



1. Det mobile slakteriet har foreløpig kun tillatelse i Sogn og Fjordane og Hordaland. Malmstrøm håper å kunne utvide tilbudet til å gjelde Østlandet også, men venter på godkjenning fra Mattilsynet.

FOTO: MOBILSLAKT

2. Å møte folk som har tro på prosjektet er god medisin. Torill Malmstrøm i samtale med Christian Züribuchen, som driver et prosjekt med satsing på lokale råvarer i Lærdal og omegn.

FOTO: GUNHILD AASLIE SOLDAL

3. Sjefsslakter Vivi Øvreide er en av hjørnesteinene i Mobilslakt-prosjektet.

FOTO: MOBILSLAKT

«Å slakte dyrene i kjente omgivelser er med på å gi dem en verdig avslutning på livet.»

Torill Malmstrøm, daglig leder i Mobilslakt AS

« du kom og hilste på henne, og krevde pent stell. Det var jeg som skulle følge henne til slakteriet, og da ta et siste farvel. Slakteriet var flislagt, rent og hyggelig. Det var ingen tegn til hva som skulle skje. Men spesielt fornøyd var hu ikke. Tvert om tydelig fornærma med stedet jeg hadde tatt henne med til. Hun ville ikke vite av meg.

– Jeg bærer litt preg av den episoden. Alle dyr fortjener en verdig avslutning på livet.

- Hvordan er det å promotere dyrevelferd overfor bønder?

– Det er ikke vanskelig. Gode bønder er opptatt av og glade i dyra sine. Tilskuddene man får ved å slakte hos oss er de samme som ved store slakterier. Derfor er det strengt tatt ingen grunn til at man ikke skal bruke oss.

Mattilsynet bremser

Argumenter som god dyreetikk, sporbarhet og kortreist mat, har gitt henne godt over to millioner kroner i støtte fra Innovasjon Norge. Kundelista teller omkring 100 bønder, som i hovedsak er økoprodusenter og småskalaprodusenter.

Malmstrøm brenner for å utvide produksjonen, men foreløpig finnes bare en slaktebil, som for øvrig ikke får lov til å bevege seg utenfor fylkesgrensene til Sogn og Fjordane og Hordaland.

På Østlandet venter hun utålmodig på tillatelse av Mattilsynet. Det gjør potensielle kunder også.

– Det føles veldig ulogisk, særlig når det er et uttalt mål om satsing på kortreist mat, sporbarhet og dyrevelferd. Det er de samme prinsippene vi har i vest som vi skal ha på Østlandet.

– Jeg skulle ønske at Mattilsynet hadde et mer enhetlig regelverk for hele landet. Nortura legger ned det ene slakteriet etter det andre, og mange

bønder må sende dyra sine langt. Samtidig vet vi at forbrukerne stadig blir mer opptatt av kjøttkvalitet og sporbarhet. Til og med Landbruks- og Matdepartementet har gitt oss tommelen opp, sier Malmstrøm.

Per i dag finnes ingen tilsvarende mobile slakterier på Østlandet. Kjøtt fra Hadeland ga seg i fjor. Malmstrøm vet at det er et marked.

– Det spennende er at folk sier kjøttet blir bedre når dyra blir avlivd på denne måten. De slipper stress, og det merkes på kjøttet. Det er ikke noe jeg har funnet på, men respons fra kundene våre, sier hun.

Lokal satsing

Og nå er gründeren altså på misjonsferd fra Vestby i Akershus til Borgund i Lærdal, der bøndene skal oppsummere slaktesesongen. Bønder her prøvde Mobilslakt med levering til den Bergensbaserte dagligvarekjeden Safari. Enda flere bønder satt på gjerdet.

Malmstrøm er spent på tilbakemeldingene. Lamene fra Lærdal hadde det veldig godt i fjor, og endte opp med å bli litt for fete for Safari. Dermed fikk ikke bonden helt den prisen som var forventet.

– Dessuten er Nortura-lojaliteten sterk her. Det er ikke lett å være i konkurranse med dem, sier mobilslakt-gründeren.

Men vel framme i Borgund blir hun ganske raskt positivt overrasket.

– Vi ønsker å satse enda mer på lokale matvarer, forteller Bjørn Røvik, leder i Borgund Utvikling. Han har «Borgund får det til»-t-skjorta på.

Christian Züribuchen har tatt turen fra Kaupanger for å fortelle om prosjektet med å få hoteller i området til å bruke lokale råvarer.

– Stå på, er hans klare beskjed til Malmstrøm.

En ny butikk, Sognabui, åpner dørene i sommer i Lærdal, en butikk med lokalproduserte matvarer.

Halvard Eri, sauebonde og førti års fartstid som jordbrukssjef i Lærdal er også positiv.

– Så lenge Mobilslakt framstår som troverdig og godt forankra, bruker jeg dem gjerne. Jeg er positiv til kortreist mat, og det er et betalingsvillig publikum, sier Eri.

Torill Malmstrøm sukker et usynlig sukk over papirmøllearbeidet, men har fått energipåfyllet hun trengte. Nå er hun oppglødd.

– Det er langt å kjøre fra Vestby til Borgund. Men noen turer må man bare ta, skjønner du? Du, dette var virkelig oppløftende, sier gründeren.

GUNHILD AASLIE SOLDAL

gunhild.soldal@nationen.no

Fakta

Mobilslakt

* **Mobilslakt** slakter dyret på gården eller i nærheten av der det hører hjemme, i stedet for at dyret fraktes til slakterier.

* **Slakteriet består** av en drøyt 15 meter lang trekkvogn med en tilhenger der selve slaktingen foregår, samt en henger til kjøling. Mattilsynet godkjenner slaktingen.

* **Tanken bak** Mobilslakt er at optimal dyrevelferd gir bedre kjøttkvalitet, at dyrevelferd skal lønne seg for bonden, og at bonden skal kunne kvalitetssikre hele verdikjeden.

* **I hovedsak** dreier det seg om dyr under 100 kilo, i hovedsak småfe, gris og sau.



BEDRE KJØTT

«Det spennende er at folk sier kjøttet blir bedre når dyra blir avlivd på denne måten. De slipper stress, og det merkes på kjøttet.»

TORILL MALMSTRØM
DAGLIG LEDER I MOBILSLAKT AS