

Slakteri på hjul



Slakteri på hjul. Her i virksomhet på stølen i Undredal i Sogn. Slaktevogna er seks meter lang – det samme er kjølevogna. I bakgrunnen bilen til Jarl Iversen med frysebokser for innmat og kontainer for huder og skinn. Denne dagen var det slakting av geit som sto på programmet.

Et flyttbart slakteri er nå på hjul. Det er bare å ringe, så kommer slakteriet til gards og tar seg av dyra dine. Opplegget er i første rekke for dem som ønsker å slakte dyra heime uten lange transporter.

Slakteleder Jarl Iversen i hyggelig passiar med dyreeier Pascale Baudonnel i Undredal. Pascale betaler 15,50 kroner per kilo for slaktejobben. Hun sørger selv for omsetninga av kjøttet.



Bv

Helge Haugen

Videre satser en på at dette skal bli et verktøy for å auke lokalt samarbeid med sikte på verdiskaping inna produksjon og kultur på matområdet. Det er et pilotprosjekt, og er i første omgang godkjent for å operere i Hordaland og Sogn og Fjordane.

- Det har vært en lang og slitsom veg fram. Jeg har mange ganger vært i ferd med å gi opp heile prosjektet, forteller Jarl Iversen fra Holmedal i Sogn og Fjordane. Han er "eier" av prosjektet og en utrettelig drivkraft.

Mini-slakteri

Slakteriet består av en tilhenger hvor slaktinga skjer. Herfra penses slakte-skrottene på en bane inn på ei kjølevogna. Avlivinga skjer med boltepestol ute. En heis tar så dyret opp og inn i et hjørne hvor blodet tappes av. For småfe og kalv legges skrotten i en slaktekrakk for oppspretting og løysing av skinnnet. En hudavtrekker ruller skinnnet av mens skrotten heises inn på banen hvor inn-

Mobilslakt AS

Tiltaket er organisert som et aksjeselskap. Aksjekapitalen er 750 000 kroner. Antall aksjeeiere er drøyt 90. De fleste er øko-produsenter – men det er også med andre, pluss folk utafor næringa.

Styreleder og daglig leder er veterinær Torill Malmstrøm. Jarl er nestleder. Han driver Bakke Gardsmat i Askvoll. Øvrige styremedlemmer er Helene B. Geelmuyden og Birte Larsen. Den siste driver Bergen Strutsefarm i Bergen.

Som formål er anført:

Mobilslakt AS vil drive leieslakting og kjøp og salg av levende dyr og fisk. Avlaving skal skje på gården/lanlegget, i individenes eget miljø, iht. selskapets krav om optimal dyrevelferd og etisk kvalitet, som gir oss alle de beste råvarer for trygg, kortreist mat av bedre kvalitet, sammenlignet med transporterte individer.

Kjøttkontrollavgiften er kr. 1,- per kg uansett hvor de slakter og størrelsen på slaktinga.

Oppstart var i slutten av september. De satser på at dette skal bli et heilårstiltak med 200 arbeidsdager i året.

Selskapet har tillatelse til å slakte småfe, kalv og gris i Hordaland og Sogn og Fjordane – med eget godkjeningsnummer fra Mattilsynet: 294.

Slaktebilen er utvikla i samarbeid med bil- og karosseri-firmaene JanCo AS og Nor-Ka AS.



maten tas ut. Før veiing og klassifisering, kontrollerer en veterinær slaktet.

- Det vi trenger på slakteplassen er tilkopling til strøm på 32 ampere, godkjent rennende vatn, at dyreeier ordner med avløp av spillvatn og blod, forteller Jarl. Avfallet samles opp og leveres til destruksjon.

Huder, skinn og spisbar innmat tar slakteriet seg av. Slike biprodukter kjøper blant anna Jarl for produksjon av kjøttvarer i si gardsmatbedrift heime i Holmedal.

Fire personer

Oppsetningen er normalt en person ved avlaving. Han tar seg også av skinn og det som ellers må gjøres på utsida av slaktevogna. Inne er det to personer ved slaktekrakken og en på uttak av innvoller samt klassing og veging.

Dyreeier må føre fram dyra til slakteplassen.

Til nå har de vært oppe i 14 sau/lam i timen.

Slaktekrakken er hydraulisk justerbar i høyde og fram/tilbake. Her skal det være to slaktere i arbeid – en på hver side, men i dag er Rolf aleine.

Slaktevogna avvatres med fire hydrauliske sylindere. Den har ferskvatn-tank med pumpe som gir trykk. Det er videre tank for oppsamling av spillvatn og blod. En kompressor sørger for trykkluft der dette trengs til utstyr og heiser.

Sterilisatorene oppvarmes elektrisk.

Fem år

Heile prosjektet har tatt fem år. – Her har det vært mange stride motbakker, forteller Jarl. Antall møter, Oslo-turer og jobbing foran – og inne i – kulissene har vært enormt. – Enkelte ganger var jeg nær ved å gi opp det heile, innrøm-

mer han. Finansieringa har vært kinkig, penger måtte hentes fra det såkalla private markedet – med hus og eiendom i pant.

Grovt regna har det gått med tre millioner kroner til bil og det tekniske. Arbeidet med prosjektering og utvikling har i hvert fall kosta to millioner kroner. Å hente støtte fra det offentlige var vanskelig. Men til sist fikk de lovnad på 1,5 millioner innovasjons-kroner til prosjekteringa. – Hadde vi hatt dette i boks før, kunne slakteriet ha vært på hjul for to år siden, sukker han.

Slaktedyra blir avliva med boltepestil og heist inn til avblødning.

Tommy tar seg av det som er innvortes.

Veterinær Kolbjørn Kongslie garanterer slaktet – med eget stempel.

Innvollene kommer ut i ei renne og samles opp for sending til destruksjon.

