

KJØTT

5 | 2025

BRANSJEN



Føler seg alene
på slaktelinja

Tok med Bob
Dylan på båttur

Kan få nye krefter bak disken

Blant våre
leverandører

holac® **KERRES** **STALAM**
Radio Frequency Equipment



MAJA
PART OF **marel**

NAVESTAD **A.S.**

en seriøs samarbeidspartner

Prosessutstyr og vaskeanlegg til kjøtt- og fiskeindustrien

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

weber



Opplev neste generasjon slicer – innstegsmodellen weSLICE 1000
Presisjon. Effektivitet. Hygiene.

Fra skinke og pølse til ost – weSLICE 1000 setter en ny standard
innen industriell skiving. Denne avanserte løsningen er utviklet for
produsenter som krever det ypperste innen kvalitet og pålitelighet.

Ekstrem presisjon – Perfekte skiver selv ved høy hastighet

Maksimal hygiene – Designet for enkel rengjøring og sikker matproduksjon

Brukervennlig drift – Intuitivt grensesnitt og rask rengjøring sparer tid og kostnader

weSLICE 1000 –
Når bare det beste er godt nok.

Finn ut mer på
www.weberweb.com

Ved interesse kontakt: Bjørn Haugsmoen tlf: 94987206 - Geir- Ove Ytre tlf: 92210055

KJØTT

BRANSJEN
Bladet Kjøttbransjen utgis av KLF Servicekontor AS

ANSVARLIG REDAKTØR

Bjørn Grønlien
MOBILTELEFON: 463 00 171
E-POST: bg@kjottbransjen.no

POSTADRESSE

Østensjøveien 39/41, 0667 Oslo

BESØKSADRESSE

Østensjøveien 39/41
4. etasje
0667 Oslo

DESIGN/LAYOUT

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

TRYKK

aksell

Trykket av Aksell AS,
en miljøsertifisert
bedrift



ANNONSER

A2media AS
Camilla Moen Andersen
MOBILTELEFON: 991 57 313
E-POST: cma@a2media.no
WEB: www.a2media.no

ABONNEMENT

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

ABONNEMENTSERVICE

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



Medlem av Den Norske Fagpresses forening



Forsidebildet er tatt i
Ålesund og viser Oddbjørn
Hole, daglig leder i Hole Kjøtt.

FOTO: BJØRN GRØNLIE

INNHOLD

2 REDAKTØRENS SPALTE

4 GJESTEKOMMENTAREN

6 Den siste nordmannen
på slaktelinja

10 Regjerende skinkemester
om NM i kjøttprodukter



14 Ønsker å
selge Hole Kjøtt

18 Rein suksess
for Stensaas



20 Kjøper innmat fra
slakterier og lager god-
saker til hunder

22 – Disse utfordringene
står vi i som en mellom-
stor bedrift

24 PORTRETET: På båttur
med Gisle poserte plutselig
Bob Dylan for VG



29 Betaler mer for
bra emballasje

30 Vant tilbake livsverket,
men mister filmen



32 Når stress setter
spor i kjøttet



35 Slakteriet reiser seg
– nå blir konkurransen reell

36 En ny samtale om mat

38 NYHETER

48 KJØTTKRYSS

Husk temasider i oktober!

Norsk mat, utenlandske hender

I mange år har det vært et ideal at norsk mat skal være kortreist, trygg og produsert på norske hender. Men ser vi nærmere på linja ved flere sentrale slakterier i Norge, er bildet et annet: Det er ikke lenger nordmenn som gjør jobben. På de mest krevende postene i produksjonen, omgitt av blod, støy og lukt, er det i stor grad arbeidere fra Øst-Europa – polakker, bosniere, rumenere – som holder linja i gang, dag ut og dag inn.

Før var det annerledes. Da sto norske arbeidere langs slaktelinja, et poeng veteranen Åge Bjerketvedt trekker frem i denne utgaven av *Kjøttbransjen*. Som eneste nordmann igjen blant utenlandske kollegaer på slakterigulvet, føler han seg litt alene. Han forstår ikke *hva* de andre snakker om, og på pauserommet er det få som snakker norsk.

Åges historie er ikke bare en personlig fortelling, men også et speil på en større

rekrutteringskrise hele kjøttbransjen merker: den lave norske rekrutteringen til slakteriene.

Historien om Åge sier noe om *hvor* kjøttbransjen er på vei, og peker samtidig på en sårbarhet. For selv om utenlandske arbeidere er en viktig ressurs og gjør en god jobb med å sørge for at hjulene går rundt, ligger en risiko i at mange av dem av naturlige grunner ikke blir værende i Norge over tid. Det er heller ikke gitt at de er tilgjengelige når uforutsette hendelser oppstår, noe pandemien viste med all tydelighet. Da grensene stengte, ble flere bransjer rammet over natta, også kjøttindustrien.

Utenlandske arbeidere kan også forsvinne som følge av svak krone. Den er over mange år blitt betydelig svekket, og for utenlandske arbeidere betyr det at lønna – omregnet til hjemlandets valuta – gir langt mindre kjøpekraft enn før. Det som

var en lukrativ jobb i Norge, er ikke lenger like fristende. For flere bedrifter, særlig i landbruket og byggebransjen, er det blitt vanskeligere å få arbeidskraft fra Øst-Europa. Fortsetter utviklingen, kan det bli enda vanskeligere å hente inn nødvendig arbeidskraft fra utlandet – og desto viktigere å få flere nordmenn inn på linja.

Med blod på støvlene og 44 år bak seg i slakteriyrket er Åge et levende symbol på en svunnen tid – en tid da nordmenn var ryggraden i produksjonen. Men Åge skal ikke stå der for alltid. *Hva* gjør vi når han går hjem for godt?



– *Historien om Åge sier noe om hvor kjøttbransjen er på vei, og peker samtidig på en sårbarhet.*

Hepatittutbrudd viser hva som står på spill

Matbransjen har fått en alvorlig påminnelse om viktigheten av hygiene.

■ BJØRN GRØNLIE

I slutten av juli ble et stort hepatitt A-utbrudd oppdaget på *Frognerseieren restaurant* i Oslo. Blant de smittede er både gjester og én ansatt.

– I forbindelse med utbruddet er det avgjørende å rette oppmerksomheten mot håndhygiene, sier fagsjef for kvalitet og mattrygghet i *KLF*, Christiane Hoffmann.

Utbruddet knyttes til matservering fra midten av juni til 1. august, en periode hvor restauranten hadde mellom 15 000 og 20 000 gjester.

– Håndvask er et enkelt, men svært viktig hygienetiltak for å forhindre smitte og sykdomsutbrudd, spesielt i virksomheter som håndterer næringsmidler, sier hun.

Hoffmann peker på betydningen av regelmessig opplæring og påminnelser om personlig hygiene.

– Vi snakker blant annet om grundig håndvask og desinfisering før arbeidsstart og etter toalettbesøk, at sår skal være fullstendig tildekket, og at neglelakk, smykker og klokker skal unngås på jobb.



ILLUSTRASJONSFOTO: MORTEN HERVES / KI – ADOBE FIREFLY

Slik beskytter en både ansatte og forbrukere mot smitte, og opprettholder trygg matproduksjon. ■■■

Klar for høstens slakt? Vi har utstyret du trenger!

- ✓ Unik ekspertise på bedøvelse med Norges eneste sertifiserte servicetekniker av Freund bedøvelsesutstyr
- ✓ Fokus på dyrevelferd, HMS og forskriftsmessig drift
- ✓ Utstyr for bedøvelse, slaktning, oppdeling & trimming
- ✓ Kampanjetilbud ut september - gjør slakteutstyret klart til høstsesongen!



Hos Foodtech får du komplette løsninger for hele slakteprosessen – fra avliving til ferdig produkt.

Vi leverer og vedlikeholder avansert slakteutstyr. I tillegg sertifiserer vi det – i tråd med gjeldende regelverk.

Riktig bedøvelse og human avliving er både et krav og et etisk ansvar. Vår ekspertise sørger for at utstyret fungerer optimalt, og at prosessen skjer sikkert, human og effektivt.

Kontakt oss i dag – vi hjelper deg å være forberedt!

Gjermund Haugeneset
Tlf: +47 974 69 580
Mail: gjermund@foodtech.no

Jannicke Fikkan
Tlf: +47 916 48 520
Mail: jannicke@foodtech.no



FOODTECH
INDUSTRY

PAKKEMASKINER

DYPTREKKERE - BEGERFORSEGLERE - VAKUUMPAKKERE - KRYMPELINJER - ETC



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

Vi sier naturligvis takk for maten

■ SVEIN-ERIK EIDE ■ SJEF KOMMUNIKASJON OG MEDLEMSKONTAKT, KLF

Vi sier naturligvis takk for maten. Mens teknologimiljøer og ideologiske krefter drømmer om en fremtid med sirisser, celleprodukter og 3D-printede middager, ønsker folk flest noe helt annet: ekte mat, produsert på norske ressurser, av dyr som har hatt det godt.

Ifølge utenlandske teknologimiljøer og fremtidsforskere skal maten vår snart være grønn, høyteknologisk og fri for naturlig kjøtt. Sirisser, melormer, alger og laboratoriedyrkede proteiner skal fylle tallerkenene våre.

Over år har vi blitt presentert for burgere som drypper blodig rødbetsaft, soyafiber som ser ut som kylling, eller prosessert ertemos formet som kjøttboller. Internasjonalt ser vi cellebaserte produkter dyrket frem i ståltanker. Konseptene er gjerne finansiert, utviklet og promotert av ideologiske krefter som lenge har ønsket å definere kjøttspising som en moralsk synd.

Det finnes ikke noe forbrukersug etter energibarer tilsatt larve eller tørkede alger i Norge. Trenden er mat som er forankret i naturen, i tradisjon og respekt for det levende livet. Mat fra dyr som har beitet i sol og regn, eller som har levd gode liv i norske fjøs og fjørfehus. Det handler ikke om nostalgi – det handler om sunn fornuft, skikkelig mat og en grunnleggende menneskelig tilknytning til naturen.

Utgangspunktet er at Norge er et land der bare en prosent av arealet eigner seg til å dyrke matkorn og grønnsaker, og der ytterligere to prosent eigner seg for å dyrke gress til drøvtyggerne våre. Vi har enorme utmarksressurser som ikke kan brukes



– Vi har enorme utmarksressurser som ikke kan brukes til planteproduksjon.

til planteproduksjon, men som kan omdannes til næringsrik mat gjennom sau, geit og storfe. Det er bærekraft i praksis.

Kjøttproduksjon er en del av et sirkulært system. Dyrene beiter på arealer vi ikke kan bruke til annet, de gir oss mat, og gjødsla deres går tilbake til jorda og skaper ny vekst. Det er et kretsløp som har fungert i generasjoner – og som fortsatt fungerer, så lenge vi verner om det.

Om disse erstattes med importerte alternative proteiner, kommer de ofte med en alternativ kostnad på klima, transport, vannforbruk og beredskap.

KLF står opp for verdikjeden for norsk kjøttmat og egg. Vi trenger en fremtid der vi gjenoppdager verdien av det ekte. Der vi vet *hvilken* gård dyrene kommer fra, der vi vet at dyrene har hatt det bra, og der vi vet *hvem* som har foredlet råvaren.

Folk bør være stolte av å sette tennene i en biff, ett speilegg eller et saftig lammelår. Naturlig kjøttmat bør feires – med takknemlighet og respekt.

Denne roboten skal ta de tyngste løftene

Ny teknologi kan gjøre kjøttfaget mer attraktivt.

■ BJØRN GRØNLIE

Kjøttskjærerne hos *Fatland Oslo* har fått en japansk robot som kollega.

– Den store gevinsten er at den fjerner de tyngste arbeidsoppgavene, sier daglig leder Ove Malvin Knutsen.

Utbeiningsroboten Celdas er utviklet av *Mayekawa*, et japansk teknologiselskap spesialisert på automatiserte kjøttløsninger.

– Vi skal teste ut banebrytende teknologi, og det er svært spennende å se hvor langt vi kan utvikle skjærevirksomheten i Norge.

Skjærerne får en hjelpende hånd av stål, for roboten skal bidra til å fjerne bein og redusere arbeidsbelastningen.

– Jeg tror slik teknologi kan hjelpe skjærerne til å stå lenger i yrket, og friste flere til å begynne.

Roboten kombinerer røntgenbilder og 3D-scanning, og bruker kunstig



KI OG KJØTT: Råvarene blir lagt på båndet, og til høyre ser vi selve roboten.

intelligens til å bestemme hvordan kjøttet skal skjæres.

– Er dette første skritt mot fremtidens fabrikk?

– Ja, det er målet. Men roboten skal være en hjelpende hånd, ikke en erstatter.

Forskningsprosjektet styres av *Animalia*, mens *Fatland* stiller med råvarer og produksjonslokaler. Også *Grilstad*, *Furuseth* og *Nortura* er invitert til å være med i nybrottsarbeidet. ■■■

KJØTT

BRANSJEN

Husk temasider i oktober!

I oktober-utgaven av Kjøttbransjen blir det temasider om renhold, hygiene og mattrygghet. Da presenterer vi stoff om emnet.

Har din bedrift spennende ting på gang på dette området?

TIPS / INNSPILL SENDES BG@KJOTTBRANSJEN.NO / FOR ANNONSEPLASS KONTAKT CAMILLA MOEN ANDERSEN I A2MEDIA PÅ TLF. 991 57 313 ELLER VIA E-POST: CMA@A2MEDIA.NO

OKT

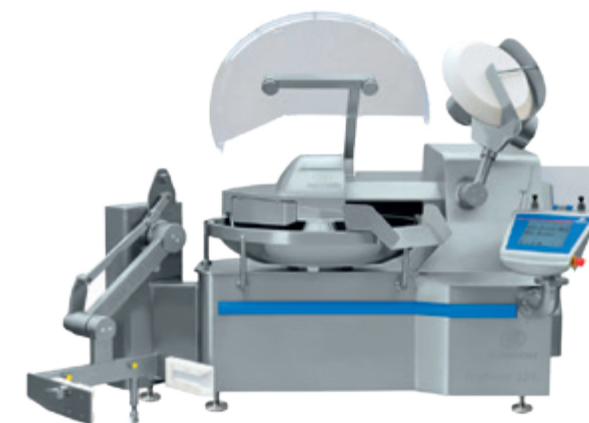
MYHRVOLD

INDUSTRI

MYHRVOLD-GRUPPEN

Metalbud Nowicki produserer høykvalitetsmaskiner for behandling av kjøtt og fisk i matindustrien

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



NOWICKI

MYHRVOLD-GRUPPEN

FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

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

Den siste nordmannen på linja

Åge Bjerketvedt (62) har jobbet på slakteri i 44 år. Før var alle nordmenn, nå er han alene igjen.

■ BJØRN GRØNLIE

Historien illustrerer endringene i kjøttbransjen, fra en norskdominert arbeidsplass til dagens mangfold med utenlandsk arbeidskraft som ryggraden i driften.

– Jeg begynte i 1981.

Siden den gang har bransjeendringen gått fra fullt av nordmenn til fullt av utlendinger.

– **Liker ikke blod og lukt**

Åge jobbet først 22 år i *Østfold Slakteri* i Sarpsborg. De siste 22 årene har han vært i *Fatland Oslo*.

– **Jeg er eneste nordmann på slaktelinja. I Sarpsborg var det derimot bare nordmenn.**

– *Hvor er de blitt av?*

– De gidder ikke å holde på med klinearbeid. Blod på gulvet, lukt i lokalet. Det frister ikke. Hadde derimot lønna blitt skrudd opp til 500 kroner timen, ville vi nok fått også nordmenn til å jobbe. Men det står seg ikke med marginene i kjøttbransjen.

– **Jeg blir litt alene**

– *Hvordan er det å være eneste nordmann på linja?*

– Vel, jeg vet ikke *hva* de snakker om, for forstår ikke språket. Jeg kan verken bosnisk eller polsk, og de skjønner ikke norsk. Det er bare to-tre jeg kan kommunisere med, så jeg blir litt alene.

– *Hvordan var det før?*

– Da preka vi, og det var mye moro. Frisk tone og uskyldig, kameratslig «mobbing», og sånn er det ikke lenger.

– *Hvordan er det på andre slakterier?*

– Alle ønsker flere nordmenn på linja, men ingen greier det. Av og til får man tak i en og annen som kommer og jobber litt, men han blir ofte fort borte.

– **Du må være robust**

Åge, som forteller om språkproblemer, rekrutteringssvikt og arbeidsplassens store endring, konkretiserer hvor fysisk krevende slakterijobben er.

– **Du må være litt robust og like fysisk arbeid. Du løfter 10–15 kilo 160 ganger i timen, sier han.**



MIDT I MØLJA: – Her henger grisene i «mølje», like før de blir sendt til skolling, sier Åge Bjerketvedt, som har viet hele yrkeslivet til slakteribransjen.

FOTO: BJØRN GRØNLIE





SLAKTERENS HVERDAG: Bak Åge Bjerketvedt, bosatt i Skiptvet, henger grisene og blør fra seg, før de blir sendt videre til skollekanalen.

FOTO: BJØRN GRØNLIE

Viet hele livet til yrket

– *Hvordan havnet du i slakteribransjen?*

– Jeg var åtte år og fikk ti kroner i timen for å jobbe hos bestefar, som drev med kuer. Jeg kløvde ved, måka snø og fjernet møkk i grisebingen. Én dag spurte jeg om å få være med på slakteriet, og ble løftet opp i dyrebilen. Jeg var så liten av vekst, men fikk være med og så at dyrene ble lesset av. Da ble gnisten tent.

Det ble starten på en livslang yrkesvei. For senere, da Åge var 18, spurte han om å få jobbe på slakteriet i Sarpsborg.

– Faren til kameraten min jobbet på slakteriet, og sjefen kom bort og spurte om «gutten du fortalte om, han som kunne tenke seg å jobbe her». De trengte folk, så faren min fikk en telefon og et spørsmål

om jeg dagen etter kunne stå nede ved veien klokken fem om morgenen. Siden har jeg jobbet på slakteri.

Vil stå på i 50 år

Åge har stå på-vilje og et langt liv i bransjen.

– **Jeg har lyst å holde på til september 2031. Da har jeg jobbet 50 år på slakteri.** ■■■

»

STEGET FØR BRENNER'N: Her er grisene på vei mot tørrpiskeren, etterfulgt av brenner'n. – Der blir de brent for å drepe overflatebakterier og fjerne småhår som kan sitte igjen i huden, sier Åge Bjerketvedt. FOTO: BJØRN GRØNLIE

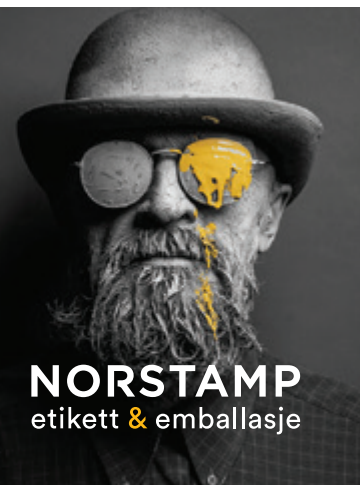


På tide med nye etiketter?

Vi leverer fra design til ferdig produkt!

Ta kontakt med oss og vi hjelper deg!

WWW.NORSTAMP.NO



NORSTAMP
etikett & emballasje

Regjerende skinkemester om NM: – Mange om beinet i år

Skjåkmat tar ingenting for gitt i årets NM i kjøttprodukter.

■ BJØRN GRØNLIE

– Jeg tror ikke vi får NM-tittel i år. Det er mange om beinet.

Daglig leder Per Ivar Brenna snakker om *Skjåkmat*, fjorårets NM-mester i spekeskinke.

– Jeg synes det er gøy å få faglig vurdering av produktene, som blir bedømt av folk som har greie på hva de driver med.

– Har skuffen full

I fjor var det grill og spekemat, nå julemat og pålegg. Alt skjer i Oslo, og fra 18. august er det mulig å melde seg på NM.

Bedømmingsuken er i uke 43.

– Veldig trivelig å treffe andre i bransjen. Blir som jul og 17. mai på én gang, spesielt om vi får medalje, sier Brenna.

Han har deltatt mange ganger i NM.

– Jeg har skuffen full av medaljer og tror alle produktene våre har fått gull.

– Hva med årets Kjøtt-NM?

– Vi har ikke bestemt hvilke produkter vi skal sende ennå. Det er det stort sett kona som bestemmer, litt i fellesskap med meg.

Har kontakter i Spania

Skinkemesteren fra i fjor har stor lidenskap for spekeskinke.

– Jeg har reist mye rundt og studert spekeskinke i 30–40 år.

Med entusiasme forteller Brenna hvordan marmoreringen gir saftighet, og hvordan modningen forsterker aromaen. Saltet trekker frem de rette nyansene.

– Vi stiller store krav til råvarene og lager 200 skinker i året. Men selv om produksjonen er ganske beskjeden, er det en lidenskap av en annen verden.

Sluttproduktet tar form over 24 måneder.

– Jeg har vært på spekematkurs på et forskningsinstitutt utenfor Irta i Catalonia. Der jobber professorer med doktorgrad i spekemat, og de synes det er morsomt med lokale matprodusenter langt utenfor allfarvei. Så lurer jeg på noe, sender jeg mail dit.

– Vi har egen distribusjon

Driftsselskapet Brenna driver sammen med kona, består av kro, pølsemakeri og pensjonat med 12 campinghytter og 13 hotellrom.

– I produksjonen i pølsemakeriet er det fire, pluss deltid på pakking, utveiing og distribusjon. I oktober, november og desember, når vi forbereder oss til jul, har vi nærmere ti. Da lager vi opptil 12 tonn med sylte, samt fire–fem tonn med lammerull. I tillegg lager vi kjøttkaker og karbona- »

TETT DUO: Her ser vi Per Ivar og Sissel Brenna foran Skeid kro, som er en del av Skjåkmat. – Vi sysselsetter totalt 15 til 17 årsverk. FOTO: BJØRN GRØNLIE



der, som er hovedproduktet vårt hele året, sier han.

Hver torsdag leverer en kjølebil til 40–50 butikker.

– Vi kjører egen distribusjon i Gudbrandsdalen og Otterdalen, for da har vi bedre kontroll. Bare turen til Lillehammer er 20 mil, og sjåføren er innom Dombås, Lesja og butikker oppover Ottadalen. Totalt blir det rundt 60 mil hver uke.

I 1988, da ekteparet tok over familie-driften, var det annerledes.

– Bare noen få butikker tok imot varer fra oss, mot mange nå – enda vi aldri har

gjort noe salgsarbeid. Vi har ikke gått aktivt ut for å få kunder, de er kommet av seg selv.

– Jeg må ringe mye rundt

Pølsemakeriet, bygd i 2004, er på 200 kvadratmeter, fordelt på to etasjer.

– Vi har egentlig vokst ut av lokalene for lenge siden, men har ikke tenkt å bygge på for titalls millioner. Vi satser heller på kvalitet fremfor kvantitet.

– *Hvor får du råvarene fra?*

– Jeg handler stort sett med *Nortura*, men å få tak i stykningsdeler er helt håpløst. Før kunne jeg ringe og si «vi

trenger 15 tonn svinebog», men nå må jeg ringe mye rundt. Jeg kjøper av private aktører som har noe å selge.

Uviss fremtid

Brenna er 62 år og har snart 40 år bak seg i pøsefaget.

– Jeg fikk brev tidligere i år om at jeg kan begynne å ta ut pensjon, men det har jeg ikke tenkt å gjøre. Jeg skal drive noen år til.

– *Hvem som skal ta over etter deg?*

– Jeg vet ikke. Er nok ingen av barna som vil overta, men jeg håper vi finner en løsning. ■■■

SKJÅKPØLSE: – På to måneder, fra januar til februar, lager vi 17 tonn med «Skjåkpølse», sier Per Ivar Brenna. FOTO: BJØRN GRØNLJEN



HOLDER TIL PÅ SKJÅK: – Vi har ikke gått aktivt ut for å få kunder, de er kommet av seg selv, sier Per Ivar Brenna i Skjåkmat. FOTO: BJØRN GRØNLJEN

MYHRVOLD
FOOD
MYHRVOLD-GRUPPEN

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



MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

- 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

Ønsker å selge Hole Kjøtt: – Vært veldig bra i mange år

Oddbjørn Hole vurderer flere veier videre for kjøttforretningen han og kona har drevet i over 30 år.

■ BJØRN GRØNLIE



– Jeg prøver å trappe litt ned.

72-åringen har over 50 år i kjøttfaget. Først i Ringstad pølsefabrikk, senere i Nordfjord Kjøtt og Ole Ringdal.

– Jeg skulle bli snekker, men fikk ikke jobb. Så var veldig tilfeldig at jeg havnet i kjøttbransjen.

Traff kona på jobb

På midten av 80-tallet, da Hole jobbet i kjøttforretningen *H. Osdal*, møtte han Laila. Hun sto i butikken, han på bakrommet. Sot musikk oppsto.

– Vi giftet oss i 1988, fikk to barn og startet *Hole Kjøtt* i 1991.

Butikken, sentralt plassert i Ålesund sentrum, vokste gradvis.

– Vi var aktive på konkurransefronten og har mange gode resultater i *Kjøtt-NM*.

Prøver å selge

Etter over 30 år som eiere av *Hole Kjøtt*, ønsker Oddbjørn og kona å selge.

Oddbjørn åpner imidlertid for en alternativ løsning: å ansette en daglig leder til å styre driften, mens kona og han beholder eierskapet.

– Vi har kokk, pøsemakere, kjøtt-skjærere og butikkslakter. Alle har fagbrev og er dyktige, så vi har folka.

– *Må en daglig leder ha kunnskap om kjøttfaget?*

– Nei, ikke nødvendigvis. Men personen bør ha interesse for kjøttfaget og kunne markedsføring, salg og ledelse. Dessuten, i en overgangsfase kan jeg bidra med opplæring. »

JAKTER KJØPER:

– Vi håper å finne noen som kan føre tradisjonen videre, sier eier Oddbjørn Hole om *Hole Kjøtt* i Ålesund. FOTO: BJØRN GRØNLIE



HVEM KAN OVERTA?
Eierne av Hole Kjøtt forsøker å finne noen som vil overta butikken, sentralt plassert i Ålesund.

God butikk

Hole Kjøtt har ni ansatte. Butikklokalene er på 150 kvadratmeter, i tillegg til 300 kvadratmeter med lager, pauserom og kontor.

– Resultatmessig har det vært veldig bra i mange år. Omsetningen er på

cirka 20 millioner, og i fjor fikk vi 1,4 millioner i overskudd, sier han.

– Den er uunnværlig!

Jarle Knudsen (80) er fast kunde.

– Jeg har alltid vært veldig glad i

pølser, spesielt svinemør. Den er mer saftig enn vanlig kjøttpølse.

Knudsen erindrer en annen tid.

– Før, på 50- og 60-tallet, var det fire–fem kjøttforhandlere på torget. Nå er det bare én igjen, sier han.

Bare tanken på at *Hole Kjøtt* kan forsvinne er direkte skremmende.

– Den butikken er uunnværlig! ■■■

FORNØYD KUNDE: – Jeg er innom hver uke, sier Jarle Knudsen (80). FOTO: BJØRN GRØNLIE



Lønnsom kunnskap

Vi tilbyr praktisk rådgiving og nyttige tjenester for:

- god dyrehelse og dyrevelferd
- god og effektiv drift
- optimal råvareutnyttelse
- trygg og sunn mat

animalia.no

 **animalia**



Rein suksess for Stensaas

– Jeg må ringe deg opp senere, skal på scenen nå og ta imot prisen!

■ BJØRN GRØNLIE

Johanne Stensaas, daglig leder i *Stensaas Reinsdyrslakteri*, snakket lavt, nesten hviskende, som om samtalen måtte holdes hemmelig – midt i folkehavet på *Trøndersk Matfestival*.

Jeg senket også stemmen, til samme nivå som Johanne.

– Takk, hvisket hun, som om hun prøvde å holde prisvinnernyheten skjult.

Noe var i ferd med å utspille seg, og Johanne sto midt i det. I bakgrunnen hørtes stemmer, klirring og klapping.

– Jeg ringer deg opp etter at jeg har vært på scenen.

Et kjøttstykke få tar ut

Senere, etter overrekkelsen av det synlige beviset på at *Stensaas* vant kategorien «Årets kjøttprodukt», ringte Johanne tilbake.

– Jeg er veldig fornøyd. Kjempestas!

– *Hva slags produkt vant dere med?*

– Culotte, et saftig kjøttstykke fra låret. Jeg tror vi er de eneste som tar det ut på reinsdyr.

– Å?

– Jeg vet ikke hvorfor ikke flere tar ut kjøttstykket, som tilberedes på samme måte som ribbe eller andebryst, som stekes med fettkappen ned. ■■■

Slik lyder juryens begrunnelse: Kjempe-deilig. Dette burde bli brukt mer av mange. Deilig med smaken og konsistensen som fett gir. Smaker rent og fint og *det* det skal.

ÅRETS PRODUKT: Med produktet «Reinsdyr Culotte» vant Stensaas Reinsdyrslakteri kjøttprisen under Trøndersk matfestival. I midten står Johanne Stensaas, og til høyre matminister Nils Kristen Sandtrøen (Ap). FOTO: ALBERTINE L. VESTVIK



@praten.bak.maten



FOLK

“Jeg håper seere oppvekker. Jeg e gutt, med agrone som har ansvar f året.”



Matprat

En instagramkonto fra Matprat for deg som er nysgjerrig på norsk mat og matproduksjon

MATPRAT.NO

@MATPRAT.NO

Kjøper innmat fra slakterier: Lager godsaker til hunder i 14 land

Her er pøsemakeren som har funnet en helt annen kunde-gruppe enn pøsemakere flest. Magne Østby står bak *Vom* og *Hundemat* i Trøgstad.

■ GEORG MATHISEN

Det begynte med en kamerat og hunden hans.

– Bikkja var syk, og jeg hjalp den. Jeg lagde hundemat, og bikkja ble frisk. Dermed fortsatte jeg å lage hundemat, sier Østby.

Han ser godt hvordan håndverket er det samme når han lager kjøttprodukter til

hund og kjøttprodukter til mennesker:

– Jeg er utdannet pøsemaker og tok svennebrevet hos *Finn Hunstad*. Så arbeidet jeg med krydder og tarm hos *ABC* i noen år før jeg begynte med hundemat.

Rått og naturlig

Hemmeligheten bak hunden som ble frisk,

FAMILIEBEDRIFT: Ole Magnus (t.v.), Magne og Vegard Østby eier og driver *Vom*, og generasjonsskiftet er godt forberedt med Ole Magnus som daglig leder og Magne som styreleder. FOTO: GEORG MATHISEN

beskriver han som å sette sammen ulike proteinkilder til rå, naturlig mat. *Vom*-hundematen leveres fryst, og den er ikke kokt. Det er en kjempestor forskjell, ifølge Østby.

– Jeg begynte med å lage fôr til hundekjøring, men nå går det mye mer til vanlige hunder. Så har jeg laget veldig mye til hunder som har problemer. Allergihunder er vi flinke på.

– Vi bruker ikke tilsetningsstoffer – det er de som skaper problemene. Vi bruker rått og naturlig. Det eneste vi har i ekstra, er litt vitaminer. Det er bare for å være sikre på at ting skal være i orden.

Firbente matglede

Østby mener han leverer matglede til de firbente sluttbrukerne:

– Når bikkjene får dette, blir de glade. Hunden er en åtseleter, og vi bruker innmat i fôret. Lunges, milt, nyrer og vom – og kylling og laks. Vi kjøper all innmaten fra mange slakterier i Norge, sier han.

Innmat og rester fra slakteriene kuttet opp og fryses ned. Det skal være litt tyggemotstand, slik at maten også kan holde tannstein unna.



SKAPTE HUNDEMATKJEMPE: Magne Østby hjalp en syk hund, og det ble startskuddet for *Vom*, som konkurrerer mot globale giganter. FOTO: GEORG MATHISEN

Globale konkurrenter

For 25 år siden startet produksjonen for fullt, og i fjor endte omsetningen på 140 millioner. Som kjøttbedrift er ikke *Vom* og *Hundemat* noe lite selskap.

Sammenlignet med hovedkonkurrentene, derimot, blir *Vom* en dverg.

De to største i verden på hundefôr er *Nestlé* og *Mars*, med omsetning på mange hundre milliarder. *Nestlé* står bak *Purina*, mens *Royal Canin* er hundefôrmerket til *Mars*.

– De store, globale konsernene kjøper opp og sparker oss ut. Nå har de snart kjøpt opp alle veterinærkjedene i Norge. Når

Royal Canin eier en veterinær, sparker de ut *Vom*. Det er sånn det er å drive butikk, sier Østby.

Selger i 14 land

Foreløpig selger ikke dagligvarebutikkene *Vom*. Men det gjør dyrebutikker, *Felleskjøpet* og uavhengige veterinærer.

– Vi eksporterer i tillegg til 14 land. Eksporten øker hele tiden, sier Østby.

Vom har også en fabrikk i Sverige og et grossistfirma i Stockholm, og i tillegg til hundefôr er litt kattemat på produktlisten.

Produktene kjøres ut direkte fra fabrikk i Indre Østfold. Der har familiebedriften satset på å modernisere produksjonen. Fabrikken har vokst litt etter litt og har nå en grunnflate på 4000 kvadratmeter.

– Vi har kverner, blandere og pøsestopere. Tre linjer: En med kjøttboller, én med halvkilospøser og én med sekskilospøser. Vi lager 30–35 tonn om dagen, og alt kjører vi rett i frysetunnelen. Etterpå går det til en robotlinje for å pakkes automatisk. Det er ingen som tar i varene her.

Generasjon på vei

På anlegget i Trøgstad jobber både kokk og massasjeterapeut. De bidrar til å gjøre arbeidsdagene bedre for de ansatte.

Sjefen har hund selv: Dachsen Charlie. Ellers slår han fast at han begynner å nærme seg pensjonsalderen. Sønnene Ole Magnus og Vegard tar ansvar – gründeren betrakter seg selv som utrolig heldig.

– Jeg er ikke redd for andre generasjon i bedriften i det hele tatt! ■■■



PAKKEROBOT: Kartongene pakkes med robot. FOTO: GEORG MATHISEN

Brødr. Ringstad: – Disse utfordringene står vi i som mellomstor bedrift

Stortingspolitiker Tage Pettersen (H) fikk se hele utfordringsbildet.

■ BJØRN GRØNLIE

På storskjermen var det listet opp **hvilke utfordringer Brødr. Ringstad står i som mellomstor kjøttbedrift:**

- Kampen om norsk råvare
- Rekruttering og tilgang på arbeidskraft, spesielt fagutdannede
- Pris ut til forbruker – vi får ikke hentet inn kostnadsøkningen
- Nye kostholdsråd – mengde rødt kjøtt
- Uro i verden påvirker våre rammevilkår

- Strømkostnader – ulikt konkurransegrunnlag
- Formuesskatt

– Nesten hele lønna ryker

Punktene ble systematisk gjennomgått. Ett av dem fikk Pettersen til å si «nå satte jeg visst fyr på hele møtet!»

Hvilket punkt siket han til, tror du?
Tipper du formuesskatt? Tenkte meg det.

Temaet får ofte frem sterke reaksjoner, også denne gang.

– *Hvordan slår formuesskatten ut for dere? spurte Pettersen.*

– Det er et mareritt. Jeg betaler nesten hele lønna i skatt, og det er ikke spesielt motiverende, svarte daglig leder Kjell Ringstad.

Formuesskatten beregnes ut fra verdier som er bundet i bedriften, ikke penger på konto.

– **Jeg er vanlig lønnsinntaker og tar ut lønn i henhold til at jeg er daglig leder, men blir personlig beskattet**

HARDT OG SKJEVT: Kjell Ringstad (t.h.) mener formuesskatten rammer bedrifter hardt og skjevt. – Jeg er ikke rik selv om jeg eier en bedrift, sier han. På bildet er også stortingspolitiker Tage Pettersen (H) og Bjørn-Ole Juul-Hansen, administrerende direktør i KLF.



FOTO: BJØRN GRØNLIE



FOTO: BJØRN GRØNLIE

FAKTA OM Brødr. Ringstad

- Ble etablert i 1934 og er en familiedrevet kjøttforedlingsbedrift i tredje generasjon.
- Omsetningen i fjor var på 231 millioner. Overskuddet var på cirka én million kroner.
- Hittil i år har omsetningsøkningen vært på cirka 30 prosent, ifølge eier Kjell Ringstad.

for verdiene som står i selskapet jeg eier.

Store verdier er knyttet til bygninger, maskiner og produksjonsutstyr.

– Jeg får formuesskatt på mange hundre tusen, og for å betale må jeg ta ut verdier fra bedriften, noe som går utover likviditet og verdiskapning. Det blir som en brems for bedriften.

I anlegget investerte Ringstad i fjor rundt 15 millioner, mot seks til sju i år.

– **Vi skulle egentlig investert to millioner til, noe som ville gitt enda bedre drift og kanskje et par nyansetelser. I stedet må vi holde igjen på grunn av beskatningen.**

Ringstad mener formuesskatten virker mot sin hensikt i bedrifter som faktisk investerer, sysselsetter og bygger norsk næringsliv.

– Jeg betaler min skatt med glede, men når jeg ser at det går utover verdiskapning

gen i bedriften, blir det feil. For samfunnet er bedre tjent med at pengene investeres i utvikling og arbeidsplasser.

– Jeg forstår frustrasjonen

Over telefon får Rolf Selmer-Hansen, daglig leder i *Toten Egg*, gjengitt hovedpoenget.

– **Jeg forstår frustrasjonen.**

Slik systemet er, er det litt lite lønnsomt å drive i Norge. ■■■

Smak deg frem til fremtiden

Spice of Norway er mer enn bare en leverandør av krydder. Vi er partneren du kan sparre med for innovativ utvikling av produktene dine.

Vi forstår at krydder er mer enn bare smaks-tilsetning. Spice of Norway vet at det handler om å skape unike smaksopplevelser som vekker sansene og gir liv til retter. Derfor velger vi ingredienser med omhu for å gi den beste smaken og aromaen, og har utviklet et bredt utvalg av krydderblandinger og enkeltkrydder for å tilfredsstille alle behov.

For oss er kvalitet en hjertesak. Vi vet at nøkkelen til gode smaksopplevelser ligger i å bruke de beste råvarene. Derfor lener vi oss alltid frem over bordet når vi enser muligheter til å optimalisere noe. Vi samarbeider med noen av Europas beste produktutviklere, og kan være din guide til trendene som kommer.

Hvis du ønsker å forbedre oppskriftene dine, eller skape innovasjon sammen med noen, er vi i Spice of Norway klare for å ta en prat med deg.

Ta kontakt for en uforpliktende prat.



Spice of Norway

spiceofnorway.no | Ryggeveien 123, 1570 Dilling | Tlf: 927 74 013



På båttur med Gisle poserte plutselig Bob Dylan for VG

Gisle Navestad fikk se en helt annen side av én av rockehistoriens største.

■ BJØRN GRØNLIE

Gisle, daglig leder i *Navestad AS*, spilte lenge en sentral rolle på *Kalvøyafestivalen*.

– Jeg husker godt at jeg tok med Dylan på båttur på Oslofjorden.

Ventet i fem timer

Dylan, kjent som én av rockehistoriens mest utilnærmelige stjerner, spilte i 1991 på *Kalvøyafestivalen*.

I resepsjonen til hotellet der alle artistene bodde, satt en *VG*-fotograf og ventet i fem timer. Et lite pling, og ut av heisen kom plutselig Dylan. Fotografen reagerte på ren refleks. *Klikk, klikk, klikk*.

– Fotografen stakk fort, for skjønte at hun hadde gjort noe som ikke var så lurt. Dylan er jo mediesky, så finnes ikke mange bilder av ham utenfor en scene, sier Gisle.

– Hva var fotografen redd for?

– At livvakten skulle rive filmen ut av kameraet.

Livvakten var raskt i hælene og ropte etter *VG*. Men ordene fotografen og journalisten fryktet å høre, kom ikke.

«I stedet spurte han om vi hadde lyst å bli med på båttur. Jeg trodde han tullet, men skjønte etter hvert at han faktisk mente alvor», forteller Line Møller i boka *Kalvøyafestivalen*.

Gisle, stående i hotellresepsjonen, ble også lang i maska.

– Jeg skjønner ennå ikke at *VG* fikk være med Dylan på båttur på Oslofjorden!

Fant roen på fjorden

Bølgeskvulp. Måkeskrik. Jevn, rytmisk putring fra båtmotoren. Havet kan ha en beroligende effekt på folk.

Mulig *det* gjorde utslaget.

HERFRA DRO DE: Fra denne brygga, rett ved hotellet i Sandvika, la Gisle og *VG*-teamet ut på båttur med Bob Dylan en sommerdag i 1991.

FOTO: BJØRN GRØNLIE



BAKGRUNN FOR SAKEN

- Gisle Navestad er daglig leder i *Navestad AS*, som i et halvt århundre har levert maskiner og utstyr til næringsmiddelindustrien.
- Firmaet har fem hovedagenturer: *Kerres, Maja, Holac, Mado* og *Stalam*.
- Fra 1976 til 1997 hadde han en sentral rolle på *Kalvøyafestivalen*, omtalt som «alle norske festivalers mor».





SJELDENT ØYEBLIKK: Her ser vi Gisle Navestad og Bob Dylan om bord i båten under Kalvøyafestivalen i 1991. Bildet er fra boken «Kalvøyafestivalen» og gjengitt etter tillatelse fra Absolutt Forlag.

FOTO: BJØRN GRØNLIE



TOK AVGJØRELSEN: I mange år var Gisle Navestad en løsningsorientert tilrettelegger på Kalvøyafestivalen. – Paul Karlsen og jeg valgte å legge ned festivalen i 1997, sier han.

– Plutselig poserte Dylan i alle mulige posisjoner. Helt merkelig! utbryter Gisle. Han merket seg en detalj. Måten Dylan beveget seg på, avslørte at han ikke var særlig båt vant.

– *Hva snakket dere om på båtturen?*
– Vær og vind. Han er jo en spesiell type, ikke mest snakkesalig. Men var veldig hyggelig og ikke noe stress.
– *Fant han roen på fjorden?*
– Ja, han virket veldig avslappet.

Bindeleddet til stjernene

Gisle var artistansvarlig og kom tett på store stjerner. Nick Cave, Eric Clapton, Peter Gabriel.

– **Jeg husker at Peter, på vei fra hotellet til festivalområdet, så hoppende laks ved siden av båten. Veldig gøy!**

Gisle hadde også lunsj med Neil Young og pizzaprat med Courtney Love.

– Hun bestilte vegetarpizza og påsto at

det ikke var det hun fikk, så ble diskusjon bak scenen. Til slutt aksepterte hun at det faktisk var vegetarpizza.

– *Hva med Kurt Cobain?*

– Jeg hadde en del å gjøre med ham. Den store jobben var å vite om han faktisk stilte på scenen, og det var en kamp å få han i god nok form til å spille.

Cobain slet med rusmisbruk.

– Jeg fulgte han opp og var mye i brakka og serverte fruktfat for å få noe

sunt i mannen, og var skikkelig i tvil om han ville stille på scenen.

Fra stjerner til kjøttkverner

På midten av 60-tallet, i barndoms-hjemmet til Gisle, startet faren *Navestad*.

– **Han hadde lager og service-avdeling i garasjen og solgte veldig mye maskinelt utstyr til små og mellomstore kjøttbedrifter. Hakkere, kvernere og den slags, sier Gisle.**



– *Hva jobbet du med?*
 – Jeg drev et filmselskap sammen med en kamerat. Vi lagde opplæringsfilmer, deriblant om oljebransjen. Vi var også med på spillefilmer og ble spurt om å bidra på *Veiviseren*. Vi skulle, som en del av produksjonsteamet, være tre måneder på Finnmarksvidda, og jeg fant ut at det ikke var så lurt. Sønnen min var under fire år.
 – *Fortsett.*
 – Omtrent samtidig sa faren min at «jeg går av i 1988, når jeg er 60. Før det kan vi ta ett år sammen».
 Gisle byttet ut filmkamera med maskiner og ble i bransjen et helt arbeidsliv.
 – Jeg brukte ett år på å finne ut om dette var riktig for meg, og det var det. Nå har jeg hatt samme jobb i 38 år.
 – *Hva med faren din?*
 – Han gikk ut av døren den dagen han ble 60, og etter det så jeg ham ikke i jobbsammenheng.

Stor omsetningsøkning
 Siden 1988 har Gisle vært daglig leder.

Hovedjobben er å selge maskiner og utstyr til kjøtt- og fiskeindustrien.
 – **Jeg har fem hovedagenturer. To av dem, Maja og Kerres, har jeg hatt i nesten 50 år.**
Navestad har fire ansatte og holder til i Asker.
 – Jeg føler vi har oppført oss ordentlig. Ting kan skje, og da handler det om å rydde opp etter seg, slik at du kan sove godt om natta.
Firmaet går godt. Fjoråret ga 1,1 millioner i overskudd.
 – Vi har i år omsetningsøkning på rundt 20 prosent, mot cirka sju prosent i fjor.

Hva nå, Gisle?
 Gisle har tre barn og er blitt 66.
 – **Jeg har ingen i familien som kan ta over. Det virker ganske klart nå.**
 Han står overfor det mange eiere av små familiebedrifter møter: *Hva skjer med firmaet når han en dag går ut av døren, akkurat slik faren gjorde før ham?*

– Jeg må finne på noe. Ønsker jo at noen kan videreføre firmaet og representere agenturene på en ordentlig måte. Men foreløpig synes jeg det er gøy å jobbe.

«Smuglet» Dylan inn
 Kvelden før båtturen med *VG* fikk Gisle et uvanlig ønske fra Dylan. Han ville på konsert på Rockefeller i Oslo.
 – **Jeg lurte på hvordan vi skulle gjøre det, og landet på at vi bare skulle gå rett inn og se hva som skjedde.**
 Med hettegenser godt trukket over hodet ble Dylan «smuglet» inn. Ingen forhåndsavtale, ingen sikkerhetsklarering. Bare fire personer som gikk inn døra og stilte seg langs veggen.
 – Vi sto der i halvannen time. Ikke et menneske så at det var Bob Dylan! Hele konserten sto Gisle rett ved siden av Dylan. En rockelegende, skjult i halvmørket, med blikket mot scenen og hettegenseren godt trukket ned i panna.
Igjen fikk Gisle se en side av Dylan de færreste har sett. ■■■

Betaler mer for bra emballasje

Plastforurensning er forbrukernes største miljøbekymring. Nå lar de materialvalget i emballasjen påvirke *hva* de kjøper.

■ GEORG MATHISEN

Analytiker Hannah Dammann bygger på *hva* forbrukerne sier. Det er ikke alltid folk gjør det de sier de skal gjøre, men holdningene har i hvert fall endret seg.
 – **De er mest opptatt av helsen til planeten, og plastforurensning er på topp blant miljøbekymringene, sier hun.**

Påvirker kjøp

Dammann, kundesuksessjef i *Innova Market Insights*, har tall fra forbrukerundersøkelser over hele verden.
 – **Én av fire mener miljøfaktorer som bærekraft og avfall, bør drive utviklingen av nye produkter, sier hun.**

I praksis handler mye om emballasje. Bak plastforurensningen kommer nemlig havforurensning som den nest største bekymringen, og de to henger tett sammen. På tredjeplass er et annet problem emballasjen kan gjøre mye med: Matsvinn.

Flertallet sier miljøbekymringen påvirker de daglige innkjøpene, og *hva* de spiser. To av fem er villige til å betale mer for produkter i gjenbrukbar emballasje.

– Forbrukerne snakker ikke bare om det, de omsetter til handling. Miljøbekymringene har direkte innflytelse på handling og forbruk, sier hun.

Tallet for hvor mange som ser etter miljøvennlig emballasje, har økt kraftig. Helst vil folk ha resirkulerte materialer. Biologisk nedbrytbar emballasje kommer som god nummer to, med gjenbrukbare materialer på tredjeplass.

Fiber og kaffegrut

– Folk er åpne for nye alternativer til plastemballasje. Det kan være cellulose, biobaserte materialer som for eksempel bioplast – eller fiberbasert emballasje, sier Dammann.

Kaffegrut og palmeblader er eksempler på nye materialer som er brukt.



MILJØSNILL EMBALLASJE: Bildet, generert av KI, illustrerer at forbrukerne nå er villige til å betale mer for miljøvennlige alternativer. ILLUSTRASJONSFOTO: MORTEN HERNÆS / KI – ADOBE FIREFLY

På den mer klassiske plastfronten kommer mer emballasje i monoplast – det vil si at den bare inneholder én type plast, slik at det er mulig å resirkulere eller kompostere.

Både butikker og industri prøver ut ulike løsninger med gjenfyllbar emballasje: Nøtter kan fylles i forbrukerens egen beholder, eller sjokoladepulver i en gjenfyllbar stålboks. Tuber og bokser kommer i papir. Noen bruker plass på pakningen for å forklare *hvorfor* den er miljøsnill.

Flere og flere matlanseringer har miljøpåstander av typen «plastfri» og «mindre emballasje», og EU prøver å stramme inn mot miljøpåstander som ikke kan dokumenteres.

Mulighetene for industrien er åpenbare, mener Dammann:

– Folk er åpne for nye alternativer til plastemballasje. Det gir rom for innovasjon og kreativitet. Kundene vil betale mer for produkter i bærekraftig emballasje, og de foretrekker oftere materialer som papir, papp og glass. ■■■



SKIFTET KARRIERE: Gisle Navestad (66), daglig leder i Navestad AS, valgte bort film og bygde videre på farens livsverk. FOTO: BJØRN GRØNLIE

Vant tilbake livsverket – men mister filmen

Norun Haugen, kjent fra *Griseindustriens hemmeligheter*, får undercovermaterialet tilbake. Men oppfølgerfilmen ryker.

■ BJØRN GRØNLIE

«Jeg vant frem om undercovermaterialet mitt, men vi tapte samtidig på det viktigste», skriver Haugen på egen Facebook-side.

Bakteppet er en ny dom, avsagt i Oslo tingrett, som har vurdert en stor

og kompleks rettsstrid mellom aktørene som sto bak dokumentaren *Griseindustriens hemmeligheter*, sendt på NRK for seks år siden.

Kampen om historien

Begge parter – *Piraya Film* på den ene siden, aktivist Norun Haugen og regissør Ola Waagen på den andre – ønsker å utnytte upublisert råmateriale og lage en oppfølger til grisedokumentaren, i håp om å skape ny samfunnsdebatt.

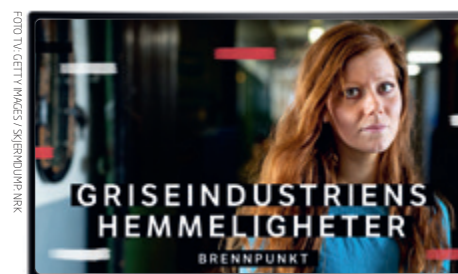
Sist, i 2019, utløste *Griseindustriens*

***hemmeligheter* stor diskusjon blant bønder, forbrukere, kjøttbransjen, dyrevernorganisasjoner, politikere og tilsynsorganer.**

Seier med bismak

Retten konkluderer med at *Piraya Film* ikke har rettighetene til Haugens råmateriale, og at filmselskapet må slette kopiene de har.

«Jeg er enormt lettet over at jeg endelig får tilbake kontrollen over livsverket mitt. Men det er liten trøst når vi samtidig tapte det som betyr så mye for meg: Min



Dette må partene betale

- *Piraya Film* må betale 621 000 i saksomkostninger til Haugen, som vant frem i sin sak.
- Waagen må betale nesten 783 000 i saksomkostninger til *Piraya Film*, som vant fullt ut i saken mot ham.
- I tillegg må Waagen dekke egne advokatutgifter.

mulighet til å få fortalt min historie gjennom dokumentaren *Varsleren*», skriver hun på Facebook.

Her er det temmelig innfløkt, for hva fratar Haugen retten til å bruke ubrukt undercovermateriale i filmen *Varsleren* – en dokumentar som er nesten ferdig?

Jo, dette henger sammen med Waagen, regissøren Haugen har samarbeidet med i mange år. De var enige om å lage en film basert på hennes opplevelser som undercover i kjøttbransjen, og traileren ble publisert i mai.

Retten mener imidlertid at denne filmen, kalt *Varsleren*, i realiteten er samme filmprosjekt som *Piraya* har jobbet med.

I retten fikk ikke Waagen medhold i at han ikke hadde overdratt rettighetene til *Piraya*, slik han anførte.

«Konsekvensen er at *Varsleren* ikke kan lanseres uten nærmere avtale mellom involverte parter», står det i dommen.

«Fordi Waagen har overdratt rettighetene til *Piraya*, kan han ikke samtidig lage en lignende film med det samme

materialet med et annet produsentselskap.

En slik utnyttelse vil være i strid med avtalen og åndsverkloven», står det.

I praksis stopper dette den nye filmen, som ikke kan vises uten *Pirayas* samtykke. Haugen sier det er helt uaktuelt å samarbeide med selskapet.

På Facebook gir hun klart uttrykk for skuffelse over at Waagen tapte kampen om å få vise *Varsleren*, som egentlig skulle vært ute i fjor.

«Vi ønsker ankesak», skriver hun. ■■■

HAUGEN VANT, WAAGEN TAPTE: Dommen i filmsaken ble ikke helt slik dyrevernavtivist Norun Haugen (t.h.) og regissør Ola Waagen hadde sett for seg. I midten advokatfullmektig Julie Wright. FOTO: BJØRN GRØNLIE



Verdensledende produsent av førsteklasses komponenter for transportbånd

Vi er forhandler for Rulmecca i Norge

VN Link er totalleverandør av transportbånd og tilbehør til alle typer industrier. En Rulmecca trommelmotor er den ideelle metoden for å drive transportbånd. En fullstendig lukket enhet, med motor, girkasse og alle arbeidsdeler hermetisk forseglet i det ytre skallet.

Vi har eget serviceverksted for overhaling.

www.vn.no | post@vn.no | 32 17 10 40



Når stress setter spor i kjøttet

Mange har sikkert hørt begrepet «stresskjøtt». Men er det virkelig slik at vi kan smake om kjøttet på tallerken kommer fra et stresset dyr?

■ DANIEL MÜNCH ■ PROSJEKTLEDER ANIMALIA OG FORSKER VED NMBU ■ VLADANA GRABEŽ-ÅGREN ■ FORSKER VED FISKÅ MØLLE AS



Stress, spesielt før slakting, kan ha en negativ innvirkning på kjøttkvaliteten. Det er velkjent blant kjøttprodusenter at stressede storfe kan resultere i for mørk biff.

På den annen side er skinke fra stressede griser ofte mer syrlig og blek.

Når vi snakker om kjøttsmak, er det forskjellig type informasjon som hjernen vår

setter sammen, først og fremst gjennom smak og lukt. I hovedsak er det fem typer smaker: søtt, surt, bittert, salt og umami. Vonde bi-smaker derimot, er som oftest informasjon fra luktesansen.

Angstsvette

Når dyr er stresset, kan de produsere kjemiske signalstoffer, feromoner, for å advare flokken sin om mulig fare.

Om mennesker tilsvarende kan lukte stress- eller alarmsignaler, er noe det har vært vanskelig å finne svaret på.

I jakten på svaret har forskere festet bomullspads som suger opp svette under armene til testpersoner.

Disse probandene måtte se en skummel film, eller hoppe ut av et fly med fallskjerm. Deretter fikk de andre personer til å lukte på padsene. Disse forsøkene antyder at vi faktisk kan lukte angstsvette av stressede mennesker.

Det er derimot ikke kjent om vi kan lukte eller smake såkalte angst- eller stressferomoner fra dyr, for eksempel fra gris. Dette i motsetning til et annet feromon, et såkalt seksualferomon i råne, som forårsaker den såkalte rånelukten i kjøtt – en lukt og smak mange mennesker opplever som ubehagelig.

Tørt kjøtt fra stresset storfe

Kjøtt fra vilt som blir skutt og ikke dør momentant, kan bli tørt og mørkt. I storfe ser man noe tilsvarende.

Akutt stress eller utmattelse under transport kan forårsake det industrien kaller *Dry, Firm, Dark* – altså «DFD»-kjøtt.

Muskelvev dør ikke like raskt som hjernen slutter å fungere. Etter slakting forbruker musklene fortsatt energi, og enzymer i kjøttet er med på å omdanne muskelvev til kjøtt. En av de viktigste prosessene etter avliving er nedbryting av muskelens energikilde, en sukkertype som kalles *glykogen*.

Muskler bruker cirka én dag på å fordøye muskelsukker til melkesyre. Stressrelaterte endringer i denne stoffskifteprosessen er ofte avgjørende for at kvalitetsdefekter oppstår.

Melkesyre laget av muskelsukker, gjør kjøttet litt syrlig. Hvis storfe blir utmattet, kanskje forårsaket av stress under transport, forbruker musklene nesten alt av muskelsukker før slakting. Og kjøttet vil danne altfor lite melkesyre. »

KAN PÅVIRKE: Stress kan påvirke kjøttkvalitet og smak. Gode rutiner for å redusere stress under transport er derfor ikke bare viktig for dyrevelferden, men også for selve kjøttet.

FOTO: ANIMALIA

Som resultat blir kjøttet veldig mørkt (*Dark*), hardt (*Firm*) og tørt (*Dry*). Og kanskje aller verst: kjøttet blir lite syrlig og har en så høy pH at det ikke kan forsvare seg mot skadelige bakterier. Som resultat blir slikt *DFD*-kjøtt veldig raskt bedervet. Ikke bare gir dette en dårlig smaksopplevelse, det kan også gi magetrøbbel.

Heldigvis er denne type kvalitetsfeil lett å oppdage, slik at *DFD*-kjøtt ikke når forbruker.

Stresskjøtt i svin

Når griser blir stresset under transport eller på slakteriet, kan det oppstå en reaksjon i kjøtt som er motsatt av det man ser hos storfe.

Hvis musklene har nok energi, forbrenner de altfor raskt store mengder av muskelsukker. Dette fører til produksjon av enorme mengder melkesyre og kan gjøre kjøttet svært surt og gi en så lav pH-verdi, at proteiner og muskelvev blir ødelagt.

Kjøttet blir blekt, veldig mykt og mister mye fuktighet. Derfor kalles det i industrien for «Pale Soft Exudative» (*PSE*), ofte også forkortet til «stresskjøtt».

For at *PSE*-kjøtt skal oppstå, må to faktorer være til stede i grisen: stress og en kjent genfeil. Denne genfeilen, eller mutasjonen, ble oppdaget for mer enn 30 år siden.

I Norge har man imidlertid fjernet mutasjonen fra avlspopulasjonene, noe *Animalia* og deres partnere bekreftet i en nylig publisert vitenskapelig artikkel. Men mutasjonen finnes fortsatt i andre europeiske land.

Kjøper du en veldig blek kokeskinke i Frankrike eller Tyskland, kan det være at den er laget av stresset gris med *PSE*-mutasjonen.

Selv uten denne mutasjonen kan stress hos griser kobles til kvalitetsdefekt i kjøttet, ofte i forbindelse med et høyt melkesyrenivå.

Om du kan smake det «syrlige stresskjøttet», er imidlertid tvilsomt, siden svinekjøtt generelt er litt syrlig, noe forbrukere ofte setter pris på og som er blitt et kjennetegn for enkelte griseraser.

Mange faktorer

Kvalitet og smak ikke bare påvirket av genetikk og dyrevelferd, men også av nedkjøling etter slakt. Effektiv kjøling kan dempe mulige stressrelaterte kvalitetsendringer.

Bedre svin, mindre svinn

- *PSE*-lignede kvalitetsdefekter i svin er et viktig tema i inn- og utlandet, både for kjøttprodusenter og i forskning.
- I flere prosjekter, der *Animalia* er eier eller partner, jobber vi for å redusere forekomst av slike kvalitetsdefekter.

På den andre siden kan dårlig kjøling etter slakting forårsake kvalitetsdefekter som ligner det man vanligvis kaller *PSE* – eller stresskjøtt.

Alle dyr er forskjellige, dyr er individer. Rase, mutasjoner, fôr og ikke minst produksjonsmetoder påvirker smaken på kjøtt. Men også stress.

Selv om transport og slakting helt uten stress ikke er mulig, er dyrevelferd under transport og slakting ikke bare en etisk problemstilling. Den er også én av flere viktige faktorer for å sikre god kjøttkvalitet og smak. ■■■

IKKE BRA: Her ser vi et alvorlig *PSE*-lignede kvalitetsavvik i skinke som viser typiske skadeegenskaper. Svinekjøttet med denne defekten er veldig blekt, vanddrivende, og har en løs fiberstruktur. FOTO: DANIEL MÜNCH



Slakteriet reiser seg – nå blir konkurransen reell



SLIK BLIR DET: Bildet, tatt i slutten av juni, viser at det nye slakteriet virkelig begynner å ta form.

FOTO: BJØRN GRØNLIE

Det var først en idé, så en byggeplass. Nå åpner det nye slakteriet på Otta.

■ BJØRN GRØNLIE

Dalir åpner snart dørene.

– Vi skal ha prøveproduksjon i slutten av august, og normalproduksjon fra første uka i september, sier daglig leder Terje Wester.

– Umulig å si

I Gudbrandsdalen er det allerede flere aktører. *Fatland*, *Furuseth*, *Nortura*, *Røros*

Slakteri, *Midt-Norge Slakteri* og *Slakthuset Eidsmo Dullum*.

Nå kommer enda en aktør.

Forskjellen er at *Dalir* ikke bare skal hente dyr i dalen – men faktisk slakte her, akkurat slik *Nortura* gjorde frem til de la ned anlegget på Otta i 2020.

– Vi starter i det små og bygger oss gradvis opp. Hvor raskt vi når fullt tempo, er umulig å si, men vi vil bruke tiden som trengs.

– 800 lam på én dag

Wester beskriver oppstarten som en «blanke ark»-fase, og håper *Dalir* i løpet

av det første driftsåret kan komme opp i rundt 80 prosent av det planlagte produksjonsvolumet.

– Målet er at vi i løpet av sesongen skal slakte 800 lam på én dag, og ha daglig produksjon på 70–80 storfe – både slakting og skjæring. Men vil ta tid å komme dit, sier Wester.

Hvor mange som har inngått avtale med *Dalir*, vil ikke Wester si noe konkret om.

– Vi har god kontakt med bønder som gleder seg til å levere til oss. De lokale er klare. ■■■

En ny samtale om norsk mat

Matprat ønsker å vise at det ligger mer bak maten enn folk tror, og gjøre det på en måte som bygger tillit og nysgjerrighet.

TEKST | MATPRAT

Bak *Instagram*-kontoen «Praten bak Maten» står et tverrfaglig team med både fagspesialister og innholdsprodusenter.

Målet er å nå ut til unge voksne som er opptatt av mat, klima, helse og et bærekraftig samfunn, og gi dem kunnskap de faktisk drar nytte av.

– Vi må vise hvorfor

Silje Hådi-Siverts, filmansvarlig i *Matprat*, har vært sentral i etableringen av kontoen og utviklingen av innholdet.

– Det er ikke nok å si at mat er viktig. Vi må vise *hvorfor*, og *hvem* som står bak, sier hun.

– På *Instagram* kan vi gjøre det med ekte og ærlige historier, forhåpentligvis kan vi også engasjere og bidra inn i debatten om norsk matproduksjon, tilføyer hun.

Tydelighet og ærlighet

«Praten bak Maten» er knyttet til den overordnede strategien for *Matprat*.

– Vi skal styrke tilliten til norsk matproduksjon, og for å gjøre det må vi være synlige og relevante også i sosiale medier, sier kommunikasjons-sjef Jonas Hollund.

– *Instagram*-kontoen gir oss mulighet til å formidle kunnskap om norsk mat, bærekraft og ernæring på en enkel, men faglig trygg måte, tilføyer han.

Matprat er et opplysningskontor med tung, faglig forankring:

– Vi sitter på kunnskap om hele verdikjeden. Det forplikter, men gir oss også en styrke. I en tid der folk spør mer, mistenker mer og deler mer, må vi være tydelige, ærlige og til stede i de rommene hvor samtalen skjer.

Skape forståelse for jobben

En viktig ambisjon bak «Praten bak Maten» er å gjøre komplekse spørsmål forståelige, uten å polarisere debatten.

– Målet er å bidra til en mer nansert debatt om mat, produksjon og kosthold, sier Hådi-Siverts.

Matsvinn, matsikkerhet og ressursutnyttelse er eksempler på temaer hvor norske produsenter har mye å være stolte av.

– Når folk forstår mer, øker tilliten. Og det er helt nødvendig for å bygge varig

tillit til norsk kjøtt- og eggproduksjon. Vi ønsker å vise folk at norsk mat er bærekraftig, og handler om mye mer enn klimagassutslipp. Det er komplekst, men også noen ganger veldig enkelt – for mat må vi tross alt ha, og det beste er å bruke egne ressurser til å produsere maten.

Fra konsept til produksjon

Hådi-Siverts er med hele veien, fra idéutvikling og planlegging til filming og etterarbeid.

– Min jobb er å sørge for at ideene vi har, faktisk lar seg gjennomføre – og at innholdet holder høy kvalitet.

– Jeg samarbeider tett med både kommunikasjons- og fagrådgivere, og det er viktig at alt vi publiserer er i tråd med *Matprats* verdier og kunnskapsgrunnlag.

– Vi jobber strukturert, men med rom

for fleksibilitet. Det gjør at vi kan reagere på aktuelle hendelser, men også planlegge større konsepter over tid hvor vi forklarer fagbegreper på en enkel og visuell måte.

Skal filme hos bønder

I løpet av 2025 skal kontoen utvikles videre med flere konsepter, mer video og tydeligere budskap.

– Vi skal være mer til stede der maten produseres, som betyr mer filming ute hos bønder. Vi vet at ekte og ærlige bilder betyr mye, så det er akkurat *det* vi skal levere, sier Hådi-Siverts.

Hun håper bransjen ser verdien.

– Dette er en del av et større arbeid med å vise *hva* norsk matproduksjon faktisk er, og *hvorfor* den er viktig for forbrukerne og det norske samfunnet. ■■■

NY SATSING: «Praten bak Maten» er *Matprats* nye satsing rettet mot unge, engasjerte forbrukere. De to på bildet er Silje Hådi-Siverts og Katrine Lekang.

Innhold til
@praten.bak.maten
in production



VIKTIG ROLLE: Filmansvarlig Silje Hådi-Siverts ønsker å skape økt forståelse for hva som kreves for å produsere mat.

KLF inviterer til golf og god stemning

Bare å kvesse kjøllene til vennskapelig duell på Sandefjord Golfklubb.

Golf, glimt i øyet og god stemning er sentrale stikkord for årets utgave av *KLF Open*.

– Dette er en golfturnering som kombinerer faglig fellesskap med frisk luft og lav puls, sier Svein-Erik Eide, sjef for kommunikasjon og medlemskontakt i KLF.

KLF Open er blitt arrangert i mange år, og årets utgave går av stabelen onsdag 20. august.

«Turneringen er åpen for alle med tilknytning til kjøtt-, egg- og fjørfebransjen – enten du er produsent, leverandør, kunde eller bare har en

god drive og et grønt kort i lomma,» står det i invitasjonen.

– Vi vet at mange i bransjen spiller golf, og dette er en fin anledning til å møtes på en litt annen arena enn vanlig. Her knyttes nye kontakter, og gamle kjente får pleid nettverket sitt – alt i en avslappet setting, sier Eide.

Ønsker du å svinge deg inn i nettverket, kan du melde deg på i turneringen – en fairway til faglig fellesskap.

– Dette er først og fremst en sosial møteplass, sier Eide.



ARKIVBILDE: SVEIN-ERIK EIDE

KLF OPEN: Både Tom Smedsrud (Per's Kjøkken) og Per Sleipnes (tidligere redaktør i Kjøttbransjen) skal også i år delta på KLF Open.

Underveis blir det garantert både putting og bransjeprat og uhytidelig snakk om birdies og bogeys, etterfulgt av middag og premieutdeling i klubbhuset.

– Hvem som stikker av med heder, ære og kanskje en liten pokal, gjenstår å se, men KLF lover både god mat og god stemning, uansett poengsum, sier Eide.

Hadeland Viltslakteri i gang i splitter nytt bygg

Nytt og moderne produksjonsanlegg er blitt tatt i bruk på Jevnaker.



ARKIVBILDE: PER SLEIPNES

DELVIS I DRIFT: Tor Torp har fått nytt bygg og større plass – nå mangler bare resten av utstyret.

Deler av produksjonen er i gang, og det jobbes nå med å få hele anlegget i drift.

– Vi har startet med skjæring og videreforedling, men har foreløpig ikke tatt i bruk slakteriet. Vi har hatt problemer med å få slakteutstyr fra Danmark og Frankrike til Norge, sier daglig leder Tor Torp i Hadeland Viltslakteri.

Det nye bygget er på 2000 kvadratmeter og rommer både slakteri og foredlingsanlegg, samt kjøll, frys, garderober, kontorer og en egen avfallskjeller.

Det nye bygget, bestående av både slakteri og foredlingsanlegg, er på 2000 kvadratmeter.

«Vi er klare for høstjakt,» sier Torp.

Han ser fram til å få alt i drift:

– Når alt er på plass, får vi en helt annen kapasitet enn tidligere.

Fatland samlet bransjefolk på Gladmat

Gladmat-festivalen i Stavanger ble også i år en viktig møteplass for *Fatland*, som inviterte ansatte, kunder og leverandører til et sosialt treff midt i matbyen.

– Stemningen var fantastisk, og det var masse folk – deriblant mange bønder fra Vestlandet, sier daglig leder Ove Malvin Knutsen i *Fatland Oslo*.

Arrangementet fant sted på et eget område med utsikt mot festivalområdet, og samlet samarbeidspartnere, ansatte, kunder og familiemedlemmer.

– Området er utrolig fint og egner seg veldig

godt for å pleie kontaktnettet i Stavanger-regionen, sier han.

Fatland har i flere år benyttet *Gladmat*-festivalen som en uformell arena for nettverksbygging og bransjeprat. Det handler vel så mye om relasjoner som om mat.

– Det er fint å møte folk i en litt annen setting enn man gjør til daglig, sier Knutsen.



GOD STEMNING: Ove Malvin Knutsen (t.v.) og Vidar Fatland. FOTO: PRIVAT

BRANSJEOVERSIKTEN

OPPLYSNING OG FAGBISTAND / LEVERANDØRER

notim

Naturtarmer og ingredienser

- Naturtarmer
- Krydder og urter
- Marinader og oljer
- Fiberblandinger
- Fosfater
- Smaksforstærkere
- 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 røkedier og teknisk utstyr. Kvalitetsgodkjent for flytende røk.
- SUPRALON:** Kunsttarm og poser for ethvert formål.
- SCOTNET:** Nett for alle formål med tekniske løsninger.
- TARI-produktene** i fosfater og andre stabileringsmedier.
- UNIFINE:** Naturkrydder med microsafe-behandling, marinader og smaksforstærkere.

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

Neraal Maskin

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

SOLINA

DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

➔ **Marinader**
Krydderblandinger
funksjonelleblandinger
Produktutvikling
Trend og inspirasjon

RE...Thinking food

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

IndiaNor & Nordfalks is part of the Solina Group

Indianor **nordfalks**

ABC

Arne B. Corneliussen AS

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



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

Gode råvarer fortjener de beste produkter.



Totalleverandør av ingredienser og emballasje til næringsmiddelindustrien

alimenta

Ingredienser du vil lykkes med

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

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

nopla

et selskap i Lycro-konsernet

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



FOODTECH

22 08 70 70
foodtech.no

MatPrat formidler matglede og forbrukerinnsikt

Vi bygger verdi for den norske bonden gjennom å framsnakke

- egg og kjøtt sine fordeler i kostholdet
- de ulike råvarenes kvalitet og bruksområder
- dyrevelferd, helse og bærekraft for hver av råvarene



MatPrat

Les mer på matprat.no



CAMPUS
INNOVATIVE
FOOD INGREDIENTS
A Company of the Firmenich Group

Campus Scandinavia AS

Teglveksveien 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.tarmaveling@norilia.no
www.norilia.no
NORILIA AS



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



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

Vi hjelper deg med

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



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



Opplæringskontoret for salg- og matbransjen

MOBIL:
414 24 643

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



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

www.mmsweden.se
info@mmsweden.se

startkulturer • krydderblandinger • ingredienser



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



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



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

- Problemøsning
- Produktutvikling
- Ferdigmat
- FoU-prosjekter
- Kunnskapsheving
- Sensorikk/smak

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

VERDENsledende
PRODUSENT AV
PAKKELOSNINGER!

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



MULTIVAC

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE- OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



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



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

NORSTAMP
etikett & emballasje

VI FORENKLER DIN HVERDAG



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



Pro-Pack AS leverer maskiner, emballasje og utstyr fra verdensledende produsenter. Våre løsninger er skreddersydd for å gi deg høy driftssikkerhet, effektivitet og lavere kostnader.

Din suksess er vårt oppdrag!
Kontakt oss for en uforpliktende samtale.
Pro-Pack AS – Alt du trenger for en vellykket produksjon
+47 22 34 30 40 | www.pro-pack.no | post@pro-pack.no

Våre underleverandører:



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.

Lønnsom kunnskap

Vi tilbyr praktisk rådgiving og nyttige tjenester for:

- god dyrehelse og dyrevelferd
- god og effektiv drift
- optimal råvareutnyttelse
- trygg og sunn mat

animalia.no



VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE- OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



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

isOMAT = ecit

post.capstone@ecit.no

NK

Norsk Kjøttthandel A/S

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

FURUSETH

For norsk matproduksjon

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

**VIL DU HA
DIN ANNONSE
I BRANSJE-
OVERSIKTEN?**

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no

Vi er Norges største private kjøttbedrift

Fatland Ølen AS
Postboks 241
5588 Ølen
☎ 53 77 55 00

Fatland Jæren AS
Hommeråkeveien 250
4311 Hommersåk
☎ 51 68 21 00

Fatland Oslo AS
Professor Birkedalsv. 30a
1081 Oslo
☎ 23 17 63 50

Fatland Sandefjord AS
Klinestadmoen 13
3241 Sandefjord
☎ 33 48 52 00

Fatland Salg AS
Klinestadmoen 13
3241 Sandefjord
☎ 33 48 52 00

Fatland Ull Hud & Skinn AS
Hommeråkeveien 250
4311 Hommersåk
☎ +47 40 92 24 02

✉ fatland@fatland.no

Fatland
www.fatland.no

RINGDAL
KORTREISTE, GODE KJØTVARER

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

Ole Ringdal AS
Tlf: 70 26 91 00
post@oleringdal.no

N-6218 Hellesylt
Fax: 70 26 91 11
www.oleringdal.no

PRIMA BRANDS

www.primajaeren.no

TELEFON: 51 79 86 00

**JENS
EIDE**

Din lokale slakter
LILLESAND • SØRLANDET

SLAKTERI — NEDSKJÆRING — PRODUKSJON

www.slaktereide.no

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

KANDA

www.kanda.no • 33 13 98 50

permanor

Fryselager/logistikkcenter
sentralt på Vestlandet

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



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

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

Manstad Kjøtt AS

Olav Karlsen

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

Lundal
KVALITET SIDAN 1870

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

TOTEN KJØTT
LOKAL MATGLEDE

☎ 61 19 40 00 ✉ firmapost@totenkjott.no

ØSTERDALSMAT

Kvalitet & Tradisjon

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



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

KURAAS

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

**FANA
KJØTT**

1987

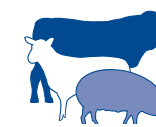
fanakjott@fanakjott.no

55 98 67 00

SVINDLAND

SPEKEMAT I SÆRKLASSE

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



SLAKTHUSET

EIDSMO DULLUM AS

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

Det gode måltid!
Dyroy
www.dyroymat.no

Trygve Brovold
KJØTTFORRETNING

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

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

KLF Servicekontor AS v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027 • E-POST: randi@kjottbransjen.no • WEB: kjottbransjen.no



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
4351 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: 928 44 682
E-POST: vidar@eidsmo.no



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

ROAR STANG
Kjøtt

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

Gode ferdigretter
- med smaken av hjemmelaget



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



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



TJND



JÆDER
Garantert matglede siden 1896

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

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



RØROS KJØTT
EN EKE VERDISKAPER

Bruttippen 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



VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



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



BIOSIRK
NORGE

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



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 Indersøy
www.inderoysodd.no · post@inderoysodd.no · 74 15 60 00

R.SKRETING

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

KJØTT - DELIKATESSE - SELSKAPSMAT

KJØTTBEDRIFTER

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJEOVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



Sønsebergveien
3295 Helgeroa
TLF: 33 13 53 50

www.bjerkemat.no



Taga Foods AS | Skippergata 14 | 7042 Trondheim
post@taga.no | www.taga.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@julierkjokken.no
mobil: 916 47 656



YTTERØY | Gourmand | F8Wd

post@berikafood.no
www.berikafood.no

NÅR DET GJELDER KJØTTPÅLEGG



Telefon: 69 28 60 32
www.hunstad.no



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



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



Edelgard AS
Buktavegen 17 • 6390 Vestnes
edelgard.no

VIL DU HA DIN ANNONSE I BRANSJE-OVERSIKTEN?

KLF Servicekontor AS
v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



OPPDAL SPEKEMAT

Søndre Industrivegen 50
7340 Oppdal
72 40 01 40

post@oppdalspekemat.no

MYDLAND
TROMSØ

- KVALITET GIR MERSMAK -

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

KJØTT OG VILTPRODUKTER

Tradisjonsrik produsent av pålegg & spekemat



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



SKAL DU HA FERSKERE EGG
MÅ DU KJØPE HØNE!
www.totenegg.no

DAVA®

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

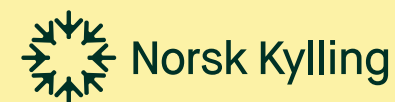
BRANSJEOVERSIKT

BRANSJEOVERSIKT

KJØTTBEDRIFTER



Ole Deviks vei 6A
0666 Oslo
23 96 44 89 / 992 37 028
office@geiafood.no
www.geiafood.com



Havneveien 43
7300 Orkanger
Tlf 72 43 05 00
norsk-kylling.no



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



SOLBERG PETTERSEN
- 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

Vestey
Since 1897

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

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

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



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

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

Bli funnet

Vær med i bransjeoversikten i din bransje

KLF Servicekontor AS v/Randi Spidsberg
MOBIL: 416 46 027
E-POST: randi@kjottbransjen.no
WEB: kjottbransjen.no



Vin som kan passe til kjøtt	Altså	Moro More seg Sette ned	Gr.-sak Kort for slektning	Lang tid Salgssum	Liten Er nødt Kjøttkunder
Kjøttøks i KLF					
Sjefene					
Nag		Hånd-verker	Umilitær Varme-kilde		
Import-bedrift			Dataspill		
Tøy	Berserk			Ting Kjøtt-tilbehør	
	Slå Hast Øyeblikket			Tillate	
	Vær Lag pålegg			Tidligere	Hvilte
Husdyr Ga (ny-norsk)	Kulmi-nering	Skatte-opp-krever	Drikk Tidsrom	Fjerne (omv.) Fjell	
Rytter			Strofe	Spiltet (om-vendt)	Grønn-sak Klokke
Storfe			Klokke		
			Prepo-sisjon Hev	Bygning Greit	Tidsrom
Batteri			Mynt-enhet Eder		Byrde Glede
Fjell-kjede og gammel Ford			Vann-løpet Nedbør	Prepo-sisjon Fortære	
	Elv	Science-fiction-figur	Pro-nomen Fisk	Legg sammen Like	Høflig tiltaleord
Elv		Spille-hjelpere	Afrikaner Profeten	Tall	Øvelse For-ferdelig
Morene					
		Tegn		Behager	
Hest		Kort-former			
Gummi-list		Jurt			
Ungarsk by			Tilstrek-kelig Eng. org.	Fiske-redskap	
Kjede som selger kjøtt			Planter Lukt		
Gangen				Hellig	Flirte Gud
		Tall	Væske		
Elter					Seremoni



Løsningsordet i kryssordet i nr. 4 var «Pakkemaskin», og den heldige vinneren ble Bjørn Tore Dervo, Tana. Vinneren av kryssordet vil bli belønnet med fem flaxlodd som premie. Bokstavene i de grå feltene danner løsningsordet. Send dette inn til bg@kjottbransjen.no og bli med på trekningen av flaxloddene.



Oppdag utvalget!

Oppdag vårt store, unike utvalg av krydder og marinader. Vi tilbyr innovative produkter og spennende smaker fra hele verden og hjelper deg gjerne med å skreddersy smaker til ditt produkt.

Ta kontakt med oss, vi hjelper deg så gjerne!





TWISTAS

"The top model of the upper middle class. The intelligent TWISTAS all-round dicer for industrial applications is perfect for the fast, efficient and hygienic dicing of large product quantities in first class butcher quality."



- Optimal hygienic design
- Highest energy efficiency
- 7" touch display
- 50 program positions
- Data backup via USB
- Remote maintenance as standard



SM Tech

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