



## Prisøkning storfe

*erik.bentzen@norsk-slakt.no*

**Vi har fått god respons på heving av våre Grilstad-tillegg for storfeslakt. Etterspørselen er fremdeles veldig stor, og vi forbedrer våre betingelser ytterligere. Ekstra tillegget ble økt fra kr 1,00 til kr 2,50 fra og med 3. juni.**

Bakgrunnen for økningen av Grilstad-tilleggene, er at vi nå er inne i en periode hvor etterspørselen av norsk storfeslakt er mye større enn hva markedet klarer å levere. Vi ønsker derfor å betale ekstra godt for storfeslakt i perioden fram mot 1. august, for å forsøke å

betjene markedet best mulig. Vi håper at flest mulig som nå har slaktemodne dyr på bås benytter denne anledningen til å tjene noen kroner ekstra, og oppfordrer så mange som mulig til å melde på slakt til oss.

Vi får da følgende profil på våre Grilstad-tillegg, kvalitetstillegg og kjøttfertillegg:

Direktelevering	kr. 0,10	pr. kg for storfe
Grilstad-tillegg 1-2 dyr	kr. 4,75	pr. kg for storfe
Grilstad-tillegg 3-5 dyr	kr. 5,05	pr. kg for storfe
Grilstad-tillegg 6-9 dyr	kr. 5,50	pr. kg for storfe
Grilstad tillegg 10-12 dyr	kr. 5,65	pr. kg for storfe
Grilstad tillegg 13 eller mer	kr.5,80	pr. kg for storfe
Kvalitetstillegg klasse U- til E+	kr. 4,75	pr. kg for uokse/kvige/kastrat/uku
Kvalitetstillegg klasse R- til R+	kr. 3,10	pr. kg for uokse/kvige/kastrat/uku
Kvalitetstillegg for klasse O+	kr. 2,50	pr. kg for uokse/kvige/kastrat/uku
Kvalitetstillegg for klasse O	kr. 2,00	pr. kg for uokse/kvige/kastrat/uku
Kvalitetstillegg for klasse O-	kr. 1,50	pr. kg for uokse/kvige/kastrat/uku

## Økt pris på kr 2,50 for storfe

Midt-Norge Slakteri AS øker Grilstad-tilleggene for storfe med kr 2,50 i juni og juli.

**NORSK SLAKT**  
MIDT-NORGE SLAKTERI AS

- EN BEDRIFT I **Grilstad** KONSERNET

Midt-Norge Slakteri AS Tlf. 74 08 37 00 [www.norsk-slakt.no](http://www.norsk-slakt.no)

Prisen på oksekalf settes i tillegg opp med kr 120,00, og vi får en grunnpris til selger på kr 3.840,00, og til kjøper kr 3.720,00. Øvre vektgrense for å kunne oppnå kjøttfertillegg for alle tunge raser, heves i tillegg til 450 kg. Ta gjerne kontakt med oss på 74 08 37 00, hvis du har spørsmål eller kommentarer til denne ordningen.

# God start på året

Av konserndirektør Ståle Gausen

**Både konsernet Grilstad og vårt slakteriselskap Midt-Norge Slakteri AS har hatt en god start i 2013. For Grilstad var de 2 første månedene svake, men utviklingen det siste kvartalet har vært svært god, med salg og resultat som i mai var "all time high"!**



Konserndirektør  
Ståle Gausen

Det som er ekstra positivt er at vi øker mest på våre Grilstad og Stranda-produkter. Vi ser at vi har lykkes svært godt med nylanseringer (blant annet SuperSalami og hamburgere), samt vår økt satsning på Stranda-produktene. Lengre modningstid og økt kvalitet på Stranda-skinkene har gitt svært gode tilbakemeldinger fra markedet, og økte markedsandeler. Stranda-skinkene har

så til de grader posisjonert seg som markedsleder. Vi arbeider aktivt for å bedre salget av varer som er basert på råvarer fra svin, og vi har virkelig lyktes med vår markedsføring av spekeskinkene, og vi vil arbeide videre for å bidra med økt salg av gris gjennom andre produkter.

## Tar markedsandeler på slakt

Midt-Norge Slakteri AS har også hatt en svært god start på året. Ved utgangen av mai 2013 hadde selskapet en økning i slaktevolumet på 7,1 %. Dette er spesielt sterkt når vi kjenner til at det totale volumet i Trøndelag går tilbake. Volumene har i denne perioden økt både på storfe og gris. Jeg vil gratulere de ansatte i Midt-Norge Slakteri for et godt arbeid, og takk våre produsenter for tilliten og flotte råvarer.

Vår bekymring er nå volumutviklingen i Trøndelag, hvor trenden dessverre er negativ. Vi må nå ta tak for å få snudd denne trenden, slik at vår region også tar sin andel av forventet produksjonsvekst. Vi trenger mer råvarer!!

**Ønsker alle våre gode leverandører, og potensielle nye leverandører, en fortsatt riktig god sommer!**



Suksessprodukter fra Grilstad.

# God start for MNS første første fem måneder

Erik Bentzen (daglig leder MNS)

**Midt-Norge Slakteri AS (MNS) har i 2013 hatt en særdeles god start på året. Slaktevolumet har totalt sett økt med 7,1 %. April var spesielt bra med en volumindeks på 144,2 % i forhold til i fjor.**

Økonomisk sett går det også bedre enn forventet, noe som har direkte sammenheng med volumvekst. Ut første tertial har MNS ett akkumulert resultat før skatt på NOK 2.6 millioner. –Vi har hatt en svært god start, men konkurransen strammes stadig til. Økte priser til bonden gir lavere marginer i tiden som kommer, men vi satser likevel offensivt videre med håp om at den gode trenden med økning i volum vil fortsette, sier Erik Bentzen.

I tillegg til god hjelp fra Fatlands rådgivingsapparat, har vi nå også ansatt en ny og dyktig produsentrådgiver for gris, Per-Arne Nesjan. Han skal arbeide aktivt mot svine-produsentene, med klare mål om fortsatt vekst. Daglig leder påpeker også at bestillingen på to nye



dyrebiler med 3 plan, bekrefter at MNS har en offensiv satsing for å takle større volum. Denne investeringen vil gi oss muligheter til å effektivisere transporten betydelig. Vi får flere dyr med på hvert lass, og gjennom dette vil vi kjøre færre kilometer og redusere timebruken på innkjøringen betydelig. Moderne og effektive dyrebiler er også viktig for bonden for å forenkle opplastingen på gården.

Vi vil på vegne av alle ansatte i MNS takke både gamle og nye produsenter

for mange fine slakt. Den utviklingen vi har hatt hittil i år oppleves som spesielt inspirerende for alle ansatte, og er et godt tegn på at våre produsenter setter pris på jobben vi gjør. Om dette er med på å bidra til at vår friskhetsgrad i april var 100 %, vet vi ikke, men stort sett bedre enn dette kan det vel neppe bli.

Ønsker ellers alle en god sommer, og håper at vår priskampanje på storfe gjør at vi nå får tilført mange fine storfeslakt i månedene som kommer.

# Burgereventyret fortsetter i Åsen

Av konserndirektør Ståle Gausen



**Grilstad Åsen** vil i år ha et skjærevolum av storfe på mellom 6000 og 7000 tonn, som tilsvarer ca. 25 000 slakt. Storparten av dette er storfe fra Trøndelag, levert av Midt-Norge Slakteri AS og Nortura, og slaktet i Malvik. I tillegg skjæres det ca. 600 tonn lam. Fabrikken i Åsen har mellom 50 og 60 medarbeider og omsetter for 450 millioner kroner årlig. I tillegg til skjæring av kjøtt er hamburger og kakeproduksjonen de største produktene.

Etter oppstarten av hamburgerproduksjonen høsten 2010 i Åsen, har veksten vært formidabel i fabrikklokalene som ligger i Åsen sentrum. I 2011 produserte medarbeiderne 600 tonn hamburgere til dagligvarehandelen. Dette ble doblet i 2012, og prognosen er nå på 1900 tonn hamburgere i 2013.

Burger-løftet kommer som et resultat av svært gode produkter, som produseres effektivt i en fabrikk hvor vi har råvaren nært oss, og kjøttet skjæres og foredles i samme anlegg. – Dette gir oss en effektiv

produksjon og en fersk og god råvare, sier en stolt fabrikk sjef Ariel Strømmen.

## Markedsandelene til himmels

Offisielle tall (Nielsen) viser at Grilstad har de siste 4 ukene hatt en markedsandel på frosne hamburgere i dagligvaremarkedet på 66,9 %. – For de siste 12 månedene har markedsandelen vært på 59,1 %, og vår markedsandel er i tydelig vekst. Dette er vi svært stolte av, sier konserndirektør Ståle Gausen. – Den gode utviklingen rundt anlegget i Åsen viser at valget om å legge skjæringen av storfe, samt produksjonen av flere store produk-

ter som hamburgere og kaker til Åsen, var helt riktig. Vi må spesielt takke ledelsen og de øvrige ansatte ved fabrikken i Åsen, de gjør en fantastisk jobb, sier Gausen.

## Produserer på 2 skift + helg

– Vi kjører to skift + helg for å ta unna den store etterspørselen av burgere. Det eneste skår i gleden akkurat nå, er den underdekning på storfe vi ser i markedet. Den berører selvsagt også oss, for vi trenger mer norsk storfe til vår produksjon, sier fabrikk sjef Ariel Strømmen.



**Alle dagligvarekjedene har hamburgere fra Grilstad, men det varierer noe hvilke burgere hver enkelt kjede har. Våre varianter er:**

### Basicburgere:

Hamburger Original  
CheeseBurger  
BaconBurger  
MiniBurger

### Premiumburgere:

Charlie's BeefBurgers  
Charlie's Hot & Juicy

Charlie's AngusBurger (kun Rema)

### Barneburger:

Mr & Miss Burger

# 1 år med Grilstad og sprintlandslaget

Av langrennssjef Åge Skinstad

**Vi var meget glade når vi fikk inn Grilstad på laget for et år siden. Dere viste umiddelbart et stort engasjement for langrenn og hva vi står for. Selve åpningsseansen med rulle-skisprint inne i ekspedisjonen ved Grilstad sin fabrikk i Brumunddal husker jeg fortsatt som den kanskje beste lanseringen av noe samarbeid noensinne.**

Grilstad har bidratt til økt fokus på sprintlangrenn, og brukt utøverne og oss i lederteamet på en meget positiv måte. Jeg ble stolt når jeg kom inn i min lokale Sparbutikk og møtte «pølsa Pettersen» midt på gulvet i pappversjon med salami i fanget. Det er også inspirerende å møte mennesker i fra deres forskjellige avdelinger, og jeg håper og tror at noe av det vi har snakket om på våre foredrag er

nyttig og lærerikt også for dere i kjøttbransjen.



Langrennssjef Åge Skinstad



Tomas Northug inn på sprintlaget



Arild Monsen inn på trenersiden

Vi opplever det alltid som positivt å ha aktive og blide sponsorer på vårt lag, og alltid når Grilstad er tilstede øker humøret i rommet og troppen. Både Grilstad og våre utøvere lever i en konkurranse-situasjon. Vi registrerer at våre løpere er opptatt av at våre samarbeidspartnere øker volumer og markedsandeler. Da kjenner vi at stoltheten brer seg.

## Noen endringer

Vi håper at det vi har sett hittil bare er starten på et langt samarbeid med Grilstad og har nå før 2. sesong gjort noen små endringer av vår lagsammen-setning. Inn på laget kommer Nord-Trønderen, vinneren av Skandinavisk Cup i år og tidligere juniorverdens-

mester Tomas Northug. Vi er sikker på at Tomas vil slå godt fra seg i tiden fremover. Vi har også gjort en endring på trenersiden, hvor vi har hentet inn Arild Monsen. Arild har de siste 4 årene trent svenske sprintere, med Emil Jönsson og Teodor Peterson i spissen. Disse to har for øvrig stukket av med «sprintkula» i verdenscupen de siste to åra, men vi håper og tror at det blir en med Grilstad-merket på dressen som går opp på seierspallen for å hente kula under WC finalen i Oslo i mars neste år.

En sommerhilsen til alle som leverer råvarer til Grilstad fra Åge Skinstad.

## KJØP AV KJELEDRESSER

Midt-Norge Slakteri har nå fått inn kjeledresser med nytt design. Disse kan man få kjøpt for kr 350,- eks. mva. Vi har dresser for både voksne og barn.

Bestilling sendes til:

[oyvind.skjemstad@norsk-slakt.no](mailto:oyvind.skjemstad@norsk-slakt.no)





# Hampshire oppnår bedre resultat

Ståle Gausen (konserndirektør i Grilstad og styreleder i MNS)

Gjennom avls-selskapet ScanPig as, hvor MNS er deleier, har det vært jobbet godt over tid med å fremme en ytterligere bedre kjøttprosent for Hampshire-krysningen Norham. Vi har nå fått bekreftet bedre resultater på dette området fra Nordic Genetics, som er leverandør av avlsmaterialet som våre produsenter får tilgang til.

Denne modellen viser hvordan Nordic Genetics har vektlagt fokus på kjøttprosent, opp mot eksteriør og produksjonsegenskaper for rasen. Målinger fra 2012 viser nå at grisen nå har ett genetisk potensiale til å nå 100 kg 2,1 dager fortere enn tidligere.

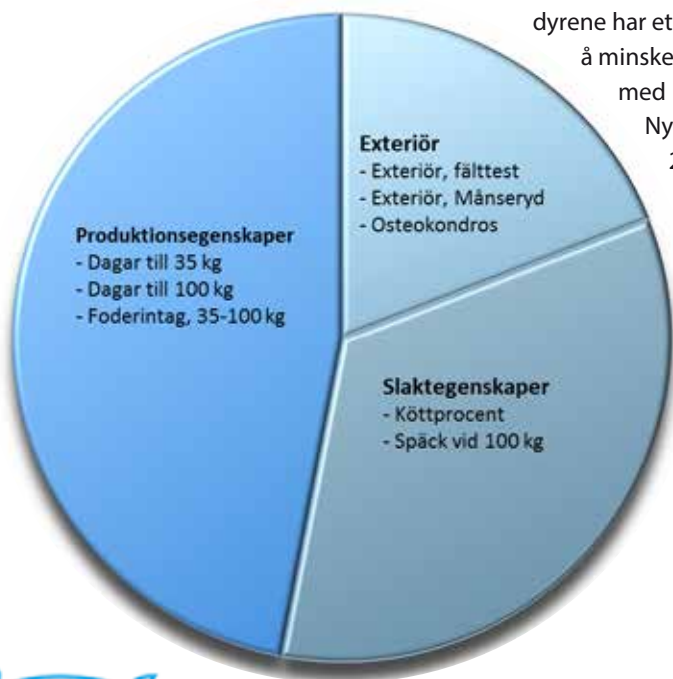
Samme forsøk viser også at dyrene har ett potensiale til å minske forforbruket med 1,5 kg per år.

Nytt avlsmål fra mai 2011, var høyere

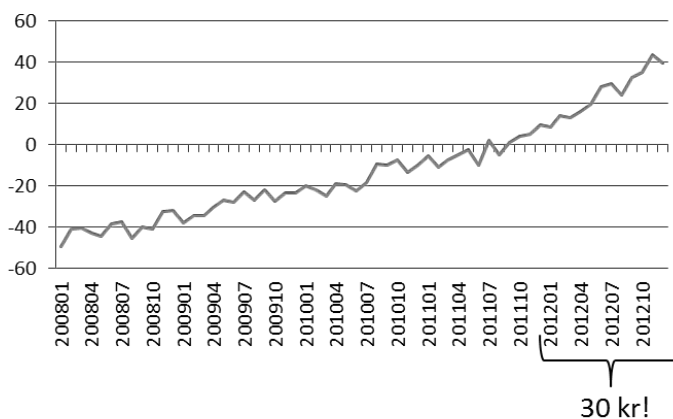
trykk på kjøttprosent, og målinger viser langt bedre resultater etter fokusendringen.

Den samlede effekten av dette avls-

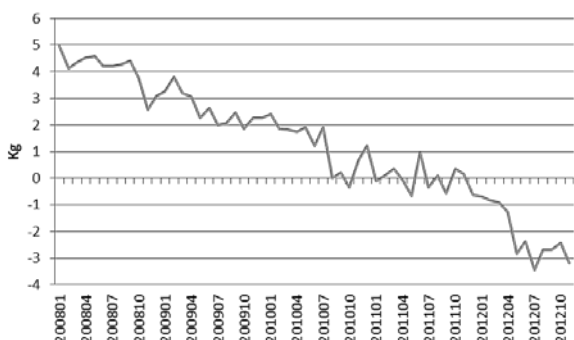
	Medel
Antal testade galtar	596
Dagar vid 35 kg	82
Dagar mellan 35 och 100 kg	63
Foderkonsumtion mellan 35 och 100 kg	156
Tillväxt g/dag, 35-100 kg	1 032
Foderomvandlingsförmåga, kg foder/kg tillväxt, 35 – 100 kg	2,4



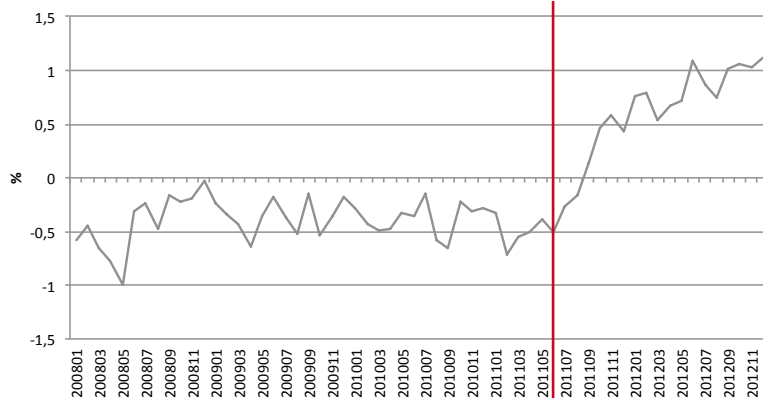
Hampshire - Handelsvärde



Foderförbrukning 35 - 100 kg



Köttprocent



arbeidet gir oss potensiale på økt dekningsbidrag på 30 kroner per gris. - Vi har god tro på at de forbedringene Nordic Genetics har prestert, vil slå ut i ett bedre dekningsbidrag for de av våre produsenter som velger å satse på tredjerasen Norham, sier Ståle Gausen. -Det viser også i tillegg at det var riktig av oss å gå inn på eiersiden i ScanPig as, for å kunne

påvirke det avlsmessige arbeidet til fordel for våre produsenter, sier Ståle Gausen.

Ellers er det bare å ta kontakt med Per-Arne hvis du trenger hjelp med noe griserelatert.

#### Kontaktinformasjon til Per-Arne:

E-post: per-arne.nesjan@norsk-slakt.no.

Mob: 97 73 16 86

## Per-Arne Nesjan ansatt som ny produsentrådgiver for gris

Erik Bentzen (daglig leder MNS)

**Vi er glade for å kunne annonsere at vi har ansatt Per-Arne Nesjan, som produsentrådgiver for gris i 100 % stilling. Per-Arne tiltrådte stillingen tirsdag 2. mai.**



Per-Arne Nesjan

Per-Arne er utdannet Cand.agric ved Norges Landbrukshøgskole i 1999 ved Institutt for husdyrfag. Fagfordypningene var etologi, føroptimalisering og bygningsplanlegging. Etter utdannelsen har han jobbet som jordbrukssjef i Rissa kommune og som prosjektleder for et næringsutviklingsprosjekt i landbruket i Rissa kommune.

Sammen med sin kone, Tine Søyte-land, overtok de hennes familiegård i 2002, og fra 2003 har Per-Arne arbeidet som gårdbruker på heltid. Her har de bygd opp en smågrisproduksjon til konsesjonsgrensa, ammekuproduksjon og økologisk gulrotproduksjon. I tillegg har de produksjon av korn.

Vi ser fram til å få Per-Arne med på laget, som en offensiv rådgiver med klare volumambisjoner.

Midt-Norge Slakteri AS har ambisjoner om å øke volumet på slaktegris i årene som kommer. Der kommer spisskompetansen til Per-Arne godt med. Han kan både lage plantegninger og driftsplaner i forbindelse med nybygg eller endringer av drifta. I tillegg er han god på å optimalisere drifta i besetninger og planlegge lønnsomme driftsenheter.

- Jeg har planer om å besøke alle griseprodusentene til MNS i løpet av sommeren, for å finne ut hvilke planer de har fremover, hva jeg kan hjelpe dem med og hvilke forventninger de har til meg og MNS, sier Per-Arne.

Ellers er det bare å ta kontakt med Per-Arne hvis du trenger hjelp med noe griserelatert.

Kontaktinformasjon til Per-Arne:

E-post: per-arne.nesjan@norsk-slakt.no.

Mob: 97 73 16 86



## Ull-møter:

Vil benytte anledningen til og takke Fatland ULL for at de tok seg tid til å være med på produsentmøter. Temaet for disse møtene var ull og ullhåndtering, og selv om oppmøte var litt beskjedent, synes jeg at det faglige nivået var meget bra. Fikk en del gode diskusjoner på disse møtene. Har inntrykk av at bl.a ullinnsamlingen fungerer godt i regionen. Vil også nevne at MNS stiller gjerne opp på møter hos sankelag/beitelag, for og informere om våre gode betingelser, eller bare en liten kaffekopp og litt fagprat om lamme-slakt.

Vil til slutt ønske alle lykke til med beitesesongen, selv om våren kom litt sent.

Øyvind Skjemstad (kontormedarbeider/  
produsentkontakt MNS)

## Livdyromsetning

**MNS opplever for tiden bra omsetning av livdyr, både på kjøttfe og NRF.**

Har ett lite overskudd på drektige NRF- og upara kjøttfe kviger.

Markedet på oksekalv fortsatt litt underdekning. Vi skulle gjerne hatt mer kalv, og det jobbes med flere som er aktuelle som nye leverandører, hvis vi har oksekalv. Forhåpentligvis vil prisoppgangen på oksekalv hjelpe oss til å øke omsetningen ytterligere.

Øyvind Skjemstad (kontormedarbeider/  
produsentkontakt MNS)

## Ny kontormedarbeider



Monica Jeanette Stubrud

Etter en del endringer i administrasjonen for å styrke våre offensive planer ut mot bøndene, har vi i en prøveperiode på 3 måneder tatt inn ei ny dame på kontoret i Levanger. Hun

heter Monica Jeanette Stubrud, og skal i første omgang hjelpe til på avregning og telefon. Hun er bosatt på Skogn, med samboer og 2 barn og er i sommer ansatt i 50 % stilling. Vi ser fram til et godt samarbeid på kontoret, samtidig som våre produsenter får møte en ny stemme på telefonen ☺

# Driften av nødslakteriet på Levanger

*Knut Bentzen (leder avd nødslakt)*

**Vi har nå driftet anlegget på Levanger som ett rent nødslakteri for Nortura og Midt-Norge Slakteri AS (MNS) i over to år. Nødslakterne som kjører inn dyrene er ansatt i Nortura, mens Knut Bentzen og John Anders Aspås som drifter anlegget er ansatt i MNS. Etter ombygginga har anlegget tatt imot nødslakt fra Fosen, Namdalen, Innherred, Nordmøre og sørover til og med Oppdal. Forventet slaktemengde i 2013 er så langt 2400 stk, og vi har en økning på ca 150 dyr så langt i år.**

*–Både vi som drifter anlegget og nødslakterne er godt fornøyd med løsningen, og samarbeidet har fungert veldig bra, sier leder av nødslakteavdelinga Knut Bentzen. Vi håper at alle våre produsenter fremdeles er tilfreds med måten*

dette har blitt håndtert på. Både MNS og Nortura er enige om at samarbeidet på dette området har vært kostnadsbesparende for alle parter, og ledelsen av avdelinga får skryt for å holde seg innenfor de budsjetterte kostnadsrammene. MNS retter en stor takk til alle nødslakterne, som har maktet å yte både våre og Norturas leverandører en veldig god service gjennom året som har gått.

*–Nytt av året, er at vi har investert i kjøling på hudlageret vårt. Dette for å sikre en mer stabil kvalitet på hudene i sommerhalvåret, sier Knut Bentzen. –Jeg vil med det samme berømme nødslakterne for bra håndverk. På hudrapporten for siste leveranse ble det påvist kun 0,8 % slaktefeil for siste leveranse, noe som er ett veldig bra resultat, uttaler Knut Bentzen.*



DIREKTENUMRENE TIL VAKTBILENE:

Innherred: 48134156  
Fosen: 95022285  
Steinkjer: 97594903  
Namsos: 97163209  
Sjørdelen: 90650172

Innmelding av nødslakt skjer som tidligere til MNS på telefon **74083700** eller **95229515**. Det er heller ikke noe i veien for at dere som har fått oppgitt direktenummer til nærmeste vaktbil, melder fra direkte til nødslakter.

## Tur til Sveberg/Åsen:

*Øyvind Skjemstad (kontormedarbeider/produsentkontakt MNS)*

**Torsdag 27/6 hadde vi en omvisning på Malvik-anlegget til Nortura, og foredlingsanlegget til Grilstad på Åsen. Vi fikk fylt opp minibussen med 17 personer totalt.**

Først gikk turen til Sveberg, hvor vi fikk en omvisning og innføring i rutinene for storfe- og småfeslakting. Etterpå kjørte vi til Åsen for å se på hvordan storfe ble skjært ned – og videre prosessen til produksjon av konsumferdig hamburger. David Strømmen hadde i tillegg en god presentasjon over drifta av anlegget, og serverte selvsagt egenprodusert hamburger som falt i smak til samtlige.

Vi takker ledelsen på Malvik-Anlegget og Grilstad Åsen for omvisningen, og ikke minst alle de som ble med på turen.



Sveberg



Åsen

# Fagtur for bønder til Østerrike

Av Øyvind Skjemstad



**I tidsrommet 25. til 30. april arrangerte Midt-Norge Slakteri og Fatland fagtur til Østerrike for sine produsenter.**

Etter å ha landa på flyplassen i München, gikk turen videre med buss til Dornbirn i Østerrike. I de kommende dagene hadde de 25 deltakerne mange spennende besøk. Her var de innom den flotte landbruksskolen i Hohenems, og besøk på mange fine gårder, både med tradisjonelle fjøs, samt kaldfjøs for både storfe og svin. Fabrikker som produserer fjøs av elementer og fjøsinnredning ble også besøkt. Utstillingsmeieriet Mayerhofen, hvor det ble produsert ost på melk fra kyr som ble føret med ensileringsfritt fôr, var også en svært interessant opplevelse.

Stemningen blant deltakerne var svært god, og tilbakemeldinger vi har mottatt fra de som deltok tyder på at alle hadde en svært fin opplevelse og fikk mange gode innspill og ideer. Dette er viktig i forhold til å skape motivasjon for våre bønder til å produsere gode råvarer til oss.

