

KJØTT

6 | 2024

BRANSJEN

modnet k

Råvaresituasjonen
skaper stor bekymring

Ytterøykylling bidrar til
ny optimisme i Trøndelag

TEMA: Renhold, mat
trygghet og renhold

Butikk-flaggskipet i Oslo har åpnet igjen

Blant våre
leverandører

holac KERRES

STALAM
Radio Frequency Equipment

**MA
DO**

MAJA
PART OF **marel**

Prosessutstyr og vaskeanlegg til kjøtt- og fiskeindustrien

NAVESTAD A.S.

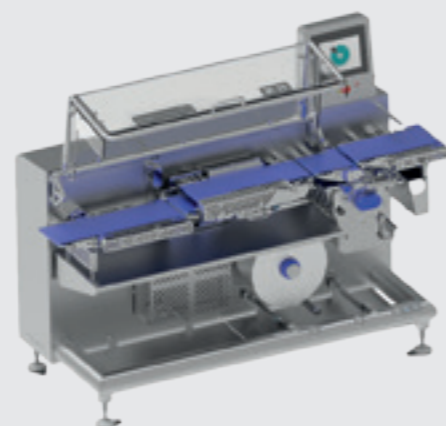
en seriøs samarbeidspartner

☎ 66 76 11 10 – Sjekk vår hjemmeside på: www.navestad.no

"Leading specialist in slicing, underleaving and modular production lines for food manufacturing customers and the retail sector."



- VI-11 Underleaver**
- Bandbredd 200 mm, 300 mm, 430 mm, 500 mm & 600 mm
 - Upp till 300 ppm



- VI-19 Underleaver/Stacker**
- Tillgänglig i olika bandbredder
 - För underleaving and stapling av olika produkter (burgare, bacon, ost, etc.)
 - Upp till 140 produkter/min./bana



- VI-09 Inliner**
- 2:1, 3:1
 - Upp till 110 ppm/total



- VI-41 Shuttle Loader**
- Tillgänglig i olika bandbredd samt "retraction" längder
 - Hög noggrannhet tack vare full servo kontroll

Alla Slegers maskiner håller en hög kvalitet och har följande gemensamt:

- Genomtänkt & kompakt design
- Försedda med VPN remote control som standard
- OPC-UA som standardutrustning, vilken kan kopplas samman med Innova eller Ert Scada system

- Kan enkelt kommunicera med alla up- and downstream maskiner
- Designade för att vara mycket användarvänliga
- Enkla att rengöra och underhålla
- Hög materialstandard och hållbarhet

Läs mer om slegers här:
www.sleegerstechnique.com/en

SM-Tech AB

Vassbovägen 9, 459 93 Ljungskile. Telefon växel: +46 (0)522-85600. www.sm-tech.se

KJØTT

Bladet Kjøttbransjen utgis av KLF Media AS

ANSVARLIG REDAKTØR

Per A. Sleipnes
TELEFON OSLO: 23 24 44 70
MOBILTELEFON: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no

POSTADRESSE

Østensjøveien 39/41, 0667 Oslo

BESØKSADRESSE

Østensjøveien 39/41
4. etasje
0667 Oslo

DESIGN/LAYOUT

Morten Hernæs
Aksell
MOBILTELEFON: 916 98 412
Myrens Verksted 2
0473 Oslo

TRYKK

aksell



ANNONSER

A2media AS
Bjørnulf Lie
MOBILTELEFON: 971 66 507
E-POST: bjornulf@a2media.no
WEB: www.a2media.no

ABONNEMENT

kr 1580,- pr. år
MEDARBEIDERE: kr 790,- pr. år

ABONNEMENTSERVICE

Kjøttbransjen
Østensjøveien 39/41
0667 Oslo
E-POST: klf@kjottbransjen.no



Medlem av Den Norske Fagpresses forening



Ferskvarerchef Christian H. Clasen er stolt over å kunne gjenåpne Jacobs's på Holtet.

FOTO: GEORG MATHISEN

2 REDAKTØRENS SPALTE

4 GJESTEKOMMENTAREN

5 NYHETER

8 Åkeberg Skoglunn har solgt fjørfe-selskapet Avempro



10 – Kjøttbransjen mangler forutsigbarhet fra myndighetene

11 Pinnekjøttprodusenter blir oppfordret til å samle seg

12 Krisestemning i privat kjøttindustri på grunn av råvaremangel

15 Slakthuset har investert 14 millioner kroner i ny slaktelinje

16 Grilstad tar miljøgrep både via bruk av biogass og plastreduksjon

17 Løvbiffen lever i beste velgående

18 Ytterøykylling bidrar til optimisme også for trønderiske kyllingbønder



20 Jacob's har åpnet dørene etter over et år med ombygging

22 MatPrat har etablert seg som en ledende digital aktør

24 Bonde fra Sør-Fron er s tørste bonde-eier i det nye Otta-slakteriet

27 Ny kost på plass ved bedriften Toma i Haugesund

28 TEMA: Renhold, mattrygghet og hygiene

34 Med hjerte for kylling og mennesker



37 JUSSPALTEN

38 PRODUKTNYTT

48 KJØTTKRYSS

Husk temasider i desember!

Hvor blir det av samfunnsansvaret?

Først la Nortura ned skjæringen av gris i Steinkjer, så trakk de seg fra kyllingprosjektet i Levanger der de skulle bygge nytt slakteri sammen med Ytterøykylling. Nå er det klart at virksomheten i Malvik blir kraftig nedskalert etter at store deler av produksjonen planlegges flyttet ut av regionen. Summa summarum: Norturas virksomhet i Midt-Norge blir mer og mer begrenset.

Ikke rart da at mange i denne landsdelen nå reagerer sterkt på det som skjer. I en kommentar i *Trønderavisa* nylig, pekes det på den samfunnskontrakten vi har i Norge knyttet til bruken av våre felles ressurser. Mens man i andre land lar private initiativ og privat eiermakt styre langt større deler av ressursutnyttelsen, har Norge funnet en fellesskapsmodell. Vi bruker fellesskapets penger til å hente ut ressursene, for at ressursene i neste omgang skal komme fellesskapet til gode. Dette prinsippet synes Nortura å bryte med.

Det betimelige spørsmålet som bør stilles er om Nortura rett og slett er i ferd

med å forlate den midtre delen av landet. Et stort paradoks når mange i Norge i alle år har sett på Nortura som selve bærebjelken med tanke på aktivitet både på primær- og industriellet i hele Norge. De siste årene har vi nemlig sett utallige eksempler på at dette er en illusjon. Gudbrandsdalen, som vi i denne utgaven bruker flere sider på, er ett av flere eksempler. Slett ikke rart at mange reagerer kraftig på det som skjer.

Et annet paradoks vi omtaler i denne utgaven er problemene mange små og mellomstore kjøttbedrifter sliter med råvaretilgangen. Mange av disse har i en årrekke kjøpt stykket og skåret vare av Nortura uten at dette er skriftlig avtalt. Nå sliter mange av disse med tilførsle – til tross for at gris har hopet seg opp på reguleringslager. Mange spekulerer i om dette er en måte å møte en stadig tøffere konkurranse fra private aktører på. Svar på dette er ikke enkelt å få.

At det er lønnsomt og rasjonelt å sentralisere produksjonen er til å skjønne.

På den måten slipper man blant annet store transportkostnader. Det er likevel et svært alvorlig tegn for hele samfunnskontrakten som ligger til grunn for landbruks- og matpolitikken at bondenes eget selskap i praksis ikke ser det som viktig å spille en samfunnsbyggerrolle i en viktig forsyningsmessig region som Trøndelag.



PULSARLUBE

Ny generasjon av smøreapparater med vibrasjonssensor

Smøring er avgjørende for å sikre best mulig ytelse og lengst mulig levetid for maskiner og utstyr.

I denne sammenhengen er smøreapparater fra Pulsarlube svært effektive og pålitelige.



Biesterfeld
Competence in Solutions

Biesterfeld Norge AS
Torvuttaket 89 - 1540 Vestby - 64 97 55 55 - post@biesterfeld.no
www.biesterfeld.no



Les mer om Pulsarlube på våre nettsider

BEARBEIDING

KVERNER - BLANDEKVERNER - HURTIGHAKKERE

NORDIC SUPPLY SYSTEM AS 6260 SKODJE
+47 70 24 45 00 adm@nordicsupply.no www.nordicsupply.no

Nye kostråd – Ku(quo) vadis?

■ DAG HENNING REKSNES ■ ■ DIREKTØR, MATPRAT

Den. 15 august i år lanserte Helsedirektoratet nye nasjonale kostråd. Etter en omfattende prosess som startet i 2018 med å frambringe et faglig grunnlag gjennom NNR-prosjektet (The Nordic Nutrition Recommendations), et arbeid som ble ferdigstilt i 2023, konkluderte Helsedirektoratet altså i 2024.

For animalske produkter som melk, egg og kjøtt ble de nye kostrådene som følger:

Melk: 3 porsjoner daglig, tilsvarende 5 dl melk eller meieriprodukter

Egg: Egg kan inngå i et sunt og variert kosthold. I begrunnelse for rådet angis det riktignok en mengdebegrensning: «Inntak av inntil ett egg om dagen kan inngå som del av et sunt kosthold.»

Rødt kjøtt: 350 gram spiseferdig vare eller lavere ukentlig. Spis minst mulig bearbeidet kjøtt.

Hvitt kjøtt: Velg gjerne hvitt kjøtt fremfor rødt kjøtt. Spis minst mulig bearbeidet kjøtt.

Her ligger det nasjonale føringer fra offentlige myndigheter som, dersom de blir etterlevd, vil medføre reduksjon av inntak for alle grupper, kanskje bortsett fra hvitt kjøtt. Men, også for hvitt kjøtt ligger det en begrensning i at det anbefales å spise minst mulig bearbeidet vare.

Skulle rådene bli omsatt til reelt det vi spiser, vil dette ha store negative konsekvenser for norsk landbruk og matproduksjon, inkludert foredlingsindustri. Den sammenhengen har også blitt godt belyst, selv om de nye kostrådene dessverre ikke hensyntar norsk matproduksjon.

MatPrat og store deler av egg- og kjøttbransjen engasjerte seg sterkt i den forutgående prosessen for nye kostråd. Kritikere av dette engasjementet hevdet da at «kjøttbransjens reklamebyrå»

dvs. MatPrat (sic) og bransjen kun har vært opptatt av å ivareta sin egen syke mor, og har ingen legitimitet i saken.

Det er trist når faglig solid dokumenterte innspill i en viktig samfunnsdebatt blir forsøkt umyndiggjorte fordi de ikke komme fra «rett» hold. En skulle tro at både fagpersoner og myndighetsorgan var interessert i en best mulig faglig kvalitets-sikret prosess.

Men, den gang ei. I et intervju i *Aftenposten* kommenterte Rune Blomhoff, som var leder av NNR-prosessen, kritikken fra EpiX Analytics og MatPrat slik: – EpiX er et selskap som gjør mye oppdragsforskning for kjøttindustrien. Det er ikke overraskende at Matprat – som ønsker å selge mer kjøtt – ga oppdraget til dem, sier Blomhoff.

Norske og nordiske myndigheters utvalgte til å framskaffe det faglige grunnlaget for nye kostråd; Rune Blomhoff, må ty til hersketeknikker for å prøve å forsvare det han har presentert som «faglig grunnlag».

Vår kritikk mot prosessen og konklusjonene er like sterke og underbygde i dag som for nye kostråd ble presentert:

1. Ingen eller dårlig dokumentert metode for fastsettelse av konkrete kostråd
2. Ubegrunnet utvalg av studier – i hvert fall ikke offentlig dokumentert i tråd med god forskningsskikk.
3. Liten eller ingen sammenheng mellom

mengdeanbefalinger og den forskning som hevdes å være grunnlaget

4. Gjennomgående negativ behandling av rødt kjøtt.

Men hva så, hvorfor ikke bare ta de nye kostrådene til etterretning og gå videre? Fordi aksepterer vi det som foreligger nå som korrekt grunnlag og den prosessen som har vært som ok, vil dette bli brukt som bevis på at spesielt rødt kjøtt, men animalsk mat generelt, er noe vi må fortsette å redusere bruken av.

Vi aksepterer ikke at fagorgan som Helsedirektoratet blir ideologisk og ikke faglige i sine vurderinger av hva som er et sunt kosthold. Vi aksepterer ikke at bransjens legitime og underbygde faglig kritikk blir marginalisert. Vi aksepterer ikke at kostråd ikke lenger handler om faglighet knyttet til ernæring og helse, men like mye om politisk korrekthet og ideologi.

Norsk matproduksjon og bruken av gras og beite for å produsere animalsk mat er for viktig til at vi skal velge en passiv aksept av dårlig fundamenterte kostråd. Og selv om det kan være fristende for den delen av bransjen som ser ut til å komme greit ut av prosessen å tenke at det gikk ok for oss: Samhold om et mangfoldig norsk landbruk er kanskje den viktigste overordnede strategien for å sikre norsk produksjon av animalsk mat framover. Og rundt neste sving er det neste kategori som står for tur...



– For den private kjøtt- og fjørfebransjen er signalet om gjennomgang av markedsordningen godt nytt.



Pers Kjøkken får hjelp etter storbrannen

– Brannen er forferdelig trist, men heldigvis ingen tragedie ettersom ingen ble skadet! Slik beskriver daglig leder Tore Sørensen situasjonen en knapp uke etter storbrannen i anlegget i Sandefjord.

Brannen blir av brannmannskapene i Sandefjord beskrevet som den største på mange, mange år i Vestfoldbyen. Vi må helt til bake til 1976, i forbindelse med den voldsomme Jotun-brannen, for å finne noe tilsvarende. Det sier det aller meste om omfanget. Men det er allikevel lyspunkter for Tore Sørensen & Co.

Bedriften har nå fått på plass en avtale med Fatland om produksjon både ved Fatland-anlegget i Sandefjord og ved Oppdal spekemat.

– Veldig gledelig å få på plass dette og det betyr at vi i løpet av et par-tre uker kan være leveransedyktige med vårt kjernesorti-

ment med tanke på våre etablerte kunder. Dermed klarer vi også å redusere omfanget av permitteringer. Det er takket være vårt tradisjonelt gode samarbeid med Fatland at vi har fått på plass dette, påpeker Sørensen.

Mens vi snakker sammen på telefon om status, er han vitne til destruksjon av store deler av klimalageret. Det dreier seg blant annet om opp mot 25 tonn spekepølse som var på klimarom i modningsprosess.

– Denne destruksjonen er grusomt vondt å være vitne til. Vi snakker om store mengder med spekepølse av høy kvalitet, sier Tore Sørensen som har klar ambisjon om å bygge opp anlegget selv om det kan ta lang tid, omfanget av brannen tatt i betraktning.

Nybygget på 800 meter som ble reist for noen år siden, ble også berørt av brannen, omfanget av skader i disse lokalene er pr. dato uklart. Den delen av Pers Kjøkken som produserer pinnekjøtt er ikke rammet av brannen.

Brannmannskaper i Sandefjord kjempet i flere timer før de fikk kontroll på brannen som varte totalt 20 timer Røykutviklingen

var kraftig og så langt som til Larvik kunne røyken merkes.

Det var en ansatt ved bedriften som meldte ifra om røykutviklingen. Etter kort tid var heldigvis brannvesen og politiet på plass. ■■■

– Alle ansatte er nå engasjert i opprydding samt tilrettelegging for videre drift, sier Tore Sørensen.



MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN

Prisgunstige hurtighakkere, 60–750 liter
– med eller uten vakuum

Metalbud Nowicki
produserer høykvalitets-
maskiner for behandling
av kjøtt og fisk i
matindustrien



NOWICKI

MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

T. MYHRVOLD AS | FRYSJAVEIEN 33
0884 OSLO | TLF. 22 70 10 00
E-POST: POST@MYHRVOLD.NO

Spesialitetsmerke til kjøttbedrifter

Både Troms-bedriften Aron Mat og Oslo-bedriften Metervare ble nylig tildelt spesialitets-merke i forbindelse med Matstreif 2024 i Oslo.

Tørssaltet Spekk fra Aron Mat, produsert på Kvaløya utenfor Tromsø, og laget av rygg-spekk av svin. Dessuten fenalår av villsaulam produsert på basis av gammelnorsk spælsau og naturlig tørking i havluft.

Dette var produktene Aron Mat fikk spesialitetsmerke for.

Metervare AS fikk spesialitetsmerke for produktet «Montebello», en saftig og grov pølse laget av norsk svinekjøtt, krydder og parmesan.

– Disse produktene er ypperlige eksempel på den stoltheten som ligger i norsk mattradisjon, sa Landbruks- og matminister Geir Pollestad da han delte ut prisene.

Spesialitet er et offisielt merke som bidrar til å finne unike lokalmatopplevelser i Norge. Dette kvalitetsmerket er ettertrakta både hos produsenter og forbrukere. Kun de beste produktene slipper gjennom nåløyet til en kresen fagjury.



Utdeling av spesialitetsmerke med Pollestad på Matstreif 2024. Fra venstre: Espen Aronsen fra Aron Mat, Casper Ottesen og Jon Holm fra Metervare, Anne Gran fra Det gamle Røgeri og statsråd Geir Pollestad. FOTO: LANDBRUKS- OG MATDEPARTEMENTET

Nortura låner mer og mer penger

I en børsmelding melder Nortura at de får anledning til å ta opp et nytt lån. Lånet er på 300 millioner kroner og skal betales tilbake til kreditorene innen 16. januar 2030.

Det nye obligasjonslånet, som tre store banker har lagt til rette for, har et rentepåslag på 2,85 prosentpoeng utover såkalt tre måneders NIBOR-rente. Det tilsvarer akkurat nå ei lånerente på nær 7,7 prosent. Norturas samlede lånegjeld fortsetter dermed å vokse. Netto rentebærende lånegjeld har ifølge Nortura passert 3,55 milliarder kroner.

Det er 244 millioner kroner, eller vel 7,3 prosent, mer enn på samme tid året før.

I fjor høst ble kredittratingen til Nortura nedgradert fra BBB- til BB+. Obligasjonslåna mistet dermed «investment grade»-statusen. Det skjedde etter at konsernet leverte blodrøde tall for 2022 og endte opp med å bryte lånekrava til bankene, ifølge avisa *Nationen*.

Historisk stor eggimport hittil i år

Det er importert 2600 tonn egg til Norge hittil i år, ifølge ferske tall fra Statistisk sentralbyrå (SSB).

Det er også en økning i importen i august, etter to måneder med nedgang. Importen har økt med 43 tonn fra juli måned.

Importen i 2024 er allerede nesten fire ganger høyere enn hele 2023, omtrent 18 ganger høyere enn 2022, og over tre ganger høyere enn 2021.

Oppgangen skyldes at det har vært for lite norske egg på markedet. Tollsatsen for import av egg ble først redusert, men så fjernet fra 14. mai.

– Nedsatt toll for import av skallegg og heleggmasse er forlenget til 23. september, og vi forventer at det fortsatt vil være importbehov ut 2024, skriver Nortura Totalmarked.



Rekordstor Vestfold-okse

I starten på september ble det slaktet en rekordstor okse hos Furuset AS. Men dette er ikke årets største i Norge.

Oksen var av rasen blonde d'aquitaine og veide hele 829,1 kilo. Oksen ble 2806 dager gammel og på bildet henger okse ved siden av klassifisør Ole Kristian Kravdal ved Dal-slakteriet. Kjempeoksen ble for øvrig levert av den dyktige Vestfold-bonden, Magnus Johnsen. Ifølge Morten Røed på Animalia er dette årets nest største okse. Den største okse som er slaktet i Norge i år ble slaktet på Rudshøgda og denne Hereford-oksen veide 864,9 kilo.



Lavt bruk av antibiotika i norske husdyrhold

Det er fortsatt lav bruk av antibiotika på norske landdyr, og bruken i norske husdyrhold har gått ytterligere ned i 2023. Dette viser resultatene i den årlige statusrapporten for forbruk av antibiotika til mennesker og dyr (NORM-VET rapporten).

Norsk overvåkingsprogram for antibiotikaresistens i mikrober fra fôr, dyr og næringsmidler (NORM-VET) er overvåkingsprogrammet for antibiotikaresistente bakterier i dyr, fôr og mat. Rapporten gir en årlig status for forbruket av antibiotika til mennesker og dyr, og forekomsten av antibiotikaresistente bakterier. Rapporten utarbeides av Veterinærinstituttet, og dette er den 24. rapporten som legges frem. Det er inspektører i Mattilsynet som utfører prøvetakingen, og Veterinærinstituttet analyserer prøvene som innhentes.

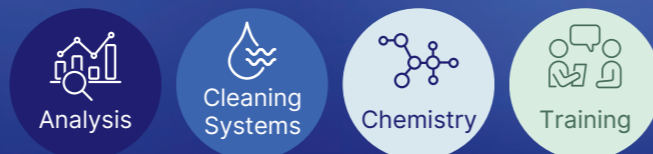
– Norsk husdyrnæring, veterinærer og bønder har i en årrekke arbeidet med å redusere bruken av antibiotika. Årets rapport viser at dette arbeidet fortsetter å gi gode resultater. Tallene går rett vei og vi må fortsette det viktige arbeidet for å holde forbruket av antibiotika i norske dyrehold lavt, sier landbruks- og matminister Geir Pollestad (Sp).



Aquatiq

Leverandør av ekspertise, prosessutstyr, kjemi og hygieneløsninger til den globale matindustrien siden 1987.

Vi hjelper deg å **optimalisere produksjonen, styrke bærekraften og sikre mattrygghet** gjennom hele verdikjeden.



Besøk oss på www.aquatiq.com for mer informasjon.

ACT Logimark AS

Hovedpartner

LØSNINGER FOR KJØTTBRANSJEN

- Blekk, laser og TTO
- Etikettering
- Software

- Røntgendetektorer
- Metalldetektorer
- Vekter

ACT Logimark AS | www.act-gruppen.com | kontakt@act-gruppen.com | 63 94 61 00

ACT Logimark AS, Industrivegen 9, NO-2069 Jessheim | Avd. Trondheim: Ingvald Ystgaardsvei 15, 7047 Trondheim

Åkeberg og Avempro går hvert til sitt, men fortsetter samarbeidet

OSLO Knappe tre år etter at Oslo-bedriften Åkeberg Skoglunn etablerte fjørfe-selskapet Avempro, har selskapet nå valgt å avhende dette selskapet. Kjøperen, Dorf Holding, skal imidlertid fortsette samarbeidet med Åkeberg på fjørfe-området.

PER A. SLEIPNES

Avempro ble etablert på tuftene av selskapet Norfood og har forsynt Åkeberg Skoglunn med betydelige mengder fjørferåvarer de siste årene. På spørsmål om hvorfor Avempro ikke lenger skal være en del av Åkeberg-porteføljen, er daglig leder Roger Lund klar:

Satser på Eng Fugl

– Forklaringen er todelt. Dels har vi valgt å satse på Eng Fugl som vi har store forhåpninger til etter at bedriften flyttet inn i topp moderne lokaler i Vestfold. Dels skyldes salget at vi i noen sammenhenger møtte oss selv i døra ved at vi henvendte oss til de samme kundene – spesielt i gatekjøkkenmarkedet. Dette ble feil og derfor valgte vi å selge nå, forklarer Lund.

Gylden mulighet

Virksomheten til Avempro drives fra leide lokaler i Krokstadelva utenfor Drammen.

– Vi kunne overhodet ingenting om kylling da vi startet selskapet sommeren 2021.

For oss var det derfor en gylden mulighet til å «lære» mer om dette viktige segmentet av kjøttbransjen samtidig som vi ville sikre råvarer til vår egen produksjon på Manstad Kjøtt og Åkeberg Skoglunn Pøsemakeri. Denne lærdommen førte oss videre til oppkjøpet av Eng Fugl og nå ønsker vi altså å fokusere maksimalt på dette selskapet.

Sterk omsetningsutvikling

– Hva skiller Avempro og Eng Fugl?

– Avempro bearbeider mer av den kylling som skjæres ned. Dessuten har Avempro sitt eget system for distribusjon. Eng Fugl på sin side har valgt å satse på nedskjæring og produksjon til industrikunder, og til egen produksjon.

– Mange kan kanskje stusse over at dere velger å kvitte dere med et selskap som har hatt en sterk omsetningsutvikling og som også har vist gode resultater? Noen vil hevde at dere rykker tilbake til start.

– Det er riktig at Avempro nær doblet omsetningen i løpet av de to første driftsårene og har i tillegg hatt en fin resultatutvikling i samme periode. Men vi har vurdert det slik at tiden nå var moden for å gjøre et veivalg.

Kjøper kylling fra mange

Kyllingen som har blitt skåret ned ved Avempro-anlegget utenfor Drammen, kommer fra alle de store aktørene på fjørfesiden. Roger Lund ønsker ikke å gå nærmere inn på detaljer rundt volumene fra de ulike samarbeidspartnere.

– Betyr denne transaksjonen at dere nå via Eng Fugl vil gi de nye eierne større konkurranse?

– Nei, vi har ikke tenkt i slike baner, kanskje tvert i mot. For oss blir forsyninger av råvarer viktig fra Dorf Holding, som vil drive sin virksomhet både fra Årnes og Krokstadelva. Vi vil ha en meget tett samarbeid i fremtiden og vi vil kjøpe mye av hverandre. Mest sannsynlig mer enn tidligere.

Vestnes-kjøp

Et interessant poeng ved det som har skjedd de siste årene er at Åkeberg Skoglunn har innlemmet en rekke små kjøttbedrifter i sin egen virksomhet. I tur og orden har Oslo-bedriften «reddet» bedrifter som Butcher, Manstad Kjøtt, Brødr. Michelsen, Noor-Food, Eng Fugl og Økern Kjøtt. Nå ligger det an til at Vestnes kan bli neste arena for Oslo-bedriftens virksomhet. Åkeberg har nemlig kjøpt konkursboet til bedriften Edelgard og i dette anlegget er det også en komplett skjærelinje som kan tas i bruk. Roger Lund ønsker ikke å gå i detalj rundt planene for dette anlegget, men han utelukker ikke en form for etablering av produksjon på Vestnes.

Mange muligheter

– Vi holder mange muligheter åpne. I denne bransjen er det viktig å se på muligheter framfor å fokusere på begrensninger. Og i tider med knapphet på skåret vare i industrimarkedet, er det ikke feil å tenke skjæring av hele slakt. Mulighetene er mange, konstaterer daglig leder Roger Lund.

Roger Lund og Pål Larsen er tilfreds med salget av Avempro.



Mattrygghet og holdbarhet er viktig for suksessen til dine produkter. Du kan lett gjøre tiltak i resepter for å være sikker på produktene du selger.

ABC leverer patenterte løsninger av bufret eddik i pulverform. Eddik er en naturlig og effektiv løsning for å forlenge produkters holdbarhet og hemme vekst av Listeria. Eddiken kommer med en forbrukervennlig merking og gir en ekstra trygghet i produktene du selger.

Ta kontakt med oss hvis du ønsker mer informasjon.

– Uforutsigbarheten har økt år for år

OSLO – Kjøttbransjen mangler forutsigbarhet fra myndighetene og det skaper usikkerhet på mange nivå. For to år siden, i en omfattende spørreundersøkelse, pekte halvparten av bedriftene på at lite forutsigbare rammebetingelser var til hinder for investeringer i Norge.

PER A. SLEIPNES

Det er adm. direktør i NHO-mat og Drikke, Petter Haas Brubakk (bildet), som sier dette til bransjebladet. Han er bekymret over det som meldes tilbake fra bedrifter i kjøtt- og matbransjen.

Avgiftssjokk

– Hva er det du spesielt har i tankene når det gjelder mangel på forutsigbarhet?

– Jeg sikter først og fremst til den politiske uforutsigbarheten mange bedrifter har følt på kroppen de senere årene. Stikkord er skjerpelse av eierbeskatningen, usikkerhet om energipriser og konkurransevridning som følge av prisforskjeller mellom landsdelene. Dessuten en plutselig introdusert ekstra arbeidsgiveravgift, og hva som ville komme når de nye kostrådene nå er lansert. I tillegg tenker jeg naturligvis også på den uforutsigbarheten vi kan gjøre lite med i Norge; pandemi, ekstremvær eller det faktum at det er krig i Europa.

Tidligere har mat- og drikkenæringen fått avgiftssjokk på 40 og 80 prosent over natten med fem ukers gjennomføringstid. Det er dessverre nok eksempler å ta av.

– Forandring fryder ikke alltid

– Er det spesielle deler av bransjen som er berørt?

– Jeg tror generelt at mange bedrifter, uavhengig av produksjonsprofil, er lettere oppgitt over det de opplever som en uforutsigbar situasjon.



– Hva bør våre myndigheter nå foreta seg?

– Myndighetene må heve terskelen for å gjennomføre endringer i rammevilkår som påvirker investeringsbeslutninger og produksjonsforutsetninger i næringslivet. Forandring fryder ikke nødvendigvis i næringspolitikken, men har nesten alltid en kostnad.

«Jo-jo-politikk»

– Hva er konsekvensene for bransjen som helhet om ingenting skjer?

– Før statsbudsjettet ble lagt frem i fjor, sa en bedriftsleder at det beste vi kan håpe på er et kjedelig budsjett. Alle skjønner at politikk betyr endringer, at prioriteringer forandrer seg og at vi må gjøre ting annerledes fordi verden går fort fremover. Men endring for endringenes egen skyld, dårlig konsekvens utrede forslag eller «jo-jo-politikk», har en prislapp som jeg tror myndighetene må være seg mer bevisst. Vi liker å si at Norge er kjennetegnet av stor forutsigbarhet og stabilitet. Jeg tror på ingen måte at alle – heller ikke de som ser på oss utenfra – opplever det slik.

Tankevekkende

– Har ting forverret seg de siste par årene, mener du?

– Medlemsbedriftene i NHO Mat og Drikke mener at uforutsigbarheten har blitt større de senere årene. Mot slutten av 2022, pekte halvparten av våre medlemsbedrifter på at lite forutsigbare rammebetingelser var til hinder for investeringer i Norge. Tallene er litt bedre nå, men fortsatt sier én av tre bedrifter at manglende forutsigbarhet er et problem. Det er et tankevekkende høyt tall, spesielt når vi vet hvor store investeringer som må gjøres i matverdikjeden for å møte kravene til mer bærekraftig matproduksjon. Å ta i bruk ny teknologi for å være konkurransedyktig, eller for å ha kapasitet til å innovere og utvikle nye produkter tilpasset forbrukertrendene, krever mye. Men viktigst av alt: Dette er noe politikere kan gjøre noe med ved å legge bånd på sin vilje til endring som ikke «treffer», avslutter adm. direktør i NHO Mat og Drikke, Petter Haas Brubakk.

Pinnekjøttprodusenter: Oppfordres til å samle seg

De store aktørene er med og nå bør de små og mellomstore kjenne sin besøkelsestid. Det dreier seg om den nokså nyetablerte sammenslutningen av norske pinnekjøttprodusenter. Målsettingen er at flest mulig skal kunne benytte det beskyttede geografiske merket.

Det var i 2018 at pinnekjøtt fra Norge fikk tildelt geografisk beskyttet betegnelse. Det skal både bidra til mersalg men ikke minst være et kvalitetsstempel. Leder for interimsstyret i produsentsammenslutningen, Per Berg (bildet), ber nå de små og mellomstore produsentene av pinnekjøtt om å komme sterkere på banen.

18 november

– Det var på den siste bransjesamlingen spekemat at bedriften Mydland tok opp saken og oppfordret flere til å bli med i produsentsammenslutningen. Dette initiativet har ført til at vi 18 november skal ha et møte der vi håper flest mulig bedrifter stiller og vender tommelen opp og blir med. Det vil gi hele produsentmiljøet i Norge et løft. På dette møtet vil alle detaljer rundt dette bli diskutert og vi må beslutte om det skal organiseres som et samvirkeforetak eller et AS, sier Berg som representerer Nortura.

Felleskapstenkning

– Betyr det at toget går i midten av november med tanke på å få en geografisk beskyttelse?

– Det kan du godt si. De bedriftene som ikke viser sin interesse her, vil neppe få den samme muligheten senere. Skal vi lykkes med å bygge opp kunnskap om både mattradisjon og kvalitet, må vi gjøre det i fellesskap. I så måte vil denne sammenslutningen være et veldig god redskap, påpeker Per Berg.

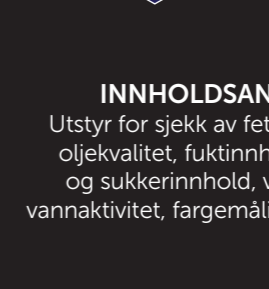


Det du trenger til renholds- og kvalitetskontroll



BLÅTT LYS DESINFEKSJON

Helt trygg for mennesker! Effektiv, uskadelig desinfeksjon av utstyr og arbeidsområder i bl.a. matproduksjon. Kontinuerlig desinfeksjon eller av/på.



INNHOLDSANALYSER

Utstyr for sjekk av fettinnhold, oljekvalitet, fuktinnhold, salt- og sukkerinnhold, viskositet, vannaktivitet, fargemåling, m.m.



LUFTKONTROLL

Luftprøvetakere med Bluetooth. Modeller til alt fra stikkprøver til kontinuerlig overvåking. Supert til sjekk av luftkvalitet i bl.a. mat og drikkeprod.



MATSIKKERHET

Analyse-kit og instrumenter for spesiering/artsbestemmelse, deteksjon av allergener, mikroorganismer, toksiner og antibiotika rester, + GMO m.m.



HYGIENEKONTROLL

Sjekk renhold med ATP-måler, bakterietester, mikrobiologiske analyser, svabere, kluter, poser, pipetter, rør, beger, hansker og annet utstyr til hygienekontroll.

Dette og mye mer finner du på:

LABOLYTIC.NO

bestilling@labolytic.no | tlf. 47 77 77 60

Krisestemning i privat kjøttindu stri på grunn av råvaremangel

OSLO Til tross for betydelige mengden gris på reguleringslager, sliter kjøttindustrien med tilgangen på stykket og skåret kjøttråvare fra Nortura. Vi får daglig tilbakemeldinger fra små og mellomstore KLF-bedrifter som fortviler over situasjonen.

PER A. SLEIPNESS

Det er for øvrig ikke bare mangel på skåret vare av gris som skaper trøbbel. Også tilsvarende produkter fra småfe og faktisk også geit, skaper stor bekymring.

Nær 2000 tonn gris på lager

Og bakteppet er dette: I øyeblikket ligger det ca. 2000 tonn gris på reguleringslager. Dette volumet har vært opp i 5000 tonn for

noen måneder siden. Etter en betydelig prisnedskrivning ble altså dette lageret halvert. Dette har i sin tur den norske bonden tapt rundt 50 millioner kroner på.

Det spørsmålet mange i kjøttindustrien nå stiller seg er hvorfor de ikke får den råvaren de trenger for å opprettholde en normal produksjon. Vi har bedrifter som overfor bransjebladet ikke tar sjansen på å stå fram i frykt for at de får enda større utfordringer i forhold til Nortura-leveranser. Flere av disse frykter at de må innstille deler av produksjonen som følge av råstoffmangel.

Redusert skjærevolum

Situasjonen er opplagt en trussel mot mangfoldet i vår bransje. Og stikkordet er kraftig redusert Nortura-skjæring av gris. Denne skjæringen er redusert med mellom ti og femten prosent de siste tre årene. Det har skjedd i takt med den strukturering som har funnet sted i kjøttindustrien de siste årene. For privat bransje er det i realiteten kun en løsning på den utfordring som mange aktører står overfor. Økt skjæring av helslakt.

Rune Svindland jobber tungt for å skaffe til veie nok råvarer.



Nær 2000 tonn gris befinner seg på reguleringslager.

Helslakt omfattes som kjent av forsyningsplikten og om flere private bedrifter hadde gått sammen om skjæring, vil noe av problemet vært eliminert. For etter at Drammen-bedriften Axel Andersen kuttet skjæringen av gris, er skjærevolumet på gris kraftig redusert i privat kjøttbransje.

Ønsker ikke å stå fram

Nå er det flere og flere KLF-bedrifter som spør seg selv om Norturas strategi er å kutte ut salget av skåret vare til industrien. Øn-

sker man rett og slett å kvitte seg med de minste kundene? Det er nemlig liten tvil om at industristrategien til kjøttindustrien har og vil få stor betydning for utviklingen i privat kjøttbransje.

– Vi har det tøft akkurat nå. Jeg har egentlig mye på hjertet, men jeg vil ikke stå fram med det jeg mener. Til det er fallhøyden for stor i forhold til vårt samarbeid med Nortura, sier en leder for en mellomstor KLF-bedrift til bransjebladet. Vedkommende er nokså representativ for andre ledere i KLF-bedrifter.

– Kraftig forverring

En som snakker åpent med bladet *Kjøttbransjen*, er daglig leder Rune Svindland i Flekkefjord. Han innrømmer at jakten på råvarer og ikke minst den kraftige prisstigningen på de råvarene han er avhengig av, er krevende å stå i. Han anbefaler på det sterkeste at bedriftene avtaler skriftlig med for eksempel Nortura med tanke på leveranser av skåret kjøttråvare.

– I løpet av de siste to-tre årene har råvaresituasjonen forverret seg kraftig. Ikke bare i form av mangel på råvarer, men også når det

Skjæresamarbeid i nord kan være veien videre

NARVIK/TROMSØ Også bedriftene Kuraas i Narvik og Mydland i Tromsø har redusert kraftig på råvareinnkjøpene fra Nortura de siste årene. Og når nå skjæringen ved Nortura-anlegget i Målselv skal legges ned, vil denne utviklingen trolig fortsette.

På spørsmål om det da kan være et alternativ i Nord-Norge å samarbeide om skjæring og råvareoppstrøm, er daglig leder Kurt Mydland (bildet) krystallklar:

– Jeg er absolutt åpen for et utvidet samarbeid på råvaresiden i form av felles skjæring. Vi snakker om en håndfull bedrifter i nord med flere hundre millioner kroner i omsetning, og dette aktualiserer sikker og pålitelig råvaretilgang. Om det er et skjære-

samarbeid i nord som skal til for å sikre disse bedriftene trygg råvaretilgang, er det absolutt en riktig vei å gå, påpeker Mydland.

Politisk press

Han har ikke noe klart svar på hvorfor Nortura synes å være på defensiven når det gjelder leveranser til privat kjøttindustri men mer enn antyder at kjøttindustrien opplever industri-



konkurransen som såpass tøff at de tenker strategisk.

– Jeg tror politisk press er eneste farbare vei, ettersom Nortura som markedsregulator jo spiller en politisk rolle på forsyningsområdet, sier Mydland.

– Må tenke nytt

Markedssjef i Kuraas AS, Kenneth Kuraas (bildet), er tilfreds med signalene fra Mydland og er klar til å sette seg ned for å finne felles løsninger om dette blir en aktuell problemstilling.

– Vi har kapasitet for økt skjæring. Dette er med andre ord absolutt løsbart om vi kommer til den erkjennelse at vi skal ta et ansvar på råvaresiden og skjære med nordnorske slakt. Og markedet er så avgjort til-

stede. Jeg tror vi må tenke helt nytt på privat side og innse at veien videre er å stole på oss selv. Det betyr felles løsninger på felles utfordringer, understreker Kenneth Kuraas.

Skjærer årlig 2000 tonn

Narvik-bedriften skjærer årlig rundt 2000 tonn. Mellom 60 og 70 prosent av forbruket i produksjonen skriver seg fra egen skjæring. Den øvrige tonnassen hentes inn fra blant annet Nortura. Denne har imidlertid blitt kraftig redusert de siste par årene.

– Jeg tror at i løpet av noen år, kan vi ende opp med en situasjon der Nortura i liten utstrekning er en industriaktør. Da gjelder det for bedrifter på privat side å være beredt, avslutter Kenneth Kuraas.



gjelder prisøkninger. Ekstremt mye av min tid går med til å søke med lys og lykter etter råvarer og ikke minst prute på pris. Det er veldig energitappende. Prisøkningen på svin 23 prosent har vært formidabel de siste årene og vi har innsett at skriftlige avtaler, både når det gjelder pris og leveringsmengde, blir stadig viktigere, sier Rune Svindland.

Hans virksomhet er eid 32 prosent av Nortura, men når det gjelder råvaretilgangen har dette eierskapet liten eller ingen betydning for pris og tilgang. På spørsmål om det kan være aktuelt for Svindland i overskuelig framtid å skjære selv, for på den måten å sikre seg råvare via forsyningsplikten, svarer Svindland et kategorisk, nei.

Måtte melde oppbud

En bedrift som allerede har måttet innstille på grunn av råvaremangel er R. Birkeland Vilt og spekemat i Bergen. Overfor *Bergens Tidende* gjorde daglig leder Grunde Birkeland det klart at mangel på råstoff var årsaken.

– Nortura kunne ikke lenger levere pinnekjøtt med bog og da var i realiteten løpet kjørt.

Jeg så ikke noen annen løsning enn å melde oppbud. Pinnekjøttet er livsgrunnlaget vårt. Nå er det dessverre ikke liv laga lenger, sier Birkeland som i mange år har solgt store mengder pinnekjøtt til tusenvis av bergensere.

Økende uro i KLF

KLF som bransjeorganisasjon ser med økende uro på de konsekvensene vi nå ser av bedriftenes spesialisering og sentraliseringen av skjærekapasitet.

–Vi har medlemsbedrifter i et syttitalls av landets kommuner, men de færreste av håndverks- og foredlingsbedriftene er «satt opp» med tanke på å skjære helslakt. De utfordringene som vi nå ser mange har med å



få tak i råstoff, til tross for stor overproduksjon av gris, storfe og sau, er betenkelig. At bedriftene i

Nord-Norge vurderer å snakke sammen for å sikre at de kan dekke sitt råstoffbehov ved å kjøpe helt slakt, er positivt tenkt. Spesielt nå som regjeringen lanseres et Beredskapstilskudd for slakterier nord for Saltfjellet. Og kanskje flere i andre deler av landet bør tenke i samme retning. Ikke nødvendigvis å bygge selv, men å finne samarbeidsløsninger som gjøre det lettere i jakten på råstoff. Å sikre seg kjøtt til å produsere på er selvsagt en kritisk forutsetning for bedriftenes eksistens. I den grad noen tidligere har tatt for gitt at «dette løser seg» så er nok den tid definitivt forbi, sier KLF-direktør Bjørn-Ole Juul-Hansen.



– Vi kan ikke skjære mer gris enn det er behov for

På spørsmål om hvorfor Nortura ikke klarer å dekke etterspørselen etter skåret og stykket råvare av for eksempel gris når det ligger store mengder innfrosset gris på lager, svarer konserndirektør kommunikasjon Kjell S. Rakkenes (bildet) dette..

– Nortura har forsyningsplikt på hele slakt, og leverer gjerne gris fra reguleringslager. Grisen som er innfrosset på reguleringslager, er hel gris. Denne grisen kan kjøpes hel og skjæres av Nortura og alle andre aktører i bransjen.

Vi kan derimot ikke skjære mer gris enn det er behov for, kun for å selge enkelte deler av grisen. Det vil i perioder være underdekning på enkelte stykningsdeler, men vi er avhengig av å kunne bruke hele dyret når det skjæres ned.

– Har Nortura som råvareleverandør forståelse for de problemene dette skaper for mange små og mellom store bedrifter?

– Vi skjærer det antall lam vi trenger for å dekke vår pinnekjøttproduksjon, og selger det vi har tilgjengelig utover det. Vi kan ikke skjære ytterligere volum for å dekke alle aktører i bransjen, hvis vi ikke samtidig har salg på resten av dyret. Vi kan selge kunden hele lam, men ikke bare stykningsdeler hvis vi dermed får overskudd på resten av dyret.

– Er dette en situasjon som vil vedvare eller har du, på vegne av Nortura, positive signaler å gi med hensyn til råvaretilførsel?

– Ulike råvarer vil ha perioder med overskudd og underskudd, og dette gjelder hele bransjen. Dersom det er råvarer vi har god tilgang på, selger vi gjerne til industrikunder gjennom industrisalg. Alternativt må også de kjøpe hele dyret.

– Noen kjøttledere hevder at det som nå skjer, er bevist policy fra Norturas side. Hva har du å si til disse?

– Det må skyldes en misoppfatning av hva som er Norturas rolle. Som markedsregulator har vi leveringsplikt på hele slakt. Der er døra vidåpen. Vi kan derimot ikke skjære ut stykningsdeler det er underdekning på,

for så å sitte igjen med resten av dyret. Vi er nødt til å selge hele dyret når vi skjærer det. Dette handler om forsvarlig forretningsdrift og god utnyttning av råvaren på en bærekraftig måte,

avslutter Kjell S. Rakkenes.



Ny topp moderne slaktelinje hos Slakthuset Eidsmo Dullum

Slakthuset Eidsmo Dullum har investert i ny og topp moderne slaktelinje for småfe i Oppdal. Investeringen beløper seg til rundt 14 millioner kroner og den nye linjen bidrar til å halvere tiden som slakteriet trenger på å håndtere slaktetonnasjen i sesongen.

PER A. SLEIPNES

Den nye slaktelinjen har en kapasitet på 170 dyr pr. time og det gir Slakthuset Eidsmo Dullum klare fordeler i en hektisk slaktese-song for småfe, poengterer daglig leder Rune Dullum.

Total fornyelse

– Denne moderniseringen er viktig for oss og ikke minst for de mange dyktige bønder som leverer sau og lam til oss. Vi kan med andre ord yte enda bedre service. Via denne oppgraderingen, har vi foretatt en total fornyelse fra bedøving til ferdig flådd slakteskrodd. Det vil i si at vi har fått på plass ny blødebane og ny flåbane, forklarer Dullum.

Hengende slakting

Et annet viktig framskritt på Oppdal er overgang fra liggende slakting i krakk til hengende slakting av småfe.

– Dette øker kapasiteten betydelig og vil halvere slaktetiden vi trenger i sesongen. Det igjen bidrar til at behovet for personell på linja blir redusert med minst åtte, sier Rune Dullum.

Slakteriet i Oppdal har også fått nytt gulv i hele slaktehallen.

Ny kjøleromsfløy

Det er firmaet GJ Machine AS som har levert den nye slaktelinja på Oppdal, med komponenter fra GM Steel (Irland) til flåing (brustruller, bogtrekker og slutttrekker).

– Er det andre forbedringer i kjølvannet av investeringen?



Rune Dullum er tilfreds med moderniseringen og oppgraderingen av slakteriet i Oppdal.

Vi har delt av ny kjøleromsfløy som øker nedkjølingskapasitet for varme slakt. Også det vil ha betydning for sluttproduktene våre, fastslår en tilfreds daglig leder ved Slakthuset Eidsmo Dullum.

Etablert for 19 år siden

Bedriften ble etablert våren 2005 og det skjedde som følge av at Eidsmo Slakteri AS,

Dullum Slakteri AS og Trondheim Slaktehus AS hadde et felles ønske om å samle slaktingen på ett sted for derigjennom å sikre ett sterkt fremtidig slakterialternativ for husdyrproduzenten. De tre selskapene har en betydelig historikk bak seg i slakteridrift. I fjor ble det slaktet vel 40 000 småfe i Oppdal-anlegget, 90 prosent av dette årsvolumet kommer nå i sesongen.



Grilstad tar miljøgrep både via biogass og plastreduksjon

TRONDHEIM Kjøttkonsernet Grilstad tar ytterligere grep for å redusere klimapåvirkningen. Selskapet har redusert CO₂-avtrykket med 84 tonn CO₂-ekvivalenter på ett år og det tilsvarer 377 flyreiser Bergen–Oslo tur retur.

PER A. SLEIPNES

Og det skjer både i produksjonen i bedriften og i forbindelse med transport av det som produseres.

Og for å ta det siste først: Via en ny avtale med transportselskapet Nor-log, skal slakt og kjøttvarer fra Grilstad og Grilstad-eide slakteriselskapet Midt-Norge Slakteri AS, transporteres med lastebiler som kjører på biogass mellom Trøndelag og Østlandet.

Treårig avtale

– Dette er et viktig bidrag i vårt arbeid med å redusere utslippene. Løsningen med biogass på disse bilene var avgjørende for valg av transportør for fremtiden og vi er svært positive til Nor-log sin vilje til å satse på bærekraftige løsninger, sier visekonsernsjef Ståle Gausen i Grilstad.

Nor-log og Grilstad har inngått en treårig samarbeidsavtale knyttet til transport, som omfatter transport for alle Grilstad sine fabrikk. Partene har intensjon om å bygge videre på erfaringer rundt bruken av biogass, men vil også ha vurderinger rundt andre alternative energikilder for bilene i fremtiden.

Grilstad har gjennom mange år arbeidet aktivt med å redusere det miljømessige fotavtrykket. Dette gjennom reduksjon av bruken av plast og emballasje, redusert matvinn, mindre transport og bruk av elbiler, samt energiltak på fabrikkene.

Resirkulert plast

– Vi er stolte over det faktum at Grilstad er den aller første spekematprodusenten i Nor-



Konsernsjef Lars Arne Brøttem i Nor-log og visekonsernsjef i Grilstad, Ståle Gausen, er begge to svært tilfredse med avtalen.

ge som pakker i resirkulert plast. Vi har samarbeidet med den internasjonale emballasjeprodusenten Wipak om utvikling av den nye emballasjen som både beskytter produktet, holder matvinnene nede og gir minst mulig miljøavtrykk. Økt andel resirkulert plast i produksjonen, reduserer utslipp og er et viktig ledd i EUs satsning på sirkulær økonomi, understreker Ståle Gausen.

Ved å redusere størrelsen på flere av pakkningene på skivet spekepølse, sparer Grilstad miljøet for 7,7 tonn plast hvert eneste år.

Grønn transportkorridor

At det nettopp var selskapet Nor-log som ble samarbeidspartner på transport, har sine naturlige årsaker. Nor-log er ett av Norges største private transportselskap og selskapet jobber målrettet og systematisk med det grønne

skiftet til fossilfrie transport- og logistikk løsninger. Målsettingen er å være fossilfrie innen 2030. Med utgangspunkt i dagens teknologi innebærer dette en miks av lastebiler drevet med klimanøytral biogass for langtransport og elektriske lastebiler for nærdistribusjon i byene. I tillegg vil bruk av jernbane være en viktig del av bærekraftarbeidet, og selskapet er i dag en betydelig bruker av jernbane der dette er aktuelt.

– Å etablere en «grønn transportkorridor» på vei mellom Trøndelag og Østlandet for Grilstad-konsernet er en viktig milepæl i dette arbeidet. Vi er svært stolte av den tilfellen Grilstad har vist ved å tildele oss i Nor-log denne transportavtalen, og ved å inngå denne avtalen understreker sitt tydelige fokus på å redusere sitt miljømessige fotavtrykk, sier konsernsjef Lars Arne Brøttem i Nor-log. ■■■

... og løvbiffen lever i beste velgående

BRUMUNDDAL Noen der ute som trodde at løvbiffen var på vei ut og ikke lenger appellerer til den jevne forbruker? Neida, dette til tider litt «utskjelte» kjøttproduktet lever i beste velgående.

PER A. SLEIPNES

Hos Grilstad i Brumunddal går nemlig produksjonen sin vante gang og denne «flatklemte» hamburgeren synes fortsatt å være etterspurt av mange – særlig unge.

300 tonn årlig

Anlegget til Grilstad i den tidligere syltetøyfabrikken til Nora i Brumunddal, produserer årlig ca. 300 tonn løvbiff. Det aller meste går til Norgesgruppen som EMV-produkt (Folkets). Avdelingsleder i skjære- og hamburgeravdelingen ved anlegget i Brumunddal, Stein Komperud, er helt sikkert på at dette produktet vil bli produsert i overskuelig framtid.

Flyttet fra Åsen

– Ja, det er ingen grunn til å avskrive løvbiffen. Den har sin trofaste stilhengerskare og siden produksjonen både av hamburgere og løvbiff

ble flyttet fra Åsen i Trøndelag, har vi ligget stabilt på 300 tonn. Det blir selvsagt lite i forhold til de 1800 tonnene med frossen hamburgere som går ut av fabrikkene. Men produksjon av løvbiff passer logistikkmessig fint inn når vi har pauser på hamburgerlinja, forklarer Komperud.

98 prosent kjøtt

– Er det forskjell på hamburger og løvbiff når det kommer til kjøtt- og fettinnhold?

– Løvbiffen vår har en kjøttprosent på 98 og det er identisk med kjøttinnholdet i våre hamburgere. Sånn sett kan du godt kalle en løvbiff en flat hamburger, poengterer avdelingssjefen.

Det er som sagt Norgesgruppen som er den desidert viktigste kunden på løvbiff og da vi besøkte anlegget nylig, planla Komperud & Co. en storleveranse til Kiwi-kjeden på 80 tonn løvbiff i forbindelse med en kampanje. ■■■



Anlegget til Grilstad i den tidligere syltetøyfabrikken til Nora i Brumunddal, produserer årlig ca. 300 tonn løvbiff, fastslår Stein Komperud.

MYHRVOLD FOOD

MYHRVOLD-GRUPPEN

Nalo Fiber tarmen for tørre pølser, samt spekede og kokte kjøttprodukter. Har høy mekanisk styrke. Perfekt for oppskårne produkter og porsjoner/snabb.



MYHRVOLD-GRUPPEN

FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

T. MYHRVOLD AS | FRYSJAVEIEN 33
0884 OSLO | TLF. 22 70 10 00
E-POST: POST@MYHRVOLD.NO

– Vi er stolte av at vi bevarer hele verdikjeden i Trøndelag

Nå reiser det seg, det nye kyllingslakteriet for merkevaren Ytterøy i Trøndelag. Den nesten sju mål store og topp moderne fabrikk på Røra skaper nye arbeidsplasser og gir trønderske kyllingbønder optimisme og trygghet for framtida.

KNUT RØE

– Vi er stolte av at vi snur sentraliseringsstrømmen og bevarer hele verdikjeden i Trøndelag, sier Lasse Kjønstad, daglig leder i byggherren Berika Industri AS.

Tok ansvar

For et år siden trakk Nortura seg plutselig fra avtalen med Berika om å bygge felles kyllingslakteri på Røra i Trøndelag. På tross av denne dramatiske vendingen, er 19 personer nå i fullt arbeid med å legge betonggulvet til nytt kyllingslakteri på Røra. Byggherren Berika, med blant annet merkevaren Ytterøy, tok ansvar for kyllingbøndene på Innherred da Nortura forsvant.

– Vi hadde bestemt oss for å bygge kyllingsfabrikk allerede før vi inngikk avtalen med Nortura. Da de brøt avtalen, var vi nødt til å prosjektere på nytt og realisere uten dem. Vi konsentrerer oss nå om å realisere fabrikk og utvikle industri, og bruker vår energi på det.

Mer vil ikke Berika-leder Lasse Kjønstad si om Norturas kontraktsbrudd.

Sinte politikere

Reaksjonene var kraftige fra både kyllingbønder og politikere da Nortura for et år siden valgte å sentralisere kyllingproduksjonen til Østlandet og Rogaland. NRK meldte at mange trønderske kyllingbønder ville bli tvunget til å avvikle.

Ordførerne i Steinkjer og Verdal la ikke fingrene imellom i en felles uttalelse: – Vi er både forbannet og svært kritiske!

Optimismen vokser

I dag, ett år senere, er bekymringen for trøndersk kyllingproduksjon snudd til en optimisme som vokser i takt med at den nye kyllingsfabrikken på Røra reiser seg. I september er verdalsfirmaet Grande Entreprenør ferdig med å legge betonggulvet, stort som en fotballbane. På det reiser de stålkonstruksjonen. I oktober begynner de å legge kledning på tak og vegger. Høsten 2025 er selve bygget ferdig. Komplet maskineri med slakte-

og nedskjæringslinje ligger allerede pakket og klart i et lager vegg i vegg med byggeplansen. Installasjon og oppstart er planlagt i 1. halvår 2026.

Rigget for vekst

Det nye slakteriet får en moderne slaktelinje som gir rasjonell drift, god dyrevelferd og er rigget for videre vekst. I tillegg til eksisterende produsenter, har Berika allerede inngått avtale med fem tidligere Nortura-produsenter som de nå slakter for.

Lasse Kjønstad merker at stemningen blant kyllingbøndene på Innherred har snudd etter at byggingen av kyllingsfabrikken på Røra kom i gang.

– De er positive til oss og ser muligheten for ei framtid som kyllingbønder. Vi er offensive og ønsker å ta over så mange Nortura-produsenter som mulig. Vi vurderer hele tida behovet for flere produsenter, sier Lasse Kjønstad.

Daglig leder Lasse Kjønstad i Berika Industri AS gleder til å starte produksjonslinja på den nye kyllingsfabrikken på Røra, til beste for både bøndene og kjøttindustrien i Trøndelag. – Hvis råvarene må sendes langt av gårde til slakteri, vil det utarme primærnæringen, mener han. FOTO: KNUT RØE

Slik vil den ta seg ut, den nye kyllingsfabrikken på Røra, når den starter produksjonen en gang første halvår 2026. DATAGRAFIKK: BERIKA AS



Byggherre Berika Industri v/daglig leder Lasse Kjønstad (t.v.) og hovedentreprenør Grande Entreprenør v/anleggsleder Hallgeir Haugskott bygger framtidens kyllingnæring i Trøndelag på fast grunn. Den nye kyllingsfabrikken på Røra skal hvile støtt på stål-peler som står på fjellgrunn 45 meter under bakken på det dypeste. FOTO: KNUT RØE

Framtidstro

– Trøndelag er fortsatt et av de store kyllingdistriktene i Norge. Og med to store mottakere i regionen, Norsk kylling på Orkanger og vi her på Innherred, og ikke minst med gode og fremoverlente gårdbrukere så går den trønderske kyllingnæringa en lys framtid i møte. Det nye slakteriet vårt her på Røra og vekst i volum vil sikre kyllingprodusentene og skape nye arbeidsplasser i regionen, mener Kjønstad.

Kan utvides om nødvendig

Sterk tro på en lys framtid blir også bygd inn i den nye kyllingsfabrikken, bokstavelig talt. I Berika vet de at det eneste de med sikkerhet kan si om hvordan kyllingproduksjonen vil se ut om ti år, er at den vil være annerledes enn dagens produksjon. Derfor bygges fabrikk slik at den kan bygges om og utvides så snart det måtte bli nødvendig. Flexibilitet er kodeordet for alle byggetekniske løsninger, store som små. ■■■



Det nye slakteriet på Røra

- BYGGHERRE: Berika Industri AS
- TOTAL INVESTERING: ca. 300 millioner kroner
- AREAL: 6600 kvadratmeter
- SLAKTEVOLUM: 7600 tonn
- ANTALL KYLLINGBØNDER: 30
- ANTALL ÅRSVERK SLAKTERI: ca. 115

Konsernet Berika AS består av datterselskapene

- Berika Marked AS (salg og marked)
- Berika Industri AS (slakteri)
- Berika Industri Mule AS (foredling)
- Flowfood AS (plantebasert)
- Spiza AS (handelsvarer)

Berika AS

- Konsern for salg, slakt og foredling av hvitt kjøtt samt plantebasert mat.
- BUDSJETT 2024: 520 millioner
- ANTALL ÅRSVERK KONSERN: ca. 180

GJ Machine har blitt til TYO Automation

Transform Your Operations. Det er det TYO står for.

TYO Automation vil fortsette å levere automatiserte og effektive slakte-, produksjons- og EOL-linjer til norsk kjøttbransje.



Vi gratulerer Slakthuset Eidsmo Dullum med ny moderne slaktelinje for småfe på Oppdal.

Vi takker for tilliten og det gode samarbeidet hele veien fra prosjektering til overlevering. Spesielt spennende for oss å få levere automatisk fotklipper og skinntrekkere fra vår nye samarbeidspartner GM Steel.

tyo
AUTOMATION

Furlivegen 70, seksjon 5 – 6260 Skodje
Tlf: 70 27 40 37 | E-post: aoa@tyo-automation.com
www.tyo-automation.com

Endelig har flaggskipet i Oslo åpnet sine dører igjen

HOLTET Kundene sier at det er godt å komme hjem igjen. Jacob's har åpnet dørene etter over et år med ombygging. Fremdeles skal ingen slå Oslo-butikken på utvalg.

GEORG MATHISEN

– Vi satser på å ha det største utvalget, både av norske og internasjonale produkter, sier ferskvarerchef Christian H. Clasen. Endelig har han og kollegene åpnet dørene til nyrestaurerte Jacob's på Holtet i Oslo. I over et år har butikken vært stengt for ombygging.

18 fagbrev

Clasen har tatt plass i en kjøttisk der både omfanget og utvalget går utenpå det meste i norsk dagligvarebransje. – For oss er det kvalitet som står høyest på listen. Men det er ekstra gøy å fremme gode, norske produkter. Enten det er spekemat eller entrecôte, sier Clasen.

Han er sjef for en ferskvareravdeling med 18 fagbrev, og selv har han fem NM-gull som sjomathandler og butikkslakter. 49 av de 99 som arbeider i butikken, holder til i ferskvarer. – Det skal alltid være kompetanse på jobb, understreker ferskvarerchefen.

Fra nabolaget

Samtidig er han full av lovord også om ferske deltidsansatte:



Du skal ikke være i tvil om at du er på Jacob's, og du skal heller aldri være i tvil om hvilken avdeling av butikken du er i, fastslår ferskvarerchef Christian H. Clasen.

Den nye butikken åpnet igjen i september etter å ha vært stengt i 15 måneder.

– Jeg har vært i fire Meny-butikker før jeg kom hit. Jeg har aldri sett «deltidsere» som tar kunnskap så raskt. Veldig mange av

dem kommer fra Nordstrand og er vant til å handle her. De har et forhold til kokt parmaskinke og trøffelsalami, og de hjelper

Kjøttdiskene kan skilte med svært mange italienske og italienskinspirerte produkter.

Lår og andre produkter fra Ask er godt synlige på nye Jacob's.



Ferskvarerdiskene er viktige for butikken, men utvalget av ferdigpakket kjøtt er også uvanlig stort.

kundene på en god måte, sier den dyktige fagmannen.

Ifølge Clasen ligger det en kultur i veggene på Jacob's. Det gjør det i de røde gulvene og de grønne endereolene, også: Klassiske Jacob's-farger er med videre. Du er aldri i tvil om at dette ikke er en butikk med en av de store kjedeprofilene.

Du skal se godt hvilken avdeling i butikken du er i, også, med senkede baldakiner og synlige produkter. Mye har skjedd siden starten som kringlebakeri for 99 år siden. Nå mener Clasen at butikken er bygd for 100 nye år.

Horgen og Nyyt

– Jacob's blir skapt av kundene og de ansatte. Det er et samspill. De ansatte merker hva kundene vil ha, beskriver han. Og kundene, de skal komme fra alle grupper: Jacob's er ikke bare en butikk med nisjeproduktene. Fårikål og fersk lever er også helt greit å kjøpe.

Mellom italienske pølser og baskiske entrecôter snakker han om Horgen gård på Vormsund, som er på plass med de økologiske produktene sine så snart de kommer inn i systemene igjen, og Nyyt fra Rogaland.

– Vi er stort sett de eneste på Østlandet som har Nyyt i butikken, mener han og trekker frem trestjernerrestauranten Re-Naa som et av de høyprofilerte spisestedene som serverer kjøttet til de fem bøndene fra Jæren og Dalane.



Det røde gulvet er beholdt fra flere tiår med Jacob's.

Kvernet kalv

Første helgen i ny butikk kvernet butikkslakterne opp kalv, 50/50-kryssning av angus og wagyu, og delte ut rå deig til kundene. Det er kjempemoro å få slik respons, innrømmer Christian H. Clasen. Han snakker gjerne varmt om kjøttet fra kryssningene til Nyyt: Fett og marmorert omtrent som wagyu, men med det gode fra en annen rase i bunnen.

Jacob's er ikke bare kjent som en butikk, men er også blitt et merke. Jacobs Utvalgte er på plass over hele landet. – Vi har vårt eget kjøkken og pølsemakeri i butikken. Vi lager 15 slag pølser, kjøttprodukter, desserter, gryter – på sikt kan vi jo se for oss at de kan være tilgjengelige også i andre butikker,

sier Clasen. Men da snakker han om oslo-området – dette er ferskvarer som må distribueres raskt.

Baskisk entrecôte

Ferskvarerchefen selv er ikke så lett å få på glid når han blir spurt om hva som er favoritt-kjøttproduktet. – Vi som arbeider her, står rakrygget bak alle produktene i ferskvarerdisken. Vi legger ikke ut noe som vi ikke ville kjøpt selv, understreker han. Men:

– Om det er svartfjeslam fra Nyyt, frittgående angus fra Prima Jæren, Ask eller wagyu fra Japan, det har med sesongen og handlemonstret å gjøre. Kunden skal få inspirasjon. Men det er ikke tvil om at jeg er svak for txogitxu-entrecôte, sier Christian H. Clasen. ■■■

– Driver matutviklingen

Meny-sjef Vegard Kjuus kaller nye Jacob's for «den råeste matbutikken vi har laget». – Nok et bevis på at Meny-kjeden driver matutviklingen i Norge, sier han i en pressemelding.

– Mange produkter i norsk dagligvare startet sin reise i Jacob's eller Meny. Sånn sett er vi viktige både for leverandører og matentusiaster. Vi holder kvalitetsfanen høyt også i en tid der mye handler om matvarepriser, sier Kjuus.

Inga og Karl Jacobsen grunnla Jacob's som konditori i 1926. Sju år senere etablerte sønnen Kolbjørn Jacobsen kolonialforretning. Da Norgesgruppen overtok driften i 2005, var Jacob's en av svært få tradisjonelle dagligvare-

butikker som fremdeles sto utenfor kjedene. Nå har butikken økt arealet fra 1400 til 1800 kvadratmeter. Arbeidsforhold og teknisk anlegg er forbedret og varemottaket er samlet på ett sted.

Det siste hele året Jacob's på Holtet var åpen, i 2022, omsatte butikken for 190 millioner kroner. I 2025 er målet å passere 200 millioner.



Solid verdiskaping med nytt skjæremønster



Nofima-forsker Rune Rødbotten hjelper gjerne kjøttbedrifter som ønsker mer kunnskap om hvordan de kan øke verdien på storfekjøttet.

I Norge går 40-60 prosent av storfekjøttet til kjøttdeig. I Japan går nesten ingenting til dette formålet. Det finnes gode muligheter til bedre ressursutnyttelse og økt fortjeneste i nye stykningsdeler.

Nofima har kunnskapen om hvordan dere kan tilpasse skjærelinja slik at dere kan utnytte kjøttmusklene bedre, og vi vet at det er en økt interesse for nye stykningsdeler hos mange forbrukere. De vektlegger både bedre ressursutnyttelse av dyret og identiteten som matkvalitetsbevisst.

Nofima-forsker Rune Rødbotten har sett på ulike storfemuskler

som tidligere gikk i kjøttkverna. Kunnskapen om stykning og musklens egenskaper deler han gjerne med norske kjøttprodusenter.

Hans tre viktigste råd for å øke verdien og ressursutnyttelsen av kjøttet er:

- Skaff dere kunnskap om nye skjæremønstre og nye stykningsdeler.
- Bruk kunnskapen til å sortere og tilpasse variasjoner på skjærelinja. Det øker effektiviteten.
- Del kunnskapen om de ulike musklens egenskaper med forbrukerne. Det gir fornøyde kunder.

Å forstå forbrukeres handlemønster er viktig. Flere velger å spise rødt kjøtt

sjeldnere, og derfor er de villige til å betale ekstra når kjøttet tilfredsstiller kriteriene de stiller. Det kan være utradisjonelle muskler som nyretapp, flank steak, tri-tip, eller flat iron, for å markere en egen identitet som både miljø- og matkvalitetsbevisst.

Ønsker dere å vite mer om de nye storfemusklens muligheter, ta kontakt!

QR-koden henviser til Nofima-siden med forsker Rune Rødbotten.



www.nofima.no • post@nofima.no • Telefon: +47 77 62 90 00

– Et digitalt MatPrat er nøkkelen til suksess

I en tid der digital tilstedeværelse er essensiell, har MatPrat etablert seg som en ledende aktør gjennom engasjerende innhold, innovasjon og kontinuerlig teknologisk utvikling.

Sentral i denne satsingen er Hanne Svård (bildet), digitalansvarlig i MatPrat, som spiller en avgjørende rolle i å utvikle og opprettholde de tekniske løsningene som brukes av tusenvis av nordmenn hver dag.

– Hva er digitalteamets rolle, og hvordan bidrar dere til MatPrats posisjon som Norges største oppskriftsside?

– Vårt dedikerte digitalteam samarbeider tett med utviklere, designere og medierådgivere for å sikre at nettsiden fungerer optimalt og er intuitiv i bruk. Innholdsprodusentene våre skaper inspirerende videoer, oppskrifter og artikler. Sammen sørger vi for at MatPrat forblir det foretrukne valget for nordmenn som søker matoppskrifter og kulinarisk inspirasjon.

60 millioner besøk

– Hvor stor er trafikken på nettsiden, og hvilke oppskrifter er mest populære?

– I løpet av 2023 registrerte vi 60 millioner besøk på nettsiden, og så langt i 2024 har vi passert 42 millioner. Dette viser at vi er på god vei til å nå tilsvarende tall som i fjor. Majoriteten av trafikken kommer via søkemotorer og sosiale medier. Populære oppskrifter varierer med sesongen; for eksempel er grill-

retter svært etterspurt om sommeren, mens tradisjonelle retter som fårrikål og julemat toppe listene i høst- og vintermånedene. Gjennom året er klassikere som biff, kjøttkaker og lasagne blant de mest besøkte oppskriftene.

Utgjør hjørnesteinen

– Hvordan jobber dere med utviklingen og vedlikeholdet av MatPrats nettside?

– Matprat.no utgjør hjørnesteinen i vår digitale strategi. Vi legger stor vekt på at nettsiden skal være både funksjonell og brukervennlig. Vårt arbeid er basert på dyp innsikt i og analyser av målgruppen. Ved jevnlig oppdatering sikrer vi at brukerne alltid har tilgang til relevant innhold og nyttige verktøy. Tjenester som ukemenyer, ukeplanleggeren, «Hva har du i kjøleskapet?» og ulike kalkulatorer for mål og vekt gjør det enklere for folk å planlegge måltidene sine.

Jevnlige tester

– Hvordan sikrer dere at matprat.no er tilgjengelig og brukervennlig for alle?

– Universell utforming er en prioritet for oss. Vi arbeider kontinuerlig med å forbedre navigasjonen og forenkle designet slik at nettsiden er tilgjengelig for alle, uavhengig



FOTO: MIKKEL MOXNESS

av eventuelle funksjonsnedsettelse. Gjennom jevnlig tester, blant annet med vårt kundepanel, får vi verdifulle tilbakemeldinger som hjelper oss å møte brukernes behov og forventninger.

KI-teknologi

– Hva med kunstig intelligens og påvirkningen i dette arbeidet?

– Vi har begynt å integrere kunstig intelligens i ulike aspekter av vårt arbeid. Chatboten Mats er under kontinuerlig utvikling for å gi brukerne rask og relevant hjelp. KI-teknologi hjelper oss med å automatisere rutineoppgaver og gir oss muligheten til å tilby mer personlige anbefalinger. Selv om vi omfavner ny teknologi for å forbedre tjenestene våre, er det viktig å understreke at alt innholdet fortsatt produseres av vårt dyktige team i MatPrat. ■■■

LØNNSOM KUNNSKAP

Animalia styrker norsk kjøtt- og eggproduksjon langs hele verdikjeden.

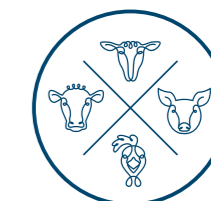
Vi tilbyr praktisk rådgiving og nyttige tjenester.

VI JOBBER FOR:

- God dyrehelse og dyrevelferd
- Optimal råvareutnyttelse
- Trygg og sunn mat med høy kvalitet
- Effektiv og bærekraftig produksjon

ANIMALIA

animalia.no



Han er største bonde-eier i det nye Otta-slakteriet

Med sine 100 aksjer, er han største eier i det nye slakteriet på Otta, om vi ser bort fra hovedaksjonær Jæder. Melkebonde Kristian Bredeveien fra Sør-Fron har hele tiden vært overbevist om at slakterprosjektet ville bli gjennomført.

■ PER A. SLEIPNES

– Jeg kjenner daglig leder i Gudbrandsdalen Slakteri, Terje Wester, godt fra min tid som dyrebiljåfør ved Fatland Oslo og med denne mannen i front, er premissene lagt. Wester får ting til å skje! Han har en ekstrem gjennomføringsevne og ikke minst vilje og ønske om å framstå samlende. En perfekt person for å lede og håndtere et stort prosjekt som dette, fastslår Kristian Bredeveien.

Overtok gården i 2009

Melkebonden fra Sør-Fron har hele tiden snakket varmt om et nytt slakteri etter at Nortura la ned anlegget for noen år siden. Han deltok for øvrig på det aller siste møtet på Nortura-slakteriet etter at nedleggelsen var besluttet og offentliggjort. Virksomhet til Bredeveien dreier seg om melkeproduksjon og salg av oksekalver til Fatland Oslo. Brede-

veien overtok familiegården i 2009 og i dag driver han sin virksomhet med 26 årskyr, noe som gir rundt 30 kalvinger pr. år.

Polarisering

– *Hvor viktig er det at det første spadetaket er tatt og at nytt slakteri står ferdig om et år?*

– Ekstremt viktig! Det bidrar til ny optimisme i hele Gudbrandsdalen. Men dess-

Bonden fra Sør-Fron er største bonde-eier i det nye Otta-slakteriet.



Kristian Bredeveien er opptatt av å formidle det viktige poenget at det ikke kun dreier seg om slakting når det nye Otta-anlegget er oppe og går.

verre tror jeg ikke alle skjønner hvor stort dette er og hva det betyr både for landbruket og den øvrige næringsvirksomheten i dalen. Jeg sitter vel med en bestemt følelse av at det har blitt en forsterket polarisering mellom de som er for og de som er imot nytt slakteri. Samvirketanken er ekstremt sterk i regionen og det kan nesten synes som at det er viktigere at Nortura unngår konkurranse enn at næringslivet i regionen får et løft, påpeker bonden fra Sør Fron. Han kaller dette et stort og uforståelig paradoks.

Sterke motkrefter

Bredeveien er opptatt av å formidle det viktige poenget at det ikke kun dreier seg om slakting når det nye Otta-anlegget er oppe og går. Det har blitt underkommunisert i prosessen, mener han

– Det er viktig både for meg, for mine kollegaer og for lokalsamfunnet at tonnasjen av storfe og småfe i Gudbrandsdalen i størst mulig utstrekning skjer på et anlegg i dalen. Dette har blitt for mye borte i den til tider opphetede debatten. Både Terje Wester og Guro Espeland i Jæder har forsøkt å formidle dette, men det kan synes som om motkreftene har vært i sterkeste laget, tror Bredeveien.

350 mål

– Rundt 500 bønder har pr. nå vendt tomelen opp for det nye slakteriet. Kommer det flere til, tror du?

– Det får tiden vise. Veien blir som kjent til mens man går. Mange bønder har hatt sine tvil til prosjektet, men når de nå ser at det blir realisert, tror jeg det kommer flere produsenter til etter hver. Selv har jeg gitt Wester beskjed om at jeg melder inn slakt allerede nå. Det er min måte å vise entusiasme og framtidstro på, sier Kristian Bredeveien som i tillegg til bondeyrket, selger hyttetomter.

– De siste par årene har dette salget gått noe tregt, men kanskje kan ny optimisme i dalen bidra positivt også i den sammenhengen. En positiv ringvirkning er at utsikter til nye arbeidsplass i det som kommer til å bli en hjørnestensbedrift, frister unge mennesker med røtter i Gudbrandsdalen.

Gården hans i Sør Fron er på til sammen 350 mål og 150 mål av dette arealet er leiejord. Melkevoten hans er på 150 tonn og han leverer til Tine.

– Bidrar til framtidstro

Også for sauebonde Ellen Marie Sørumsgrård Syse er det en gedigen opptur at det nå skal bygges nytt slakteri på Otta. Hun er medlem



av produsentgruppa for slakteriet og har vært tett på hele denne prosessen siden Nortura besluttet å legge ned for noen år siden.

– For meg som småfebonde var Norturas valg den gang en dobbel nedtur. Nortura hadde signalisert at det opprinnelige slakteriet kunne bli utvidet til å også slakte småfe. Så endte det altså med at all slakting tok slutt. Men nå ser vi framover og den beslutningen som nå er tatt vil jeg kalle historisk og ikke minst framtidsrettet. Den skaper framtidstro her i dalen, sier Sørumsgård Syse.

100 sauer

Hun overtok familiegården i Lesja i 2010 etter at den hadde vært leid ut til andre i ti år. 100 vinterfødte sauer representerer inntektskilden til gården på 140 mål dyrket mark. Sauene til Lesja-bonden har sitt som-

merbeite på Dovre og nærmere Norges tak kommer man ikke.

– Jeg har i utgangspunktet sans for samvirketanken i vår næring, men da Nortura besluttet å legge ned, var det stopp også for meg. Jeg valgte å sende mine dyr til Eidsmo Dullum på Oppdal og det fungerer veldig godt på alle måter. En times transportavstand er helt innafor. Når det nye slakteriet er på plass, blir denne transporttiden redusert ytterligere, fastslår bonden fra Lesja.

Rudshøgda eller Malvik

Det har forresten ikke vært småfeslakteri i Gudbrandsdalen siden 1995. Nå fraktes sauen enten til Rudshøgda, Malvik, Førde og så langt som til Oslo. Med det nye slakteriet vil denne slaktingen foregå i nærområdet og vi får dermed lokal verdiskapning i Gudbrandsdalen.

– Bøndene i Gudbrandsdalen vil ikke bare være rene råvareleverandører og sende verdiskapningen ut av dalen. Vi vil ha den her i regionen. Denne satsingen er med på å gi oss inspirasjon. Og det dreier seg ikke bare om oss bønder. Små og store bedrifter i dalen vil merke de positive effektene i byggeperioden. Det skaper framtidstro også for disse, konkluderer hun.

Fire kommuner

Jæder Ådne Espeland As er som nevnt hovedinvestor, etter at Grilstad trakk seg ut av prosjektet. Fire kommuner i Gudbrandsdalen er involvert og har bidratt økonomisk til eidsmosselskapet, Sandbumoen Industriselskap. Det er Vågå kommune, som har bevilget totalt 17 millioner, Sel kommune som har bevilget 25 millioner kroner og Lom og Nord-Fron kommuner, som har gått inn med tre millioner kroner hver i egenkapital. ■■■

Ellen Marie Sørumsgård Syse overtok familiegården i Lesja i 2010 etter at den hadde vært leid ut til andre i ti år.



Ny kost hos Toma i Haugesund

HAUGESUND Prima Brands har tatt over hele Toma Mat. – Men vi bevarer merket. Toma er et velkjent og innarbeidet navn, sier fabrikkssjef Michel Hanna.

GEORG MATHISEN

Strømme-familien har solgt seg helt ut av den tradisjonsrike kjøttbedriften i Haugesund. – Nå da Rolf Magne gikk i pensjon, var det naturlig at Toma ble oppkjøpt, sier Hanna.

Kebabveteran

Han har vært fabrikkssjef i Haugesund siden i fjor høst. Bakgrunnen sin har han senest hos eier Prima Brands. Der har han arbeidet med helt andre deler av kjøttindustrien:

– Jeg har drevet grossist og bygd et antall kebabfabrikker rundt om i Europa. Det var slik vi ble en del av Prima. NK Meat, med fabrikk på Ålgård, ble oppkjøpt i 2022, og jeg ble værende i Prima, sier Michel Hanna.

– Pålegg og bacon er noe jeg ikke har jobbet med så mye. Men det har vært interessant og morsomt. Åtte måneder har gått veldig fort, slår Hanna fast.

Sterkt navn

Han omtaler Toma-navnet som sterkt på Vestlandet, og ikke minst offshore.

– 90 prosent av det vi produserer, er EMV Toma leveres bare lokalt, i tillegg til det som går offshore. Det er ikke så mange egne brands lenger, sier Hanna.

Prima Brands kom inn som eiere i Toma Mat i 2021. Det har vært en god løsning, ifølge Toma-sjefen.

Eldre enn inventaret

– Vi har et 40-talls ansatte. Vi har folk som har vært her lenger enn inventaret. Slik er ganske uvanlig på en arbeidsplass, men vi har to-tre ansatte som var med fra gamle Toma da det lå på Karmøy på 1980-tallet. Da sto de på skjærelinjen, og når de skulle ha pause, tok de to skritt tilbake og røkte en



Kebabveteran Michel Hanna er på plass som fabrikkssjef for Toma Mat.

sigarett. Det er ganske forskjellig nå, konstaterer han.

Veteranene har fått selskap av flere ferske folk:

– Det har kommet inn mye nytt og friskt blod. Nå er det ganske bra balansert, sier Hanna.

Tøff rekruttering

Rekruttering er ikke alltid like enkelt.

– Det er tøft. Folk får du alltid tak i, men du skal få tak i riktige folk. Det er alltid noen som vil ha jobb, men det er ikke like lett å finne noen som har kompetanse og arbeidsvilje. De som forteller stolt til andre hva de arbeider med, sier han.

Ofte er de nyansatte noen som kjenner noen. På den måten har Toma Mat gått fra null til sju ansatte fra Litauen. ■■■

Fant slakterisjef

– Vi har også truffet gullkorn via flyktningtjenesten. En mann fra Ukraina som har vært arbeidsleder og drevet slakteri. Han satt på en skole på Haugalandet, men det eneste han ville, var jo å gå tilbake og gjøre det han er best på. Det er veldig sjelden du finner slike, og da gjelder det å ta vare på dem, konstaterer Michel Hanna.

Den eneste vansken som må løses, er språket. Toma Mat har ikke egen språklæring, men ansatte lærer norsk gjennom Nav eller flyktningtjenesten.

– I den forrige jobben min, på Ålgård, hadde vi språkopplæring. Det kostet ikke bedriften noe, og så hadde vi lærer som kom og hadde norskkurs to dager i uken, avslutter Toma-sjefen. ■■■

Flere måter å finne fremmedlegemer på

KÖLN Kjøttet skal sjekkes for flere fremmedlegemer enn det du kan finne med øynene eller med røntgen. – Vi gjør det usynlige synlig, sier Marcel Kerchbaumer.

GEORG MATHISEN

Han er salgssjef for Nord-Europa i EVK DI Kerschhagl. Det østerrikske firmaet leverer utstyr for å ta og analysere bilder, blant annet for å finne fremmedlegemer i kjøtt.

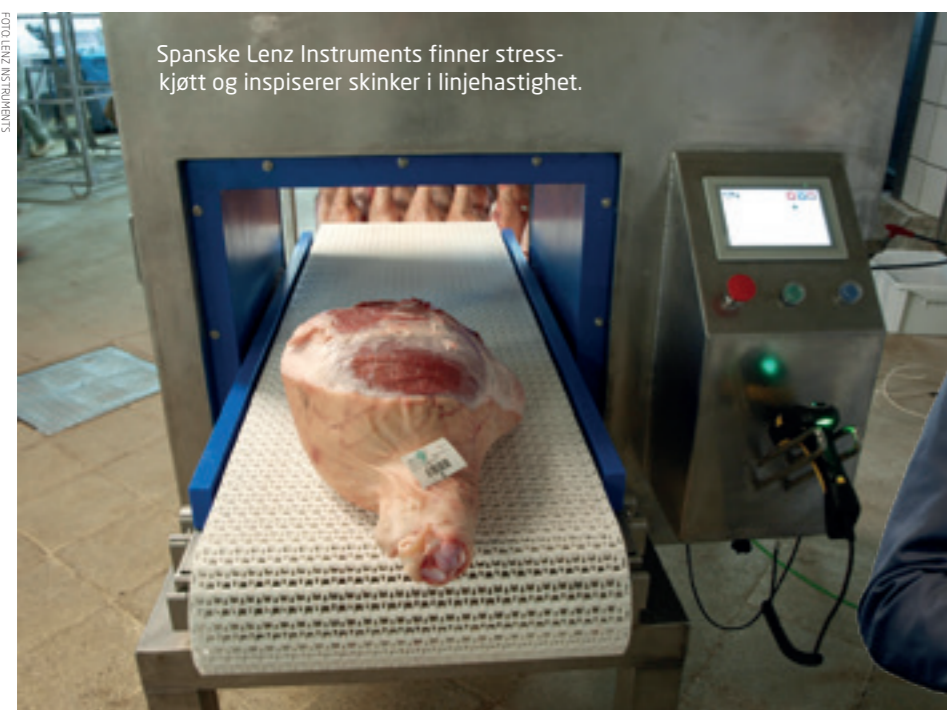
Hyperspektral

– Vi bruker hyperspektral avbildning og en plattform som prosesserer bildene i sanntid, forklarer Kerchbaumer. Det betyr at det som ikke hører hjemme i kjøttet, kan lukes ut uten at det er nødvendig å skru ned farten på linjen.

Markedet for trygg matprodukter øker hvert år, viser tall fra Xnext, som leverer forskjellige inspeksjonsløsninger.



FOTO: XNEXT



Spanske Lenz Instruments finner stresskjøtt og inspiserer skinker i linjehastighet.

FOTO: LENZ INSTRUMENTS

Du har alltid kort tid på deg, sier Marcel Kerchbaumer.



– Hyperspektral avbildning gjør det usynlige synlig. Menneskeøyet er et mirakel fra naturens side, men det kan ikke ta opp alt. Øyet og vanlige kameraer ser synlig lys i bare tre bånd. Hyperspektrale kameraer ser hundrevis. De klassifiserer objekter og deler av objekter basert på kjemisk sammensetning, sier han.

Plast og råte

– For eksempel bruker vi det på en kyllinglinje der vi finner plast, gummi, tre, løv, papir, papp og insekter. Og det må gå fort. Du har alltid kort tid på deg til å regulere produksjonen din, så du trenger å avgjøre på millisekunder om produktet er bra eller ikke, sier Kerchbaumer.

I en kjøttbedrift kan systemene finne fremmedlegemer og samtidig måle fett- og saltinnhold og oppdage defekter slik som råte, kontaminering eller harskning. – Vi måler defekter i kjøttet, og så kan du kombinere med en metallsensor, sier han.

Tar stresskjøtt

Lenz Instruments i Spania er en annen av de mange som tilbyr løsninger for å passe på at kjøttet er trygt og godt. Omeat Analyser, for eksempel, bruker spektralanalyse for å stoppe kjøtt med dårlig kvalitet.

Ikke minst finner den stresskjøttet – både PSE-kjøtt og DFD-kjøtt. Det gjør den i linjehastighet – den kan håndtere mer enn 600 stykker i timen. Råvaren kan klassifiseres etter kvalitet, hele tiden i linjehastighet.

Lenz har også laget en egen skinkeinspektør. Ham Inspector II er beregnet på spekematproduksenter som vil klassifisere råvaren mer effektivt og overvåke saltingen.

Skinkeinspektøren bygger på at fett og magert vev reagerer forskjellig på et magnetfelt. Målingen kan gjøres direkte på produksjonslinjen, med en fart på opptil 1200 stykker i timen.

Marked i vekst

Det er mye å gjøre for dem som leverer forskjellige trygg mat-løsninger til kjøttbransjen. Det viser tallene fra italienske Xnext. De neste årene kommer markedet til å øke med 7,9 prosent hvert år.

Xnext presenterer globale tall, men det er Europa som kommer til å drive veksten i matinspeksjonssektoren. Ikke bare de største landene, men også Nederland og Danmark er viktige markeder. ■■■

Sentralrengjøring for de små

KÖLN Nå skal det være enklere for små og mellomstore bedrifter å velge et sentralt rengjøringsystem.

Det er Lagafors som har tatt tak i de store sentralvaskeanleggene og tilpasset dem til mindre bedrifter. – Et typisk sentralanlegg brukes på større fabrikker, men vi har oppgradert vårt slik at det møter kravene fra små og mellomstore industribedrifter, skriver Lagafors i en pressemelding.

Funksjonene er de samme som hos de større anleggene fra den svenske hygieneleverandøren. Det skal også bety halvert kjemikaliebruk, halvert vannforbruk og opptil 20 prosent mindre personalutgifter.

Også polske Radex leverer sentrale rengjøringsystemer. Men Radex snakker like gjerne varmt for CIP – altså rengjøring på stedet. Ikke bare i rør, men også på maskiner og utstyr.

– Den automatiske prosessen korter ned tiden til rengjøring og desinfeksjon, noe som fører til økt produksjonseffektivitet. Dessuten minimerer den faren for menneskelige feil, og den reduserer behovet for tid og arbeidskraft til å holde produksjonsanlegget rent. Dermed kan staben bruke mer tid på kvalitetskontroll, produksjonsprosessen eller andre arbeidsoppgaver, ifølge Radex.

Den polske produsenten melder også at CIP-rengjøringsstasjoner bidrar til å øke levetiden til maskiner og utstyr.

De nye trallene fra Vikan skal være enklere å manøvrere på trange anlegg.

Danske Vikan, på sin side, har lansert nye rengjøringstraller som skal være enklere å manøvrere. Hygo Mobile Cleaning Station kommer med tolv forskjellige muligheter for redskapsplassing og i seks farger for å gjøre det lettere å skille mellom forskjellige renholdssoner. ■■■

Lagafors åpner for mindre kunder på sentralrengjørings-systemene sine.



Hygiene for belter

Hygiene på transportbånd var et av de store temaene på årets Anuga Foodtec-messe. Sveitsiske Habasit satser for eksempel på superglatt overflate på Cleandrive-beltene sine. Materialet i beltene skal tåle kjemikalier i vaskemidler og desinfeksjonsmidler. Beltene er tilpasset et fastmontert system som gjør dem rene både innvendig og utvendig.

Forbo Movement Systemer står bak de nye beltene som har fått navnet Siegling Fullsan. De er helt tette slik at de ikke byr på noe punkt der fett, fukt eller bakterier kan angripe. De er også tilpasset jevnlig sterilisering med UVC-stråling.

Leter etter mer treffsikre tiltak mot Campylobacter

Campylobacter-bakterien er en stor utfordring for fjørfebransjen, og tiltakene er gode, men kostbare og ressurskrevende. Animalia har tatt initiativ til et forskningsprosjekt for å finne mer treffsikre tiltak i bekjempelsen av bakterien.

I 2024 fikk Animalia bevilget midler fra FFL/JA til et forprosjekt om kartlegging av Campylobacter-utbredelse og bekjempelse i fjørfebransjen. Med i prosjektet er alle større fjørfe-slakterier i Norge; Norsk Kylling, Nortura, Den Stolte Hane, Nærbø Kyllingslakt, Berika Food (Ytterøy Kylling), samt KLF, Mattilsynet, Veterinærinstituttet, NMBU og Nibio.

– Det planlegges og søkes nå om et større forskningsprosjekt som skal evaluere bekjempelsen av Campylobacter og foreslå nye

tiltak, Sigrun J. Hauge, Fagsjef Mattrygghet, Animalia

Handlingsplan og overvåking

Campylobacter er den bakterien i Norge og Europa som gjør flest folk syke av matbåren smitte. Bakterien gir kraftig diaré hos mennesker og smitekilden er ofte fjørfekjøtt. Kyllinger er friske smittebærere, og det er derfor vanskelig å oppdage smitten på gård.

– Allerede i 2001 ble «Handlingsplanen

mot Campylobacter» innført som et samarbeid mellom fjørfebransjen, Mattilsynet og Veterinærinstituttet. Flokker testes før slaktning, og kjøtt fra smittede flokker fryses i tre uker eller varmebehandles slik at bakterien dør før kjøttet går på markedet, påpeker Hauge.

Stor samfunnsøkonomisk nytte

Tiltakene i handlingsplanen har vært meget effektive ved å redusere antall humane sykdomstilfeller, og det er full oppslutning blant

Fjørfebransjen, NMBU, Veterinærinstituttet og Animalia samarbeider i planleggingen av forbedrede tiltak i bekjempelsen av Campylobacter i fjørfekjøtt. FOTO: ANIMALIA / SIGRUN HAUGE



norske fjørfe-slakterier. En gjennomgang av Menon Economics beregnet at Norge sparer 695 millioner kroner årlig på Handlingsplanen.

– Hvis tiltakene ikke hadde vært gjennomført, ville det forårsaket mange syke mennesker og mer omfattende følgesykdommer. Handlingsplanen er ikke en null-visjon for smitte, og hensikten er å avdekke og fjerne Campylobacter fra volumproduksjonen med ordinær slaktekylling.

Det er også andre smitekilder, som udesinfisert drikkevann, badevann, villfugler og andre husdyr og kjæledyr. Halvparten av de syke blir smittet i utlandet, der forekomsten av Campylobacter er mye høyere enn i Norge, understreker fagsjefen.

Lave nivåer Campylobacter?

Siden 2008 har overvåkingen og tiltakene i Handlingsplanen vært uendrede. Overvåkingen gir svar på om Campylobacter er påvist eller ikke i flokkene, men ikke hvor mye det er på det ferdig avkjølte kyllingkjøttet. Flere forhold tyder på at Campylobacter-nivået er lavt: ● Prosesser og slaktehygiene har forbedret seg de siste årene



Kjøling av slaktekylling er et viktig ledd i kampen mot Campylobacter. FOTO: ANIMALIA / SIGRUN HAUGE

- Prosjektet «Reinere kyllingslakt» viste at svært lave mengder i to slakterier
- Den lovpålagte testingen av flokker som ikke er med i Handlingsplanen (slaktealder over 50 dager) innført i 2020, viser lave mengder Campylobacter

På tide å evaluere

– Det er derfor på tide med en evaluering av tiltakene mot Campylobacter. Dersom Campylobacter-nivået på kyllingskrotter fra smittede flokker er lavere enn man har trodd, kan det åpne opp for å benytte mindre omfattende tiltak enn lang innfrysing dersom det kan dokumenteres at mattryggheten og kjøttkvaliteten opprettholdes.

Det kan også være at moderne kjøleprosesser kan fjerne Campylobacter, slik som er tilfelle ved kjøling av storfe, gris og sau, mener Sigrun J. Hauge.

Innovasjonsprosjektet vil bidra til sikrere tilgang av ferskt kyllingkjøtt i butikker, og samtidig redusere matsvinnet, verditapet og frysekostnader. Det er ferskt kyllingkjøtt som er etterspurt av kunder og i liten grad fryst kylling. I lys av bærekraft- og miljøhensyn, er det på tide å vurdere om man kan modernisere tiltakene og finne måter å spare inn på energiforbruk ved innfrysing, transport, verditap, matsvinn og ressursbruk for både for bonde og industri. ■■■

Vi kan kjøttbransjen

NORSTAMP er en totalleverandør av etikett og emballasje.

Vi er alltid serviceinnstilte og løsningsorienterte. Vårt fokus er å forenkle hverdagen til våre kunder.

Ta kontakt med oss så hjelper vi deg!

ETIKETT / EMBALLASJE / BEGER / BØLGEPAPP / FILM / DESIGN

www.norstamp.no

NORSTAMP
etikett & emballasje

Vellykket kvalitets-samling i Trøndelag

TRONDHEIM 25 deltakere fra 19 bedrifter var på plass i Trondheim da KLF arrangerte kvalitetssamling nylig. Bedriftene representerte en blanding av kylling, rødt kjøtt, skjæring, spekemat og bearbeiding av ferske produkter.

PER A. SLEIPNES

Også denne gang knytter det seg stor interesse til disse kvalitetssamlingen. Fagsjef for kvalitet i KLF, Christiane Hoffmann, er tilfreds med at hele 19 bedrifter stilte opp denne gang.

– Bedriftene synes å prioritere deltagelse på disse samlingen og jeg tror dette forumet representerer noe viktig med hensyn til inspirasjon, faglig påfyll og ikke minst sosial samhandling med kollegaer i andre bedrifter.

Fokus på EHEC

– Hva vil du trekke fram fra det faglige programmet?

– Vi fikk en nyttig innledning om EHEC-utbruddene i Norge og erfaringer fra sporingsarbeid av Catherine Signe Svindland fra Mattilsynet. En bedre forståelse av sporingsarbeid hos Mattilsynet, som samarbeider med FHI og VI fører til mer effektiv informasjonsutveksling mellom aktørene. Samtidig har EHEC-utbruddene satt søkelys på skitne slaktedyr, ikke bare hos tilsynsmyndigheter, men også i bransjen. Derfor var det veldig viktig å diskutere mulige tiltak og virkemidler, en problemstilling som det jobbes mye med i fellesskap.

Røykaroma opptar mange

– Det har vært mye fokus på ultraprosessert mat og ikke minst røykaroma. Ble dette temaer denne gangen?

– Ja, det fikk en hel del plass i det faglige programmet. Anna Maria Karlsen fra NHO Mat og drikke fanget oppmerksomheten i et foredrag om myter og fakta rundt «ultrapro-



Anna Maria Karlsen fra NHO Mat og drikke fanget oppmerksomheten i et foredrag om myter og fakta rundt ultraprosessering av mat.

sessering». Mens Dirk Dobbelaere fra CLITRAVI og undertegnede forsøkte å se inn i glasskula med tanke på bruken av røykaroma i vår bransje. Dette er en problemstilling som mange i våre bedrifter naturlig nok er opptatt av, og det var derfor viktig å vie dette bred oppmerksomhet, fastslår Christiane Hoffmann.

Miljøgifter i mat

– Kvalitetsarbeid er basert HACCP, har dette også vært en del av det faglige programmet?

– I år konsentrerte vi oss om de kjemiske farene, som betyr at miljøgifter i mat, det vil

blant annet si dioksiner, var tema. Også her stilte Mattilsynet med foredrag og informasjon. PFAS i fôr har blitt et aktuelt tema, ettersom mat/kjøtt har fått grenseverdier. Ana Cruz, Felleskjøpet Fôrutvikling AS, forklarte hvordan målrettet arbeid med denne problemstillingen ble utført.

I tillegg til det faglige programmet, ble det arrangert besøk til bedriftene Matpartner og Nortura Malvik. På samlingen i Trondheim var det for øvrig en fin blanding av nye ansikter og «stabile» kvalitetsfolk med lang historie i kjøttindustrien. Det vil si at det var mye kunnskap samlet på ett sted. ■■

Vil forske på nitritnivåer i norske kjøttprodukter

I oktober i fjor trådte nytt EU-regelverk for tilsetning av nitritt og nitrat til næringsmidler i kraft. Formålet med det nye regelverket er å minimere risikoen for dannelse av mulig kreftfremkallende stoffer og samtidig opprettholde effektene av nitritter og nitrater mot bakterievekst i matvarene.

Ettersom det nye regelverket krever en reduksjon i mengden tilsatt nitritt og nitrat, vil det være en overgangsperiode hvor gamle grenseverdier aksepteres slik at virksomheter får tilstrekkelig tid til å tilpasse seg de nye og strengere bestemmelsene. Produkter som ikke er i samsvar med de nye bestemmelsene 9. oktober 2025, men som ble produsert i henhold til gamle bestemmelser før denne datoen, kan fortsatt omsettes til produktets «best-før»- eller «siste forbruksdags»-dato passerer.

Søker om prosjekt

– Vi vil nå søke om et prosjekt som vil ta for seg risikoer og muligheter ved å redusere nitritt i norske kjøttprodukter. Prosjektet vil sette fokus på hvilken effekt en reduksjon eller eliminering av nitritt i bearbejdede kjøttprodukter har på mattrygghet, spesielt med tanke på Clostridium botulinum, nitrosamindannelse og forbrukeraksept, forteller Marianne Sundt Sørdring (bildet) i Animalia.

Hvis prosjektet innvilges, vil Animalia være prosjekteier og -leder, mens øvrige prosjektdeltakere vil være Grilstad, Nortura og Nofima.

Konservberingsmiddel

– Hvorfor brukes nitritt og nitrat i kjøttprodukter?



FOTO: ANIMALIA / CAROLINE RØKA



Nitritt tilsettes kjøttprodukter, inkludert salami, for å hemme veksten av skadelige bakterier som Clostridium botulinum, som kan forårsake botulisme. Nitritt bidrar også til å bevare den friske røde fargen og den karakteristiske smaken på kjøttet.

– Nitrat omdannes til nitritt over tid og vil dermed ha samme funksjon som nitritt.

Nitritt brukes hovedsakelig som et konserveringsmiddel for å forlenge holdbarheten til og sikre mattryggheten i en rekke kjøttprodukter.

– Nitritt spiller også en viktig rolle i å opprettholde den karakteristiske rosafargen i mange bearbejdede kjøttprodukter. Samtidig bidrar det til å bevare smak, tekstur og aroma i produktene, forklarer Sørdring.

Mengden nitritt (E249, E250) og nitrat (E251, E252) som brukes kan variere avhengig av produktet og produsentens spesifikasjoner, men det er underlagt strenge reguleringer fastsatt av myndighetene for å sikre mattrygghet og forbrukerbeskyttelse.

Forebygger matbåren botulisme

Selv om det er fare for dannelse av mulig kreftfremkallende stoffer (nitrosaminer) ved bruk av nitritt, må denne risikoen balanse-

res mot den kritiske rollen nitritt spiller for å forhindre matbåren botulisme, spesielt når nitrittnivået holdes innenfor trygge grenser.

– Nitritt hindrer vekst av sykdomsfremkallende bakterier og er spesielt viktig i vakuumpakkede kjøttprodukter hvor anaerobe bakterier som krever et oksygenfritt miljø for å vokse, trives. Clostridium botulinum er en anaerob sporedannende bakterie som er svært motstandsdyktig. Denne bakterien produserer botulinumtoksin, et av de mest potente giftstoffene vi finner i naturen. Toksinet fungerer ved å blokkere overføringen av nervesignaler og kan gi omfattende og livstruende lammelser, forteller Marianne Sundt Sørdring, og legger til:

– Utbrudd av matbåren botulisme i Norge er heldigvis veldig sjeldent siden 1997 har vi hatt to tilfeller knyttet til hjemmelaget rakfisk og ett tilfelle knyttet til hjemmelaget spekemat. Ingen tilfeller av botulisme har blitt knyttet til industriproduserte produkter. ■■

Med hjerte for kylling og mennesker

AS Iblant blir kyllingfileter harde, gulaktige og de smaker heller ikke godt. Når forskerne prøver å finne løsningen, så kan de hjelpe mennesker med muskelsykdommer samtidig.

Det heter «wooden breast» – WB. På norsk har ikke sykdommen fått noe navn. Men det er i Norge de holder til, forskerne som prøver å finne ut hvordan de kan unngå at kylling med denne sykdommen havner på slakteriet og i verste fall på matbordet ditt.

I alle raser

– Skal vi få det til, så må vi forstå årsaken til sykdommen, forklarer Mona E. Pedersen. Hun er seniorforsker på Nofima.

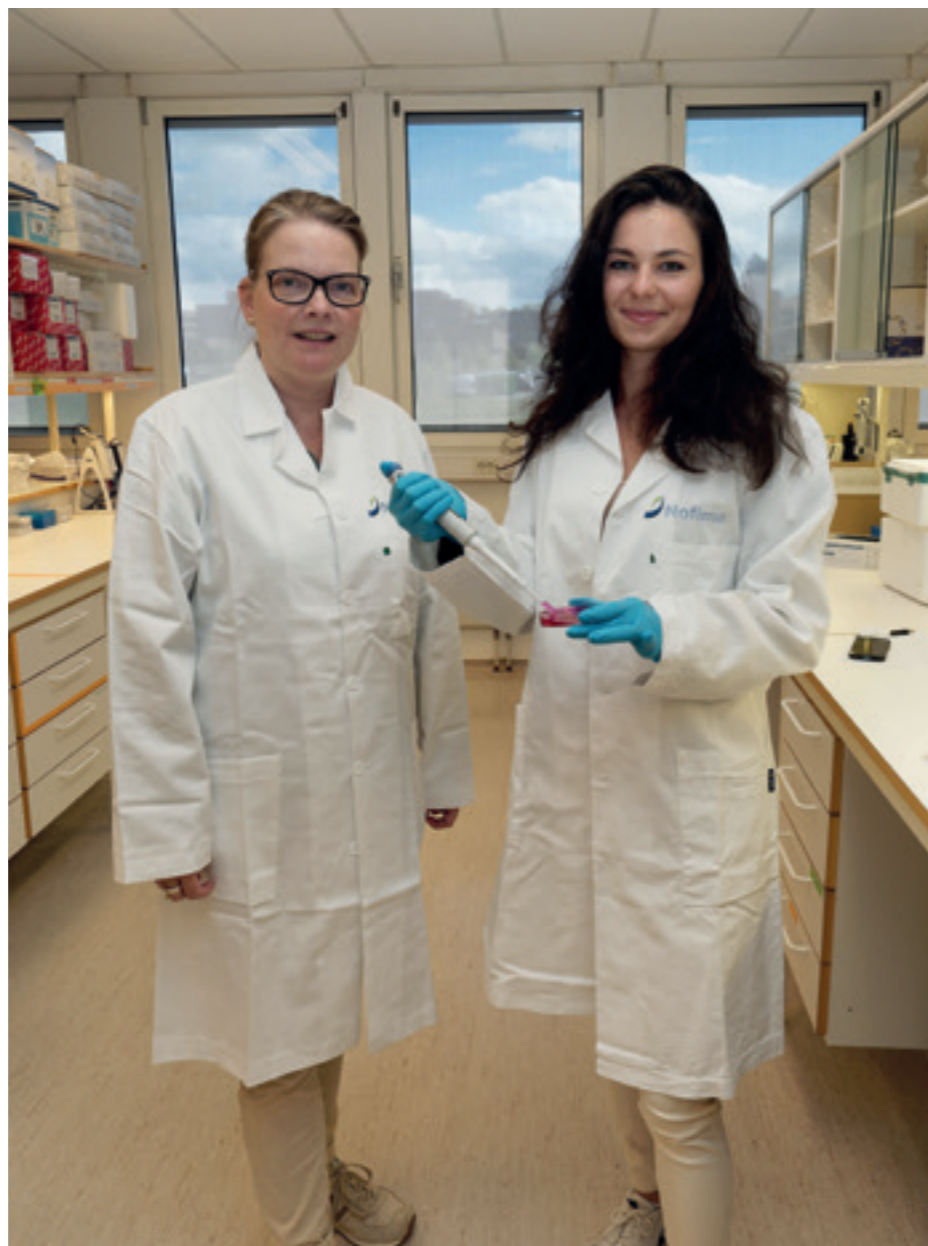
Pedersen og stipendiat Lucie Pejškova prøver å finne ut hva som skjer. Hvordan går det an å finne ut at kyllingen har WB før den havner på slakteriet? Og hvordan kan kyllingprodusentene ta hensyn til disse funnene slik at de kan avle frem kyllinger som ikke utvikler sykdommen?

– Kylling er fint å bruke til mat fordi de ikke trenger så mye fôr og fordi de tar opp næringsstoffene fra fôret godt, sier Pedersen. WB er en bivirkning nettopp av at kyllingen utnytter ressursene så godt. Når den vokser raskt, kan det gå galt. Det hjelper litt å bytte til kyllingraser som vokser saktere, men WB kan dukke opp i alle raser.

Mer bærekraftig

I dag går det ikke an å oppdage WB før kyllingen er på slakteriet. Da er det for sent. Filetene må sorteres ut og kastes. Det er ikke farlig å spise kyllingbryst fra en WB-syk kylling, men det smaker ikke godt. Ikke ser det delikat ut, heller.

– Vi prøver å avdekke hva som skjer før den kommer så langt og å finne en markør som viser at den har sykdommen før den slaktes. Vi må vite mer om biologien før vi klarer å løse det, sier Pedersen.



Mona E. Pedersen (til venstre) og Lucie Pejškova forsker på celler og molekyler i kyllingbryst.

Lucie Pejškova trekker frem at kylling er kjøtt som blir mer og mer populært. – Den vokser raskt, den er bærekraftig, og den er akseptert i de store religionene, sier hun. Lykkes de med forskningen sin, så kommer det til å gjøre kyllingproduksjonen enda litt mer bærekraftig fordi mindre mat må kastes.

Enkel test

Pejškova studerer vevet i kyllingbrystet, men hun ser også på cellene og hvert enkelt molekyl. – Vi fokuserer på syndekaner, forteller hun. Syndekaner er en spesiell gruppe proteiner som har mange forskjellige funksjoner i kroppen, og de er blant annet viktige for å fornye vev.

– De er veldig viktige i muskelgenerering. Hvis vi kan finne ut hvordan de oppfører seg, så kan vi klare å finne en biomarkør som kan påvise WB, sier hun. En biomarkør, det er et stoff eller et molekyl som finnes i kroppen og som forteller om en sykdom eller en annen tilstand.

Får hun til det, så kan kanskje produsentene ta en enkel test og finne ut hvilke kyllinger som utvikler sykdommen. Forskerne tror at både fôring og avl kan gjøre problemet mindre så fort de vet nøyaktig hva som forårsaker det.

Omfattende samarbeid

Men forskningen kan gi svar på mye mer, også:

– Vi bidrar absolutt til forskning som kan øke kunnskapen om ulike muskelsykdommer. Du klarer ikke å finne en kur uten å kjenne mekanismen. Hvis vi finner en biomarkør, er det en flott begynnelse på å vite hva som skjer, sier Lucie Pejškova.

Dessuten samarbeider Nofima-forskerne med kolleger på norske og utenlandske uni-

Chicken-Health og WB

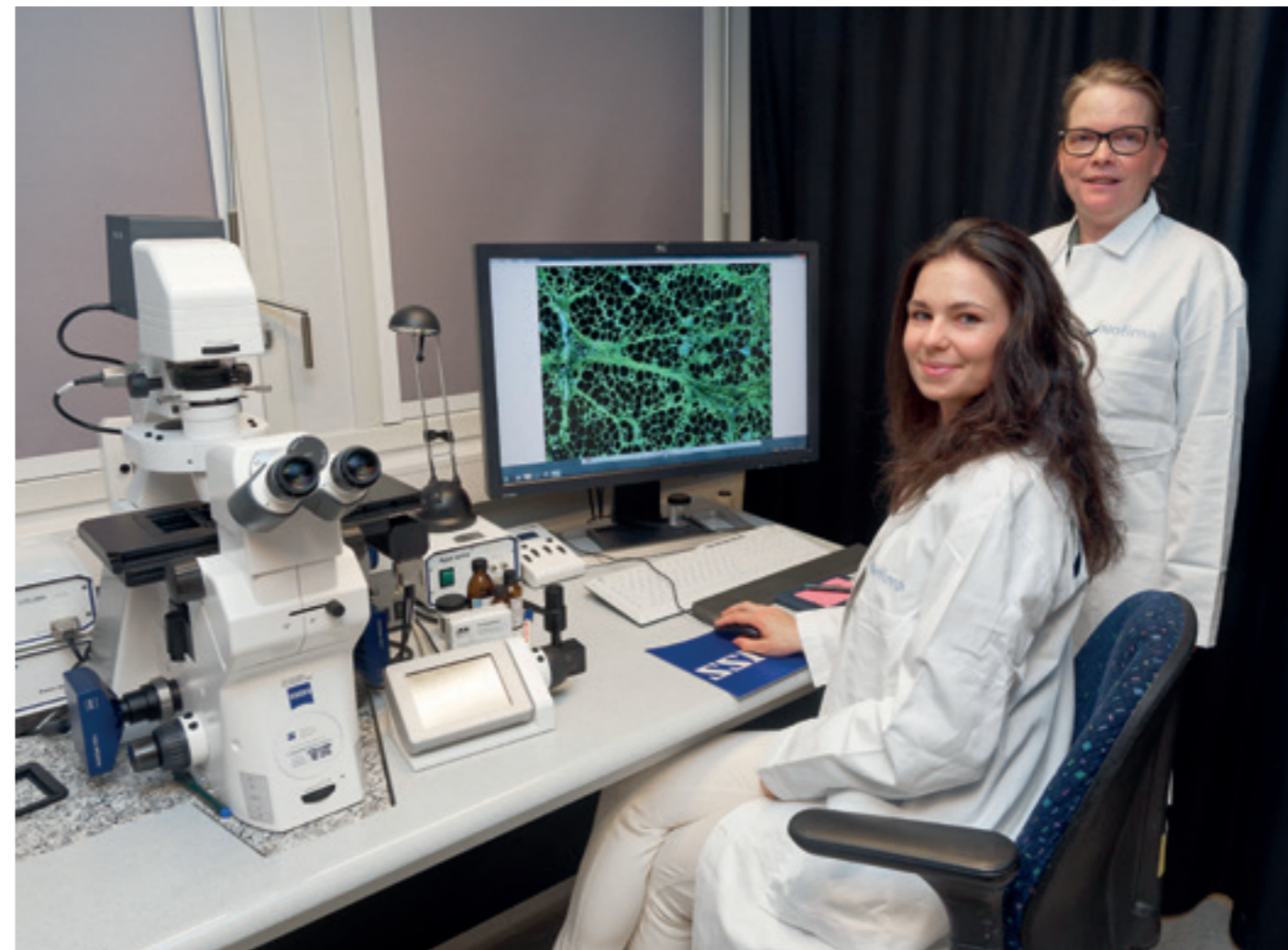
- Reduksjon av muskeldeformiteter i kylling – et forskningsprosjekt som undersøker de molekylære mekanismene som er avgjørende for at noen kyllinger utvikler sykdommen Wooden Breast (WB).
- Muskeldeformiteter i kylling, eller WB, er et alvorlig problem både for dyrevelferd og for lønnsomheten i kyllingproduksjonen.
- I dag sorteres WB-fileter først etter at kyllingen er slaktet. Disse filtene må ofte kastes fordi kvaliteten er for lav.
- Forskerne vil forstå de biologiske mekanismene bak WB, slik at de kan utvikle verktøy som diagnostiserer sykdommen tidlig slik at det går an å legge grunnlaget for behandling og genetiske forbedringer.
- Chicken-Health er finansiert av Norges forskningsråd. Nofima gjennomfører prosjektet i samarbeid med Stony Brook-universitetet i USA, NMBU på Ås og instituttene for eksperimentell medisinsk forskning og for medisinske basalfag på Universitetet i Oslo.

versitet for å se om funnene deres har likheter med andre muskelsykdommer eller hjertesykdommer.

– Vi kan bruke funnene i matindustrien for å forbedre kjøttkvaliteten, men vi kan også knytte dem til sykdommer hos mennesker, forteller Pejškova.

Syndekaner har en rolle i hjertesykdommer hos mennesker også. – Vi ser en lenke her. Vi vet at de allerede er studert i muskelsykdommer, men de er også rapportert å spille en sentral rolle i hjertesykdommer, avslutter hun.

På skjermen kan forskerne tydelig se forskjellen på en filet med og uten «wooden breast».





Culotte med honningglasserte rotgrønnsaker



**SMÅK
PÅ HØSTEN**
på matprat.no

Kort om rettigheter etter yrkesskadeforsikringsloven

MAURITZ AARSKOG ■ ADVOKAT ■ ØSTBY AARSKOG ADVOKATFIRMA AS



Yrkesskadeforsikringsloven sikrer at arbeidstakere som blir syke eller skadet på grunn av hendelser i arbeidsforholdet får erstatning.

Selv om arbeidsgiver i utgangspunktet har ansvar for å sikre et sikkert og forsvarlig arbeidsmiljø, kan man likevel være uheldig og bli utsatt for en ulykke på arbeidsplassen. Når skaden først er skjedd, kan den skadede etter omstendighetene ha krav på erstatning etter yrkesskadeforsikringsloven. Lovens formål er å gi økonomisk beskyttelse til arbeidstakere som blir utsatt for skader eller sykdommer som kan føres tilbake til arbeidsforholdet deres.

Generelt om yrkesskadeforsikringsloven

Yrkesskadeforsikringsloven er en obligatorisk forsikring, og alle arbeidsgivere i Norge er pålagt å tegne yrkesskadeforsikring for sine ansatte. Det er arbeidsgiver som skal betale forsikringspremien, og arbeidsgiver kan ikke overføre kostnadene til arbeidstaker. Dersom arbeidsgiveren ikke har tegnet yrkesskadeforsikring, kan arbeidsgiveren selv bli økonomisk ansvarlig for skadene eller sykdommene som oppstår hos arbeidstaker. Yrkesskadeforsikringen skal dekke skade og tap hos alle arbeidstakere, uavhengig av om vedkommende er fast ansatt, deltidsansatt eller midlertidig ansatt.

Hvilke skader som dekkes

Det følger av yrkesskadeforsikringsloven § 1 at «[l]oven gjelder ved personskade påført arbeidstakere hos arbeidsgivere i riket». Yrkesskadeforsikringsloven dekker skade og sykdom forårsaket av arbeidsulykke, skade og sykdom som etter folketrygdloven § 13-4

er likestilt med yrkesskade og annen skade og sykdom dersom denne skyldes påvirkning fra skadelige stoffer eller arbeidsprosesser. Praktiske eksempler på det siste er skader eller sykdommer som skyldes manglende bruk av verneutstyr, dårlig ventilasjon, osv. Belastningsslidelser i muskler og skjelett som er utviklet over tid regnes ikke som yrkesskade da slike sykdommer er alminnelig utbredt, og kan skyldes forhold utenfor arbeidet.

Det er kun skader som arbeidstakeren blir påført i arbeid på arbeidstid i arbeidstiden, som regnes som yrkesskade. Det vil si at reise til og fra arbeidstid i utgangspunktet faller utenfor.

Hva man kan få erstatning for

Hvilke tap som dekkes av yrkesskadeforsikringen er regulert i yrkesskadeforsikringslo-

ven § 12. Det følger av bestemmelsen at forsikringen vil kunne dekke allerede påført tap, tap i fremtidig inntekt og utgifter som skaden antas å påføre arbeidstakeren i fremtiden. Dersom arbeidstaker har fått varige og betydelige skader av medisinsk art, vil man kunne få særskilt ménerstatning, altså erstatning for ikke-økonomiske tap.

Hva gjør du når du først har vært utsatt for en skade?

Dersom du har fått en yrkesskade eller yrkessykdom, må du melde dette til arbeidsgiver, som melder saken videre til forsikringsselskapet. Forsikringsselskapet vil deretter vurdere kravet og utbetale erstatning i henhold til skaden.

Dersom du er uenig i forsikringsselskapets vurdering eller utbetaling, er det mulig å klage til Norsk Pasientskadeerstatning (NPE).



ILLUSTRASJONSFOTO: GADOLIBOX

GJ Machine bytter navn og blir en del av TYO Automation

En slagkraftig robotikk- og automasjonsgruppe! Det er resultatet når tre bransjeledende selskaper går sammen i en ny strategisk merkevare.

TYO Automation heter selskapet som altså nå inkluderer både GJ Machine, RobotNorge AS og RobNor AB.

– Vår visjon er å gjøre kjøtt- og industrien i hele Norden mer konkurransedyktig, effektiv og bærekraftig. Vår portefølje av løsninger og teknologier, representerer en unik bredde i det Nordiske markedet og vi er eid av erfarne industribyggere, sier daglig leder, Mathias Sandnes.

TYO står for «Transform Your Operations» og løftet til industrien er klart: oppnå en mer konkurransekraftig og effektiv produksjon. De tre selskaper som nå inngår i partnerskapet, har levert løsninger til over 400 kunder i ti land.

– Spennende reise

GJ Machines grunnlegger, Gunnar Johnsen, begynte å levere automasjonsutstyr til næringsmiddelindustrien i 1980 og RobotNorge ble solgt ut av ABB Norge i 2003.

Om neste fase sier Gunnar Johnsen: – Det er spennende å fortsette å være en del av reisen. Vi styrker identiteten vår under ett merke. Det forenkler ikke bare budskapet vårt men gjør oss mer slagkraftige som del av et større selskap.

GJ Machine AS, har gjennom året sikret seg rekordstor ordreinngang og det ligger an til rekordomsetning i 2024. I februar signerte selskapet kontrakt på komplett nytt slakteri til Slakthuset Eidsmo Dullum på Oppdal. Kontrakten var på et tosfret millio-nbeløp. Leveransen besto av komplett linje for slaktning av småfe, alt fra design og engineering til installasjon og oppstart.

Store effektiviseringsgevinster

Også daglig leder Guro Espeland i Jæder har samarbeidet tett med GJ Machine.



Gunnar Johnsen har samarbeidet tett med Rune Dullum

I juli signerte selskapet sin største kontrakt noen gang med Jæder Ådne Espeland. Dette er også et samarbeid med TYO sin avdelingen på Klepp.

– Systemene disse selskapene har levert til oss, har gitt store effektiviseringsgevinster siden de ble startet opp. Etter at oppstartfa-

sen er over, blir alle produksjonslinjene automatisert. Den inkluderer palletering, der varene går videre til kjøling og frys. Dette er for øvrig en del av vårt kontinuerlige arbeid for å forberede oss på fremtiden og sikre at vi opprettholder konkurransekraft i markedet, understreker Guro Espeland. ■■■

notim

Naturtarmar og ingredienser

- Naturtarmar
- Krydder og urter
- Marinader og oljer
- Fiberblandinger
- Fosfater
- Smaksforsterkere
- SaltControl
- Stabiloton
- Coating
- Raps fresh
- Proteiner
- Reseptservice



Notim as
Tlf.: 67 98 09 90
post@notim.no
www.notim.no

TARBER
NORGE A/S

- RED ARROW:** Spesialist og totalleverandør av flytende røkmidler og teknisk utstyr. Kvalitetsgodkjent for flytende røk.
- SUPRALON:** Kunsttarm og poser for ethvert formål.
- SCOTNET:** Nett for alle formål med tekniske løsninger.
- TARI-produktene** i fosfater og andre stabileringsmedier.
- UNIFINE:** Naturkrydder med microsafe-behandling, marinader og smaksforsterkere.

Kontakt oss gjerne for fagdialog, vi ser frem til å gi Dem den fagservice De søker.
Tlf.: 22 91 44 00 Fax: 22 32 13 88
E-mail: post@bokken.no

Neraal Maskin

64 98 99 99 post@neraal-maskin.no
www.neraal-maskin.no

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Marinader Krydderblandinger funksjonelleblandinger Produktutvikling Trend og inspirasjon

RE...Thinking food

Solina Norway
Retail: 66 80 86 70 | Industri: 67 06 72 00
www.solina-group.no

IndiaNor & Nordfalks is part of the Solina Group

Indianor nordfalks

ABC
Arne B. Corneliussen AS

Tlf.: 22 88 46 00
www.abcorneliussen.no



Din totalleverandør av natur- og kunsttarmar, hjelpe- og tilsetningsstoffer, krydder, smaksstoffer og emballasje til næringsmiddelindustrien.

Gode råvarer fortjener de beste produkter.



Totalleverandør av ingredienser og emballasje til næringsmiddelindustrien

alimenta
Ingredienser du vil lykkes med

www.alimenta.no | info@alimenta.no | tlf. 67 07 38 00

Nopla AS
www.nopla.no
992 47 237
911 36 462

nopla
et selskap i Lycro-konsernet

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Media
v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



FOODTECH

22 08 70 70
foodtech.no

MatPrat formidler matglede og forbrukerinnsikt

- Vi bygger verdi for den norske bonden gjennom å framsnakke
- egg og kjøtt sine fordeler i kostholdet
- de ulike råvarenes kvalitet og bruksområder
- dyrevelferd, helse og bærekraft for hver av råvarene



MatPrat

Les mer på matprat.no



A Company of the Firmenich Group
Campus Scandinavia AS
Teglverksveien 59, 3057 Solbergelva
E-post: post@campus-scandinavia.com
Tlf. 91 71 65 83 - www.campus-italy.com

RIKTIG NATURTARM ER VIKTIG!

Vi kan skaffe alle typer naturtarmar.

- Fåretarm
- Krokotarm
- Svinetarm
- Hestetarm

I mange forskjellige kaliber, spesifikasjoner og opprinnelser. Våre naturtarmar er tilpasset god norsk pølseproduksjon. Vi hjelper dere gjerne med valg av riktig naturtarm tilpasset deres produksjon.



Stabburveien 26, 1617 Fredrikstad
Tlf: 69 36 34 93
E-mail: norilia.tarmavdeling@norilia.no
www.norilia.no
NORILIA AS



Skjåkmat • Moavegen 41, 2690 Skjåk • 61 21 40 24
post@skeidkro.no • www.skjaakmat.no



Ertnes Kjøtt AS
1511 Moss
Tlf.: 69 27 65 50

Vi hjelper deg med

- ▶ verddivurdering
- ▶ generasjonsskifte
- ▶ eierskifte
- ▶ bedriftsrådgivning



Tore Bossum
Tlf: 995 11 424
tore.bossum@mybright.no
www.mybright.no

KOM

Opplæringskontoret for salgs- og matbransjen

MOBIL:
414 24 643

E-POST:
brit.selebo@k-o-m.no



Størst i Norden på maskiner og tilbehør for næringsmiddelindustrien. Vi både kjøper og selger, og har over 1000 maskiner på lager!

www.mmsweden.se
info@mmsweden.se

Aquatiq®

What it Takes

Leverandør av ekspertise, prosessutstyr, kjemi og hygieneløsninger til den globale matindustrien

Hovemovegen 1, 2624 Lillehammer 61247010 www.aquatiq.com

Sensilist®

Ny og innovativ metode for påvisning av Listeria uten behov for avansert utstyr
24-48 | <1døg | kvartstev og kulturbv

Mindre matsvinn, tryggere mat!
Sensilist AS | Hovemovegen 1, 2624 Lillehammer | www.sensilist.com

startkulturer • krydderblandinger • ingredienser



2251 0070 • kundeservice@neraal.no • www.neraal.no

Spice of Norway

○ Ryggeveien 123, 1570 Dilling ○
○ E-POST: bard@spiceofnorway.no ○
○ MOBIL: 915 12 582 ○



Vi kan kjøtt
-og bidrar gjerne til verdiskaping i din bedrift

- ▶ Problemløsning
- ▶ FoU-prosjekter
- ▶ Produktutvikling
- ▶ Kunnskapsheving
- ▶ Ferdigmat
- ▶ Sensorikk/smak

www.nofima.no - Tlf.: 77 62 90 00

**VERDENsledende
PRODUSENT AV
PAKKELOSNINGER!**

Vil du vite mer?
Kontakt oss på
tlf 33 44 52 50
www.multivac.no



MULTIVAC



Butchers Best AS
4 Etasje-Business Jessheim
Storgata 6, 2050 Jessheim
455 12 078 • kevin@butchersbest.no

LØNNSOM KUNNSKAP

Animalia styrker norsk kjøtt- og eggproduksjon langs hele verdikjeden.

Vi tilbyr praktisk rådgivning og nyttige tjenester.

VI JOBBER FOR:

- God dyrehelse og dyrevelferd
- Optimal råvareutnyttelse
- Trygg og sunn mat med høy kvalitet
- Effektiv og bærekraftig produksjon



animalia.no



VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE- OVERSIKTEN?

KLF Media
v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no

PRO-PACK

post@pro-pack.no
+47 22 34 30 40
www.pro-pack.no

Utstyr til næringsmiddelindustrien

Oppdag våre førsteklasses løsninger for bakeri, kjøtt, fisk og mer. Med over 40 års erfaring leverer vi kvalitetsutstyr og skreddersydde løsninger som oppfyller dine behov. Velg fra vårt utvalg av anerkjente merkevarer og få pålitelighet og ekspertise du kan stole på.

Våre underleverandører:



ECOLAB®

Everywhere It Matters.®

POSTADRESSE
Postboks 6440
0605 Oslo
TELEFON
22681800
WEB
www.ecolab.no

Med mer enn
30 agenturer
tilbyr vi utstyr til små
og store aktører
i kjøttbransjen



Leverandør til næringsmiddelindustrien

Telefon: 22 91 44 00
post@bokken.no / www.bokken.no

NORSTAMP

etikett & emballasje

VI FORENKLER DIN HVERDAG



ETIKETT • EMBALLASJE • FILM • BEGER • BØLGEPAPE
www.norstamp.no

isOMAT = ecit

post.capstone@ecit.no

NK

Norsk Kjøttthandel A/S

TLF.: 22 07 86 90
www.kjottnett.com

FURUSETH

For norsk matproduksjon

☎ 63 97 70 10
✉ furuseth@furuseth.no
🌐 www.furuseth.no

JENS EIDE

Din lokale slakter
LILLESAND • SØRLANDET

SLAKTERI – NEDSKJÆRING – PRODUKSJON

www.slaktereide.no

Gaupemyr, 4790 Lillesand
tlf: 37 40 34 00 • jens@slaktereide.no



www.kanda.no • 33 13 98 50

permanor

Fryselager/logistikkcenter
sentralt på Vestlandet

Jovegen 67, 5514 Haugesund
E-POST: post@permanor.no / TLF: 52 71 48 41
www.permanor.no



8370 LEKNES
Tlf. 76 05 54 00
Faks 76 05 54 10

Vi er Norges største private kjøttbedrift

Fatland Ølen AS Postboks 241 5588 Ølen ☎ 53 77 55 00	Fatland Jæren AS Hommeråkeveien 250 4311 Hommersåk ☎ 51 68 21 00	Fatland Oslo AS Professor Birkedalsv. 30a 1081 Oslo ☎ 23 17 63 50	Fatland Sandefjord AS Klinestadmoen 13 3241 Sandefjord ☎ 33 48 52 00
Fatland Salg AS Klinestadmoen 13 3241 Sandefjord ☎ 33 48 52 00	Fatland Hud & Skinn AS Hommeråkeveien 250 4311 Hommersåk ☎ +47 40 92 24 02	Fatland Meat Hommeråkeveien 250 4311 Hommersåk ☎ +31(0)625330000	

✉ fatland@fatland.no



RINGDAL
KORTREIESTE, GODE KJØTVARER

Vi trur på lokal produksjon,
lokal mattradisjon,
velsmakande og kortreist mat!

Ole Ringdal AS N-6218 Hellesylt
Tlf: 70 26 91 00 Fax: 70 26 91 11
post@oleringdal.no www.oleringdal.no

PRIMA BRANDS

www.primajaeren.no

TELEFON: 51 79 86 00



COOLING PARTNER

Kjø- og frysehotell

Drammen
Telefon: 32 87 23 33. Mobil: 950 90 860
Faks: 32 87 23 35
E-post: kunde@coolingpartner.no
www.coolingpartner.no



AASHEIM KJØTT

De beste råvarene.
De beste produktene.
Teglverksveien 49, 3057 Solbergelva
TLF.: 32 87 09 75 MOBIL: 916 28 889
E-POST: post@aasheimkjott.no
www.aasheimkjott.no

Axel Andersen A/S
KJØTTENGROS
N. Ekervei 49, 3045 Drammen
Telefon: 32 80 76 80
Telefax: 32 80 76 90



TLF.: 76 96 96 20
E-POST: firmapost@kuraas.no
WEB: www.kuraas.no



Manstad Kjøtt AS

Oivind Karlsen

Lervikveien 26
1626 Manstad
TLF: 69 35 46 60
E-POST: wiener@oivind-karlsen.no



AronMat

"På den gode gamle måten"

Aron Mat AS
Fjordvegen 955, 9107 Kvaløya
TLF: 77 61 80 15. E-POST: post@aronmat.no
WEB: www.aronmat.no

FANA KJØTT

1987

fanakjott@fanakjott.no

55 98 67 00



KVALITET SIDAN 1870

Johs. Lundal & Sønner AS
Tlf. 53 77 15 80 - epost@johslundal.no
www.johslundal.no



GABBA'S
kjøttbutikk

Tlf.: 51 83 66 00 – Fax: 51 83 66 01
www.gabbas.no



SVINDLAND
SPEKEMAT I SÆRKLASSE

Svindland AS, Sirnesvegen 20, 4438 Sira • Tlf. 974 20 050
post@svindlandas.no • www.svindlandas.no



LOKAL MATGLEDE
☎ 61 19 40 00 ✉ firmapost@totenkjott.no



SLAKTHUSET

EIDSMO DULLUM AS

ADRESSE: 7228 Kvål • MOBIL: 970 60 970 • E-POST: post@slakthuset.no • WEB: www.slakthuset.no

ØSTERDALSMAT

Kvalitet & Tradisjon

Engerdalsveien 130
Åkrestrømmen
2485 Rendalen
Mobil: 947 85 509
e-post: post@osterdalsmat.com

Det gode måltid!
Dyroy
www.dyroymat.no

Trygve Brovold
KJØTTFORRETNING

Storgt. 23 – 2335 Stange – Tlf.: 62 57 14 12

**VIL DU HA DIN ANNONSE
I BRANSJEREGISTERET?**

KLF Media v/Per Sleipnes • MOBIL: 922 47 917 • E-POST: pas@kjottbransjen.no

NÅR DET GJELDER KJØTTPÅLEGG



Telefon: 69 28 60 32
www.hunstad.no

Tlf.: 70 07 40 30 post@johsjacobsen.kjott.no



Postboks 190
Elvegata 30 6101 Volda

MYDLAND
TROMSØ


- KVALITET GIR MERSMAK -

TLF. 77 60 20 00
E-POST: POST@MYDLAND.NO
HULDERVEIEN 14, 9016 TROMSØ
WWW.MYDLAND.NO

KJØTT OG VILTPRODUKTER



Søsebergveien
3295 Helgeroa
TLF: 33 13 53 50
www.bjerkemat.no



Loen,
7683 Stryn
TLF. 57 87 70 00
FAX: 57 87 70 01
WEB: nordfjordkjott.no

Roros Slakteri AS

Tollef Bredals vei 4 • 7374 Roros • Tlf. 72 40 65 80
Produsenteid slakteri

Tradisjonsrik produsent av pålegg & spekemat



Pindsleveien 1b, 3221 Sandefjord
Tlf. 33 47 17 00, fax 33 47 17 01
post@perskjokken.no, www.perskjokken.no



Taga Foods AS | Skippergata 14 | 7042 Trondheim
post@taga.no | www.taga.no



Edelgard AS
Buktavegen 17 • 6390 Vestnes
edelgard.no

STORKJØKKEN / DAGLIGVARE GROSSIST
KJØTT, VILT, FUGL, FISK

Vi kjøper og selger partivarer for kjøttbransjen kort dato, andre problemvarer o.l. Kontakt oss gjerne på mail/tlf.



Hermelinveien 13 A, 3124 Tønsberg
e-post: oddvar@julieskjokken.no
mobil: 916 47 656

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Media
v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



SKAL DU HA FERSKERE EGG MÅ DU KJØPE HØNE!

www.toteneegg.no

BERIKA

YTTERØY | Gourmand | F8Wd

post@berikafood.no
www.berikafood.no




Søndre Industrivegen 50
7340 Oppdal
72 40 01 40
post@oppdalspekemat.no



Dava Foods Norway AS
Hegdalingen 12, Postboks 2088, 3255 Larvik
TLF: 33 13 92 00. WEB: www.davafoods.no



<p>SOLHEIM KJØTT AS Solheimsgaten 25 5054 Bergen Tlf.: 55 28 28 48 post@solheimskjott.no www.solheimskjott.no</p>	<p>HOLE KJØTT AS Keiser Wilhelms gate 30 6003 Ålesund Tlf.: 70 12 66 95 oddb-hol@online.no</p>	<p>A. STRØM-LARSEN AS Vogts gate 53 0477 Oslo Tlf.: 22 09 31 80 salg@strom-larsen.no www.strom-larsen.no</p>	<p>BRØDR RINGSTAD AS Sarpsborgveien 1 1890 Rakkestad Tlf. 69 22 19 96 Post@brodr-ringstad.no</p>
<p>TH. A. ABRAHAMSEN AS Kongegata 18 4256 Larvik Tlf.: 33 18 11 45 thaabrah@online.no</p>	<p>GAUPSET AS Industriveien 11 b 6517 Kristiansund N Tlf.: 71 58 06 50 angus@gaupset.no</p>	<p>GUNNAR RUUD CATERING AS Norderhovgata 7 0654 Oslo Tlf.: 22 19 59 80 post@gunnarruud.no www.gunnarruud.no</p>	<p>ROSENBERG SPISEFORRETNING AS Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm Tlf. 63 88 11 08 Post@rosenberg-spiseforretning.no</p>
<p>HÅLAND KJØTT AS Solavegen 21 4351 Kleppe Tlf.: 51 78 69 50 post@haland.no www.haland.no</p>	<p>ANNIS RINGEBU AS Tomtegata 10 2630 Ringebu Tlf.: 61 28 03 54</p>	<p>T. SNØRTELAND AS Kirkevegen 16 4280 Skudeneshavn Tlf.: 52 82 81 32 reidar@slakteren.com</p>	



Eidsmo Kjøtt AS
ADRESSE: 7228 Kvål
MOBIL: 928 44 682
E-POST: vidar@eidsmo.no



- den gode fjellsmaken

En smakebit finner du på
www.bjorlifjellmat.no

Bjorli Fjellmat AS | 2669 Bjorli
TLF: 61 24 5 657 | TLF: 916 96 900
E-POST: post@bjorlifjellmat.no

Ultimat
Importør av kjøtt og vilt

Salg til grossister · Råvarer til kjøttindustrien
Salg fra tollager

Ultimat AS · Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo
Tlf: 22 07 86 96 · Mobil 911 81 451 · post@ultimatas.no

Gode ferdigretter
- med smaken av hjemmelaget



Borgeskogen 38, 3160 Stokke
Tlf. 33 74 43 00
epost@matboersen.no
www.matboersen.no



- din menypartner

Totalleverandør av matvarer, drikke og tilbehør til storhusholdning


TLF.: 62 35 10 40. E-POST: kontor@gilberg.no WEB: www.gilberg.no
ADRESSE: Strandsagvegen 9A, 2383 Brumunddal



Grilstad

73 82 39 00 firmapost@grilstad.no


Grilstad AS er en av Norges største produsenter av kjøttprodukter, og er den klare markedsleder på spekevarer i Norge. Vi har også sterke produktserier innen hamburgere, pålegg og andre kjøttvarer, og en betydelig markedsandel innen storkjøkken.

JÆDER
Garantert matglede siden 1896

Med over 120 års erfaring i kjøttforedlingsbransjen er JÆDER Ådne Espeland AS en særdeles tradisjonsrik og kvalitetsbevisst leverandør av kjøttvarer til storhusholdningsmarkedet.

jaeder.no - 51 61 16 00
kontoret@jaeder.no



RØROS KJØTT
EN EKTE VERDISKAPER

Brutippen 23
2550 Os i Østerdalen
E-POST: post@roroskjott.no
TLF: 62 49 74 17



Toma
For smakens skyld

PÅLEGG, BACON OG SPEKEMAT

TOMA MAT AS
HAUGESUND
post@tomamat.no
www.tomamat.no
Telefon: 52 70 24 00



VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Media
v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Media
v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917
E-POST: pas@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no

STOLT LEVERANDØR AV EKTE MATOPPLEVINGAR

Vossakjøtt

5713 Vossestrand • 56 52 06 00 • www.vossakjot.no



Danish Crown
Danish Crown Norway AS
Kabelgaten 1, 0580 Oslo | TLF.: 73 94 94 00
E-POST: foods.no@danishcrown.com



BIOSIRK
NORGE

GJENSKAPER VERDIER

mobil: 917 71 400
e-post: firmapost@biosirk.no
www.biosirk.no

BRØDR RINGSTAD

Lokale Råvarer

Bak all produksjon og foredling av våre råvarer, ligger det fra vår side et ønske om å søke det beste. Gjennom håndlaget kvalitet og prisvinnende spesialiteter skal vi produsere de beste smaksopplevelsene!

brodr-ringstad.no
Tlf: 69 22 19 00




INDERØY SLAKTERI
Jonas Pedersen

Inderøy Slakteri AS • Meieribakken 4 • 7670 Inderøy
www.inderoysoodd.no • post@inderoysoodd.no • 74 15 60 00

R.SKRETING

Rådhusgata 13
4360 Varhaug
Tlf.: 51 43 02 16
post@rskretting.no

KJØTT - DELIKATESSE - SELSKAPSMAT



Ole Deviks vei 6A
0666 Oslo

23 96 44 89 / 992 37 028

office@geiafood.no
www.geiafood.com



Norsk Kylling

Havneveien 43
7300 Orkanger
Tlf: 72 53 05 00

Sørlands kjøtt as

Påleggspesialisten
Mjåvannsvegen 355
4628 Kristiansand
E-POST: ordre@sorlandskjott.no
ORDRETLF.: 38 18 43 00



SOLBERG PETERSEN
- KVALITETSMAT FRA EN MESTER -

Ropnesveien 78, 9107 Kvaløya - Tlf. 77 66 56 00 - www.solbergpettersen.no



Wulff & Co.
- 1969 -
MEAT & PROVISIONS

AVD OSLO
oslo@wulffco.no

AVD BERGEN
bergen@wulffco.no

AVD TRONDHEIM
trondheim@wulffco.no

AVD GOL
gol@wulffco.no

Vestey
Since 1897

Del av Vestey Foods International Ltd.
Stolte internasjonale kjøttgjørere i femte generasjon

Storfe - Svin - Småfe - Fjerfe
Import og eksport av kjøttråvare

Tlf.: +47 917 52 341 | Tlf.: 45 31 32 98 91
e-post: r.wold-schatzer@vestey.com

HOLST foods


- Import av fryst og kjølt kjøtt, kjøttprodukter og fastfood.
- Import av vilt.
- Leverandør av kjøtt fra eget tollager.

Kveldroveien 19, 1407 Vinterbro
Tlf: 23 17 58 80
E-post: post@holst-foods.no
www.holst-foods.no

Bli funnet
Vær med i bransjeoversikten i din bransje

KLF Media v/Per Sleipnes
MOBIL: 922 47 917 E-POST: pas@kjottbransjen.no WEB: kjottbransjen.no





Kirke	Landbr.-maskin	Fortært	Sted for planlagt slakteri	Skall	Over stor avstand	Fylke	Dansen	Kommune
Nevne	Kopp		Greie					
Klubben	Blåsten (nyn.)							
		Euro-peisk (omv.)	Beholdere	Aspik				
				Euro-peeren				
	Tresort	Sprake						Energikildene
Anfall	Verdensdel							
Vask							Obs	
							Arving	
Pro-nomen		Vekt	Elv		Opp-drett			Eksisterer
Avis			Kraft-uttrykk					
Transpa-rent	Vurdere	Kjøtt-rett	Slette	Avledet				
Storbrit.	Not		Hage-redskap	Fuglen				
		Skalldyr			Ekte			Hissig
Populær		Halvøy			Alene	Vietnam Nynorsk pron.		Tittel
Sv. kom-mune								
			Ujevn				Ake	
							Dansk øy	
Vinter-vær	Siden	Høv-digene				Lage		
Mestersk		Sprø				dyrelyd		
						Bolig		
Gresk bokstav			Sted i Har-danger		Idealet			
					Fuglen			
Hardt materiale			Dessert		Inspi-ere			
			Klokke					
Synke	Kna (omv.)		Rovdyr		Tall			
	Ost		Elendig		Vær klar over			
		Gretten		Nyhets-kilde				
Kropp								
Gammel karakter			Le					
			Flammer					
		Smokk		Omv. plaging				
		Gr. bokst		Tillate				
		Plukke			Trau			
Hund								
Rørsle til musikk					Tids-enhet			

Løsningsordet i kryssordet i nr. 5 var «Salmonellagaranti» og den heldige vinneren ble Jan Nilsen, Stavanger. Vinneren av kryssordet vil bli belønnet med ti flaxlodd som premie. Bokstavene i de grå feltene danner løsningsordet. Send dette inn til pas@kjottbransjen.no og bli med på trekningen av flaxloddene.

CRYOVAC[®] har løsningen for å pakke dine kjøttvarer!

Stolt på av nordmenn i mange tiår!



- Vakuum Skin Pakking**
- Reduserer plastbruk i forhold til MAP pakking
 - Sterk forsegling for å forhindre veskeslipp og matsvinn

CRYOVAC[®] Darfresh[®]



- Flowpakk Filmer**
- Ultra-tynne filmer
 - Kompatible med mono-materialer

CRYOVAC[®] barriere filmer



- Vakuum Krympeposer**
- Mindre plastikk i forhold til dyptrekker filmer
 - PVDC-frie materialer

CRYOVAC[®] Krympeposer



www.sealedair.co.uk

foodcare.europe@sealedair.com
Sealed Air Norge AS - Postboks 394
Sentrum - 0103 Oslo - Norway

Toolmarket

HVA TRENGER DU?

- SLIPING
- ULTRALYD VASKEMASKIN
- KVERNDELER
- SLIPEKOPPER
- HAKKEKNIVER
- SLICER
- KNIVER
- RAMMEKNIVER
- SVOREKNIVER
- BÅNDSAGBLAD

Vi sliper

- Sagblad
- Diamantverktøy
- Freser
- Kniver
- Kjeder
- Platesakser
- Kjøttkverner
- ... og mer!

Ta kontakt for
en uforpliktende
samtale

**DELTA
SLIPESERVICE**
Prof. Birkelandsvei 28
1081 Oslo
Tlf.: 22 32 02 88

TOOLMARKET AS
Norvald Strands veg 47
2212 Kongsvinger
Tlf.: 45 48 33 33
sliping@online.no
www.toolmarket.no



Les mer om oss på www.toolmarket.no