminene C og B samt at det har høyere næringsinnhold og er ren mat. KILDE: MOSS FINBAKERI



## Moss kommune

STILLING LEDIG

### Kommunalavdeling plan, miljø og teknisk

Byggesaksbehandler - ref. nr. 16/14276

Søknadsfrist: 01.03.16

### Grunnskolen og voksenopplæringen

Lærere for skoleåret 2016/17 – ref. nr. 16/14385

Tospråklige lærere – ref. nr. 16/14392

Søknadsfrist: 02.03.16

Søknad og CV sendes via kommunes elektroniske søknadsskjema. For fullstendig annonse og informasjon om elektronisk søknad, se vår hjemmeside under ledige stillinger.

Rådhuset, Kirkegata 15, postboks 175, 1501 Moss  
T 69 24 80 00 E post@moss.kommune.no | www.moss.kommune.no