

KJØTT

6 | 2021

BRANSJEN

Oppdal
spekemat
bygger nytt

NM-med
'åpent' kårings-
arrangement

TEMA: Renhold ,
hygiene og mat-
trygghet

Annis-dobbel i Oslo

NAVESTAD  **A.S**
en seriøs samarbeidspartner

Prosessutstyr og vaskeanlegg til kjøtt- og fiskeindustrien

66 76 11 10 • www.navestad.no

INNOVATION
AFTER
INNOVATION

DRAKE

NEW HOT DOG LOADER FROM DRAKE



SANI-CHAIN COLLATOR CSS-1800

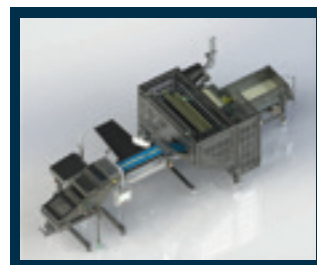
UPP TILL 6500 KG/H (1800 ST/MIN)

Fördelar:

- Hög packningshastighet
- Utbytbara flights vid rengöring och produktbyte
- Extremt lätt att rengöra
- Installation på liten golvyta
- Servicevänlig
- Endast 1920 mm hög
- Servostyrd
- Snabbt och enkelt produktbyte

Kolla gärna på Drakes andra modeller, så som

- LS 600
 - LS 1400
 - SR400 Robotloader
- WWW.DRAKELOADER.COM



SM-Tech AB
Vassbovägen 9
SE-459 93 Ljungskile
Tel. +46 (0) 522 85 600
www.sm-tech.se / www.drakeloader.com

SM **Tech**



Protected *by science*

Mattrygghet og ferskhet kan påvirke suksessen til produkter i ditt marked, og du kan være sikker på begge deler når du lar vitenskapen fra Corbion hjelpe deg.

Våre patenterte pulverbaserte blandinger av eddik er en naturlig måte og effektivt forlenge produktets holdbarhet, og hemme veksten av Listeria. Disse løsningene gir en god sikkerhet i sluttproduktet med forbrukervennlig merking.

Snakk med oss om løsninger fra Corbion.

 abcorneliussen.no  +47 22 88 46 00



 **ABC**
Arne B. Corneliussen AS


Corbion
Keep creating



Lykke til med NM!

I denne spalten skrev jeg for temmelig nøyaktig ett år siden følgende: «Vi får inderlig håpe at NM neste år, (faktisk om nøyaktig ett år) ikke blir preget av koronapandemien slik dette NM har blitt. Men jeg føler meg sikker på at dugnadsånden og konkurranseinstinktet fortsatt er så sterkt at det blir NM også i 2021».

Når vi nå skriver oktober 2021, sitter vi med fasit på mine håpefulle vyer: Det blir NM i et tilnærmet normalt format denne høsten. Det bør vi alle juble for. Ikke bare fordi bedømmingen av produktene og kåringsarrangementet blir gjennomført som tidligere. Årets NM blir på mange måter selve symbolet og bekreftelsen på at vi endelig er «gjennom» pandemi-elendigheten.

Derfor er det klokt at de ansvarlige for årets NM nå har gjort kåringsarrangementet tilgjengelig for alle KLFs medlemsbedrifter. Ikke bare de som har deltatt med produkter i konkurransen, men for hele «KLF-familien». Det tror jeg faktisk er med på å styrke båndene blant aktørene i den frittstående del av kjøttbransjen.

NM i kjøttprodukter er det viktigste enkeltarrangementet i vår bransje og det som engasjerer flest bedrifter. Det er samtidig det arrangement som krever mest timing og tilrettelegging. Den jobben er heldigvis blitt svært godt ivaretatt av rutinerte folk i KLF-sekretariatet denne høsten.

Derfor er det så viktig at «alle» stiller opp denne gang. Både for å manifestere

viktigheten av NM, men også som en form for kickoff-markering i vår bransje. Mange der ute har gjennom pandemien vært «sulteføret» med fysisk tilstedeværelse og jeg antar at dette NM av mange blir sett på som en gylden mulighet til å rette på dette.

I år ser det dessuten ut til å bli svært god deltagelse. Mer enn 60 bedrifter deltar med til sammen 525 produkter. Det lover godt.

Denne gang blir for øvrig KLFs hederspris delt ut i forbindelse med NM-kåringen. Det er nok et godt argument for å komme til Oslo sentrum torsdag 11. november. Ti bedrifter er med i finalerunden i år (se egen sak inne i bladet).

Vi ønsker samtlige 62 bedrifter som deltar med produkter lykke til og håper (og tror) høstens NM blir det høydepunktet det pleier å være. I tider med altfor mye negativitet knyttet til kjøtt og kjøttprodukter, er denne konkurransen særdeles viktig.

– Årets NM blir på mange måter selve symbolet og bekreftelsen på at vi endelig er «gjennom» pandemi-elendigheten.

BEARBEIDING

KVERNER - BLANDEKVERNER - HURTIGHAKKERE

NORDIC SUPPLY SYSTEM AS 6260 SKODJE

+47 70 24 45 00 adm@nordicsupply.no www.nordicsupply.no

KJØTT

BRANSJEN

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
07 Media
MOBILTELEFON: 916 98 412
Sandakerveien 24c
0473 Oslo

TRYKK

07 Media



07



TRYKT
I NORGE
NO - 1470

ANNONSER

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

ABONNEMENT

kr 1500,- pr. år
MEDARBEIDERE: kr 750,- pr. år

ABONNEMENTSERVICE

Kjøttbransjen
c/o Medievekst AS
Postboks 424 - Sentrum
0103 Oslo



Medlem av Den Norske Fagpresses forening



Daniel Slakter har åpnet avdeling i Bjørnvika i Oslo sentrum. FOTO: JOHAN SIGMUNDSTAD

2 REDAKTØRENS SPALTE

4 GJESTEKOMMENTAREN

5 NYHETER

10 Terje Wester slutter i Fatland ved årsskiftet

12 Bedre likviditet for KLF-slakterier etter rutine-endring i Landbruksdirektoratet

14 I første del av 2022 blir det underskudd på storfe og overskudd på gris

16 Oppdal Spekemat investerer 140 millioner kroner i nytt produksjonsanlegg



18 Høye omsetningstall i fjor for Kjus etter solid økning i skjærevirksomheten



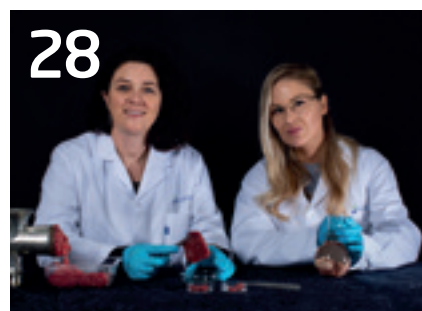
21 Alexander Nygaard innkasserte seieren i årets utgave av KLF Open

22 Kåringsarrangementet under NM blir festaften for alle KLF-bedriftene



24 ... og Garden Oppheim var raskest ute med påmelding til årets NM

26 Kjøttforbruket økte under koronapandemien, men vil trenden vare?



28 FAGLIG: Én celle (+ restråstoff) kan bli flere tusen kilo kjøtt

30 TEMASIDER: Renhold, hygiene og mattrygghet

38 Johan Nerhus har rundet 82 år, men har ikke tenkt å gi seg

36 JUSSPALTEN

48 KJØTTKRYSS

Refleksjoner rundt kjøtt- og fjørfebransjens rykte

■ MORTEN GRINNA NORMANN ■ RÅDGIVER, NHO MAT OG DRIKKE

Ryktene om kjøttbransjens død

her i landet er betydelig overdrevet. Kulturen for kjøtt og kjøttprodukter står nemlig sterkt i Norge. Tenk bare på hvor ofte vi egentlig spiser mer eller mindre kjøtt til nesten hvert eneste måltid. Til nesten hver eneste middagsrett er det kjøtt som er en av hovedingrediensene. Skinke og salami er svært vanlige pålegg på landets brødskiver, og det er fortsatt kjøttbaserte retter som ofte går på grillen en varm sommerdag. Det store flertallet av norske forbrukere ønsker kjøtt- og fjørfeprodukter og denne etterspørselen blir møtt.

Bearbeiding av kjøtt og kjøttvarer er den største enkeltbransjen i den landbaserte mat- og drikkeindustrien, målt i antall sysselsatte. Over 10 000 mennesker sysselsettes hos bedrifter over hele landet som leverer et rikt og variert utvalg av produkter folk vil ha. Dette er en stor og viktig bransje, med verdikjeder som sikrer avsetning av norske råvarer og arbeidsplasser på store og små steder.

Likevel kommer vi ikke unna at kjøtt- og fjørfebransjen sine innsatsfaktorer slipper ut en hel del klimagasser. Selv om prosessutslippene fra industriledet har blitt redusert de siste ti årene, er det fortsatt flere tusen tonn CO₂-ekvivalenter årlig som slippes ut av dyrene som kjøtt- og fjørfebransjen bruker i produksjonen. På en eller annen

måte er det nødvendig å begrense utslippene fra verdikjeden for kjøtt- og fjørfeproduksjon, og dette blir et av de viktigste spørsmålene å løse for bransjen. Heldigvis ser det ut som man allerede er i gang.

Det dukker opp stadig nye produkter der man utnytter ressursene sine mer effektivt, og bransjen selv lanserer nye produkter og prosesser som svarer på denne utfordringen. Se bare på mengden produkter med kjøtterstatning eller blanding som har kommet på markedet, eller prosessinnovasjonene som kutter produksjonsutslipp jevnt og trutt.

På mange måter har kjøtt- og fjørfebransjen plassert seg på riktig sted for å være en nøkkelspiller for grønn omstilling de kommende årene. Hvis vi først skal skifte ut kjøttpølser med plantebaserte alternativer, er det naturlig å tenke at pøsemakerne er best rustet til å lage fremtidens pølser, også med andre råvarer. På samme måte er de

som i dag lager burger antakelig best på burger, også hvis råstoffet er litt mer selleri og litt mindre storfe.

Når vi vet at kulturen for kjøttprodukter står så sterkt som den gjør, er det naturlig å tro at de bedriftene som i dag lager etter spurte kjøttprodukter også står klare til å lage nye, miljøvennlige varianter som møter den samme etterspørselen i fremtiden. Det kjennetegner en omstillingsdyktig bransje, og en bransje som ser mulighetene i det grønne skiftet. Det er også helt nødvendig for å sørge for norsk matproduksjon samtidig som vi tar vår del av det globale ansvaret.

Selv om andelen som sier at kjøtt er «trendy/moderne» har falt litt de siste ti årene, har andelen som foretrekker kjøttvarer produsert i Norge økt i samme periode. Det gjør at kjøtt- og fjørfebransjen vil fortsette å være en stor og viktig bransje i overskuelig fremtid, og en av de sentrale driverne i retning av et mer bærekraftig matsystem i Norge.



– *Bearbeiding av kjøtt og kjøttvarer er den største enkeltbransjen i den landbaserte mat- og drikkeindustrien, målt i antall sysselsatte.*

KJØTT
BRANSJEN

Husk temasider i desember!

I desember-utgaven av Kjøttbransjen blir det temasider om emballasje og forpakning. Da presenterer vi stoff om emnet.

Har din bedrift spennende ting på gang på dette området?

TIPS /INNSPILL SENDES PAS@KJOTTBRANSJEN.NO / FOR ANNONSEPLASS KONTAKT BJØRNULF LIE I AZMEDIA
PÅ TLF. 971 66 507 ELLER VIA E-POST: BJORNULF@AZMEDIA.NO

■ Annis Pølsemakeri med butikk nummer tre

Sentralt i Bjørvika i Oslo sentrum har en ny avlegger av Annis Pølsemakeri slått ut i full blomst. Annis Oslobukta har allerede blitt godt mottatt av hovedstadens matentusiaster og omsatte for imponerende 2,2 millioner kroner allerede den første måneden.

■ PER A. SLEIPNES

Daglig leder Daniel Slakter forteller at han og moren de to siste årene har vært på utgikk etter en nytt sted i Oslo sentrum med tanke på butikk og produksjon.

– Tilfeldigvis kjørte vi forbi dette stedet og så lokalet. Det var kjempefint, med høye vinduer og god plass. Totalt 400 kvadratmeter. Vi fikk til et møte med eierne, og 1. september åpnet vår tredje butikk, sier han stolt.

De siste ni årene har han drevet Annis pølsemakeri i Mathallen Oslo. Der jobber åtte personer, mens staben i Bjørvika teller 11.

– Men Mathall-avdelingen er i minste laget og det er begrenset hvor mye vi har kunnet videreutvikle den. Siden alt kjøttet vi selger her skjæres og tilberedes i butikken på Ringebu, er det også tungvint om noen

plutselig skal ha spesielle produkter i løpet av kort tid. Nå kan vi endelig ligge litt foran i utviklinga. Dette er en butikk med flere muligheter. Nå kan vi for eksempel få en okse eller et lam rett hit fra bonden, i stedet for å sende slaktet til Ringebu for skjæring for så å frakte det til Oslo. Det gjør det mye enklere for oss, og vi kan også tilby flere spesialvarer og et bredere utvalg, sier Daniel Slakter.

Han tilbyr dessuten fisk og fiskeprodukter basert på villfisk i den nye butikken i Bjørvika. Den er også en lukket restaurant, med mulighet for booking til kurs og arrangementer.

Butikken Annis Pølsemakeri på Ringebu er drevet av Daniel Slakters mor, Anni Byskov. Hun startet for 21 år siden, og fikk tidlig med sønnen på laget. I løpet av disse 21 årene har



De siste ni årene har Daniel Slakter drevet Annis pølsemakeri i Mathallen Oslo.

Ringebu-bedriften skaffet seg ry som en premium-leverandør av kjøtt- og kjøtt-varer.

– Etter hvert ble jeg litt lei jobben jeg hadde der oppe, og spurte om vi ikke skulle åpne i mathallen. Nå, ni år seere, har mathallen vokst veldig, og omsetter nå for nær ti ganger mer enn da vi åpnet, avslutter Daniel Slakter.

MYHRVOLD INDUSTRI

MYHRVOLD-GRUPPEN

**Automatiserte steke-
linjer fra HOJA gir økt
lønnsomhet gjennom
større kapasitet og
lavere driftskostnader**

HOJA har vist seg å være et godt valg for aktører av ulik størrelse i norsk matindustri



MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

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

■ Gudbrandsdal Slakteri nærmere realisering

Etter at Gudbrandsdal Slakteri AS nå er tilført 10 millioner kroner i en rettet emisjon, er slakteriprojektet på Otta kommet et viktig skritt videre med tanke på realisering. Men det skjer uten Fatland med på laget.

Det er Jæder Ådne Espeland AS som har bidratt i denne emisjonen, og arbeidet med å etablere en ny bedrift kan nå skyte fart.

Gjennom sommeren har Jæder jobbet målrettet for å tilpasse planene for Gudbrandsdal Slakteri AS, slik at prosjektet kan gjennomføres innenfor de rammene kommunene har satt til bygget.

– Det har vært viktig å sikre at både slakting, skjæring og foredling er med i anlegget. Bygget er litt mindre enn det som ble tegnet først, men kapasiteten er fortsatt på samme nivå som først planlagt. Jæder og Gudbrandsdalen Slakteri AS har store ambisjoner for regionen. Det skal skapes flere arbeidsplasser og samtidig er vi stolte over å kunne bidra til arbeidsplasser lokalt der maten produseres. Når vi først starter byggingen av et nytt slakteri våren 2022, har vi et klart mål om å bygge det mest bærekraftige slakteriet i Norge, fastslår daglig leder i Jæder, Guro Espeland.

Hun peker på at regionen har flere stolte og flotte produsenter og ser frem til å skape ny historie sammen med dem.

– Nå er vi glade for å ha gjennomført første emisjon som sikrer kapital for videre framdrift. Dette har vært viktig for på raskest mulig måte fortsette framgangen i prosjektet. Nå skal vi bruke tiden godt for å gjennomføre forretningsplanen, sier Espeland.



Dette er det nye og noe nedskalerte anlegget.

Det var på generalforsamlingen i Gudbrandsdal Slakteri AS at eierstrukturen i slakteriet ikke ble slik som Fatland ønsket og håpet på. Konsekvensen er at Jæder og bøndene har valgt å gå videre med realisering av slakteriet uten Fatlands deltakelse.

– På generalforsamlingen ble det altså gjennomført en kapitalutvidelse. Fatland fikk ikke muligheten til å bli med på denne. Konsekvensen er at Fatland er ute av prosjektet. Vi har vært positive og tydelige på at vi ønsker

satsing på nytt slakteri i Otta, og Fatland har vært villig til å delta i kapitalutvidelse uten forbehold, understreker styreleder Svein Fatland.

Han presiserer at selv om Fatlands deltakelse i nytt slakteri uteblir, vil selskapet satse på bøndene i Gudbrandsdalen.

Opprinnelig skulle det nye slakteribygget vært påbegynt i år og hatt et bruttoareal på 10 000 kvadratmeter. Nå er dette arealet redusert med 3000 kvadratmeter.

■ Kjøttindustrien i Storbritannia sliter grunnet CO₂-mangel

Deler av landbruks- og næringsmiddelindustrien kan om kort tid stoppe opp i Storbritannia, paradoksalt nok på grunn av mangel på den gassen alle forsøker å bli kvitt: CO₂.



Gassen brukes både i forbindelse med avlivning av dyr på slakterier, til nedkjøling og til pakking av kjøtt for å øke holdbarheten. Nå stopper leveransene opp fordi en av landets største produsenter, det amerikanske gjødselselskapet CF Industries, midlertidig har stoppet produksjonen av ammoniakk til gjødselproduksjon. Da ryker også det nyttige biproduktet CO₂.

Ifølge den britiske foreningen for kjøttprodusenter er landet cirka to uker unna tomme butikkhylle. Særlig produksjonen av kylling og svin er utsatt.

– Uten CO₂, kan julen bare kanselleres, sier Ranjit Singh Boparan, eier av den kjente kalkunleverandøren Bernard Matthews til avisen *The Telegraph*.

Metervare til topps i Norges største lokalmatkonkurranse

Kjøttbedriften Metervare fra Sinsen i Oslo stakk i år av med hovedprisen i MENYs Matskattstipend 2021. Prisen som Metervare får, er på 300 000 kroner

– Vi er utrolig stolte, fornøyde, og ydmyke over at vi vant! Stipendet vil gjøre det lettere å få realisert alle planene våre og bidra til økt vekst. Jeg må få takke alle de ansatte i Metervare, sier Brit Selebø i Metervare.

Metervare lager unike pølser basert på gamle produksjonsmetoder og kjøtt håndverk. Bedriften har tilført pølse kategorien noe nytt med sine rene og gode pølser, og nå har de nye varianter på gang, blant annet en polskinspirert og en rå pølse i ring.

– Metervare gjør også en viktig jobb i å bygge stolthet rundt det utdøende pølsemakeryrket, sier Vegard Kjuus, jurymedlem og MENY-sjef. Han fastslår at finaleheatet aldri før vært så sterkt.

– Det er givende å se hvor mye kunnskap, pågangsmot og kreativitet som bor i lokalmatprodusentene, sier han.

I sin begrunnelse sier juryen at Metervare tar vare på et viktig håndverksfag – pølsemakeryrket.

– Metervare lager dessuten fantastisk gode pølser, og tilfører kategorien noe nytt: Pølsene



har høyt kjøttinnhold, består av rene råvarer, naturlige ingredienser og er smakstilsettes med selvplukkede urter fra nærområdet.

Fra venstre: Eivind Haalien (ansvarlig for lokal mat i NorgesGruppen), Espen Lie (leder av MENY-lauget), Helge Tungen og Brit Selebø (Metervare), Vegard Kjuus (MENY-sjef).

alimenta
Ingrediensene du vil lykkes med

Vi har råvarer, krydder og smaker til alle sesonger!

Ta kontakt for mer informasjon!
www.alimenta.no



Lindberg & Lund AS er importør og distributør av kvalitetsprodukter til næringsmiddelindustrien fra det markedsledende varemerket JAX.

For å gi en bedre sikkerhet med tanke på spredning av bakterier og generell hygiene inneholder JAX det patenterte virkestoffet Micronox™ som motvirker vekst av skadelige bakterier i selve smøremiddelet.

Smøremidlene innehar NSF H1 og 3H godkjenninger, Kosher, Halal og allergen-sertifikater på alle produkter.

NSF

National Sanitary Foundation. NSF er en institusjon for klassifisering og godkjenning av blant annet smøreprodukter til bruk i alle typer av næringsmiddelproduksjon.

H1

Godkjent for tilfeldig kontakt med næringsmiddelet.

3H

Godkjent for direkte kontakt med næringsmiddelet.



Lindberg & Lund AS
A member of the Biesterfeld Group



Ta kontakt for mer informasjon
Lasse Edvardsen
+47 91 54 26 41 - lasse@lindberg-lund.no



■ Sterk resultatvekst for Nordfjord Kjøtt

Fjoråret ble et historisk godt år for Nordfjord Kjøtt. Det gjelder både omsetning og resultat.

Regnskapstallene for Nordfjord Kjøtt for 2020 er nå klare i Brønnøysundregistrene og viser at omsetningen i pandemiåret 2020 vokste med nær en halv milliard kroner til drøyt 2,5 milliarder kroner. Resultatet endte på 100, 4 millioner kroner og det er opp 90 millioner kroner fra året før da resultat før skatt «bare» ble 11, 7 millioner kroner for Nordfjord Kjøtt.

Vi må helt tilbake til 2016 for å finne tilsvarende solide resultat for kjøttbedrifter i Loen. Da kunne bedriften bokføre et resultat før skatt på 81 millioner kroner. Kjøttbransjen har kontaktet adm. direktør Geir Egil Roksvåg (bildet) for en kommentar til 2020-regnskapet, men har foreløpig ikke fått svar.

■ Brovold-søsken fikk Stange-prisen

Gjennom 132 års arbeidsinnsats har Jan og Jorunn Brovold sørget for at lokal matkultur er blitt holdt i hevd. Nylig fikk de to Stangeprisen for innsatsen.

Helt fram til mai i år har de stått på tidlig og sent for å drive kjøttbedriften Trygve Brovold AS.

Fokuset i produksjonen har vært lokale råvarer, lokalt forankrede oppskrifter, høy kvalitet og tradisjonelt godt håndverk.

■ Røroskjøtt AS vil lage mer spekemat

Røroskjøtt investerer betydelig summer i økt kapasitet på spekemat

Røroskjøtt AS opplever økt etterspørsel etter spekemat. Det har ført til selskapet nå satser.



– Vi har utvidet våre produksjonslokaler, og investert i fire nye klimarom fra Neraal/ Fessmann. Vi har også investert i CO₂ basert kjølemaskin fra Polarkulde. Dette vil gi en betydelig økt produksjonskapasitet. Lokalene er nå ferdige og vi er klare for økt produksjon nå når sesongen starter for fullt. De totale investeringene er på rundt 16 millioner kroner, forteller daglig leder Kjell Ove Oftedal.



Overvåking av fremmedlegemer av plast i kjøtttråvarer og ferdig produkt

WWW.DYNACQ.DK



DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE

Terje Wester slutter i Fatland ved årsskiftet

HOMMERSÅK – Jeg slutter i Fatland ved årsskiftet, men jeg kommer fortsatt til å jobbe på privat side i kjøttbransjen. Alle brikkene er ikke på plass ennå, men du er den første som får beskjed når så har skjedd.

PER A. SLEIPNES

Det er Terje Westers (bildet) klare melding etter at han nylig sa opp sin stilling Fatland etter til sammen 35 år i konsernet – 13 av disse årene som konsernsjef. Han er tydelig på at det verken er arbeidspress eller interne stridigheter som er årsaken til oppsigelsen.

Vemodig

– Det er en tid for alt og nå var tiden moden for et jobb-bytte. Vemodig er det selvsagt å slutte i et selskap som Fatland som har opplevd kontinuerlig framgang de siste 15–20 årene. Jeg må vel være så ubeskjeden at jeg tar noe av æren for dette, men det har først og fremst vært en fantastisk laginnsats fra svært mange, forklarer Wester.

Base på Jæren

Han bekrefter overfor *Kjøttbransjen* at han fortsatt skal ha base på Jæren. Eksakt hvorfor han slutter ønsker han ikke å si noe om nå.

Siden 1 juni har han konsentrert seg om oppgaven som daglig leder i Fatland Jæren, i tillegg til prosjektjobbing med blant annet nytt slakteri på Otta i Gudbrandsdalen.

– Nøkkelperson

Styreleder i Fatland-konsernet, Svein Fatland, sier oppsigelsen fra Wester kom som lyn fra klar himmel.

Dette var overraskende, ja. Terje Wester har vært en nøkkelperson i vår organisasjon helt siden han kom inn som daglig leder ved Fatland Bergen i 1987. Siden den tid har konsernet hatt en eventyrlig utvikling, og denne utviklingen har han vært en viktig drivkraft til. Dette er et stort tap for oss,



Terje Wester fortsetter å jobbe på privat side i kjøttbransjen.

både i forhold til kunder, men ikke minst i forhold til vårt produsentmiljø. Her har Terje Wester hele veien hatt en nøkkelrolle, sier Svein Fatland

Romslig og raus

– *Skyldes oppsigelsen uenighet om valg? Å lede en familiebedrifter som Fatland er jo ikke akkurat det enkleste?*

– Det siste er jeg klar over, men jeg kan med hånda på hjertet fastslå at jeg ikke har observert uenighet knyttet til veien videre for Fatland. Vår styrke de siste årene har vært evnen til å trekke i samme retning og unngå interne stridigheter. Terje Wester har vært en romslig person, samtidig som han har vært fast i sin måte å styre selskapet på. Så nei: dette bunner ikke i intern uenighet om strategien videre for Fatland-konsernet, fastslår Svein Fatland.

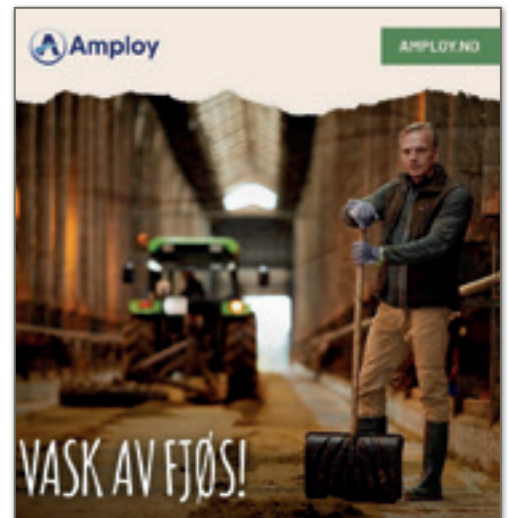
Fatland Bergen

Selv hadde Terje Wester regnet med at han skulle bli i Fatland fram til pensjonsalder.

– Nå ble det ikke slik, men jeg har mange gode år igjen i arbeidslivet og jeg er klar for mer. Arbeidslysten er det ingenting å si på, understreker Wester som altså startet sin karriere i Bergen.

Da Fatland kjøpte slakteriet av Rieber-konsernet i 1986, ble han ansatt som daglig leder 2. januar 1987. Året etter overtok han tilsvarende stilling ved Fatland-slakteriet på Bryne og fra årsskiftet 1990, var han på plass i stillingen som leder for Fatland Jæren.

– Jeg er utrolig takknemlig for alle gode kollegaer og alt jeg har fått være med på i løpet av disse årene. Den delen er vemodig, men det er hyggelig å se tilbake på alt som har skjedd, avslutter han. ■■■



Amply AS

Utleie av arbeidskraft for næringsmiddelindustri og landbruk



Amply er spesialisten innen levering av arbeidskraft for næringsmiddelindustri og landbruk.

Amply leverer arbeidskraft for næringsmiddelindustri. Vi leverer personell innen skjæring av gris, storfe, lam, reinsdyr, samt vi leverer arbeidskraft til pakking. Har du behov for ansatte? Ring oss!

For våre kunder leverer vi også tjenester innen vask av fjøs for å øke produktets kvalitet. Vi tilbyr våre samarbeidspartnere muligheten for å levere denne tjenesten til sine produsenter, bønder. Dette gir ditt slakteri et fortrinn i kampen for leverandører. Kontakt oss for mer informasjon!

www.amply.no - 468 08 959 - post@amply.no

Rutine-endring i direktoratet: Bedre likviditet for slakterier

OSLO Slakterier her i landet vil få bedret sin likviditet etter at Landbruksdirektoratet nå planlegger å endre tidspunkt for når forskuddet som utbetales til slakteriene trekkes tilbake. Det er KLF, som på vegne av de private slakteriene har frontet denne saken overfor direktoratet.

PER A. SLEIPNES

Det er i første rekke slakterier som slakter småfe og storfe som har blitt rammet av direktoratets rutiner i forbindelse med tilbaketrekking av forskuddet. Og det er særlig på høsten disse likviditetsproblemene blir krevende for slakteriene. Det fordi slaktingen av småfe er særlig stor i september og oktober.

Har forståelse

– Vi ser bildet og har forståelse for de utfordringene dette medfører for slakteriene. Derfor planlegger vi nå en endring i våre rutiner. En av årsakene til likviditetsuføret noen slakterier havner i, er at Landbruksdirektoratet behandler oppgaver fra slakteriene raskere enn tidligere. Dette medfører også at tilskuddet blir raskere utbetalt, og forskuddet raskere trukket tilbake, sier seniorrådgiver Ingeborg Seip i direktoratet.

Hun bruker et konkret eksempel med nåværende system: Slakteoppgave for september er sendt inn 15. oktober. Den behandles så i Landbruksdirektoratet og tilskudd og avgifter for september motregnes. Utbetalt forskudd for oktober trekkes tilbake, og forskudd for november utbetales.

Mer effektiv behandling

– Tidligere ble denne avregningen ofte foretatt rundt eller etter månedsskiftet oktober/november, og slakteriene hadde da fått beholde forskuddet for oktober hele måneden. Nå har vi effektivisert behandlingen av slakteoppgaver, og mange blir avregnet rundt 20. oktober. Da blir forskuddet for oktober trukket tilbake mange dager før måneden er slutt, og forskuddet for november som utbetales samtidig er gjerne lavere, forklarer Seip.

I tillegg er det slik at det ikke utbetales noe til slakteriene i desember på grunn av frister for utbetaling før jul og nyttår. No-

vember-oppgjøret blir derfor ikke utbetalt før i januar.

For å bøte på dette, ønsker Landbruksdirektoratet altså nå å forskyve tilbaketrekkingen av forskudd en måned fram i tid.

Dette betyr at i slakteoppgjøret for september (som avregnes ca. 20. oktober) utbetales forskudd for november, mens forskuddet for september trekkes tilbake. Slakteriet

har da fått beholde forskuddet for september hele september og halve oktober. I slakteoppgjøret for oktober (som avregnes ca. 20. november) utbetales forskudd for desember, mens forskuddet for oktober trekkes tilbake.

– Dette mener vi vil bedre likviditeten til slakteriene om høsten og rundt årsskiftet, oppsummerer seniorrådgiveren i Landbruksdirektoratet. ■■■



– Gledelig og logisk

LEKNES – Veldig gledelig at Landbruksdirektoratet nå ser logikken i dette og endrer rutiner.

Det sier daglig leder Arild Horn ved Horns Slakteri i Lofoten. Ettersom størrelsen og omfanget av tilskudd (grunntilskudd og distriktstilskudd) er langt større i nord enn ellers i landet, ble han rammet hardt som følge av at forskuddet ble trukket tilbake allerede etter en måned. Og særlig på

høsten når slaktingen av lam er hektisk.

– Vi måtte låne penger for å betale tilbake forskuddet. Da snakker vi om beløp i størrelsesorden sju-åtte millioner kroner. Når vi nå slipper å forskuttere disse statlige subsidiene, hjelper det oss veldig, sier Horn som både berømmer direktoratet og støtten fra KLF.



BUTCHER BURGER



HOMESTYLE BURGER



TENDER-FRESH BURGER

STANDARD BURGER



PremiumFormer vant CFIA 2020 innovasjons pris

Marels PremiumFormer er en unik maskin for forming av ferske burgere! Den sikrer kvalitet, fleksibilitet og konsistens. Den tilbyr flere formnings- og teksturmultipigheter og opprettholder alltid produktkvaliteten etter tilberedning. Maskinens nette form og lite fotavtrykk sørger for at den passer perfekt inn i de fleste produksjonsanlegg.

For mer informasjon ta kontakt med Knut-Sverre Engø på mob: 9250 3450.
marel.com/burgers

TRANSFORMING
FOOD PROCESSING



Overskudd på gris og underskudd på storfe neste år

OSLO Markedet for kjøtt er generelt på vei tilbake mot balanse, men det er usikkert hvor raskt det går. I første del av 2022 blir det underskudd på storfe og overskudd på gris. På lam og egg kan det gå mot mer overskudd, mens det for neste år blir for lite sau.

■ PER A. SLEIPNES

De aller ferskeste prognosene fra Nortura Totalmarked tar for resten av året utgangspunkt i at grensehandel og reisevirksomhet er på det nivået vi har nå.

– Grensehandelen vil neppe eksplodere «over natten», og flere forhold er med på å holde denne igjen, slik som endringer i sukkeravgift og dermed lavere pris på brus i Norge. Generelt tror vi også det er en treghet i befolkningen og mange har nå innarbeidede vaner og er fornøyd med å handle lokalt, kommenterer markeds- og administrasjons-sjef i KLF, Endre Myhr.

Storfeunderskudd på 600 tonn

Ser vi nærmere på prognosen for 2021, så er det noe alle bør merke seg for tredje tertial, ifølge Myhr.

– For storfe er det nå et underskudd på rundt 600-tonn, men likevel er det ventet et betydelig overskudd etter 1. oktober, med innfrysing på reguleringslager i flere uker. Dette overskuddet er da ventet tørt gjennom november og desember, slik at det for tertialet som helhet er et underskudd, forklarer Myhr.

Nedsatt toll på gris

Situasjonen for lam er positiv med et mindre overskudd i høst. Reguleringslageret ventes halvert ved årsskiftet i forhold til hva det var ved inngangen til året.

– *Hva med gris?*

– Ser vi på gris, bidrar underskuddet til behov for nedsatt toll for helt slakt ut året.

Situasjonen på sideflesk var i fjor en import på over 1400 tonn + importkvoten på 300 tonn. Grensehandelen er laber og det håper vi forsetter, og derfor må bransjen sikres rå-



På lam kan det gå mot mer overskudd, mens det for neste år blir for lite sau.

varer til ribbe og bacon. Helslaktimporten gjennom nesten hele året, gjør kanskje situasjonen bedre, og man jobber nå med å få en god totaloversikt, sier Endre Myhr.

For egg er markeds-situasjonen den at underskudd er forventet i tredje tertial. Det

pågår også førtidsslakting av verpehøns og reguleringslageret må reduseres for å kunne ta unna noe av overskuddet som kommer.

Tilnærmet normalår i 2022?

Prognosene for 2022 må leses ut fra forutsetningen om et tilnærmet normalår når det gjelder grensehandel og reising, tilsvarende 2019 og starten av 2020. Det er neppe reelt og spesielt salgstillene er for første tertial er nok for lave.

– Prognosen et tydelig signal til de som mener at produksjonen i Norge skal økes. Den viser at det ikke vil bli store rom i et lengre perspektiv. For 2022 er mulighetene for å justere produksjonen tilstrekkelig til at det ikke blir noe reelt overskudd på gris og egg.

Frysefradrag på lam

Reguleringslageret for lam er forventet å være på ca. 950 tonn ved inngangen til 2022. Dette selges nok i stor grad første tertial, der frysfradrag i prisen nok vil komme. Men overskuddet i tredje tertial er på hele 1545 tonn, slik at reguleringslageret kan øke med 50 prosent.

For sau er tilgangen fortsatt for knapp og noe av importkvotene vil nok brukes på sau. Vi er nok likevel over salgstoppen for sau, ettersom prisen har økt kraftig, hvilket reflekteres i et lite overskudd i slutten av 2022

For svin forventes et overskudd på ca. 1500 tonn i både første og andre tertial neste år. Overskudd kan om nødvendig reduseres med vekt og/eller prisnedgang. I tredje kvartal ligger det an til underskudd, selv med ny ribbekvot fra Storbritannia.

Eggoverskuddet er beregnet til 1392 tonn, medregnet importkvoter der ny kvote fra Storbritannia er med. Overskudd i alle tertial, mest på sommeren. I første tertial kan større salg ta unna overskuddet. Og reguleringstilskottet førtidsslakting vil brukes for å balansere markedet.

Oppretthold høy hygienestandard og produktivitet

HACCP International-sertifisert Tork Dispenser

- Robust og med vanntette funksjoner – trenger ikke å bli tatt ned under spyling, noe som forbedrer effektiviteten
- Høy kapasitet som sikker at det alltid finnes papir tilgjengelig
- En av de høyeste refillkapasitetene på markedet, slik at du har konstant tilgang på papir og mindre nedetid for påfylling

97% av alle produksjonsledere er enige om at robuste og brukervennlige hygiene – og rengjøringsdispensere som er enkle å fylle på, vedlikeholde og kan plasseres akkurat der de behøves, kan øke hygienestandarden og effektiviteten.* Oppdag hvordan du kan etterleve hygienestandarden og forbedre produktiviteten med Tork.

Besøk tork.no/naeringsmiddelindustri eller kontakt din Tork-representant

*Undersøkelse 2021 gjennomført av PRS Invivo i mars 2021.
Undersøkningen ble gjort i USA og Tyskland med 100 respondenter i hvert marked.

Tork, an Essity brand



Think ahead.

Oppdal Spekemat bygger nytt for 140 mill. kroner

OPPDAL Oppdal Spekemat investerer nær 140 millioner kroner i et helt nytt produksjonsanlegg på Oppdal. Allerede 1. juli neste år, er det planlagt drift i det nye anlegget.

■ PER A. SLEIPNES

Oppdal spekemat skal leie bygget av firmaet KMC Property som formelt står som byggherre. 5000 kvadratmeter er arealet som bedriften får til rådighet og det er en tomt på rundt 20 mål, eid av Oppdal Spekemat, som nå skal bebygges.

– Solid støtte

– Vi hadde vel egentlig intet valg! Det eksisterende bygget med sine tre etasjer, er byg-

ningsmessig ikke forenelig med framtidsrettet produksjon av næringsmidler. Derfor er det svært gledelig at vi har fått vår majoritetseier, Fatland, med på disse ambisiøse planene. Uten solid støtte fra dette selskapet, ville denne satsingen ikke vært mulig, fastslår daglig leder Ingar O. Langseth.

Fatland eier 60 prosent

Fatland, som kom inn på eiersiden for fem

år siden, sitter på en eierandel på 60 prosent i Oppdal Spekemat, mens Paul Håker og Langseth eier den øvrige andelen med halvparten hver.

Det var for øvrig tilbake i 2009 Oppdal Spekemat med eiere Harald Halmøy og Ingar O. Langseth, ble etablert. Men siden 1994 har det blitt produsert spekemat i lokalene til Oppdal Spekemat med drivere som Norsk Spekemat, Spis, Spis Grilstad og Grilstad.

Fjelltørket er ikke bare et slagord. Det er hovedingrediensen i alt vi produserer, fastslår Paul Håker og Ingar Langseth (til høyre).



Bredt utvalg

Da Grilstad la ned sin produksjon i 2009, var det opp til de ansatte og Langseth/Holmøy å fortsette tradisjonene med spekematproduksjon tilknyttet til Oppdal-regionen. I dette området har spekemat som norsk matkultur, eksistert i over tusen år. I dag produseres det en bredt utvalg tradisjonell, i tillegg til en del nye og moderne varianter.

Mye til Coop

– Hvordan blir spekematen distribuert og si litt om kundegruppa.

– Vi sender det aller meste av spekematen vi produserer inn i Fatland-systemet. Så distribuerer de videre til kjedene, bl.a. Norges-Gruppen og Coop. Noe av det vi produserer sendes også direkte fra vår bedrift til Coop-butikker i nærområdet, sier Langseth.

137 millioner kroner

I fjor omsatte Oppdal Spekemat for 137 millioner kroner og fikk et resultat på 5,5 millioner kroner. Langseth tror bedriften vil havne på tilnærmet de samme tallene i år. Han



Slik vil det nye anlegget til Oppdal Spekemat framstå.

peker på råvaretilgangen som den stor x-faktoren akkurat når.

– Vi er bekymret for tilgangen på småfe – særlig sau. Vi er storforbruker av sau og når vi vet at det ligger an til underskudd, gir det betydelige utfordringer. Men også her er det godt å ha en solid aktør som Fatland i ryggen, fastslår Langseth.

28 ansatte

Oppdal Spekemat teller i dag 28 ansatte og

ifølge den daglige lederen er det folk med mye lidenskap og stor kompetanse innenfor produksjon av spekemat.

Det er noe av årsaken til at vi evner å jobbe kontinuerlig med utvikling av nye spennende smaker og sunnere alternativer, sier Langseth som ber oss ta med at Oppdal Spekemat leter etter en pøsemaker og kvalitetsleder som nå altså får anledning til å begynne i flunkende nye og moderne lokaler og ikke minst ta i bruk nytt produksjonsutstyr. ■■■

Produktnyhet:

scanvaegt
systems

**BESKYTTER
DITT VAREMERKE
MED:**

Presis vekt
Metallfritt innhold
Rett e-merking

SCANVAEGT SC505 DEDIKERT SJEKKEVEIER FOR PAKKERIET

Scanvaegt SC505 er en ny, effektiv sjekkveier, som sikrer at pakkene oppfyller kravene for vekt, e-merking og kvalitet ved å:

- Sortere ut pakker med undervekt eller overvekt
- Sikre oppfyllelse av forskrifter for e-merking
- Kontrollere og regulere fyllprosessen
- Sortere ut metallkontaminerte produkter
- Registrere produksjonsdata for overvåkning



Scanvaegt Systems AS

Vestvollveien 32G • 2019 Skedsmokorset • Norge • Tel. +47 9664 6700 • post@scanvaegt.no • scanvaegt.no

Kjus Kjøttskjæring med nær dobling av skjæringen i fjor

ÅS Skjærevirksomheten til Morten Kjus på Ås tok nærmest av i fjor. Det bidro til imponerende høye omsetningstall i 2021.

PER A. SLEIPNES

Og utviklingen har fortsatt første halvår i år, forteller Morten Kjus til bladet *Kjøttbransjen*.

Morten Kjus har travle dager i sine skjærelokaler i Ås og har ansatt Heidi Akselsen og Anders Herum som henholdsvis pakker og skjærer.

Rundt 70 kunder

Årsaken til veksten i skjæringen her på Ås er at alle min 60–70 kunder i primærleddet selger meg kjøtt. Antallet bønder jeg skjærer for er stabilt, det er med andre ord suget i forbrukermarkedet som har blitt vesentlig større. Hvorvidt pandemien har spilt inn her, vet jeg ikke. Det er i hvert fall en trend

som går ut på at forbrukerne etterspør mer kjøtt direkte fra bonde. Og et annet poeng. Hele 30 prosent av det slakt jeg skjærer er økologisk – i første rekke småfe og storfe, forteller Morten Kjus.

110 tonn

Så heftig har oppdragsmengden økt at han





Anders Herum i aksjon.

Morten Kjus er svært populær blant bønder på Østlandet som ønsker å selge produkter fra egen gård.



vært nødt til å ansette kjøttskjærer i bedriften. Det både for å ta unna økte mengder, men også for å være mindre sårbar overfor sluttkundene sine. I fjor skar han 110 tonn og i år kommer Kjus til å passere 150 tonn. Omsetningen i fjor endte på tre millioner kroner, mot 1,7 millioner kroner året før. Betydelige endringer med andre ord.

Endret navn

– Og så har du endret navn fra Kjus Viltslakt til Kjus kjøttskjæring?

– Det er riktig og årsaken er at viltet utgjør en relativt liten andel av min totale skjæring. Men jeg står klar til å ta imot både elg, rådyr og hjort om noen har behov for skjærhjelp. I fjor fikk jeg nemlig beskjed fra Mattilsynet om at jeg kan ta imot vilt fra jegere som ønsker mine tjenester – selv om jeg skjærer storfe for bønder. Tidligere var det ikke mulig for meg å skjære både vilt og storfe fra bønder i samme lokale. Det ble heldigvis endret på i fjor. Nå kan jeg bistå jegere som ønsker at det verdifulle viltslaktet skal få en god og trygg behandling, sier Morten Kjus.

Mest storfe

Selv om det har vært ekstremt hektisk for Kjus de siste månedene. Har han til gode å si nei til bønder eller jegere som ønsker hans tjenester. Jeg ønsker nemlig ikke å «skru på bremsen» når det gjelder skjæring av storfe og små for bønder, selv om det nå trolig blir mer viltskjæring.

– Hva er skjærefordelingen på de tre dyreslagene?

– 50 prosent storfe og resten av volumet likt fordelt på småfe og gris. ■■■

Full kontroll på hygiene og mattrygghet



Fra hygienekontroll på 10 sek. med ATP-måler, til avanserte PCR analyser. Vi har metodene og utstyret du trenger til renholds- og kvalitetskontroll av produkter og produksjonsmiljø:



HYGIENEKONTROLL

ATP-målere, UV-lys og måleinstrumenter samt dyrkningsfilmer, slides, og mikrobiologiske analyser.



MATSIKKERHET

Instrumenter og metoder både for artsbestemmelse og for deteksjon av mikroorganismer, allergener m.m.



DETEKTERBART

Redskaper og utstyr du kan spore med røntgen og metalldetektor.

Dette og mye mer finner du på:
bestilling@labolytic.no
Tlf. 47 77 77 60



LABO
LYTIC

KVALITET KAN MÅLES



Bytt fra svart til lys plastemballasje

Hvert år brennes rundt 6000 tonn plast som heller burde ha gått til gjenvinning. Hvorfor? Fordi den inneholder carbon black.

Dersom fargen ikke har noe betydning for kvaliteten på produktet, bør du se på muligheten for å bytte til lys plastemballasje.

Svart plast farget med carbon black er vanskelig å gjenvinne fordi materialet ikke reflekterer lys og derfor ikke kan sorteres optisk med den teknologien som sorteringsanleggene bruker i dag. Til tross for dette er det svært mange bedrifter som benytter seg av svart carbon black – hovedsakelig fordi det ser lekkert ut og er rimelig. Konsekvensen er imidlertid at mye god plast går tapt og forsvinner ut av sirkulærøkonomien.

Skal vi få til et godt sirkulært system for emballasje og nå EUs mål

om at 50 prosent av all plast skal bli materialgjenvunnet innen 2025, må bedrifter ha et bevisst forhold til emballasjen de velger.

Skal du bytte ut emballasjen, handler det om å stille de riktige spørsmålene, som blant annet hvilket materiale emballasjen bør lages av, hvor stor andel som er av resirkulert materiale, og om materialet er mulig å sortere optisk.

Vi i Norengros er svært opptatt av miljø og bærekraft og jobber hele tiden med å kunne tilby de beste emballaseløsningene på markedet.

Ønsker du å fase ut bedriftens bruk av svart emballasje? Ta kontakt, så hjelper vi deg!

Nygaard junior vant KLF-Open i golf

VORMSUND Etter å ha senket en eagle (to slag bedre en hullets par) på ett av de tøffeste hullene på Sandefjord Golfklubb, kunne Alexander Nygaard innkassere seieren i årets utgave av KLF Open.

Rammen var tilnærmet perfekt: Nydelig august-temperatur, strålende baneforhold, god grillmat etter runden og deltagerrekord. 2021-utgaven av KLF Open i golf i Sandefjord ble en ubetinget suksess. 32 golfere stilte denne gang og etter at disse hadde spilt seg gjennom banens 18 hull, var det Aleksander Nygaard som gikk seirende ut med sine 40 poeng.

Monsterslag

– Dette var moro. Hadde mange gode slag i dag og da jeg fra 60 meter chipet ballen rett i hullet, ante jeg at dette kunne bli bra til slutt. Men at jeg skulle gå helt til topps, var overraskende. Jeg har dessverre ikke fått spilt spesielt mange runder i år, men i dag fløt det veldig bra, fastslo Nygaard som til daglig leder bedriften Geia (tidligere BM Food).

På plassene bak Aleksander Nygård fulgte Knut Ivar Løken og Dag Kristian Bjerke kom

på tredje plass. På fjerde, femte og sjette plass, kom Roy E. Haugen, Tom Smedsrud og Ingemar Fransson.

Food Tech sponsor

I år som tidligere år var det Food Tech (hovedsponsor) og Norsk Kjøtthandel som bidro med finansiell støtte til arrangementet. Food Tech deltok da også med tre golfere denne gang. Fatland og Roar Stentun, bidro med premier og praktisk hjelp til gjennomføringen. Stentun deltok også i konkurransen. Hovedpremiene i år var gavekort på Meny til de seks beste i turneringen. ■■■

Øverst ser vi Aleksander Nygård plukker ballen opp av «koppen» etter å ha senket en eagle på et av banens vanskeligste.

Per Berglund (t.v.) og Jørn Skjønhaug sørget for grillmat på arrangementet.



MYHRVOLD
FOOD
MYHRVOLD-GRUPPEN



MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

Nalo plasttarmer i polymer gir et presist og stabilt kaliber for skivede produkter

- Meget gode barriereegenskaper for vann og oksygen
- Flotte krympeegenskaper med ulike «Peel-belegg»
- Høy mekanisk materialstyrke, ugjennomtrengelig for fett
- Kaliber for standard er 23–160 mm og for ring 30–58 mm

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

Klart for bransjefest for kjøtt- og eggbedriftene

OSLO Normalt har kåringsarrangementet i forbindelse med NM i kjøttprodukter kun vært et møtested for de bedriftene som konkurrerer. Nå blir kvelden en festaften for alle norske kjøtt- og eggbedrifter som er medlem av KLF. Nytt denne gang er også utdeling av KLFs hederspris i kjøttbransjen.



Etter halvannet år med strenge restriksjoner på grunn av koronapandemien, er det nå endelig mulig å ha en bransjesamling. Den håper NM-general Svein Erik Eide mange stiller opp på.

Gylden mulighet

– Bransjens folk savner å møtes fysisk. Når samfunnet nå har åpnet og enmeteren er forsvunnet, kan vi få til tidenes største kåringsarrangement med tanke på antall deltagere. Det vil i så fall befestes NM i kjøttprodukter som bransjens aller viktigste arrangement. Dette er en mulighet bedriftene i vår bransje bør utnytte, spesielt med tanke på at KLF-landsmøtet på Hankø ble avlyst og det ikke er gjennomført noen ERFA-samling i år, sier Eide.

Magnus Grønberg holder intimkonsert under kåringen.

Hvem bør få årets hederspris 2021?

OSLO Hvilken bedrift i privat kjøttbransje fortjener å få årets hederspris 2021? Det kan du som leser av bransjebladet være med å bestemme.

Nok en gang deler Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF) ut hederspris til en bedrift i privat bransje som de siste par årene har vist «det lille ekstra».

Hedersprisen blir delt ut i forbindelse med kåringsarrangementen under NM i kjøttprodukter i november.

Normalt har vi delt ut denne prisen i forbindelse med KLFs landsmøte/ERFA-møte i juni, men på grunn av pandemi-situasjonen måtte dette utsettes.

Men nå er det altså klart for kåring og i den forbindelse utfordrer vi kjøttbransjens aktører til å bli med på kåringen. I nest siste avsnitt lanserer vi ti utvalgte bedrifter som dere kan stemme på. Disse stemmene blir tillagt stor betydning. I tillegg til innspill fra dere der ute, vil vurderingene som vår interne jury foretar bli tillagt vekt.

De bedriftene som er lansert, blir vurdert ut fra flere kriterier. Økonomisk utvikling de siste to årene, evne til fornyelse i vid skala, produktutvikling, egenskaper knyttet til kompetanse-

utvikling, åpenhet mot omverdenen og ikke minst hvordan bedriftene har håndtert pandemien.

Følgende ti bedrifter er med i finalerunden i år: **Brødr. Ringstad AS, Toten Kjøtt AS, Gårdsand, Jens Eide AS, Kuraas AS, Annis Ringebu AS, Norsk Kylling, Åkeberg Skoglunn AS, Grilstad og A. Strøm Larsen AS.**

Siste gang prisen ble delt ut var i 2019, da Jæder AS fikk den. Vi oppfordrer deg som leser til å sende oss ditt forslag. Det kan gjøres på våre nettsider eller via QR-koden nedenfor.



<https://klf.sk/hederspris>

God stemning på kåringsarrangementet under siste NM før korona-nedstengingen.

Nyhet
Alle KLF-medlemmer
inviteres!

Samme mal som før

– Kan du si noe spesifikt om selve arrangementet 11. november?

– Vi følger i grove trekk samme mal som tidligere med utdeling av medaljer på dagtid. Men etter klokken 17, åpnes altså arrangementet for alle som jobber i en kjøtt- og eggbedrift tilknyttet KLF, og som ønsker å ha en hyggelig festaften sammen med bransjekolleger. Det blir underholdning, treretters middag, utdeling av mange priser, samt konsert.

Intimkonsert

Konferansier denne gang er Rasmus Wold og han sørger også for underholdningen underveis i arrangementet. Wold er for øvrig aktuell som deltaker på 71 grader nordkjendis, men også kjent fra Latter og mange TV-opptredener. Dessuten er vokalist i CC Cowboys, Magnus Grønneberg, booket inn.

Han holder intimkonsert for bransjen i løpet av kvelden.

Bør ha grønt koronasertifikat

– Selve bransjefesten starter klokken 18.00. Da er det slutt på faginnlegg og medaljene delt ut. Under middagen blir så NM-vinnerne offentliggjort, i tillegg til utdeling av KLFs hederspris. Kåringsarrangementet samler normalt 175 personer og det er ledere, produktutviklere og salgsfolk i kjøttbedriftene og representanter fra samarbeidspartnerne som normalt deltar, fastslår Eide.

Han forutsetter at deltagerne har grønt koronasertifikat når de stiller på kåringsarrangementet 11. november.



Rasmus Wold er konferansier.

Produkter fra 60 bedrifter

OSLO NM i Kjøttprodukter er en enkel og rimelig arena for testing av egne produkter, og tilbakemeldingene fra mer enn 20 dommerne gir en viktig pekepinn på produktkvaliteten.

Og ikke minst bidrar konkurransen og bedømmingen til viktig omtale, heder og ære for de bedriftene som blir løftet fram. 62 kjøttbedrifter og to skoler deltar med produkter i årets NM-utgave

– NM i Kjøttprodukter 2021 er det 29. mesterskapet KLF arrangerer. Vi forventet høy deltagelse og satte et tak på 500 produkter i år. Det ble fylt på litt ekstra, og vi stoppet på 525 produkter. KLF bruker i et normalår rundt 1000 arbeidstimer på NM. Det går mest timer i forberedelsene til bedømming, partnerskap, kåringsarrangement, kommunikasjon og videreutvikling/digitalisering, forteller Svein Erik Eide.

NM i kjøttprodukter er KLFs klart største enkeltarrangement og det er fortsatt i utvikling. Neste NM kommer raskt, allerede våren 2022. Etter dette NM, som omfatter bl.a. grillprodukter og spekemat, vil NM-konkurransen bli evaluert i samarbeid med bransjen. Derfor er det viktig at Eide & Co. i måneden som ligger foran, får tilbakemeldinger både fra deltagende bedrifter og bransjens øvrige aktører om hva som kan forbedres og justeres.



Jæder og Guro Espeland fikk KLFs hederspris i 2019.



Garden Oppheim rekordras

Det tok under fem minutter fra det ble åpnet for påmelding til høstens NM i kjøttprodukter til gårdsmatbedriften Garden Oppheim i Ål i Hallingdal hadde meldt på to produkter.

■ PER A. SLEIPNES

Snakk om å være dedikert og motivert i mat-sammenheng! Renate Søndrål (bildet), som driver gården sammen med resten av familien (mann og to barn) var ikke i tvil om at Garden Oppheim skulle delta med to pinne-kjøttprodukter denne gang.



700 lam

– Dette er en kjempemulighet for å få vurdert produktene våre. Vi vet at dommerne i NM stiller strenge krav og derfor er det viktig for vår produktutvikling at vi får tilbakemelding – og selvsagt gjerne medaljer, smiler Renate Søndrål som sammen med mannen Sjur bygde helt nytt produksjonslokaler på 250 kvadratmeter for fem år siden.

Årlig produserer gården pinnekjøtt og fenalår med basis i nær 700 lam. Det vil si et produksjonsvolum på rundt fem tonn. I tillegg til omsetning gjennom dagligvarekanalen, har gården også et gårdsutsalg som er flittig besøkt av folk både i og utenfor nærområdet.

82 mål dyrket mark

Garden Oppheim består av 82 mål dyrket mark og 1400 mål skog. For å skaffe til veie nok fôr til de 380 sauene, er Renate & Co. avhengig av innleid mark med beiter og slått fra 13 gårder i nærområdet. Gården utnytter dessuten to fjellbeiter – Oppheimsåsen og Raggsteindalen – på andre siden av Geilo.

Omsetning i fjor på foredlingsdelen, passerte to millioner kroner. Denne omsetningen har vokst år for år siden nybygget sto ferdig i 2017

Vi har de siste årene opplevde en fantastisk utvikling. Vi er nå inne i tre dagligvarekjeder med våre produkter og klarer rett og slett ikke å levere nok, sier Renate Søndrål som slett ikke har fagbakgrunn som kjøttfor- edler.



Slakt ute med NM-påmelding

Privilegium

– Nei, jeg er en byjente fra Drammen som har en bachelorgrad i psykologi. At jeg skulle bli gårdskone i Hallingdal, hadde jeg vel ikke sett for meg. Men livet tar uante vendinger og for meg har virkelig veien blitt til mens jeg har gått. Nå kunne jeg ikke tenke meg et bedre liv enn det jeg har nå. Å få anledning til å drive med levende dyr og ta vare på disse er et privilegium. Derfor setter vi dyrenes ve og vel så høyt i vår drift. Jeg er overbevist om at det er nøkkelen til gode sluttprodukter. Vi har forresten underveis prøvd oss fram med ulike produkter, men har landet på fenalår og pinnekjøtt.

Slakter i Ølen

– Har dere fått hjelp underveis og hvor slakter dere dyrene med tanke på foredling?

– Jeg kan ikke få fullrost den bistand og støtte vi har fått underveis, bl.a. fra Nofima

og pølsemaker Tom Chr. Johannessen. Han var og har vært en stor inspirasjonskilde for oss i forbindelse med etableringen av nytt foredlingsbygg. Man trenger folk som inspirerer når det skal satses så mye.

Slaktingen foregår ved Fatland-anlegget i Ølen. I utgangspunktet ville det vært naturlig å benytte anlegget til Nortura på Gol, men hos Fatland opplever vi en langt bedre fleksibilitet. Der har vi f.eks. fått en fast slaktedag, noe vi ikke fikk på Gol. Det er vi avhengig av for å få ting til å rulle og gå, poengterer Renate Søndrål.

Sauerase fra Skottland

Mens mange andre spekemat-bedrifter har montert klimarom i sine anlegg, er det tradisjonelle metoder som får fram smaken på Garden Oppheim.

På tørkeloftet brukes kun luft utenfra i tørkeprosessen, og ingen kunstig varme for å få fortgang i spekeprosessen. Dette gjør

spekeprosessen noe mer tidkrevende, men Renate er overbevist om at denne forskjellen kjennes på smaken.

Garden Oppheim er for øvrig en av de aller første gårdene i Norge som har sauerasen Valais Blacknose. Disse dyrene kom til gården i form av embryo fra Skottland, og rasen er kåret til verdens «søtteste» sau.

Forsøkte utegris

– Samarbeider dere med andre gårder i Hallingdal og har dere prøvd andre produksjoner på gården?

– Vi har inngått samarbeid med Myking gård i Kvinnegardslia i Ål, hvor vi videreforedler lammekjøtt fra deres dyr. Alt kjøttet vi selger vil derfor være sporbart med tanke på opphav, beiteområder og avstamning. Vi har også prøvd ut et konsept med utegris, men det har vi lagt bort. Nå er det kun sau og lam det handler om hos oss, avslutter Renate Søndrål. ■■■



Grønn profil og bærekraftig drift

På Garden Oppheim er det viktig at driften er så miljøvennlig som mulig.

For eksempel er kjøttproduksjonen bærekraftig med egenprodusert strøm fra solcelleanlegg på tømmerlåven, en tømmerlåve fra 1800-tallet som huser foredlingsanlegget.

Driverne på gården prøver å kombinere det nye og det gamle så langt det er praktisk mulig. Eksempelvis er det moderne foredlingsanlegget i betong «købet» til den gamle tømmerlåven.

Videre er det nye sauefjøsset bygget i norsk treverk fra Alvdal Skurlag, hvor taket er gjenbrukt fra en annen bygning. Ved Garden Oppheim etterstreber man også å bruke norsk emballasje på produktene.

Kjøttforbruket økte under pandemien - vil trenden vare?

OSLO Hverdagen er på vei tilbake etter lang tid med koronarestriksjoner og har vi endret vanene våre? Spiser vi det samme som før og har vi samme holdninger til måltidet, maten og hvor den kommer fra?

Vi har spurt analyseansvarlig i MatPrat, Gunnar Thoen (bildet), om hvilke tendenser og trender han ser etter pandemien og om vi har forandret spisevanene våre i koronaperioden.

Dobbel effekt

– Både ja og nei. Vanene våre når det gjelder måltider er nok ganske faste. Men statistikken viser at vi har spist litt mer kjøtt i denne perioden enn tidligere. Mye av økningen kan tilskrives bortfallet av grensehandel. I tillegg har nesten ingen vært på utenlandsreiser, så det vi har spist, har vi spist i Norge. Det gir en slags dobbelt effekt på forbruket. Men også utover dette, ser vi en viss økning i kjøttkonsumet, som vi også kan se i sammenheng med tall som tyder på at vi har spist litt mindre frukt og grønt i samme periode. Fisk vet vi ikke så mye om, men vi har ikke indikasjoner på at det har økt i særlig grad.

En krisesituasjon

– *Hvorfor har vi spist mer kjøtt i denne perioden?*

– Det kan være mange årsaker til det, men på mange måter har koronasituasjonen vært en slags krisesituasjon. Vi har fått livene våre begrenset og vært underlagt restriksjoner over lang tid. Det er nok mange som har valgt å kose seg litt ekstra hjemme som en kompensasjon for denne vanskelige situasjonen. I tillegg har vi blitt nødt til å ta ansvar for all matlaging selv hjemme på kjøkkenet, og i en travel hverdag på hjemmekontoret er det nok mange som har sverget til noe som går raskt å lage, som for eksempel brødskiver med kjøttpålegg. Fravær av sosiale «rammer» kan også ha noe å si, altså at du spiser uten andre rundt deg, og at du dermed ikke blir påvirket eller inspirert av hva andre spiser til lunsj.

Økt lojalitet til norsk mat

– *Har holdningene til matens opprinnelse endret seg?*

– Vi ser at en del flere er blitt mer opptatt av hvor maten kommer fra. Det å verne om norsk landbruk som en verdi i seg selv har blitt forsterket, og vi ser at lojaliteten og tilhiten til norskprodusert mat og de bøndene og institusjonene som bidrar til dette, er blitt sterkere. Denne trenden startet faktisk allerede før pandemien, og er nå blitt forsterket.

Økning på matstart.no

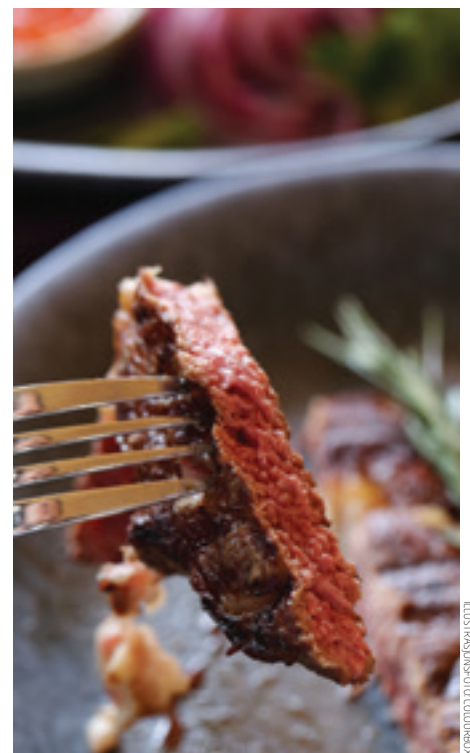
– *Hvilke trender og utviklingstrekk ser du på matprat.no når det gjelder kjøtt?*

– Allerede 12. mars 2020 så vi en tydelig vekst i antall besøk på matprat.no, og denne trenden har vedvart gjennom pandemien. Vi så også en veldig stor økning på matstart.no, matlagingssiden vår for barn. Jeg vil tro dette gjelder også flere andre matnettsteder, og skyldes nok at man er mer hjemme, og kan ta seg bedre tid til å planlegge og la seg inspirere i matlagingen. Spesielt populært har det vært med mat som krever litt tid eller tilstedeværelse, for eksempel brød og baking og langtidskoking og -steking.

Tilbake til normalen

– *Vil vi fortsette å spise enda mer kjøtt i tiden fremover?*

– Selv om forbruket av kjøtt har gått opp under pandemien, bryter dette med den tendensen vi har sett siden 2017, der trenden faktisk har vært en forsiktig nedgang i forbruk av rødt kjøtt i Norge. Så tallene vi ser fra 2020 og 2021 viser nok heller et unntak på lang sikt. Når pandemien og ringvirkningene av den er borte, vil vi derfor antakeligvis se at forbruket går tilbake til normalen, det vil si at vi får en liten nedgang igjen, slik vi så før pandemien. Selv om flere fortsetter på hjemmekontor, er hverdagen og rutiner i



stor grad tilbake, så det vil nok ikke det vil ha stor betydning for spisevanene i tiden fremover.

Aquatiq sikrer din mattrygghet

**Konsulent tjenester, Kurs, Vaskesystemer,
Kjemi- & desinfeksjon, Cip-systemer og
Web-basert analyseverktøy**



Aquatiq har løsningene og ekspertisen som sikrer trygg mat produksjon i kjøtt og fjørfe bransjen. Vi har gjennom en årrekke levert løsninger til matindustrien og vet hvilke utfordringer som må takles hver dag. Vi tilbyr et komplett sortiment og har mattrygghetskonsulenter som hjelper bedriften løse kritiske utfordringer.

Kontakt oss, så finner vi sammen de gode løsningene!

Tel: +47 61 24 70 10 // Email: post@aquatiq.com // Web: www.aquatiq.no

Aquatiq®



Aquatiq®
CONSULT

Aquatiq®
HYGIENE SYSTEMS

Aquatiq®
FOOD FACTORY

Aquatiq®
CHEMISTRY

Aquatiq®
SENSE

Én celle (+ restråstoff) kan bli flere tusen kilo kjøtt

ÅS Utgangspunkt er en celleprøve fra en levende ku. En bio-reaktor, et serum og noen uker senere kan resultatet være tusenvis av kilo dyrket kjøtt.

■ LANNE-MAY JOHANSEN ■ NOFIMA

Science fiction? Slett ikke. Nofima-forsker Sissel B. Rønning tror det er slik fremtidens kjøttproduksjon kommer til å foregå.

Miljøvennlig produksjon

Derfor er hun både glad for, og stolt over at Nofima, som det første instituttet i Norge med offentlig finansiering, turte å gi seg i kast med et forskningsfelt som fortsatt er nokså kontroversielt.

– Matproduksjon står for store deler av klimagassutfordringen globalt. Og kjøttproduksjon er pekt ut som verstingen. Kjøttindustrien er derfor på utkikk etter nye og mer miljøvennlige måter å produsere kjøtt og animalske proteiner på. Dyrket kjøtt, helt uavhengig av dyreproduksjon, er miljøvennlig produksjon av protein til en voksende verdensbefolkning. Derfor er det så viktig at både fagmiljøene i Nofima, og dermed også Norge som mat-nasjon, er langt framme i utviklingen, sier Sissel B. Rønning.

Banebrytende

I forskningsprogrammet GrowPro var målet å utvikle banebrytende teknologi for bærekraftig produksjon av muskelproteiner til mat. Mer folkelig sagt; dyrking av kjøtt.

Forskerne ville dyrke levende muskelceller fra storfe i stor skala ved hjelp av bioreaktorer, utnytte biprodukter fra næringsmiddelindustrien i denne prosessen og samtidig kartlegge funksjonelle og ernæringsmessige egenskaper til proteinene i matvarer.

Etter fire års forskning, er målet langt på vei nådd. Nofima og Norge er plassert på kartet som et av de fagmiljøene som er i stad til å dyrke fram kjøtt, og som er ledende på den



Serumet som blir mat til cellene som skal dyrkes, er det essensielle i dyrking av kjøtt. I Nofima har en bærekraftig tilnærming til dyrkingen av kjøttcellene vært viktig; å lage serumet basert på biprodukter og restråstoff heller enn kalvefoster. FOTO: JOE URRUTIA © NOFIMA

ne typen prosesser. Sissel Rønning og hennes kolleger har klart å dyrke fram små kjøttbiter, og kunnskapen om restråstoff som mat til kjøttcellene, har kommet betydelig lenger og har kunnet peke på flere muligheter.

Innsatsfaktoren

– Det interessante i all celledyrking, som dyrking av kjøtt jo er, er innsatsfaktoren. Det serumet som blir mat til cellene. Det vanlige i slik produksjon i dag, er et serum laget av bestanddeler fra kalvefoster. Det har gjort en del mennesker kritiske til denne typen proteindyrking, slår Sissel Rønning fast.

Selv ser hun fordelene med dyrket kjøtt: Dyrking av kjøtt kan gjøres over alt, presset på dyrkbar mark avtar, overskuddsmateriale – som restråstoff og overskuddsvarme fra annen industri – kan komme til nytte, norsk industri utvikles i enda en ny retning, vi får økt selvforsyningsgrad på mat i Norge, og vi slipper å ta livet av dyr for å produsere nødvendig protein i form av kjøtt.

– Det er virkelig viktig å være i front. I Norge har vi både kompetansen og pengene som skal til for å utvikle nye tekniske løsninger for matproduksjon, sier Sissel Rønning.

Bærekraftig tilnærming

I Nofima har en mer bærekraftig tilnærming til dyrkingen av kjøttcellene vært viktig; å lage serumet basert på biprodukter og restråstoff heller enn kalvefoster. Eggehvite er en mulighet. Blod fra slakteri en annen. Og kan noe annet fra slakteindustrien brukes?

– Det vi har gjort til nå er å danne grunnlaget for videre forskning gjennom å tilegne oss mange nye teknikker som nå skal testes videre. Stipendiat Christel Andreassen er godt i gang med å teste ut komponenter i cellemediet. Hun har produsert flere ulike typer hydrolysater av bi-produkter fra industrien, inkludert skjærebein fra kylling, ryggbein fra torsk, eggehvite og eggskallmembran, og blir trolig den første i Norge til å ta doktorgrad på denne teknologien. Christel

er allerede headhunted til det prestisjefylte universitetet i Boston, så vi er veldig stolte av det hun har oppnådd, og at vi gjennom båndene til henne har tilgang til sterke, globale fagmiljø, sier Sissel Rønning.

Stor oppmerksomhet

– *Enkelte land hever allerede å kunne lage cirka 500 kilo kjøtt pr. uke med en produksjonstid på tre uker. Hvorfor skal Nofima da bruke mer tid og ressurser på dette?*

– Det er et stort gap mellom tilgjengelig akademisk informasjon og det industrien internasjonalt sier om framdrift på dyrket kjøtt. Det finnes ingen vitenskapelige artikler publisert som dokumenterer hvor langt utviklingen har kommet. Det finnes også noen pilotanlegg, men meg bekjent er det ikke bygget noen store produksjonsanlegg for dyrket kjøtt noen steder i verden. Derfor er jeg litt skeptisk når det hevdes at kjøtt dyrkes i stor skala, sier Sissel Beate Rønning.

Uansett – og dette mener hun er aller viktigst:

– Selv om andre gjør det, betyr det ikke at vi skal la være. Tvert imot; i et fremtidsperspektiv er det viktig at vi ikke blir avhengige av andre nasjoner, som kanskje bruker metoder vi ikke vil bli assosiert med.

– *Som Norges fremste eksponent for dyrket kjøtt; møter du mye kritikk?*

– Jeg møter stort sett nysgjerrighet. Jeg får mange spørsmål om hvordan dyrking av kjøtt foregår. GrowPro er ikke noe stort prosjekt i Nofima-sammenheng, men det er uten sammenligning det prosjektet jeg har fått mest oppmerksomhet for. Det er tydelig at det er interesse for denne typen matproduksjon.

Rigide, formelle prosesser

– *Det hevdes å være noen etiske og regulatoriske dilemmaer knyttet til dyrking av kjøtt. Hvilke ser du?*

– Vi snakker om bærekraft, miljømessig, økonomisk og sosialt. Det er mange ansatte knyttet til den konvensjonelle produksjonen av kjøtt – både i landbruket og industrien. Dyrking av kjøtt vil ikke være sosialt bærekraftig hvis det fører til tap av arbeidsplasser. Og så er det dette med innsatsfaktoren i serumet som er «maten» til cellene. Når det gjelder det regulatoriske, er det vel ikke mange dilemmaer, men det er noen rigide, formelle prosesser knyttet til den nye måten å produsere proteiner på. Ifølge Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) sine regler må det dokumenteres at det er trygt, sier Sissel Rønning, og legger til

at det faktisk allerede er tillatt med dykket kjøtt på restauranter i Singapore.

I 2013 kunne man for første gang smake en ekte burger, dyrket i laboratoriet av professor Mark Post ved Universitetet i Maastricht. Denne burgeren, som kostet 2,8 millioner norske kroner å produsere, viste at det går an å dyrke kjøtt i laboratoriet.

Utfordringen nå er å få til storskalaproduksjon som både er billig, miljøvennlig og effektiv, med et sluttprodukt som kan brukes direkte til mat.

– *Er det langt fram til en dyrket, norsk biff?*

– Det er det! Men det er heller ikke vår jobb. Som forskningsinstitutt skal vi produsere kunnskapen som skal til for at industrien kan utvikle prosessen.

Kunnskapen håper hun å kunne bygge videre på gjennom et større, tverrfaglig prosjekt som omfatter regelverk, sensoriske aspekter, teknologi og etiske dilemmaer. Søknaden om finansiering er til behandling i EU.

– I dette prosjektet har vi også andre forskningsmiljø og flere store aktører fra industrien som samarbeidspartnere. Uansett kommer vi til å fortsette forskningen gjennom de strategiske programmene i Nofima, som i første omgang går fram til 2024, avslutter Sissel Rønning. ■■■

Nofima-forsker Sissel Beate Rønning er Norges fremste ekspert på dyrket kjøtt. Og stipendiat Christel Andreassen i ferd med å bli den første i landet til å ta doktorgrad på tematikken. FOTO: JOE URRUTIA © NOFIMA



Etylenoksid – årsak til bølge med tilbakekallinger

OSLO I oktober 2020 ble etylenoksid funnet i flere partier med sesamfrø. Varslingen kom fra det europeiske varslingsystemet RASFF og utløste tilbakekallinger av produkter i hele Europa og også i Norge. Her er noen spørsmål og svar om etylenoksid.

Etter funnet i fjor høst, ble det satt søkelys på etylenoksid ved import til EU og hele 25 leveranser ble stoppet på grensen. I tillegg til sesamfrø, ble også krydder, urter, kosttilskudd, grønn kaffe og grønnsaker avvist på grensen.

Omfattende tilbaketreknings

Selv om fokuset på etylenoksid har økt, har produkter med stoffet likevel kommet seg inn på det europeiske og norske markedet. Sommeren 2021 ble det oppdaget flere råvarer i Norge som inneholdt etylenoksid; johannesbrødkjernelmel (E410), guarkjernelmel (E412) og xantangummi (E415). Det førte til omfattende tilbaketreknings også av sluttprodukter fra markedet.

– *Hvor kommer all denne etylenoksid fra?*

Etylenoksid har vært forbudt siden 1991 som steriliseringsmiddel til mat, produkter i kontakt med mat og som plantevernmiddel i EU / EØS og Norge. Men andre land som USA, Canada og India, har ikke like strenge regler og tillater bruk.

Bruken har lang historikk. Mat har blitt sterilisert med etylenoksid siden 1930-tallet, da oppfinneren Lloyd Hall promoterte bruk for behandling av matvarer. I 1938 patenterte han prosessen for sterilisasjon av krydder og urter. Fram til i dag er det for eksempel i USA slik, at sterilisering av krydder med stråling må deklarerer, men bruk av etylenoksid ikke krever deklarasjon.

Koordinert overvåkingsprogram

– *Hvordan ble bruken oppdaget?*

EU har et flerårig koordinert overvåkingsprogram for å sikre overholdelse av grenseverdier for rester av plantevernmidler i og på næringsmidler av vegetabilisk og animalsk opprinnelse. Overvåkingen i Norge består av en nasjonal del og en EU-koordinert del. I 2020 koordinerte Mattilsynet analyse av rundt 1300

prøver av vegetabilisk opprinnelse, og hver prøve ble analysert for 353 ulike stoffer.

Funn av etylenoksid viser at systemet «Trygg mat» i Europa fungerer.

– *Hva er føringene ved funn av etylenoksid?*

Mattilsynet sier at det var mye diskusjon rundt håndteringen av sesamfrø i EU. Og «Legal services» anbefalte EU en streng håndtering av funn. Etylenoksid er kreftfremkallende, og EFSA kunne ikke sette en grense for hvor mye eksponering som er trygg.

Etylenoksid utgjør ingen akutt helsefare, men det er langtidseffektene som er farlige.

Derfor er anbefalingen at alle produkter hvor det har blitt brukt råvarer med påvist etylenoksid skal trekkes tilbake, og det er ikke bare Norge som følger denne anbefalingen fra EU.

Konsekvenser av funn er alvorlige for industrien siden det er mange produkter som er berørt og store volum som må trekkes tilbake. I sluttprodukt / ferdigvare ligger etylenoksidverdiene vanligvis lavere enn deteksjonsnivået, men konsekvensene av funn i råvarer medfører tilbaketrekking av ferdigvarer. Tiltaket skal sikre mattryggheten over tid.

Flere EU-tiltak

– *Hva er veien videre?*

Mattilsynet vil følge opp etylenoksidfunnene med flere stikkprøver. De mener det kan være interessant for bedriftene å teste råvarer i større grad før de tas i bruk, mistanken er at etylenoksid er et hyppig misbrukt desinfeksjonsmiddel i tredjeland.

Et akuttiltak som ble satt i verk høsten 2020 etter funn av etylenoksid i sesamfrø, var EU-kommisjonens forordning (EU) 2020/1540 som krever at 50 prosent av alle sesamfrø fra India skal testes for etylenoksid. Etter funnene i år er det behov for ytterligere kart-

legging, spesielt for å finne ut hvem som bruker etylenoksid og om det er enkelte land eller produkter som peker seg ut. Det er sannsynlig at det vil komme flere EU-tiltak ved import så snart situasjonen er bedre kartlagt.

Matvarer som inneholder etylenoksid er johannesbrødkjernelmel som er laget av frøene som sitter inni fruktbelgene fra johannesbrødtreet...



... xantangummi



Guarkjernelmel laget av frø fra guarbønnen.



Mattrygghetskultur:

- Mer enn opplæring, programmer og prosesser

OSLO Det har kommet et nytt begrep i kvalitetsverden for næringsmiddelbedriftene: Mattrygghetskultur. Fagsjef for kvalitet og mattrygghet i KLF, Christiane Hoffmann, forklarer konseptet nærmere.

– Det har skjedd mye i kvalitetsverden i de siste årene. Bedriftene har implementert HACCP, jobbet med sårbarhetsanalyser og utført trusselvurderinger. Nå stilles det nye krav om å etterleve mattrygghetskultur. Det er ikke bare *Codex Alimentarius Commission (Codex)* og ulike sertifiseringer (som for eksempel FSSC eller BRC) som krever det, men snart også norsk regelverk og næringsmiddelhygieneforordningen (EF) nr. 852/2004 som får et eget kapittel om mattrygghetskultur, understreker Hoffmann.

Skape stolthet

– *Kan du forklare hva mattrygghetskultur faktisk betyr?*

– Mattrygghetskultur er et litt svevende begrep. Det handler om hvordan alle i en organisasjon tenker og handler i sin daglige jobb for å sikre at maten de lager eller serverer er trygg. Og **alle** betyr absolutt alle: eiere, ledere og ansatte. Kulturen er måten man gjør ting på, og her skal man skape stolthet rundt å produsere trygg mat. Dermed blir mattrygghet løftet til topps og gitt høyeste prioritet.

Mer enn opplæring

– *Men hva betyr dette i hverdagen til en matbedrift?*

– Mattrygghetskultur er mer enn opplæring, programmer og prosesser. Det handler om holdning, oppfatninger og adferd! Alle skal være bevisst over hvorfor de gjør det de gjør og hvordan det sikrer mattryggheten. Så det handler om det som skjer når ingen ser



– Mattrygghetskultur handler om hvordan alle i en organisasjon tenker og handler i sin daglige jobb for å sikre at maten de lager eller serverer er trygg, påpeker Christiane Hoffmann.

på. Man skal forstå viktigheten av å lage trygg mat og forplikte seg til å gjøre det som trengs, hver gang.

Kontinuerlig forbedring

– *Hvem har ansvar for å skape mattrygghetskultur?*

– Mattrygghetskulturen når man gjennom kontinuerlig forbedring. Selv små skritt kan gjøre en stor forskjell. Jobben starter på toppen, altså ledelsen, men trenger alles støtte på tvers av virksomheten. Man trenger å endre samtalen fra å være reaktiv (opprydding i etterkant av hendelser) til å være proaktiv. Alle trenger å spørre seg: 'Hva er mitt ansvar for å sikre at denne maten produseres trygt?' Dette er først skritt for å endre status quo.

Kultur for mattrygghet

– *Hva betyr det for kvalitetslederne?*

– Studier har vist at fagfolk på mattrygghetsområdet ofte føler seg isolert og synes det er vanskelig å ha tid til oppgaver utenom vanlig drift, som for eksempel å holde seg oppda-

tert om farer eller krav. Et stort antall av disse fagpersonene iklær seg mer enn én «hatt» i organisasjonen. Mangel på bevissthet og kultur om mattrygghet resulterer i at mange forskjellige og ikke nødvendigvis relevante oppgaver lander i hendene på disse fagpersonene, og de ender opp med kun å ha tid til å få gjort det grunnleggende innen mattrygghet. Toppledelsen fokuserer ofte på andre områder. Å utvikle bevissthet og kultur for mattrygghet vil hjelpe alle fagfolk innen mattrygghet med å få hjelp til en del av problemene sine.

Skriftlig veiledning

– *Og hva betyr det i praksis?*

– Den nasjonale forskriften om internkontroll innebærer allerede i dag store deler av de nye kravene. Men det er noe ulik ordlyd og uttrykksmåte som brukes. Skriftlig veiledning angående mattrygghetskultur utarbeides av EU for å øke forståelsen og anvendelsen av begrepet. Det er forventet at Norge adopterer veilederen etter hvert, avslutter fagsjefen for kvalitet og mattrygghet i KLF. ■■■

DMRI Predict: Modellering av holdbarhet for kjøtt og kjøttprodukter

Prediktiv mikrobiologi er en hjelpende hånd for kvalitetslederen i din bedrift. DMRI Predict.dk er en plattform der vi har samlet alle våre hysikkerhets- og sikkerhetsmodeller, og de er gratis å bruke!

■ LENE MEINERT, ANETTE GRANLY KOCH OG TOMAS JACOBSEN ■ DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE (DMRI)

Flere myndigheter bruker og anbefaler modellene på DMRI Predict. DMRI-modellene er utviklet over flere år i samarbeid med den skandinaviske kjøttindustrien. Det har vært (og fortsetter å være) avgjørende at modellene gjenspeiler kjøttindustriens realitet og dermed er et nyttig verktøy i daglig kvalitetssikring.

Holdbarhetsmodeller

Modellene av holdbarhet inkluderer friske stykningsdeler kutt av svin, storfe og kylling, kvernet kjøtt av gris og storfe, samt bacon. Holdbarheten til ferskt kjøtt varierer, og det er mange faktorer som kan påvirke holdbarheten til hver stykningsdel. Mange av disse faktorene kan ikke kontrolleres på produksjonssteder. Derfor, når vi utvikler modellene, har vi forsøkt å inkludere så mye av den naturlige variasjonen som mulig (inkludert forskjeller mellom produsenter, forskjeller mellom slakterier og forskjeller mellom stykningsdeler. Dette fordi kjøttprodusenter daglig produserer kjøtt og kjøttprodukter med alle disse variablene og må således bestemme holdbarheten til produktene. Derfor har vi tatt med kjøtt til modellene fra ulike slakterier i forskjellige land, først og fremst Skandinavia. Fordervelse av ferskt kjøtt inkluderer

både mikrobiell vekst og oksidasjon av fett. Begge prosessene fører til dårlig lukt, og derfor er lukturdering den beste og enkleste metoden for å vurdere holdbarheten til ferskt kjøtt. Det er også lukten som først endres i løpet av en holdbarhetsperiode.

Totalt sett avhenger holdbarheten til ferskt kjøtt av følgende tre faktorer:

1. Lagringstemperatur
 2. Emballasjemetode (vakuum, modifisert atmosfære (MAP), aerob (f.eks. innpakning))
 3. Antall enheter i forbindelse med pakking
- Og det er nettopp disse tre parametrene som må legges inn i modellene av ferskt kjøtt. Temperaturen er den viktigste faktoren for holdbarheten til ferskt kjøtt! Tabell 1 nederst til venstre viser gjennomsnittlig holdbarhet for ferske stykningsdeler av svin i en kombinasjon mellom temperatur og emballasjemetode.

Holdbarhet av varme-behandlede kjøttprodukter

Modellen kalles «Holdbarhet for bearbeidet kjøtt», og legger til grunn at temperatur på kjøttråvaren er svært viktig for holdbarheten til kjøttprodukter, men den ekstra mengden salt, nitritt og laktater også av stor betydning for holdbarheten.

I modellen må tilsatt mengde salt (%) og forventet fuktighetsinnhold legges inn, modellen beregner deretter selv salt-i-vannkonsentrasjonen. For å estimere holdbarheten til et varmebehandlet kjøttprodukt, må en salt-i-vann-konsentrasjon brukes til produktet. Bakteriene er generelt i vannfasen av mat, og de fleste bakterier hemmes i veksten jo mer salt som er i vannfasen av et produkt. I tillegg har konserveringsmidler

som nitritt og organiske syrer også innvirkning på mikrobiell vekst. Når disse legges til i forskjellige kombinasjoner, er det ofte for å hemme veksten av *Listeria monocytogenes*. Modellen er utviklet basert på industrielt produserte produkter, hvor mange forskjellige kombinasjoner av bevaring brukes. Derfor er det i modellen gjort enkelt; kun hvis nitritt og/eller laktat er i henholdsvis produktet (ja/nei), men ikke ved hvilken konsentrasjon. Den siste tingen å gå inn i modellen er lagringstemperaturen.

Sikkerhetsmodellene

DMRI-sikkerhetsmodeller skiller seg fra andre tilgjengelige modeller ved at de er basert på data fra kjøttproduktforsøk under produksjonslignende forhold. Dette betyr at estimerte verdier er nærmere den «sanne verdien» sammenlignet med modellene basert på data fra eksperimenter i flytende laboratoriemedier, der bakterier generelt vokser raskere.

Data for modellene produseres av ferske ingredienser som podes med en cocktail av relevante patogene bakterier. Etter dette brukes råvarene til produksjon av kjøttprodukter som saltet kjøtt, pølser, spekeskinke eller varmebehandlede produkter i DMRI sitt pilotanlegget for produksjon av kjøttprodukter. For noen modeller analyseres overlevelse under produksjonen, og for andre studeres vekst under lagring ved forskjellige temperaturer. For *Listeria monocytogenes* modellen blir bakteriecocktailen først infundert som en simulert forurensning i forbindelse med pakking.

Gruppen av sikkerhetsmodeller inkluderer:

TABELL 1. Holdbarhet i dager med friske stykningsdeler av svin ved forskjellige temperaturer og pakkemetoder. Vakuum- og hudemballasje tilsvarer holdbarhet.

Aerob (f.eks. tyynn film wrap). Vakuum/hud		
Holdbarhet ved +7 °C	7 dager	11 dager
Holdbarhet ved +4 °C	10 dager	21 dager
Holdbarhet ved -1 °C	21 dager	57 dager



- Vekstmodeller for *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* og *Clostridium botulinum* basert på valg av en rekke variabler som temperatur og bevaring.
- Sikkerhet for saltede og tørkede kjøttprodukter der vekst/reduksjon av *Escherichia coli* (STEC), *Listeria monocytogenes* og *Salmonella* kan beregnes som en funksjon av produksjonsprosessens modifikasjon av produktets vannaktivitet, tørretemperatur, oksygentilgjengelighet og bruk av nitritt.
- ConFerm er en modell for beregning av reduksjon av *VT E. coli*, *Listeria monocytogenes* og *Salmonella* under produksjon av gjærede kjøttprodukter som salsify
- Staphtox predictor beregner veksten av *Staphylococcus aureus* og dannelse av *Staphylococcus enterotoxin* i saltede produkter og saltholdighet i pølser. Modellen kombinerer temperatur, tid, pH, salt og nitrit.
- Vekst/reduksjon av *Yersinia enterocolitica* under kjøttsalting.

Avholder kurs

DMRI utvikler fortsatt nye modeller, og akkurat nå (2021–2023) jobber vi med en holdbarhetsmodell for plukker deler og en vekstmodell for melkesyre bakterier som blåser opp (danner gass) i pakkede kjøttprodukter.

DMRI avholder kurs om bruk av modellene på DMRI Predict. Vi avholder åpne kurs, og det er også mulig å få et bedriftsspesifikk kurs der du kan samle en gruppe kolleger og ta produktene dine som utgangspunkt. ■■■

LØNNSOM KUNNSKAP

Animalia styrker norsk kjøtt- og eggproduksjon langs hele verdikjeden.

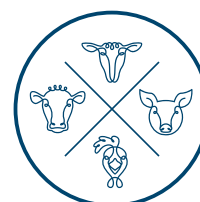
Vi tilbyr praktisk rådgiving og nyttige tjenester.

VI JOBBER FOR:

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

 ANIMALIA

animalia.no



Ny 'superkomponent' kan knekke listeria i kjøttprodukter

Med en ny «superkomponent» i kombinasjon med høytrykksbehandling, mener forskerne å nærme seg en resept som kan ta knekken på den fryktede listeriabakterien i mat.

«Superkomponenten» forskerne snakker om er bakteriosin, et lite molekyl som bakteriene selv produserer for å hemme veksten av andre bakterier. Noen bakteriosiner har i kombinasjon med høytrykk vist seg å kunne ta knekken på listeria.

SafeFood

I forskningsprosjektet SafeFood, som nå er avsluttet, har forskerne i Nofima, NMBU og NTNU jobbet for å finne løsningen for hva som kan gjøre ferdigmatprodukter (ready-to-

eat) – basert på kjøtt, fisk og grønnsaker tryggere og forlenge holdbarheten.

Veksten av *Listeria monocytogenes*, og bakteriens evne til å reparere celledskade og gjenopprette vekst, reduseres eller hemmes etter høytrykksprosessering.

Publisert i to artikler

– Nå vet vi mye mer om hvordan listeria reagerer på høytrykk helt ned på gennivå, og vi ser også at ulike stammer av listeria reagerer på forskjellig måte; noen stammer er mye

mer hardføre enn andre. Disse resultatene er nylig publisert i to artikler i det vitenskapelige tidsskriftet *BMC Genomics*, sier Nofima-forsker Trond Løvdal.

Modellforsøk

Men høytrykk alene er ikke alltid tilstrekkelig, noe mer må til hvis kjøttprodukter både skal bli trygge, ha lang holdbarhet og samtidig beholde kvaliteten.

Da SafeFood-prosjektet var ferdig, sto forskerne igjen med lovende resultater de har et sterkt ønske om å undersøke nærmere.

– Så langt har vi bare fått gjort modellforsøk, men det ser veldig lovende ut, så derfor har vi ønske om å kunne ta forskningen videre, avslutter Trond Løvdal. ■■■

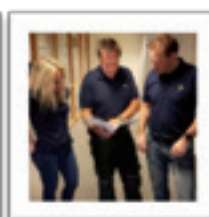
«Din profesjonelle samarbeidspartner innen hygiene, kvalitet og miljø»



HYGIENE
GRUPPEN

- Vask av alle typer næringsmiddellokaler
- Vask og desinfeksjonsmidler til næringsmiddelindustrien
- Hygienekonsepter & renholdsplaner
- Revisjon/GAP analyse (Global Gap, ISO)
- Kurs: HACCP, kjemihåndtering, hygiene
- HGiQubeS kvalitetssystem
- Scan Foam Cleaning Equipment (vaskeutstyrsløsninger)
- FBK børster, svaber & koster

firmapost@hygienegruppen.no | www.hygienegruppen.no | Tel: 53 69 52 00



Flytende røyk-prosessen Det grønne alternativet. Renere får du det ikke!

- Reduser utslipp
- Reduser energiforbruk
- Reduser vannforbruk
- Reduser kjemikalieforbruk
- Fjern tjære og aske
- Alltid likt produkt

100% naturlig og kjemisk rent.

Velkommen ombord.

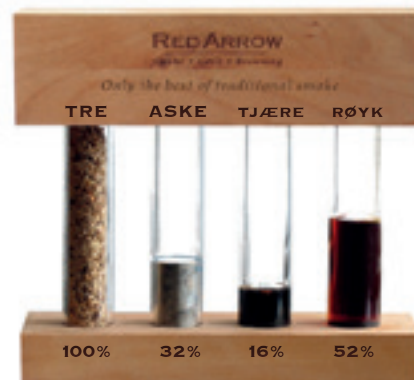


Hvordan produseres flytende røyk?



Søk
på YouTube
**RED ARROW
CLEAN SMOKE**
og lær mer

Hva er flytende røyk?



100% rent produkt produsert på sagmugg og overskuddsmateriale.

Nedbemanning og ytre hendelser

MAURITZ AARSKOG ■ ADVOKAT ■ EIVIND LANGSETH ■ ■ ADVOKATFULLMEKTIG
ØSTBY AARSKOG ADVOKATFIRMA AS



Hvilken betydning har ytre hendelser utenfor bedriftens kontroll for domstolens vurdering av kravene til oppsigelse ved nedbemanning?

En oppsigelse som følge av nedbemanning må ifølge arbeidsrettslig regler ha en saklig grunn. Spørsmålet er om ytre hendelser kan virke inn på saklighetskravet ved en nedbemanning. En ytre hendelse kan være hendelser som brått virker inn på bedriftens økonomiske situasjon der det i liten grad var mulig å forutse konsekvensene av situasjonene.

Arbidsmarkedet er ikke statisk, men påvirkes i stor grad av samfunnet det er en del av. For å sikre en levedyktig og konkurransedyktig virksomhet, kan det bli aktuelt for arbeidsgiver å iverksette omorganiseringer og nedbemanninger. Ytre hendelser utenfor bedriftens kontroll kan i særlig grad føre til at virksomhetens behov for arbeidskraft endres, og dette kan føre til at det blir behov for nedbemanninger. Det vil kunne innebære at arbeidsgiver må si opp én eller flere arbeidstakere. Det er da viktig at dette skjer innenfor rammen av arbeidsavtalen, lovgiving, eventuelle tariffavtaler og det alminnelige saklighetskravet.

Flere elementer

De rettslige kravene ved en nedbemanningsprosess består av flere elementer. Alle vurderingene må være saklig begrunnet i virksomhetens forhold. Bedriften må først kunne dokumentere at det foreligger et saklig behov for nedbemanning. Saklighetsvurderingen kan videre deles inn i fire underpunkter. For det første må valg av hvilke ansatte som vurderes opp mot hverandre etter ulike kriterier, altså utvelgeskretsen og utvelgeskriteriene, være saklig begrunnet. Videre følger det av arbeidsmiljøloven § 15-7 annet ledd første punktum at hvis virksomheten

har annet passende arbeid å tilby, er ikke oppsigelsen saklig. Til slutt må det etter arbeidsmiljøloven § 15-7 annet ledd andre punktum foretas en interesseavveining mellom virksomhetens behov og arbeidstakerens ulemper ved en oppsigelse.

Saklig grunn

Når bedriften er rammet av ytre hendelser utenfor deres kontroll som brått påvirker selskapets økonomi, vil dette i de fleste tilfeller tilfredsstillende kravet til saklig behov for nedbemanning. Med andre ord er ytre hendelser et forhold som kan gi et saklig behov til oppsigelse. Lovens krav må sees i relasjon til den situasjon virksomheten er kommet i.

Når selskapet har fastslått at det er behov for nedbemanning, må ledelsen foreta en vurdering av hvilke ansatte som skal inngå i utvelgeskretsen. Arbeidsgiver velger ut en gruppe arbeidstakere som vurderes opp mot hverandre ved avgjørelse av hvem som skal sies opp. Det rettslige utgangspunktet er altså at hele virksomheten er utvelgeskretsen. Hvis det foreligger saklig grunn, kan man velge en innsnevret krets. En ytre hendelse utenfor bedriftens kontroll kan sette virksomheten i en særlig vanskelig situasjon, som tilsier at det kan være saklig med en mindre krets. Hvor liten kretsen kan være, er usikkert. Her har det ikke kommet klare retningslinjer.

Utvelgeskriterier

Etter at arbeidsgiver har fastsatt utvelgeskretsen, må det fortsatt foretas valg innenfor kretsen. Spørsmålet er da hvilke kriterier som virksomheten kan ta hensyn til når de vurderer de ansatte opp mot hverandre.

Sentrale utvelgeskriterier er typisk ansiennitet og kvalifikasjoner. Hvis virksomheten er rammet av en ytre hendelse utenfor deres kontroll, kan dette tilsi at andre hensyn må få større vekt enn det tradisjonelle ansiennitetsprinsippet. I et slikt tilfelle kan virksomheten ha et særlig behov for å beholde de mest kompetente arbeidstakerne. Virksomheter som er tariffbundet kan ha påtatt seg en særskilt forpliktelse til å vurdere ansiennitet.

En oppsigelse er ikke gyldig hvis bedriften har annet arbeid som er passende for arbeidstakeren. Annet arbeid forstås slik at det ikke trenger å være en formelt opprettet stilling, det er tilstrekkelig at virksomheten har et udekket behov for arbeid. Hva som anses som passende må avgjøres ut fra en konkret helhetsvurdering. Til en viss grad kan trolig ytre hendelser utenfor bedriftens kontroll lempe på kravene til å tilby annet passende arbeid.

Interesseavveiningen

Til slutt skal det foretas en avveining mellom virksomhetens behov og de ulemper oppsigelsen påfører den enkelte arbeidstakeren. Hvis bedriften er rammet av en ytre hendelse utenfor bedriftens kontroll som brått har påvirket den økonomiske situasjon til det verre, vil avveiningen som hovedregel slå ut i virksomhetens favør. Kun i helt ekstraordinære situasjoner vil avveiningen kunne slå ut i arbeidstakerens favør og hindre en oppsigelse.

Ytre hendelser

Oppsummert ser vi at ytre hendelser utenfor bedriftens kontroll kan ha stor betydning for domstolens vurdering av kravene til oppsigelse ved nedbemanning. Høyesterett har ikke tatt eksplisitt stilling til denne problemstillingen, men betydningen av ytre hendelser er et viktig moment i mange dommer. Samlet sett innebærer dette at vi kan si at hvis bedriften er i en krisesituasjon, tyder dette på at domstolene gir arbeidsgiveren en utvidet styringsrett. Det er i en slik situasjon andre hensyn og behov som gjør seg gjeldende, enn hvis bedriften har god økonomi og nedbemanningen er en del av en planlagt omstillingsprosess. ■■



**MatPrat
podden**



Ett lammelår - fire middager!

Hør på MatPrat-podden for saftige mattips!

Du finner oss der du hører podcast

Fortsatt full fart for Johan Nerhus

OSLO Han har rundet 82 år, men leverandørbransjens «Petter Smart» har ikke tenkt å gi seg med det første av den grunn. Vi snakker om evigunge Johan Nerhus (bildet) hos firmaet Bokken.

En liten fun-fact aller først: Nerhus er eneste nordmann som har stilt ut maskin på den store IFFA-messen i Frankfurt. Det var den for mange bransjefolk velkjente Twistomatic-maskinen som var den første pølsebreieren som automatiserte arbeidet ved pølsebordet. Snakk om å være forut for sin tid!

Med formell bakgrunn som ingeniør (i tillegg til fagbrev) har han alltid hatt blick for gode og praktiske maskinløsninger. Disse løsningene har hjulpet mange kjøttbedrifter opp gjennom årene.

Etablerte Tysnes & Co.

Johan Nerhus startet sin yrkeskarriere tidlig på 60-tallet hos Didrik Andersen AS i Bergen. Dette firmaet hadde på den tiden agen-

turene på Vemag, samt Krämer & Grebbe. På slutten av 60-tallet etablerte han selskapet Tysnes & Co. sammen med noen kollegaer. På 70-tallet begynte han for seg selv og oppfant og utviklet nevnte Twistomatic-maskin.

Ivrig golfer

Nerhus solgte bedriften sin til Bokken da han rundet 67 år og skulle være med videre som konsulent i tre år. Nå har det gått 15 år og han er fortsatt i fullt arbeid. Både på salg, på teknisk service og 82-åringen stiller gjerne opp ved sveisebordet også.

Når han ikke er på jobb hos Bokken, er han en ivrig golfspiller og stiller opp i seniorturneringer så å si hver eneste uke i sesongen. ■■■



Alt av rengjøring og desinfeksjon

Kvalitetsprodukter til gode priser

- Kjemi-såpe til rengjøring
- Våtdesinfeksjon
- Røykdesinfeksjon
- Pulverdesinfeksjon
- Rengjøring av CIP-anlegg, tanker og rør
- Desinfeksjon av CIP-anlegg, tanker og rør
- Spesialkjemi til mange områder

Ta kontakt for et godt tilbud!



-50%
RABATT

Effektiv mot:

- Sopp
- Mugg
- Bakterier
- Virus



Lavendel Hygiene AS
– vi beskytter dine verdier

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 røkmedier 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 stabiliseringsmedier.
- UNIFINE:** Naturkrydder med microsafe-behandling, marinader og smaksforsterkere.

Kontakt oss gjerne for fagdialg, 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



«REVOLUSJONERENDE PRODUKTER
FOR NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN»

Prof. Birkelandsvei 28A, 1081 Oslo,
Tlf.: 22 32 00 33. Fax: 22 32 00 34,
E-mail: worp@online.no. Web: www.worldpac.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. Corneliusen 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.



Tlf.: 03080
www.tine.no/partnerindustri



VERDENSLEDENDE PRODUSENT AV PAKKELØSNINGER!

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



MULTIVAC

Vi ivaretar de beste råvarer frem til forbruker

kontakt: ☎ 73 98 26 00
✉ ordre.tgf@bewitg.com

BEWi

Tommen Gram BEWi
norplasta

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

nopla

et selskap i Lycro-konsernet

MatPrat formidler matglede og forbrukerinnstikt


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



CAMPUS
INNOVATIVE
FOOD INGREDIENTS

A Company of the Firmenich Group

Campus Scandinavia AS
Teglværksveien 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
- Svinetarm
- Kroktarm
- 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



MEAT MACHINES
SWEDEN

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

Totalleverandør av ingredienser og emballasje til næringsmiddelindustrien



alimenta
Ingredienser du vil lykkes med.

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



permanor
Fryselager/logistikkcenter sentralt på Vestlandet

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



ECOLAB
Everywhere It Matters.™

POSTADRESSE
Postboks 6440
0605 Oslo

TELEFON
22681800

WEB
www.ecolab.no



Nofima

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

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

www.nofima.no - Tlf.: 02140

Våre **kunder** velger matsikkerhet og norsk produksjon.

etikett.no



skipnes

Tlf. 4 000 5275



Progress
Programvare for næringsmiddelindustri



KONTAKT OSS
Even H. Oppegaard | Markedsansvarlig
even@baseit.no | 920 31 717
Se demo på baseit.no



NERAAL
MASKIN

TLF: 64 98 99 99 | FAX: 64 98 99 81
E-POST: post@neraal-maskin.no | WEB: www.neraal-maskin.no



Gilberg
- 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

LØNNSOM KUNNSKAP

Animalia styrker norsk kjøtt- og eggproduksjon langs hele verdikjeden.

Vi tilbyr praktisk rådgiving og nyttige tjenester.

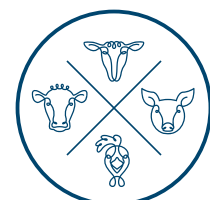
VI JOBBER FOR:

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



ANIMALIA

animalia.no





Spesialleverandør

av ingredienser og krydderblandinger
til næringsmiddelindustrien

- ✓ Startkulturer
- ✓ Krydderblandinger
- ✓ Aromastoffer
- ✓ Fibre
- ✓ Sennepsmel
- ✓ Tilsetningsstoffer

22 51 00 70
kundeservice@neraal.no
www.neraal.no

OPPLYSNING OG FAGBISTAND / LEVERANDØRER

Your dedicated partner in meat

NoriDane

Lørenveien 37 ■ P.O. Box 360 Økern ■ 0513 Oslo ■ www.noridane.com

Martin Ravn

■ CEO
E-POST: mr@noridane.com
MOBIL: 414 99 010

Heidi Brunner

■ Salgssjef
E-POST: hb@noridane.com
MOBIL: 924 02 487

Stefan R. Larsen

■ Salgssjef
E-POST: srl@noridane.com
MOBIL: 918 75 644

PRO-PACK

Pro-Pack AS

Prof. Birkelandsvei 28A,
1081 Oslo

☎ 23 34 30 40

✉ post@pro-pack.no

🌐 pro-pack.no



WIPAK

VI GJØR DIN HVERDAG LITT ENKLERE!

Bærekraftige filmer til alle applikasjoner.
Send en kort mail til info.norway@wipak.com
så tar vi kontakt med deg.



FOODTECH

22 08 70 70
foodtech.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

Din total-
leverandør
innen etikett
& emballasje

NORSTAMP

etikett & emballasje

Borgeskogen 17, 3160 Stokke
☎ www.norstamp.no
☎ 33 48 45 00



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



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



Norsk Kjøtthandel A/S
TLF.: 22 07 86 90. FAX: 22 07 86 99. FAX: www.kjottnett.com

JENS EIDE

Din lokale slakter
LILLESAND • SØRLANDET

SLAKTERI – NEDSKJÆRING – PRODUKSJON
www.slaktereide.no
Gaupemyr, 4790 Lillesand
tlf: 37 40 34 00 • jens@slaktereide.no



Fjelltørket - gir mersmak!

Oppdal Spekemat AS
Høgmoveien 22, 7340 Oppdal
TLF: 72 40 01 40
E-POST: post@oppdalspekemat.no



Opplæringskontoret for salg- og matbransjen


MOBIL: 952 07 531
E-POST: britt@k-o-m.no



FURUSETH
Vardeveien 50 • 2072 Dal • TLF: 63 97 70 10 • INNMELDING: 900 92 135 • SALG: 900 95 717
E-POST: furuseth@furuseth.no • WEB: www.furuseth.no



www.kanda.no • 33 13 98 50



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 Hommersåkveien 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 UII AS Hommersåkveien 250 4311 Hommersåk ☎ +47 40 92 24 02	Fatland Hud & Skinn AS Hommersåkveien 250 4311 Hommersåk ☎ +47 40 92 24 02	Fatland Meat Hommersåkveien 250 4311 Hommersåk ☎ +31(0)625330000

✉ fatland@fatland.no



Fatland
www.fatland.no



RINGDAL
KORTREISTE, GODE KJØTTVARER

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 JÆREN

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@asheimkjott.no

www.asheimkjott.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

**ÅKEBERG
SKOGLUNN**PØLSEMAKERI AS
Prof. Birkelandsv. 8A
TLF.: 23 37 83 60**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

*From Hønefoss
with love***Leiv Vidar AS**

Birkebeinerveien 2

3517 Hønefoss

TLF.: 32 11 20 00

FAX: 32 11 20 01

E-POST: post@leiv-vidar.no

WEB: www.leiv-vidar.no

Lundal[®]

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

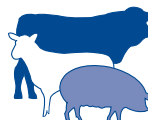
**SVINDLAND**

SPEKEMAT I SÆRKLASSE

Svindland AS, Sirmesvegen 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

**KJØTTFORRETNING**

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

GRØSTAD

— ØKOLOGISK KJØTT —

Grøstadgris AS

Drammensveien 144, 0277 Oslo

MOBIL: 951 31 849 E-POST: post@grostadgris.no

WEB: www.grostadgris.no

KJØTTBEDRIFTER

BRANSJEOVERSIKT

NÅR DET GJELDER KJØTTPÅLEGG



Finn Hunstad AS
Telefon: 89 28 60 32
www.hunstad.no

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



Elvegata 30 Postboks 190
6101 Volda



MYDLAND
TROMSØ

- KVALITET GIR MERSMAK -



BJERKE
HELGEROA

Sønebergveien
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

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

KJØTT OG VILTPRODUKTER

Reros Slakteri AS
Tollef Bredals vei 4 • 7374 Reros • 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

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



SLAKTER
ETABL. 1928
FRIVOLD

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

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




TOTEN EGG
— Fra utvalgte gårdar —

**SKAL DU HA FERSKERE EGG
MÅ DU KJØPE HØNE!**

www.totenegg.no



BERIKA

YTTERØY | Gourmand | F88D

post@berikafood.no
www.berikafood.no



GÅRDSAND
FRA HJERTET AV VESTFOLD
www.gaardsand.no



DAVA Foods

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





ANGUS

BUTIKKENE

SOLHEIM KJØTT AS
Solheimsgaten 25
5054 Bergen
Tlf.: 55 28 28 48
post@solheimskjott.no
www.solheimskjott.no

HOLE KJØTT AS
Keiser Wilhelms gate 30
6003 Ålesund
Tlf.: 70 12 66 95
oddb-hol@online.no

A. STRØM-LARSEN AS
Vogts gate 53
0477 Oslo
Tlf.: 22 09 31 80
salg@strom-larsen.no
www.strom-larsen.no

BRØDR RINGSTAD AS
Sarpsborgveien 1
1890 Rakkestad
Tlf. 69 22 19 96
Post@brodr-ringstad.no

TH. A. ABRAHAMSEN AS
Kongegata 18
4256 Larvik
Tlf.: 33 18 11 45
thaabrah@online.no

GAUPSET AS
Industriveien 11 b
6517 Kristiansund N
Tlf.: 71 58 06 50
angus@gaupset.no

**GUNNAR RUUD
CATERING AS**
Norderhovgata 7
0654 Oslo
Tlf.: 22 19 59 80
post@gunnarruud.no
www.gunnarruud.no

**ROSENBERG
SPISEFORRETNING AS**
Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm
Tlf. 63 88 11 08
Post@rosenberg-spiseforretning.no

HÅLAND KJØTT AS
Solavegen 21
4352 Kleppe
Tlf.: 51 78 69 50
post@haland.no
www.haland.no

**ANNIS
RINGEBU AS**
Tomtegata 10
2630 Ringebu
Tlf.: 61 28 03 54

T. SNØRTELAND AS
Kirkevegen 16
4280 Skudeneshavn
Tlf.: 52 82 81 32
reidar@slakteren.com



Eidsmo Kjøtt AS

ADRESSE: 7228 Kvål
MOBIL: 992 56 110
E-POST: harald@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



MATBØRSEN

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

ROAR STANG

Kjøtt

Torvstikkeren 16, 1640 Råde
Telefon: 69 35 12 10 · E-post: post@roarstang.no

**ANNONSÉR I
BRANSJE-
OVERSIKTEN
I KJØTTBRANSJEN**



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.

Stranda



JÆDER
Garantert matglede siden 1896

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

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



**RØROS
KJØTT**
EN EKTE VERDISKAPER

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



For smakens skyld

PÅLEGG, BACON OG SPEKEMAT

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



SMEDSTUEN AS

Kjøttvarer med ekte håndverkskvalitet

SMEDSTUEN AS
INDUSTRIVEGEN 82
2072 DAL
TELEFON 63 92 29 50 TELEFAKS 63 95 44 04
POST@SMEDSTUEN.NO WWW.SMEDSTUEN.NO



Din kvalitetspartner på hud og skinn

TLF.: 33 07 38 04. MOBIL: 906 930 22.
E-POST: cws@norskinn.no

STOLT LEVERANDØR AV  EKTE MATOPPLEVINGAR

Vossakjøtt

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



Danish Crown

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

**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

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

R.SKRETTING



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



Bygget 6
7290 Støren
Tlf: 72 43 05 00

Sørlands kjøtt as

Påleggspesialisten

Mjåvannsveien 36
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



AVD OSLO
oslo@wulffco.no

AVD BERGEN
bergen@wulffco.no

AVD TRONDHEIM
trondheim@wulffco.no

AVD GOL
gol@wulffco.no



Import og eksport
av kjøtttråvare

Storfe – Svin – Småfe – Fjørfe

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

Del av Vestey Foods International Ltd.
Stolte Internasjonale kjøtthandlere i femte generasjon

HOLST
foods

- Import av fryst og kjølt kjøtt, kjøttprodukter og fastfood.
- Import av villt.
- 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



Innrette	↓	Akseptere	Halvgjort	↓	Bort	Drikken	Tidsrom	ID	↓	Herjet	Oppfostring	↓
→			→						Som			
			Tresort						↓			
Kjøttfilbehør												↑
					Dyr						Strøm	
→						Høyheter		Jobb			Fanget	
Vasker seg												
Komm.												
Kasting								Amerikansk by				
			Rotfrukten (nyn.)	Sliten				Tall				
→				Slippe løs					↓			
Drikk	Obs				Omv. dyr					Tau		
	Rive i stykker				Språk					Innsats (nyn.)		→
Familie-medl.	↓		Båter	Trendy	↓	Profeter			Jente			Svakt
Betrakte			Gud	Håndverkeren		Hinne			Handling i kortspill			Konsensus
→												
Kriminell					Karisma				Hinne			
Bilde					Norrøn gud				Kommune			
						Hjemsted for kjøttkonsern	Rumensk by			Bråk	Drikk (omv.)	
→											Kna	
Renten			Bile									
Blir avholdt			Sveitsisk by				Skyte					
							Leve					
→		Lærested					Motorinteressert					Hulmål
							Instr.					
Tidsrom												
Beilere						Tall			Tut			Hev
						Plante			Noterte			
Mynt		Fikser										
		Hovedstad						La sammen				
→					Oppbevaringssted	Mennesker			Interjeksjon			
Bre deg												
Samtlige			Tidligere parti			Sår			↓			
			Spis			Svar betalt		Skrot				
→												
			Førkasse							Nynorsk determinativ		
			Determinativ									
Dram						Selskap		Ferdseks-åre				
								Finnes				
Renngjøring		Tidsrom	Kiplingdikt			Føle			Moderne			
→		↓										

U	O	S	I	G												
L	A	N	D	E	T	S	K	I	R							
K	O	L	D	J	O	M	F	R	U							
S	K	I	L	Ø	P	E	R	E	N							
V	E	N	E	R	T	S	N	N								
P	I	G	D	E	T	F	L									
A	T	T	L	A	I	S	O									
A	M	A	L	E	S	T	A	V								
I	B	S	E	N	M	O	R	S								
B	O	P	E	N	D	T	U	S	A	M	S					
L	A	U	R	B	A	R	B	L	A	D	E	R	I	M	O	T
Y	N	E	R	O	T	R	E	D	A	M	E	R				
O	S	F	E	D	A	E	L	O	A	L	E	I				
I	N	T	R	O	D	U	S	E	R	E	S	M	E	A	D	
I	N	Y	R	E	K	A	M	E	S	L	Ø	P	A	L	I	
B	E	R	E	D	T	L	A	O	V	E	R	L	A	G		
S	K	A	R	P	E	L	T	E	E							
U	K	E	N	E	R	A	J	A	M	L						
I						D	O	E	K	S						
A	N	M	E	L	D	T	E	T	A	P	E					
K	I	L	E			O	D	D	E							
E	L	G	K	A	R	B	O	N	A	D	E					

Løsningsordet i kryssordet i nr. 5 var «Innmat» og den heldige vinneren ble Maiken Hauge, Hellesylt. 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.

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

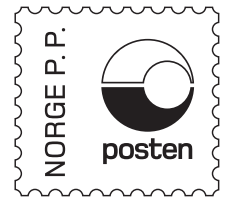
Prof. Birkelandsvei 28
1081 Oslo
Tlf.: 22 32 02 88

TOOLMARKET AS

Norvald Strands veg 47
2212 Kongsvinger

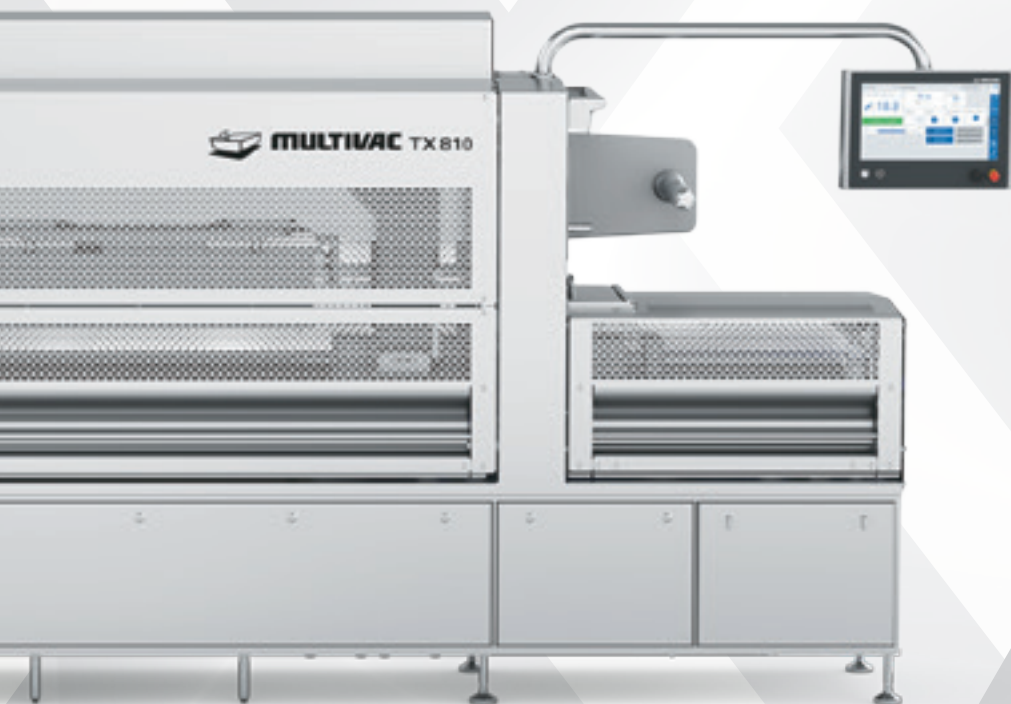
Tlf.: 45 48 33 33
sliping@online.no
www.toolmarket.no





Returadresse:
Kjøttbransjen
Postboks 163
1319 Bekkestua

Maksimal fleksibilitet.
Høy pålitelighet.
Høy effektivitet.
Fremtidsrettet.



Takket være den innovative maskinstyringen, det omfattende sensor-systemet og den presise servoteknologien, tilbyr X-line skålpakkere et unikt nivå innenfor ytelse og pålitelighet.

Det banebrytende X-tools verktøy-konseptet er en stor bidragsyter til rask formatendring og maksimal pakke kvalitet.

En jevn produktflyt og emballasjeprosess, som i tillegg er skånsom mot både pakker og produkt, danner grunnlaget for gjennomgående gode produksjonsresultater og pakkepålitelighet ved alle typer applikasjoner.

NYHET: X-LINE SKÅLPAKKERE

