

Takk for maten

ET MAGASIN FRA NORTURA • JULA 2020

Annerledesåret 2020

Korona har gitt oss en påminnelse om hvor viktig matproduksjonen vår er. Sammen sikrer Norturafamilien en god norsk jul over hele landet.

SAMARBEIDER OM JULEMATEN

Hva vet kjøttskjæreren om grisestell? Og kan svinebonden rute ribbe?

Les på side 8

NY SPENNENDE PRODUKSJON PÅ OTTA

Et helt nytt produkt, Gilde turmat, skal produseres i de gamle slakterilokalene på Otta.

Les på side 4

MED LIDENSKAP FOR KJØTTFYLDE

Med en genuin interesse for sauehold har sauebonden ligget på norgestoppen i flere år.

Les på side 18



TAKK FOR MATEN er et magasin fra Nortura SA

Magasinet gis ut til Norturas eiere og ansatte

Ansvarlig utgiver: Nortura SA

Innholdsansvarlig: Tanita Wassås Kveinå og Liv Jorunn Denstadli Sagmo

Prosjektledelse, innhold og design: Tun Byrå

Reportasjer: Roger Moe og Marianne Vangsøy

Foto: Håkon Sand, Sandbox

Trykk: Ålgård Offset

Opplag: 28 000

4

MØT STORFEBONDEN:**KNUT MAGNUS TORDHOL**

Bonde og tillitsvalgt forteller åpenhertig om prosessen på Otta.

8

KJØTTSKJÆREREN OG SVINEBONDEN: SAMARBEIDER OM JULEMATEN

Vi lot de to få innblikk i hverandres arbeidshverdag.

12

NORTURA-ÅRET 2020: STORT OG SMÅTT FRA LAND OG STRAND

18

MØT SAUEBONDEN:**HANS HEGE HØYLAND**

Hans interesse for avl og sauehold har gitt lammeslakt i norgestoppen i år etter år.

22

MØT EGGPRODUSENTEN:**KARI HELGA KLØVSTAD VIKEN**

Hun er opptatt av dyrevelferd, og har satt i gang mange tiltak for trivsel i hønehuset.

26

MØT KALKUNPRODUSENTENE:**GRØTVEDT**

De er en av landets 40 kalkunprodusenter, og forteller om sin reise og sine erfaringer.

30

PROFF-KOKKEN:**MITT BESTE KALKUNTIPS**

Vår egen kokk, Birger Frimo, gir tips om hvordan du får dreisen på nyttårskalkunen.



Takk for maten og fem slag til jul!

Det nærmer seg jul og vi kan nok en gang se tilbake på et år hvor vi har løst utfordringer og produsert god norsk mat til folk i vårt langstrakte land.

Som eier og ansatt i Nortura, kan vi glede oss over mange høydepunkter gjennom året. Påske, 17. mai, grillsesong og høsten har alle det til felles at det er travle dager og krever ekstra av oss. Men jula er spesiell. Høytiden er fylt med forventninger og tradisjoner. Og mat. Sju slag småkaker skal bakes. Men jula er også høytiden hvor alle våre fem slag kommer på bordet; egg, fjørfe, småfe, gris og storfe er selvsagt på ethvert julebord.

Ikke rart vi er slitne, men stolte når siste luka i julekalenderen åpnes.

Året 2020 kommer til å gå inn i historiebøkene som et av de mest bemerkelsesverdige, både i Norge, i Nortura og i verden for øvrig. Vi har blitt rammet av en verdensomspennende viruspandemi som har satt økonomiene og oss som enkeltmennesker på prøve. Vi har mistet muligheten til å være sammen med venner og familie slik vi pleier. Mange har mistet jobbene sine, og næringslivet knaker i sammenføyningene.

Sammenliknet med andre, har vi i Nortura lite å klage over. Pandemien har ført til at vi har måttet legge om produksjonen på fabrikkene. Jeg er imponert over fleksibilitet og innsatsen til alle våre ansatte som virkelig har jobbet hardt for å få varene fram. Det er jobbet i skift, til alle døgnets tider, og med mange flere problemstillinger enn normalt. Bønder har også måttet gjøre spesielle smitteverntiltak på gårdene og produksjonskostnadene har økt som følge av smitteverntiltak. Selv om salget til restauranter og kantiner har falt, har bortfallet av grensehandel ført til at salget i dagligvarebutikkene kompensert. Vi kan være stolte at vi sammen med butikkansatte har vi greid å forsyne folk med nok egg og kjøtt.

Pandemien har vært en påminnelse for oss alle hvor

viktig det er å ivareta matvareberedskapen i Norge. Vi etterspør mer norsk mat enn på lenge, og forbrukere og kunder minner oss på hvor viktig det er å ivareta et landbruk i hele Norge.

Noen måneder etter at pandemien festet sitt grep annonserte vi vår nye konsernstrategi og en plan for å videreføre et sterkt Nortura inn i fremtiden. Korona er ikke årsaken, men en påminnelse om hvor viktig det er å ta grep slik at vi også framover kan være garantisten for matproduksjon og bønder i hele Norge. Forståelig nok har vår nye industristruktur skapt debatt, men heiaropene overdøver kritikerne. Folk forstår at utfordringene krever at vi tar tyren ved hornene for å styrke Nortura og bondens rett til å produsere mat uansett hvor hun bor i Norge.

Ny konsernstrategi og planen om en moderne og helhetlig industristruktur, samt en rekke andre tiltak, er resultatet av et ønske fra eierne om å snu hver stein slik at julebordene også i framtiden blir dekket med egg og kjøtt fra Nortura.

Jeg har lyst til å rette en stor takk til eiere og ansatte som bidrar til fornying og konkurransekraft. Med den innsatsen som er lagt ned i hele verdikjeden fra bås til butikk gjennom året, og i innspurten fram mot jul, vil det være med stolthet og trygghet jeg setter meg til matbordet på julaften. Trygg fordi dere har kunnskapen og energien som kreves for å bringe maten helt fram til bordet. Stolt over å være en del av laget som nok en gang sikrer en god norsk jul i by og bygd i vårt langstrakte land.

Takk for maten, og takk for fem slag. Med varme ønsker om en riktig god jul og et fredfylt nytt år.

Bonde og tillitsvalgt i Nortura, Bjørn Magnus Tordhol, har fulgt prosessen rundt sitt lokale slakteri tett. Nå er prosessen i mål – det blir alternativ produksjon i lokalene. Det er en lettelse for bonden, som nå kan ha fokus på kalvene i fjøset.



I uke 50 startet Rondane Produksjon med et helt nytt produkt, Gilde turmat, i de gamle slakterilokalene på Otta. Foto: Nortura

Satser på turmat

– Det blir videre drift på Otta! sier den svært fornøyde Lesja-bonden Bjørn Magnus Tordhol. Et helt nytt produkt, Gilde turmat, står nå for produksjon i de tidligere slakterilokalene.

Tekst **Marianne Vangsoy, Tun Byrå** • Foto **Håkon Sand**

Storfebonde og tillitsvalgt i Nortura, Bjørn Magnus Tordhol, forteller engasjert om de videre planene for Otta-anlegget, som nylig ble sluppet av Nortura.

– Det har virkelig ikke vært lett å tie om dette, innrømmer bonden, som har fulgt hele prosessen fra i fjor vinter, da Otta-slakteriet ble bestemt nedlagt. Tordhol var selv med å foreslå alternativ produksjon i lokalene. I starten av desember kunne Nortura endelig lette på sløret.

Biffgryte og pasta til turfolket

– I uke 50 startet produksjonen av Gilde turmat på Otta, bekrefter Henriette Bergli Eriksen, kategorisjef i Nortura. Konseptet er solgt inn til alle dagligvarekjedene, så nå venter de spent på listing. Lansering i

dagligvarehandelen vil være i uke 8 i 2021. Frysetørket turmat har hovedsakelig vært tilgjengelig i sportsbutikker og gjennom nettsalg.

– Vi har valgt å satse på kjente og kjære produkter. De tre første som kommer på markedet, er brun lapskaus, biffgryte og pasta bolognese, sier Eriksen. Hun legger til at de har jobbet mye med produktutvikling og at målet er å kunne tilby bedre smak enn det som finnes på markedet i dag av frysetørket turmat.

– Vi har selvfølgelig også en fordel som merkevareleverandør. Gilde er en trygg merkevare som forbrukeren kjenner godt, og som ikke minst er en garantist for norsk kjøtt, sier Eriksen. Det er allerede syv ansatte i produksjonen av turmaten, og målet er at det skal bli enda flere på sikt.

Driftige bønder

Utover tillitsvervet i Nortura, som har tatt mye av fokuset i året som har gått, er Bjørn Magnus bonde på alltid. Odelsgutten tok over drifta på gården Nordistuggu Tordhol etter foreldrene i 2002. Sammen med Kristin driver de to driftige bøndene både med ammeku, melkeproduksjon og sau.

Paret tar imot oss mellom vindkastene i den lille bygda Lora i Lesja kommune. Da foreldrene drev gården, var det et rent melkebruk med 16 melkekyr. Siden den gang har paret mer enn tredoblet produksjonen, og har utvidet kvota fra 100 til 350 tonn.

– I perioder jobber vi opp mot 14 timer i døgnet. Det kreves et større volum i dag, og da må vi utvide og effektivisere. Men man kan springe fortere inntil en viss grense, og

Drifta på gården

Gårdsnavn: Nordistuggu Tordhol
Drives av: Bjørn Magnus og Kristin Tordhol
Tok over drifta i: 2002
Ligger i: Lora i Lesja kommune
Melkeproduksjon: 350 tonn
Kjøttproduksjon: 16 ammekyr
Saueproduksjon: 85 vinterføra sau
Areal: 600 dekar dyrka mark til grasproduksjon, hvorav 250 dekar er leiejord



Gården Nordistuggu Tordhol ligger i Lora i Lesja kommune.



Bjørn Magnus og Kristin Tordhol driver gården sammen. Siden de tok over i 2002, har de bygget ut til nytt løsdrikkfjøs med melkerobot, ungdyravdeling og helt nytt sauefjøs.

Dette er saken

- Nortura SA investerer 1,4 milliarder kroner i en ny industristruktur.
- Slakteriet på Otta ble bestemt nedlagt av styret, og siste ku gikk over linja sommeren 2020.
- Nortura starter opp med nysatsing på frysetørret turmat fra Gilde, som er en helt ny kategori for Nortura.
- Det nye selskapet heter Rondane Produksjon AS og er et datterselskap av Nortura.
- Produktene skal selges gjennom dagligvare.
- Foreløpig er sju personer ansatt i det nye selskapet.

så går det ikke mer, konstaterer Bjørn Magnus. Han tror stadig økte krav til effektivisering er en litt farlig utvikling.

Akkurat i dag er det kalving i fjøset, og vi utsetter intervjuet mens vi venter spent på den nyfødtes ankomst. Med litt hjelp kommer kalven frisk og fin ut.

Engasjert samvirke-mann

Bjørn Magnus fremhever produsentmiljøet i Dovre og Lesja, og roser de mange flinke bøndene. Han mener det er stor oppslutning om samvirke og spesielt Nortura her i Gudbrandsdalen.

– Som bonde er det er lett å forstå at det ikke er så greit når det lokale slakteriet blir satt under lupen, sukker Bjørn Magnus tungt. Prosessen fra utredning av slakteridriften på Otta, gjennom lokale protester og demonstrasjoner, til den endelige avgjørelsen om nedleggelse, føles fortsatt nær i tid.

– Det har vært vanskelig for folk å akseptere at noen tallknusere plutselig har avgjort at man skal spare millioner bare man slutter å slakte på Otta. Bjørn Magnus minnes de heftige meningsutvekslingene da det sto på som verst. Midt oppi det hele sto han som både bonde og tillitsvalgt for de ansatte i Nortura.

– Jeg stilte meg i frontlinja. Jeg ba ledelsen i Nortura

om å få være med i referansegruppa som skulle jobbe med argumenter for og mot nedleggelse, sier den engasjerte bonden. Han synes det var svært nyttig å delta i dette arbeidet.

– Involvering skaper også forståelse. Du skjønner mer av hele situasjonen. Hadde ikke Nortura rasjonalisert, så hadde vi ikke hatt noe Nortura. Da hadde båten ligget med kjølen i været, sier han ettertenksomt.

Den tunge beslutningen

Da den endelige avgjørelsen om nedleggelse kom, var det veldig tungt. Det er fortsatt vanskelig å snakke om. – Vi hadde levert argumentene våre til styret. Og så kom vedtaket. Det var veldig spesielt, sier bonden med grøtet stemme.

– Du må stille om hodet fullstendig. For selv om jeg er bonde og sambygding, er jeg også Nortura-tillitsvalgt. Og har mine kollegaer kommet fram til at nedleggelse er best for konsernet, ja, så må jeg avfinne meg med det, sier han diplomatisk.

Men han skjønner at det kan være vanskelig å akseptere.

– Bøndene her har et sterkt forhold til anlegget sitt. Å levere dyr til slakt på Otta, har vært forbundet med å bidra positivt til konsernet, forklarer han.



Den nye industristrukturen

Da de helhetlige planene for industristrukturen kom fra konsernet, syntes Bjørn Magnus det ble enklere å forstå hva Nortura ønsket. Han innser at Otta var et ledd i effektiviseringen av slakteri- og skjærestrukturen.

– Det er samtidig et litt tveegget sverd. Når man offentliggjør en hel plan, skaper det usikkerhet for de anleggene som er oppe til vurdering. Det kan være en belastning for alle som jobber der, forklarer han.

Bjørn Magnus tror hele konsernet lærte mye etter prosessen på Otta. Han ser at eierne må involveres og informeres mer, og tror man har blitt mye bedre på intern kommunikasjon og informasjonsflyt. Han er også klar på at bonden må engasjere seg mer for å få innflytelse.

– Det er kort vei fra gulvet og opp i Nortura. Engasjerer du deg, får du muligheter. Som tillitsvalgt har jeg fått innblikk i avgjørelsene som tas, sier Bjørn Magnus.

Fortsatt lys i vinduene

Bjørn Magnus roser Nortura for hvordan de håndterte de 64 ansatte som mistet jobben.

– Team personalstøtte, som trer inn når det er avvik-

linger i Nortura, har vært med å sørge for at nesten alle de 64 som ble oppsagt, har fått seg nye jobber, sier Bjørn Magnus. Dette fikk Nortura skryt av både fra NAV i Sel og det lokale karrieresenteret i Gudbrandsdalen.

Nå vil også nye arbeidsplasser dukke opp på Otta. – Det blir helt konge! Jeg tror dette vil skape stolthet i bygdene rundt og skape flere arbeidsplasser, det er jeg helt sikker på, sier bonden.

Bjørn Magnus og de andre i arbeidsgruppa var tidlig på banen og foreslo alternativ produksjon på Otta. Så falt det altså på plass.

– Nå har vi fått kartet. Noen anlegg vil legges ned og nye vil komme. Dessverre kan man ikke sikre produksjon overalt. På Otta har vi vært heldige som slapp å slå av lyset for godt. Det vil fortsatt være lys i vinduene på Otta, avslutter han. ●

“Som bonde er det er lett å forstå at det ikke er så greit når det lokale slakteriet blir satt under lupen.”

Bjørn Magnus Tordhol

Samarbeider om julematen

Kjøttskjærer Marius og svineprodusent Jon Petter kjenner ikke hverandre – men de er likevel helt avhengige av hverandre i jobben de har. Vi lot de to få et innblikk i hverandres hverdag.

Tekst **Roger Moe, Tun Byrå** • Foto **Håkon Sand**

På skjæreavdelingen til Nortura Tønsberg står Marius Juelsen Askefoss og ruter tynnrulle. Han har jobbet i Nortura i 21 år, og er en av 630 ansatte som jobber med å produsere nok julemat til det norske folk.

– Nå går produksjonen for fullt, som vil si at linja går med en fart på 150 gris i timen. Vi er ca. 45 skjærere som håndterer dette, i tillegg til de som pakker og tar unna, forteller Marius.

Korona og stengte svenskegrenser har medført et økt salg av spesielt grillprodukter og bacon i Norge. Som en konsekvens av dette, sitter slakteriene igjen med mindre sideflesk enn vanlig på denne tiden av året. Det vil derfor være noe mindre norsk ribbe denne julen. Underskuddet dekkes med importert råvare, for å sikre nok ribbe til jul.

Fysisk krevende

– Å være kjøttskjærer er et fysisk krevende yrke, ved at du bruker muskulaturen i overkroppen hele dagen. Skuldre og rygg er særlig utsatt. Det bra å kunne rullere mellom ulike arbeidsstasjoner i løpet av en arbeidsdag. Da får jeg variasjon i arbeidsoppgavene, og jeg får brukt kroppen litt ulikt, forteller Marius.

I tillegg er han nøye med å tøye ut og trene på fritiden, for å forebygge belastningsskader. Han forteller at det er lite skader blant de ansatte, og Nortura har fokus på dette. To ganger i uka har de trening på jobben. I tillegg har de også et bredt utvalg av bedriftsidrett.

Kjøtt er sunt

I tillegg til trening er Marius opptatt av å ha et sunt kosthold. For han betyr det å spise variert, både kjøtt og grønnsaker.

– Selvsagt spiser jeg kjøtt. Kjøtt er en del av et sunt kosthold, og vi har all grunn til å være stolte av produksjonen vår, mener Marius.

Som vanlig starter produksjonen av julematen i Nortura, lenge før noen andre er i julemodus. Nå står juleribba for tur. Det er en produksjon Marius liker, men i dag skal han få bli med i fjøset hos en lokal svineprodusent i området.

– Vi er jo et lag alle sammen som jobber med kjøttproduksjon. Det arbeidet en svinebonde gjør, legger grunnlaget for at vi som jobber i slakteriet, har gode råvarer å jobbe med, understreker han.

Stolt Nortura-produsent

Svineprodusent Jon Petter Helgestad er vokst opp på gården og overtok driften fra foreldrene sine i godt voksen alder. Nå driver han godt hjulpet av sønnen Christopher og samboeren Marte.

Han forteller at det har vært dårlige økonomiske rammer for svineprodusentene de siste årene, mye på grunn av overproduksjon. Men til stor glede opplever han nå en mer positiv utvikling.

– Det løsner litt nå. Overskuddslagrene er borte, og vi får tatt ut målpris igjen, forteller han.

På Helgestad gård har de en svineproduksjon som teller ca. 1 800 griser på årsbasis. Nå har de 470 dyr i grisehuset, de fleste skal slaktes før jul.

– Jeg leverer alle mine slakt til Nortura, sier Jon Petter. Han har vært Nortura-leverandør bestandig.

– Jeg liker samvirketanken. I tillegg ligger Nortura Tønsberg bare 30 minutter unna, så jeg har aldri vurdert noe annet, forteller han. Han er stolt av å produsere for Gilde.

– Men jeg synes kjedenes egne merkevarer i butikken ligner litt for mye på våre, påpeker han.



Svineprodusent Jon Petter Helgestad (t.h.) synes det var gøy å få litt tips om kjøttskjæring. Til tross for at han har jobbet med svineproduksjon i mange år, har han ingen erfaring med å håndtere slakt.

Grisene kommer til Helgestad gård når de er ca. 10 uker gamle. I løpet av ca. 90 dager er alle ute igjen, da med en slaktevekt på 80-85 kilo.



Marius bestemte seg tidlig for å følge i sin mors fotspor, ved å utdanne seg i kjøttfag. Etter endt utdanning startet han som kjøttskjærer i Nortura.



Omfattende hygienetiltak er viktig når man jobber med kjøttskjæring, i tillegg til verneutstyr og god knivkultur.



“Vi er jo et lag alle sammen som jobber med kjøttproduksjon. Det arbeidet en svinebonde gjør, legger grunnlaget for at vi som jobber i slakteriet, har gode råvarer å jobbe med.”

Marius Juelsen Askefoss, kjøttskjærer

Fokus på smittevern

Det er 30 år siden sist Marius var i et grisehus. Før han får komme inn til dyrene, er det full innslusing med bytting av tøy, vask og desinfisering. På Helgestad gård er helsen til grisene alfa og omega.

– Smittevernet dere har her på gården er jo veldig likt hygienetiltakene vi har på slakteriet, med blant annet innslusing, konstaterer Marius.

– Det er klart at vi ikke vil ha noen som helst smitte inn til dyra, og da må smittevernet vårt være godt, forsikrer Jon Petter. Han er stolt av driften sin og viser den gjerne frem, men understreker at de må vurdere viktigheten av ethvert besøk, av hensyn til smitterisiko.

Marius får omvisning i grisehusets to avdelinger, mens Jon Petter forteller hvordan den daglige driften foregår.

– Det er flott å se at grisene har det godt her, oppsummerer Marius.

Nå har Marius lovet Jon Petter å få prøve seg som kjøttskjærer.

– Det var ikke vanskelig å si ja til en slik invitasjon. Håndtering av griseslaktene mine har jeg ingen erfaring med, så dette gleder jeg meg til, ler Jon Petter.

Kjøttskjæring er presisjon

Ved skjærebordet på Nortura Tønsberg står Jon Petter foran et bord der en halv gris ligger, flankert av sag og et utvalg kniver.

– Du leverte slakt i går, så dette kan faktisk være en av dine griser. Nå tenkte jeg at du skal få skjære ut ribba og rute svoren på den, utfordrer Marius.

– Du tør det da, ler Jon Petter, og griper saken. Marius viser og forklarer, mens Jon Petter parterer



Svineprodusent Jon Petter Helgestad driver gården i Holmestrand med god hjelp fra sønnen Christopher og hans samboer.

“Vi er jo et lag. Det hjelper lite at jeg avler opp griser, hvis ikke slaktene blir håndtert på en god måte.”

Jon Petter Helgestad, svinebonde

grisen. Han forstår raskt at han mangler teknikk og rutine, men med litt hjelp får han det ganske bra til. Med en sylskarp rutekniv gjenstår det bare å rute svoren.

– Det som er viktig når du skal rute en ribbe, er å ha en skarp og fin rutekniv. Ta deg god tid, og sørg for at du ikke skjærer for langt ned i ribba, bare gjennom svoren og ikke for langt ned i fett, forklarer Marius, før Jon Petter begynner å skjære.

Marius konkluderer med at ribba ble fin, mens Jon

Petter innser at han nok må gå lenger i lære hvis han skal trå til som kjøttskjærer på alvor.

– Vi er jo et lag. Det hjelper lite at jeg avler opp griser, hvis ikke slaktene blir håndtert på en god måte, oppsummerer Jon Petter, mens Marius nikker samtykkende.

Det de derimot ikke er helt enige om, er svoren på en god juleribbe. Jon Petter mener ribba er like god om svoren er sprø eller myk.

– Nei, svoren på ribba må være sprø, om jeg så må bruke varmepistol på den, kontrer Marius. ●



Nortura Tønsberg

- Nortura Tønsberg er Norges største pølsefabrikk.
- Anlegget slakter og skjærer gris.
- Anlegget har 630 ansatte, og ekspederer varer til hele landet. I tillegg produseres all posteien for Nortura.
- Produksjon av svin reguleres av konsesjoner.
- Konsesjonsgrense er 2 100 slaktegrisenheter.
- En slaktegris har en levendevekt på omtrent 120 kilo.
- Nortura slakter over 900 000 griser per år.



Høy kvinneandel i ny konsernledelse

Det var halvparten kvinner og menn da mannskapet til konsernsjef Anne Marit Panengstuen var samlet for første gang i år. Fra venstre: Lisbeth Svendsen (produksjon), Henrik Frisell (økonomi og finans), Robert Bekkhus (S&OP) Karolina Grønås Henriksen (rødt kjøtt), Eline Sommerfelt Bårdstu (HR), Hans Thorn Wittussen (visekonsernsjef) Anne Marit Panengstuen (konsernsjef), Siw Dejlighberg Steen (hvitt kjøtt og egg), Kjell S. Rakkenes (strategi, rammevilkår og kommunikasjon), Petter Brinchmann (PROFF og Industri) og Erik Høeg (Vekst).



2020 – et år å huske

Det er lite vi kan ta for gitt, aller minst at det står mat på bordet hver dag. Mange har tatt til orde for at 2020 er et år vi bør glemme så fort som mulig. Jeg tenker motsatt. Det er mye å lære og huske fra 2020.

Nortura rundt



I mars hadde mange ansatte i Nortura PROFF en annerledes hverdag, da de i stedet for sin vanlige jobb, trådte til i produksjonen på Nortura sine fabrikker. Salgskonsulent Hans-Petter Solbrekke fikk prøve seg som lagermedarbeider på Norges største påleggfabrikk i **Sarpsborg**.

Arve Pettersen gir tommel opp for den nye slaktelinja for svin på Steinkjer. Den nye slaktelinja bidrar blant annet til bedre HMS, og mer effektiv slaktning med bedre kapasitet. Å legge om til ny slaktelinje kan fort by på noen utfordringer, men de ansatte på **Steinkjer** har tatt disse på strak arm.



2020 har vært et tøft år for Nortura PROFF, med nedstenging av store deler av serveringsmarkedet, men de holder humøret oppe. Tonje Nedrud og Kari Langbraaten fikk i vår endrede arbeidsoppgaver og stilte opp på jobb på **Nortura Hærland**.

I år måtte **Nortura Bjerka** hente helt nye sesongarbeidere fra blant annet Norge, Sverige og England på grunn av korona-situasjonen. – Vi brukte ekstra tid på opplæring, og kjørte ikke samme fart som med de erfarne folka, men det gikk veldig bra tross alt, forteller fabrikk-sjef Roger Nyland.



Salgskonsulenter innen stor-kjøkken Tron Inge Kvernberg og kollega Tomas Løseth Aspill i rett antrekk for jobb på **Nortura Malvik**. Omdisponeringen av ressurser reduserte behovet for permitteringer i Nortura PROFF.

Vi har blitt satt på prøve, både bonde og Nortura-ansatt. Strenge smitteverntiltak er en del av dagligrutinen vår, både på gårder og fabrikker, men pandemien har gitt oss som lever for å forsyne Norge med egg og kjøtt en ekstra bekymring.

Det er ingen selvfølge at bonden skal greie å holde råvareproduksjonen i gang gjennom en pandemi. Det er heller ingen selvfølge at en sammenvevd og komplisert industristruktur skal greie å håndtere råvaretilførslene som kommer på løpende bånd fra produsenter i hele Norge.

På fabrikkene innførte vi allerede i mars en rekke tiltak for å hindre at vi havner i en situasjon som kan gå ut over produksjonskapasiteten. Det er innført strenge retningslinjer for hvem som får komme inn i anleggene våre og dyrebilsjåfører har måttet forholde seg til en ny hverdag både på gården og fabrikk.

Bønder har hatt utfordringer med å holde driften i gang på grunn av smitte, ansatte berøres også av smitten i samfunnet, noe som har forstyrret produksjonen på noen fabrikker. For eksempel på Gol og Sandeid som i perioder har måttet stenge ned som følge av det.

Men dette har ikke forstyrret leveringskapasiteten i vesentlig grad. Norturafamilien har vist at vi greier å stå imot alvorlige trusler, at samvirket er robust og kan garantere norsk egg og kjøtt – selv i krisetider.

Det er en viktig lærdom å ta med seg inn i 2021 hvor vi skal arbeide videre med å modernisere og styrke samvirket for fremtiden.

I sommer introduserte administrasjonen

planen for en ny og framtdirettet helhetlig industristruktur på bestilling fra styret. Dette er en plan som skal styrke norsk matproduksjon fra bønder i hele Norge i en fremtid med helt nye produksjons- og konkurranseforutsetninger.

Vi lever i en tid med store utfordringer og endrede forutsetninger for landbruk og kjøttproduksjon generelt, men i særdeleshet for produsenter av uavhengige merkevarer som Gilde og Prior.

I Nortura har vi beina på jorda og tradisjon for å påvirke våre egne rammevilkår, men også å forholde oss til konkurransesituasjonen. Markedet, politikken, miljøet og forbrukerne stiller nye krav til oss. Noen samfunnsendringer forsøker vi å påvirke, andre må vi tilpasse oss. En av disse er den økte konkurransen fra både nasjonale og internasjonale matvareprodusenter.

Dersom vi skal ivareta et landbruk i hele landet og tilby solidariske og samvirkebaserte leveringsvilkår uansett hvor bonden driver, krever det at vi reduserer kostnadene og overkapasiteten i industrien.

Omlegginger som rammer oss, bønder og ansatte, er vanskelige. Først og fremst for arbeidstakerne som blir rammet, men også for bønder og lokalsamfunnet. Det er selvsagt vanskelig å akseptere at nettopp jeg blir satt i omstilling, eller at mitt tradisjonsrike slakteri berøres av omlegging, som styreleder vet jeg at det arbeides godt og samvittighetsfullt med omstillingsprosessene blant ansatte i Nortura. Vi som bønder og eiere kan være helt

sikre på at ingen i vårt langstrakte land trenger å legge ned driften som følge av vår nye industristruktur.

Endringene gjennomføres fordi det fortsatt skal være mulig å være Nortura-bonde i hele Norge.

Jeg er glad for måten bønder og ansatte har tatt imot den nye industristrukturen. Oppdraget ble gitt styret fra eiernes høyeste organ, årsmøtet, og vi står nå sammen om gjennomføringen. Tilbakemeldingene jeg som styreleder får er klare: – Jeg liker det ikke, men forstår at endringene er nødvendig og til det beste for samvirket og matproduksjonen i hele Norge.

Bidragene fra eiere og ansatte i denne prosessen er verdt å huske på når vi går inn i 2021. Samvirkejaliten lever i beste velgående, og er vårt viktigste konkurransefortrinn mot importert kjøtt og aktører som kan skumme fløten i husdyrtette områder.

Målet vårt er å vokse og styrke lønnsomheten. Nortura skal bli et sterkere samvirke for flere bønder og ansatte i fremtiden.

Med det vil jeg takke for et krevende og lærerikt år. La oss huske 2020 og alt vi har lært og blitt minnet på, når vi ønsker hverandre et godt nytt år. Men fram til det vil jeg ønske eiere og ansatte en riktig god jul.

Ta vare på hverandre. La julen være preget av samling rundt gode måltider – så sees vi til et spennende 2021.

Hilsen Trine Hasvang Vaag, styreleder i Nortura



Prior tester kyllingfôr av norske råvarer

Nytt fôrkonsept kan redusere soyabehovet med 75 prosent.

Nortura og Prior har igangsatt et unikt prøveprosjekt for å teste ut kyllingfôr basert på minst 90 prosent norske råvarer. Målet er at millioner kyllinger skal få det nye fôret i løpet av det kommende året.

– Vi ønsker å utforske muligheten for mer norskbasert og bærekraftige fôrløsninger, sier Siw Dejlighjerg Steen, konserndirektør for hvitt kjøtt og egg i Nortura.

I det nye fôret er importert soya blant annet byttet ut med norske erter, åkerbønner og raps. Soya benyttes ofte som proteinråvare i fôr, men det er krevende å produsere dette i Norge på

grunn av klima og begrenset med egnet jord.

– Selv om det også er begrenset med tilgang på norske alternativer så må vi starte et sted. Først da vil utviklingen kunne gå mot mer helnorske løsninger, sier Dejlighjerg Steen.

– Alle Prior sine produkter består kun av norske kylling- og kalkun-råvarer, fordi vi eies av den norske bonden. Med en større andel norsk fôr vil vi gjøre Prior enda litt norskere – til dyras, bondens og forbrukerens beste, sier Dejlighjerg Steen.

– En forutsetning for at dette skal bli vellykket og framtidig rett er at en slik endring ikke skal gå på bekostning av dyrehelse, dyrevelferd eller bondens økonomi. Utrullingen vil derfor skje sammen med fôrleverandørene og produsentene, kontrollert og gradvis. Det blir spennende å se resultatene.

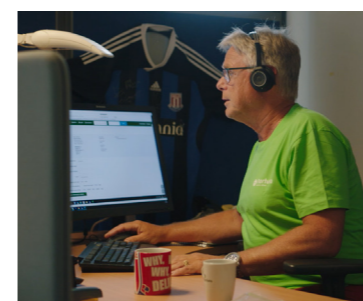


Statsministeren på besøk

Nortura Rudshøgda fikk storfint besøk i år. Statsminister Erna Solberg og samferdselsminister Knut Arild Hareide besøkte anlegget i forbindelse med åpningen av nye E6 mellom Moelv og Brumunddal. Med mye transport både inn og ut av anlegget på Rudshøgda er god infrastruktur viktig. Bedre veier gir mer stabil og rolig transport og dermed også bedre dyrevelferd.

230 000

henvendelser tas i mot av medlemsenteret i Nortura årlig.



Chat med medlemsenteret

Fra oktober har det foregått en stille lansering av en ny chat-løsning inne på Min Side. Nå er det ikke bare telefon eller e-post som Norturabonden kan bruke, dersom han eller hun har spørsmål rundt inntransport, innmelding og avregning av slakt- og livdyr.

– Den nye chat-løsninga er et ledd i å yte enda bedre servic, sier sjef for medlemsenter og dyretransport, Monika Solberg i Nortura.

Hun har ledet arbeidet med å effektivisere medlemsenterets forstelning til Rudshøgda. Til tross for litt motstand i starten, viser nå tilfredshetsmålingene en score på 9 poeng av 10 mulige.

Gilde blant Norges mest populære merkevarer

YouGov BrandIndex har rangert nordmenns oppfatning av mer enn 350 merkevarer. Gilde havner på syvendeplass av merkevarerne med best «image».

Rangeringen er basert på gjennomsnittscore av seks ulike imageparametere: kvalitet, generelt inntrykk, verdi for pengene, anbefaling, omdømme og kundetilfredshet.

– Det er godt å se at vi når ut med historien om Gilde – fra den norske bonden, og at folk er så fornøyde med produktene våre. Det betyr ikke at vi kan eller skal lene oss tilbake, men vi vil fortsette å utvikle produkter som møter forbrukernes krav og ønsker, og strekke oss etter en mest mulig bærekraftig produksjon, sier merkevedirektør i Nortura, Nina Rishovd Stavenæs.

Nortura PROFF vant anbud om å levere til sykehus

Nortura landet avtale om å levere både rødt og hvitt kjøtt til sykehus og helseforetak i hele Norge i minst to år fremover.

– Dette er en avtale vi er veldig stolte over å ha landet, spesielt siden kvalitet her ble vektet høyere enn pris. Det bekrefter at vi har den beste kvaliteten på våre produkter og at vi er konkurransedyktige i markedet, sier Hilde Klerck-Nilssen, markedsjef i Nortura PROFF.

Avtalen om å levere rødt kjøtt hadde Nortura også i forrige anbudsperiode, mens levering av hvitt kjøtt er nytt.

Sykehusinnkjøp er, sammen med Forsvaret, det største anbudet Nortura PROFF har i offentlig sektor. Anbudet er også et viktig utgangspunkt for videre produktutvikling til det offentlige markedet.

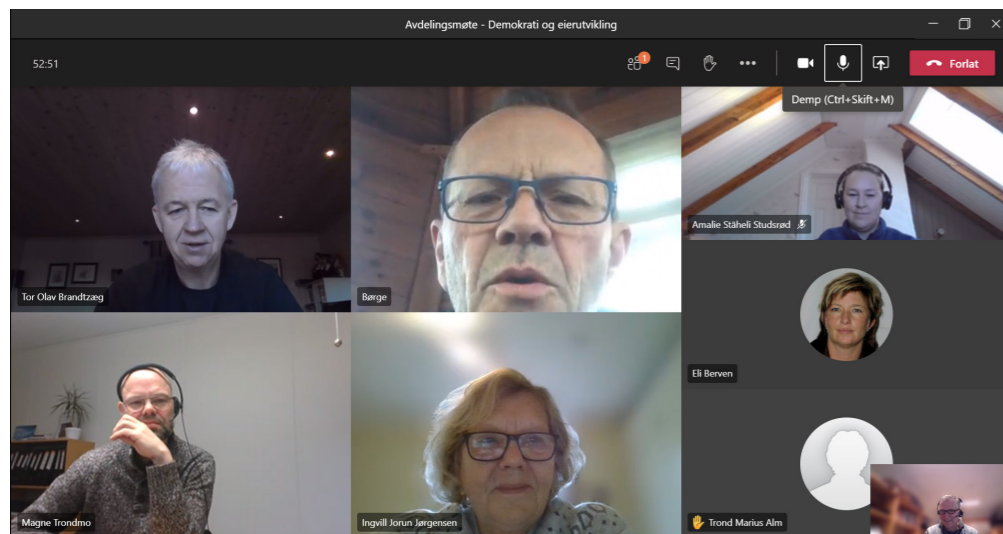


Årets nyheter fra Gilde og Prior

Småfe til alle anledninger, gøy på grillen og praktisk hverdagsmat.

Gilde og Prior har i år hatt over 50 nye produkter i butikkyllene. Året startet med hverdagsmat for enhver smak; Kjøttdeig og pølse med 30-50 prosent grønnsaker, biffpølegg og færeburger fra Gilde var noen av nyhetene – for ikke å glemme Gilde dobbel ost ostepølse og snill chorizo, som ble våre bestselgende nyheter i 2020. Nortura lanserte også to nye og magre alternativer i baconhylla; Prior kyllingbacon og Gilde go&mager bacon. Sommeren bød på spennende grillprodukter som Prior flatbird og kalkunvinger med

wasabi, samt Gilde grillkobra, grillplanke og bøkerøkt biff. Til lammesongen lanserte vi kebabkrydrede strimler og flere andre produkter i Gildes hverdagslam-serie. Vi utvidet også sortimentet av langtidsholdbare produkter, i ny klimasmart kartong, og vi lanserte to små poser med skikkelig digg Gilde salamisnacks. Året avsluttes med en rekke kjente og kjære juleprodukter fra Gilde, mens Prior er ute med den nye satsningen «hvit jul». Prior medisterkaker, julepølse og store skiver av kalkun julefilet, er noen av nyhetene.



Planlegger 142 digitale kretsmøter

Møtesesongen for Nortura-tillitsvalgte nærmer seg. På grunn av koronasituasjonen ble det nylig bestemt at Nortura skal holde neste års kretsmøter på møteplattformen Teams.

– Vi er en stor aktør med stort ansvar for matforsyninga i Norge. Da er det viktig for oss at ingen av våre eiere og produsenter i førsteleddet blir alvorlig syke av korona, sier organisasjonssjef Tor Olav Brandtzæg i Nortura Medlem.

Selv om det er ulik grad av smitte rundt om i landet, blir det likt for alle 142 kretser.

– Det korona har lært oss, er at smittesituasjonen kan snu over natta. Derfor har vi besluttet at vi ikke vil bruke tid og penger på å planlegge for fysiske møter som eventuelt må avlyses i siste liten. I stedet kan vi nå bruke mer tid og ressurser på å planlegge gode digitale møter, sier Brandtzæg.

89%

av alle lammene Nortura slaktet denne sesongen har fått utbetalt **Stjernelam-tillegg**. Det er en økning på over 5 prosent i forhold til 2019.



Vi gikk fra hermetikk til papp

I år byttet vi ut emballasjen til nesten fire millioner hermetikkbokser med kartong for langtidsholdbar mat. Det kuttet CO₂-utslippene fra emballasjen med inntil 80 prosent. Fordi den nye emballasjen er vesentlig mer plasseffektiv, fører endringen til færre biler på veiene. Bare på inntransport av emballasjen sparer man 9 av 10 lastebiler. Kjente produkter som Joika, Gilde bog, Prior kylling og Snurring er blant produktene som har fått ny emballasje, og i høst kom nyhetene Gilde spagetti med kjøttboller, Gilde pizzafyll og Gilde brun lapskaus.



Storskala-testing av ny livdyrplattform

Fra gule lapper og excel-ark, til heldigital plattform. Snart kan alle storfebønder i Nortura kjøpe og selge livdyr via ny funksjon i Min side.

– Prosessen rundt livdyrkjøp og livdyrsalg har vært tungvint. 80 prosent av alle henvendelser om livdyrformidling skjer via telefon og noteres på gule lapper og i excel-ark. Vi opplever at Nortura-bonden ikke er helt tilfreds med tilbudet som er i dag, sier Einar Risnes.

Risnes er leder for forretningsutvikling og digitalisering i Nortura. I slutten av oktober startet han storskala-testing av et nytt digitalt verktøy.

Den nye tjenesten tar hånd om hele prosessen rundt kjøp og salg av storfe. Fra innmelding til formidling, videre til transport og til slutt avregning og fakturering av handelen. Hele prosessen, bortsett fra selve koblingen av kjøper og selger, er heldigital.

Fra manuelle søk til auto-søk

Livdyrplattformen skal etter hvert kunne erstatte telefonen til den lokale livdyrformidleren.

– Plattformen skal ikke erstatte livdyrformidleren i seg selv, men gi han eller henne rom til faktisk å drive med formidling. Ikke papirflytting som i dag, sier Risnes.

Med det gamle systemet har Norturabonden ringt inn og lest opp individnummer over telefon. For å få all informasjon om dyret, har formidleren vært nødt til å gjøre manuelle søk i ulike databaser som husdyrregisteret, kukontrollen, storfekjøttkontrollen osv. Det er denne søkeprosessen i databasene som nå blir automatisert.

– Når Norturabonden legger inn individnummer på livdyrporta-

len, så vil programmet søke opp all nødvendig informasjon fra andre databaser. Det høres kanskje ikke spesielt banebrytende ut og det er det heller ikke. Men det representerer et viktig steg for å kunne tilby en bedre livdyrtjeneste, sier Risnes.

Tre regioner er testpiloter

Tilførselsområde Agro (Sør-Rogaland og Agder) og tilførselsområde Vest (Nord-Rogaland, Vestland og deler av Møre og Romsdal) har vært piloter siden november. I starten av desember ble også område Nord tatt med. Det betyr at tre av seks av Norturas tilførselsregioner er med på å teste plattformen, før den rulles ut til hele landet.

– Det er alltid krevende å få satt nye og så komplekse løsninger i drift. Det ligger mye testing bak løsningen før vi kan gå «live». Når vi tar i bruk løsningen trinnvis, gjør vi det for å sikre at vi klarer å luke ut alle småfeil, men også for å se etter forbedringer, forteller leder for tilførsel og rådgiving, Karin Marie Røhne.

Hun oppfordrer nå storfebøndene i de tre pilotområdene til å ta tjenesten i bruk, og melde fra om det eventuelt stusser på eller ser at kunne vært løst enda bedre.

– Vi kommer til å oppdatere løsningen med jevne mellomrom basert på tilbakemelding fra Norturabonden, sier Røhne.

Tilførselsområdene Midt, Innlandet og Øst vil få ta i bruk livdyrportalen over nyttår. På sikt skal portalen åpne for omsetning av livdyr av svin. I all hovedsak smågris. Dette skjer mot midten av 2021.

Nortura rundt



Hydrauliske, regulerbare plattformer som gjør at operatørene til enhver tid kan jobbe i rett høyde. Det er den nye arbeidshverdagen for Ruben Georg Pettersen og kollegaene hans på slaktelinja på **Nortura Rudshøgda**. Ny skjærelinje er installert på anlegget i år, og i løpet av mars 2021 skal det nye storfejøset stå klart.

Aleksandar Vukovic (til venstre) og teamleder for pakkeavdelingen Øyvind Moen, er stolte over at den langtidslagrede skinka Tronfjell fra **Trysil** gikk av med seieren i NM i kjøttprodukter.



Det ble mange tusen skåler å pakke med årets ferske lammekjøtt for Elin Felicia Gunnarsson og hennes kollegaer på **Gol**.



På **Nortura Gol** er det tydelig merking for å holde god avstand i matpauser.



Med lidenskap for kjøttfylde

Bardudølen Hans Helge Høyland valgte ikke å bli sauebonde for å bli rik. Han valgte det fordi han alltid har vært interessert i sauehold, og avl i særdeleshet. Gjennom årene har han forsket seg fram til en avlsmetode som har gitt lammeslakt i norgestoppen år etter år.

Tekst **Roger Moe, Tun Byrå** • Foto **Håkon Sand**

Det var aldri særlig tvil om at Hans Helge skulle bli sauebonde, slik foreldrene hans også var. Interessen for gårdsdrift og sauehold har han alltid hatt. Lamming og saue-sanking var en viktig del av oppveksten, og allerede da Hans var 24 år, overtok han Høyland gård. Det er 20 år siden nå. Siden den gang har han drevet videre, godt støttet av foreldrene sine. Mor på 77 år bor i nabohuset på gården og trår fremdeles til i travle perioder.

– Å drive en gård alene er krevende, fordi du blir ganske bundet. Du har ansvaret for mange dyr, og de kan jeg ikke forlate uten at jeg har noen til å passe dem. I de travleste periodene er jeg helt avhengig av hjelp fra familien. Heldigvis er vi også flere bønder i området som samarbeider godt og hjelper hverandre når det trengs, forteller Hans.

Målrettet avl

Hans er kjent for kvaliteten på lammene sine. Det handler i stor grad om kjøttfylde, en interesse Hans har hatt helt siden han overtok gården. Gjennom erfaring og forskning har han funnet fram til en god, balansert avlsmetode, der han kjører to linjer. En såkalt kjøttlinje, der han avler fram kjøttfylte lam, og en avlslinje, som gir gode morsemner.

– Man må ikke blande de to linjene. Ei søye med mye kjøtt er ikke nødvendigvis ei god mor. Derfor trenger jeg to avlslinjer, forteller Hans med stort engasjement og levner ingen tvil om at dette liker han å snakke om.

Han bruker både naturlig paring og kunstig inseminering.

– Jeg bruker naturlig paring til 70-80 prosent av besetningen min. Til de resterende dyrene bruker jeg nesten bare kunstig inseminering for å sikre meg gode livsøyer.

Og han har virkelig hatt suksess med den målrettede avlsmetoden sin. År etter år leverer han premium slakt og ligger helt på topp i Norturas Kvalitets Oversikt Slaktedata, også kalt ROS.

Norturapatriot

Høyland gård har alltid levert til Nortura. Noe annet er helt uaktuelt for Hans. Han liker totalpakka som han sier. Nortura representerer en forutsigbarhet som er viktig. Det handler om alt fra mottakspålegg uansett hvor du bor, om det gode, faglige kurstilbudet, og det er et godt sosialt nettverk. I tillegg ligger slakteriet i Målselv i kort kjøreavstand fra gården hans. Det er gunstig når det kommer til levering.

– Jeg vil ikke at dyrene mine skal bli stående lenge på slakteri, og det gjør de aldri i Målselv, sier bonden.

Perfekte forhold for sau

Hans lever utelukkende av sauehold og er avhengig av å ha et visst antall for å få økonomi i drifta. Han har 180 vinterføra sauer, et optimalt antall han har kommet frem til både når det gjelder størrelse på fjøs, egen arbeidskapasitet og økonomi.

– Jeg skulle nok ha ønsket meg at vi sauebønder fikk

Høyland gård ligger, som navnet sier, høyt oppe i en fjellside, omgitt av maleriske fjelltopper og grønne daler i Bardu kommune i Indre Troms. Det er næringsrike beiter rett utenfor fjøsveggen.



For Hans er sauehold mer en livsstil enn en jobb. Dyrene trenger tilsyn fra morgen til kveld og det blir mange turer mellom huset og fjøset i løpet av en dag.



Border collie er en perfekt rase for sauesanking. I tillegg til gode gjeterinstinkter kreves det mye trening for å få hundene klare til jobben med å hente sauene ned fra fjellet om høsten.



ROS-resultatene til Hans Helge Høyland de siste 5 årene			
År	Leverte lam	Kvalitetspoeng	Kommentar
2015	261	11.3	Best i gruppa over 250 lam levert
2016	266	10.9	Best i gruppa over 250 lam levert
2017	270	11.2	Best i gruppa over 250 lam levert
2018	252	11.3	Best av alle
2019	250	11.3	Best av alle

litt bedre betalt. Det er viktig at vi ikke presses for hardt til å ha for mange dyr, for å klare å livnære oss. Det vil gå utover dyrevelferd, helse og arbeidsforhold, sier Hans, og legger til at dette er hans politiske budskap. For han handler ikke dette bare om pris på slakt, men også om de offentlige tilskuddsordningene.

– Men jeg klarer meg ganske bra, og det er fordi det er optimale forhold for sauehold her. Jeg kan slippe dyrene mine rett ut på beite, fordi jeg har flotte utmarksbeiter rett utenfor fjøset her. Utmarka består av skog og fjellbeiter, og når jeg har hatt beitetaksering,

har jeg fått høy skår både når det gjelder frodighet og næringsverdi, forteller Hans fornøyd.

Elsker høsten

Det eksisterer mange myter om hvor koselig tiden på våren er med lammings og klargjøring til sesongen. Hans synes dette er en veldig slitsom periode, med mye jobbing og lite søvn. Høsten derimot er favorittsesongen til Hans. Da får han muligheten til å være mye ute i naturen i forbindelse med sankingen.

Som liten fungerte han og søsknene hans som gjeterhunder. I dag har han tre venner og dyktige medhjelpere i hundene sine. De tre Border colliene hans er så veloppdragne og har så gode manerer at det er fascinerende å se på samspillet dem imellom.

– Hundene mine kom hit som valper, og jeg har brukt mye tid på å trene dem opp. Når det er på plass, må jeg kommunisere godt med dem når vi er ute på sanking. Det er en fantastisk hjelp når du sender en av hundene dine fire hundre meter opp i fjellsiden, og den kommer rolig ned med sauene til deg. Jeg hadde ikke klart meg uten hundene mine, det er sikkert og visst, konkluderer Hans.

“Man må ikke blande de to linjene. Ei søye med mye kjøtt er ikke nødvendigvis ei god mor. Derfor trenger jeg to avlslinjer.”

Hans Helge Høyland



Hans leverer 250-300 lammeslakt av svært høy kvalitet hvert år. Det betyr blant annet god kjøttfylde og relativt lite fett på dyrene. På pauserommet hans henger det mer enn ti ROS-tallerkener. Disse deles ut årlig til de beste produsentene i landet, og Hans har ligget i toppen hvert år.

Fremtidshåp

Hans synes det er positivt at flere nordmenn har fått øynene opp for at lam også passer som hverdagsmat de siste årene.

– Målet må jo være at sau og lam ikke bare er et sesongprodukt, men at det blir en like naturlig del av kjøttutvalget i butikkene som for eksempel kylling og svin, gjennom hele året.

Jeg synes det utvikles nye, spennende produkter

stadig vekk. Det lover godt for fremtiden!

Hans oppsummerer 2020 som et godt år. Koronapandemien har han merket lite til, og det ble en sommer som ikke var for varm.

Nå gjør han gården klar for vinteren, og det nærmer seg jul. Da blir det kokt lammerygg, oppskåret som koteletter, med gulrøtter og mandelpoteter til. Det har de alltid spist på Høyland gård og er det beste sauebonden Hans kan få servert på julekvelden. ●



Lamme- og saueproduksjon

● Det er omtrent 14 000 saueprodusenter i Norge i dag, om lag 9 000 leverer til Nortura.

● En gjennomsnittlig besetning består av 66 vinterføra sauer.

● Fylkene Trøndelag, Nordland og Troms og Finnmark har i gjennomsnitt flest sauer per besetning.

● Norturas saueprodusenter er organisert i lammeringer, totalt 572 til sammen.

● Slaktning av lam er i hovedsak konsentrert til ukene 33-44, og er den eneste av Norturas produksjoner som er sesongbasert.

● For å ha tilstrekkelig med lam gjennom hele lammesesongen, stimuleres prisene gjennom ei prisløype, der prisene er høyest tidlig i sesongen.

● Gjennomsnittlig slaktevekt på lam i Nortura var 18,8 kilo i 2019.

Drifta på gården

Gårdsnavn:
Høyland gård

Drives av:
Hans Helge Høyland

Tok over drifta i: 2000

Ligger i: Bardu kommune

Kjøttproduksjon:
250-300 lammeslakt pr år

Saueproduksjon:

180 vinterføra sau

Areal: 1 000 dekar,
100 dekar slåttemark

Eggprodusent Kari Helga Kløvstad Viken er svært fornøyd med å drive med egg og høner. I 2018 bygde de om kyllinghuset, og satset på vernehøner.



Kari Helga håndterer de kritthvite eggene med lekende lett hånd. – Rene og pene egg betyr at hønene har det bra, forklarer hun. Ca. 7 000 egg sorteres og pakkes på gården hver dag.

Fornøyde høner gir fine egg

– Jeg kan se på eggene at hønene mine har det bra, sier eggprodusent Kari Helga. Hun er kompromissløs når det kommer til dyrevelferd, og har satt i gang flere tiltak for at hønene skal trives.

Tekst **Marianne Vangsøy, Tun Byrå** • Foto **Håkon Sand**

Anei! Dere kan ikke gå inn i hønsehuse. Jeg er veldig opptatt av smittevern. Dessuten vil ikke hønene like den skarpe blitzen fra kameraet, sier Kari Helga, da vi spør om å få komme en tur inn i til hønene for å fotografere. Hun hegner godt om de 7 500 hønene sine. De skal ha det godt. Da legger de fine egg. I gjennomsnitt ett hver om dagen.

– Eggproduksjon er så positivt! Når jeg er ferdig for dagen, har jeg pakket nesten en hel pall med egg. Et fiks ferdig, sunt produkt, som kan leveres rett ut til forbruker. Det gjør meg stolt, sier den fornøyde gårdbrukeren.

Tok et riktig valg

Det er en skikkelig godværsdag på gården Viken Midtre i Trøndelag. Solstrålene treffer skifertaket på den nyrestaurerte hovedbygningen – et klassisk trønderlån. Gården som i dag drives av Tor Henrik og Kari Helga Viken, ligger ytterst på halvøya Frosta, med sjø på begge sider.

– Tilgangen på vann og den sandholdige jorda gir perfekte dyrkingsforhold for grønnsaker, som har vært hovedproduksjonen her i mange år, forteller odelsgutten Tor Henrik. Han og kona tok over gården i 2009. På de 400 dekanene paret disponerer, dyrkes potet, gulrot, kålrot, isbergsalat og gresskar.

Paret tok over etter Tor Henriks foreldre, som drev med kyllingproduksjon og grønnsaker. Etter at det ble endring i konsesjonen for kylling ble fjøset ble for lite til å fylle opp kvoten, og paret måtte ta et valg. Enten måtte de bygge ut kyllinghuset eller tenke alternativ produksjon for å kunne drive effektivt.

– Vi måtte gå i tenkeboksen. Kunne vi bruke huset til noe annet? spurte de seg. Og da kom ideen om å starte eggproduksjon, et valg paret ikke har angret på.

På samme tid ønsket Nortura også flere eggprodusenter i distriktet, og de fikk derfor omleggingsstøtte til å bygge om kyllinghuset. Nå er paret på andre innsett. Det er

Drifta på gården

Gårdsnavn: Viken Midtre

Ligger på: Frosta i Trøndelag

Drives av: Tor Henrik og Kari Helga Viken

Tok over drifta i: 2009

Eggproduksjon: 7 500 Lohnmann-høner

Areal: 400 dekar til grønnsakproduksjon



Kari Helga som har hovedansvar for eggproduksjonen, mens Tor Henrik tar seg av grønnsakproduksjonen.

– Det er praktisk sånn, sier Tor Henrik. Han mener en tydelig ansvarsfordeling er nødvendig med mye forskjellig produksjon.

Egg i verdensklasse

Inne i eggpakkeriet går sorteringen lekende lett. Kari Helga plukker ut de få eggene som har fått en sprekk eller er for små. De egner seg ikke for salg i dagligvare, men selges rykende ferske fra gårdsbutikken.

– Jeg kan se på eggene om hønene har det bra. De skal være hvite og pene som disse, sier hun, og holder frem et gullende rent, perfekt egg.

Fra hønsehuset som er vegg i vegg, hører vi svake klukkelyder fra de 7 500 hønene som er i gang med dagens aktiviteter.

– Dette er skikkelig godlyd og et tegn på at de har det bra, smiler Kari Helga. Så tar hun oss gjennom døgnet til høna.

Tidlig om morgenen skrus lyset på, og hønene får dagens første måltid. Så er det tid for verping. Deretter serveres et nytt måltid, før de er klare for dagens lek. Kari Helga forteller at hønene liker å hakke på alt mulig; matter, baljer og flasker.

– Flere av disse trivselstiltakene er et krav fra Nortura, og vi får også bedre betalt for eggene ved å følge dem, forklarer Kari Helga.

Strengt smittevern

Da hønene var yngre, fikk de kråstein. Kråstein bidrar til at høna får bygd opp kråsen, slik at føret blir godt kvernet, og at næringsstoffene tas opp bedre. Nå får hønene også knust, grov kalkstein. Dette blander Kari Helga med hel hvete og strør ut på gulvet til dem hver dag.

– Da blir de så glade! De er svært fornøyelege, utbryter hønemoren.

Et strengt smittevern gjør at norske egg er helt fri for salmonella. Alt før må varmebehandles, og alt som skal inn i hønsehuset, skal vaskes og desinfiseres.

– Det er bare svigerfar og jeg som er der inne hos



dem, sier hun. Og så eventuelt veterinæren og avløseren, de som bidrar i drifta. Men jeg må være streng med hvem jeg kan slippe inn i fjøset, høner er veldig utsatte for smitte, forklarer hun.

– Det er for eksempel regler mot å ha vegetasjon rundt hønsehuset, legger Tor Henrik til. Dette for å hindre at smågnagere kan komme seg inntil husveggen, og inn i hønsehuset med potensiell smitte.

Et godt styringsverktøy

I Norturas egenutviklede datasystem, Eggkontrollen, legger Kari Helga blant annet inn temperatur i fjøset, hvor mye fôr hønene har spist og hvor mye de har drukket.

– Hvis jeg for eksempel oppdager at de har spist min-



Gården Viken Midtre ligger på halvøya Frosta i Trøndelag.

Tor Henrik og Kari Helga Viken har begge fulltidsjobber på gården Viken Midtre. – Vi har en helt klar ansvarsfordeling, sier Tor Henrik. Han tror det er viktig når de har forskjellige produksjoner.

“Jeg kan se på eggene om hønene har det bra. De skal være hvite og pene som disse.”

Kari Helga Kløvstad Viken

dre en dag, bør jeg reagere og finne ut om noe er galt, sier bonden.

Hun forklarer at hun gjennom dette overvåkingssystemet kan sammenligne sin egen produksjon med gjennomsnittet av Norturas eggprodusenter. Hun kan også sammenligne seg med dem som har samme rase høns som henne, eller med dem som gir akkurat samme fôr.

– Dette er nytten ved å være en del av et større nettverk og Norturabonde.

– Det er et godt styringsverktøy, mener Kari Helga.

Ferske gårdsegg er populært

I tillegg til å levere eggene sine til Nortura, selger bondene også ferske gårdsegg fra gårdsbutikken på tunet. Det har blitt svært godt mottatt av lokalbefolkningen.

– Folk vil ha ferske egg, sier Kari Helga. Hun har merket at under koronapandemien har etterspørselen etter egg økt ytterligere, og mistenker at folk på hjemmekontor har fått mer tid til å spise speilegg til lunsj og til å bake.

I gårdsbutikken selger de også bær og grønnsaker. – Gresskar har blitt veldig populært. Jeg tror nordmenn har blitt litt oppmerksomme på nye typer grønnsaker, og det merker vi, sier Kari Helga. Hun forteller at de dyrker Halloween-gresskar, Hokkaido-gresskar, spaghetti-gresskar og grågresskar. Dette selger de masse av, særlig rundt Halloween.

– Da setter vi opp en stor stabel med gresskar langs veien, og lokalbefolkningen stopper og synes det er stas å handle direkte fra bonden. ●

Eggproduksjon

● Nortura har 380 konsumeggprodusenter spredt utover hele landet.

● Konsesjonsgrense for eggproduksjon er 7 500 høner per innsett.

● Ett innsett med høner varer i 62 uker.

● Eggpakkene ligger på Heimdal, i Rakkestad og Hå, og mottar 47 000 tonn egg i året.

● Nortura Eggprodukter i Revetal er reguleringsanlegg, som lager nye produkter av overskudds-egg.

● Hønene testes for salmonella ved 25, 40, 55 og 70 ukers alder.

● Innen januar 2021 vil 94 prosent av alle Norturas egg komme fra frittgående høner og kun seks prosent fra høner i miljøinnredning.

Klekket ut kalkunsuksess

I kjølvannet av narasinsaken sank etterspørselen etter kylling i Norge betydelig. Kyllingprodusent Grøtvedt valgte å tenke nytt og bestemte seg for å prøve kalkunproduksjon. Dette er fugler med helt spesielle behov og en type produksjon som foreløpig er en liten næring her til lands. Det har derfor vært en reise, der veien har blitt til underveis.

Tekst Roger Moe, Tun Byrå • Foto Håkon Sand

Familien Grøtvedt i Svinndal i Våler kommune har drevet med kyllingproduksjon siden 1996. I 2013 investerte de i et nytt produksjonsanlegg. De valgte et betongelement-hus med et dyrerom på over 2 000 kvadratmeter med gulvvarme, i form av jordvarme helt uten avgasser. Huset har også balansert ventilasjon, CO₂-måling og et avansert lysanlegg, som gir fuglene et lys tilsvarende dagslyset utendørs. Alt styres automatisk, i likhet med tilførsel av vann og kraftfôr.

– Etterspørselen etter kylling sank i forbindelse med narasinsaken. Da bestemte vi oss for, i samråd med Nortura, å prøve oss på kalkunproduksjon. Anlegget vårt var svært godt egnet, og det krevdes lite tilpasninger for å starte opp, forteller Jon Egil Grøtvedt.

Krevende produksjon

Familien produserer på kontrakt for Nortura og leverer ca 25 000 kalkuner i året. Innsettet er normalt på 10 000 fugler og skjer når kalkunkyllingene er to-tre timer gamle. Hønene går i 85 dager og blir til jule- og nyttårskalkuner. Hanene går i 125 dager. De kan ha en slaktevekt på hele 14 kilo og går til industri.

– Den første uka må kalkunene ha mye tilsyn og

stell. I motsetning til kyllinger må de lære seg å spise og drikke, og vi må hjelpe dem i gang, forteller Mona Grøtvedt, som tilbringer mye tid hos fuglene den første tiden.

– I starten er vi hos kalkunene hver halvtime, dag og natt. Da er det fint at vi er et team på tre, slik at vi kan avløse hverandre ved at vi gjerne er to på dagen og to på natta, forteller datteren Kristin, som hjelper foreldrene sine med driften.

Kontaktsøkende dyr

Selv om det er krevende å jobbe med kalkuner, er det også veldig trivelig.

– Jeg er glad i dyr, og jeg er glad i fugler. Mamma og jeg koser mye med dem. Når vi kommer inn til dem, så setter vi oss ned slik at de kan hoppe opp på oss og få kos. Det er hyggelig, forteller Kristin med et smil.

– De er jo så mange, så det er ikke så lett å se alle, men de blir godt kjent med deg i løpet av tiden de er hos oss, fortsetter Mona. I tillegg til kvaliteten på fôr og miljø, så liker fuglene å være i aktivitet.

– Siden kalkunproduksjon er relativt nytt for oss, har vi ingen klar oppskrift på hva de liker. Kalkunene liker å sitte høyt, så vi har gitt dem klatrestativ. Vi ser

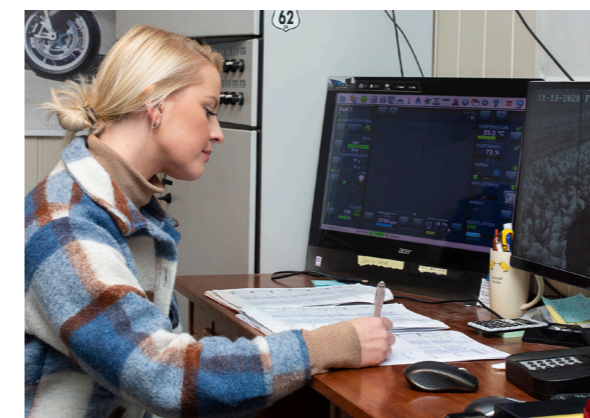
Kalkunene liker oppmerksomhet og det er særlig Mona og Kristin som tar seg av denne delen av stellet.



Jon Egil, Kristin og Mona
Grøtvedt hjemme på
gården i Svinndal.



De første dagene blir det
mange turer frem og til-
bake til kalkunhuset for
Kristin og Mona.



Produksjonsanlegget til
Grøtvedt er topp moderne
og har et eget kontrollrom
med kameraovervåkning
og tilgang til data på alle
parametere rundt produks-
jonen. De har også den
samme tilgangen via en app
på telefonene, så de har god
oversikt over fuglene sine.



Kalkun- produksjon

- Nortura har om lag 40 kalkunprodusenter.
- All produksjon av fjørfe-kjøtt, samt foreldredyr-generasjoner, blir regulert gjennom egne inngåtte leveringsavtaler mellom produsent og Nortura.
- Det finnes ingen mottakplikt eller offentlige reguleringsvirkemidler på fjørfe-kjøtt.
- Norturas kalkuner slaktes på Hærland i Østfold, der det er en egen slakte-linje for kalkun.
- En slaktekalkun-
produsent slakter normalt to til tre innsett under ett kalenderår, tre innsett til slaktning fordrer startareal og minst to adskilte hus.

Drifta på gården

Gårdsnavn: Berg gård
Drives av: Mona og Jon Egil Grøtvedt
Tok over drifta i: 1996
Ligger i: Våler kommune
Kjøttproduksjon:
250 tonn per år

“Jeg er glad i dyr – og jeg er glad i fugler. Mamma og jeg koser mye med dem. Når vi kommer inn til dem, så setter vi oss ned slik at de kan hoppe opp på oss og få kos.”

Kristin Grøtvedt

også at de liker høy- og sagflisballer. Veien blir litt til mens man går. I tillegg til egne erfaringer er jeg med i et kalkunforum, og vi får innspill fra Nortura, forteller Jon Egil.

Sunn produksjon

Kalkunproduksjonen har gått veldig bra. Familien har ikke opplevd nevneverdig sykdom på dyrene. Mellom hvert innsett vaskes og desinfiseres hele huset.

– Der er vi nøye. Hvis vi skulle få smitte, ville i verste fall hele innsettet måtte avlives. Det har vi heldigvis aldri opplevd, sier Mona, som har et særskilt ansvar for hygien og renholdet rundt produksjonen.

Hvorvidt det bare blir kalkunproduksjon

fremover, er litt uvisst. I fjor hadde de ett innsett med slaktekyllinger, fordi de opplever at det kan være sunt for bakteriefloraen å veksle litt.

Men så lenge etterspørselen er der, så vil kalkunproduksjon være hovedgeskjeften til familien.

– Stengte grenser, i forbindelse med korona, har gjort at etterspørselen har skutt i været det siste året. Vi får håpe det holder seg. Tradisjonelt har kalkun vært et sesongprodukt, men det har blitt utviklet nye produkter, som pålegg og pølser. Det må vi fortsette med. Kalkun er hvitt, sunt kjøtt. Det er framtiden, ler den driftige kalkunbonden, før Jon Egil gjør seg klar til en inspeksjonsrunde hos fuglene sine, som skal vokse seg store og fine fram mot jul. ●



Kokk i Nortura PROFF, Birger Frimo, mener kalkunen blir best når stuffingen lages ved siden av. Foto: Nortura

Oppskrift på Birgers stuffing

250 g loff i terninger
100 g bacon
4 dl Creme fraiche
200 g sjampinjong
1 stk løk
2 fedd hvitløk
3 ss finakkert persille
1 ts salt
½ ts grovmalt pepper

Fremgangsmåte:

1. Skjær brød i terninger og tørrstek dette i ovnen i ca. 6-8 min. til de er gyldne og tørket.
2. Del bacon i biter og stek det i smør i en stekepanne.
3. Tilsett sjampinjong, hvitløk og løk, og la det hele få en gylden farge.
4. Ha Creme fraiche i en ny kjele, og tilsett det varme.
5. Rett før servering bringes dette opp til kokepunktet.
6. Tilsett loffterningene og finhakket persille til slutt.

PROFFkokkens beste kalkuntips

Stuffing fra et eldgammelt Prior-hefte er blant kokken Birger Frimos best bevarte hemmeligheter. Her kommer noen tips til hvordan du lykkes med nyttårskalkunen.

Det viktigste er å ikke ha stuffing inni mens man steker. Det tørker ut kalkunen innvendig og det vil du ikke, sier kokk i Nortura PROFF, Birger Frimo.

Han lager derfor alltid stuffing til kalkunen ved siden av.

– Jeg lager en stuffing som jeg fant i et oppskrifts-hefte fra Prior for sikkert 15 år siden som jeg bruker fortsatt. Oppskriften er kjempegod og jeg har brukt den i alle år. Jeg har fått masse skryt for den og ingen vet at den egentlig stammer fra et eldgammelt Prior-hefte, ler kokken.

Han deler den gjerne med ansatte og produsenter. Før steking smører kokken oversiden av kalkunen med en blanding av temperert smør, hvitløk, persille, salt og pepper. Når det gjelder å få kalkunen saftig er det steking på lav varme som gjelder, ifølge Frimo.

– Jeg bruker 130 grader på nesten alt jeg lager. Da tar det litt lenger tid, men min erfaring er at det blir bedre. Og kjøttet bør hvile i 20 minutter før man

skjærer i den, forklarer han, og legger til:

– Og så er det viktig å binde opp kalkunen og lårene sammen slik at den får en fin form og stekes mer som en helhet.

Under servering er han opptatt av at alle skal få både lår og bryst.

– Det er to forskjellige strukturer, så da får man litt av hvert, sier kokken.

Hva gjelder saus sverger PROFF-kokken til appelsinsaus (en gammel klassiker til and) eller tradisjonell portvinnssaus.

– Kalkun er både sunt og magert kjøtt som vi egentlig bør spise oftere enn til nyttårsaften. Kalkun kan stort sett brukes til alt hvor man bruker kylling, påpeker han.

Og et hett restetips til første nyttårsdag: plukk av kjøttet og lag en kjent juleklassiker, nemlig kjendis-suppen fra selveste «Grevinnen og Hovmesteren»: mulligatawnysuppe.

– Det er viktig å bruke alle restene og utnytte hele dyret, avslutter kokken. ●



👍 Lik oss på Facebook



Norturafamilien

@norturafamilien • Privat gruppe

Sammen er vi sterke

Norturafamilien er ei ny og lukket Facebookgruppe for Nortura-eiere. Formålet med gruppa er først og fremst å ha et forum der man kan diskutere ting og hvor ansatte kan bidra med svar og fakta i diskusjonen. Tanken er også at denne gruppa kan være som en «høringsarena» der man kan få innspill fra eiere i enkelte saker.

– I skrivende stund har vi om lag 1 600 medlemmer i gruppa. Det er ikke så mange, men aktiviteten og stemningen er god. Jeg oppfordrer derfor alle Nortura-eiere til å melde seg inn, sier styreleder i Nortura, Trine Hasvang Vaag.



Bak fra venstre: Anved, Eigil, Øyvind og Ingrid. Foran fra venstre: Marita og Anved. Foto: privat



Den virale stjernesauen

Forholdet mellom Marita (7) og søya Kåmmi smeltet alle sine hjerter i år. Over 1,5 millioner har sett klippet av de to på Nortura sin Facebook-side.

– Vi visste ikke at den skulle bli en så stor hit, men det er jo veldig stas – det ble litt kamp mellom barna her om hvem den sauen egentlig var sin, ler Kjersti Soldal, saueprodusent og mor til Marita og hennes tre søsken. Over 20 000 har klikket liker på filmen som viser hvordan Kåmmi trenger seg fram fra bakerst i fjøset og løper rett inn i armene på Marita når hun roper.

Kjersti Soldal og familien driver Soldalssmale DA sammen med to andre familier i den lille grenda Soldal ved Øystese. Samdrifta ble til da tre fra samme grend stod ovenfor samme veiskille.

– Jeg og en annen skulle overta hver vår gård, i tillegg hadde vi en tredje nabo som

hadde vært bonde ganske lenge. Vi visste at det ville bli behov for en ny driftsbygning hvis vi skulle fortsette, og det er noe med å samle kreftene og kompetansen, sier Soldal.

Og slik har det vært siden 2007. Nå har de 250 vinterforet sau i året.

– Vi trives sammen, sier Kjersti. Selv om stjernesauen Kåmmi smeltet mange hjerter, skiller hun seg ikke så mye ut fra de andre på gården. For ved samdrifta der er det mye liv, ungene er ofte med på det som skal gjøres og innimellom har de barnehager og klasser på gårdsbesøk. Det gjør dyrene menneskevant.

– Jeg får snapper fra folk i fjellet som klør sauene våre. Det er noen sauer som barna

blir ekstra glade i, og de vil bare ha kos. Det er stort sett bare fordeler med det, bortsett fra at det kan være litt krevende å drive de til fjells.

Kåmmi var en av disse. Det gikk ikke an å drive henne til fjells. Henne måtte man gå foran slik at hun diltet etter. Hun ble nøyaktig syv år.

– Vi ble nødt til å sende henne i år. Hun hadde over tid hatt problemer med lamming og svake lam. Vi ga henne noen ekstra år for å se hvordan det utviklet seg, men det ble ikke bedre. Da måtte vi forberede barna på det og det ble en farvel-scene, men alle forstår at det er nødvendig, sier Kjersti, og legger til:

– Man blir glad i dyrene, men de har vokst opp på gård og vet at det er sånn det er.