

Eget gårdsslakteri – utopi eller verklighet?

Lantbrukskooperationen har gått varvet runt och nästan utplånat sig själv. I det läget är det många som funderar på att starta ett eget slakteri och förädla lammen själva. På Öströö i Halland har Kristian och Jeanette Carlsson lyckats med det som många drömmer om.

Dföregående artikel så berättade vi om makarna Carlsson och verksamheten som de byggt upp. Att vidareförädla lammen och plocka ut ett mervärde för dem är grunden till att kunna verka och försörja sig på den egna gården. Men först ska ju lammen slaktas.

Problem när slakteriet lades ner

När Kristian och Jeanette började med sin gårdsbutik var fortfarande slakteriet i Varberg i drift. På två mils avstånd fanns ett mycket duktigt slakteri och man kunde utan problem få tillbaka det man ville ha. Problemen började när Swedish Meats lade ner slakteriet. Först försökte man att slakta lammen vid slakteriet i Dalsjöfors, tolv mil bort, men möttes inte av något större engagemang. Efter det fick lammen resa nitton mil till Swedish Meats slakteri i Kävlinge men paret Carlsson började tvivla på det vettiga i alla transporter.

–Vi tyckte att köttkvalitén blev sämre på grund av långa transporter och stress bland djuren och hade mycket svårt att motivera detta inför våra kunder, säger Jeanette. Vi sålde trots allt vårt kött som lokalt.

På Öströö är det aldrig långt från tanke till handling. Januari 2001 togs beslutet att bygga ett eget gårdsslakteri och i oktober stod det klart. Så går det när det är korta beslutsvägar i ett företag! I början funderade man på ett mobilt slakteri, det känns alltid tufft att investera i fasta anläggningar på en arrendegård, men det stupade på effektiviteten.

Mycket eget arbete

För att över huvud taget kunna räkna hem en sådan investering var bygget tvunget att bli så billigt som möjligt. Kristian gjorde alla ritningar själv, skötte all markarbete själv och jobbade de flesta kvällar och nätter för att hålla kostnaden nere. Här kunde man också dra nytta av det nedlagda slakteriet i Varberg då man kunde köpa hela den begagnade lammslaktlinjen därifrån och montera upp på Öströö. Där fick man också lära sig att statligt investeringsstöd inte utgår för begagnad utrustning, men det blev ändå väsentligt billigare än att köpa nytt. Resultatet blev ett slakteri där tre man kan slakta 50 lamm om dagen.

Nu använder man inte slakteriet till dess fulla kapacitet. Man slaktar främst under höstmånaderna, dels för eget bruk men också legoslakt åt andra färgare som säljer köttet själva. Man brukar också spara ca 100 vinterlamm som slaktas till påsk.

Ett godkänt slakteri innebär en del kostnader både före och efter slakt. De levande djuren ska besiktigas före slakt och köttet efteråt. Under slaktsäsongen kommer en besiktningsveterinär ut till Öströö på söndag eftermiddag och besiktigar lamm som ska slaktas på måndagen. På måndag eftermiddag kommer han igen och besiktigar köttet och lammen som ska slaktas på tisdagen och på tisdag eftermiddag blir det bara köttbesiktning. I början hade man en del strul med att få det att fungera men nu fungerar det bra.

Sedan ska slaktavfallet tas omhand. I små slakterier är det mest ekonomiskt att skicka allt slaktavfall som högriskavfall (s.k. SRM). Det är normalt bl.a. hjärna och ryggmärg på nöt och äldre får som går till destruktion (förbränning) men eftersom transportkostnaderna är höga är det lämpligast att hantera allt slaktavfall på detta vis.

Vad har då allt detta kostat?

1,5 miljoner kronor har investerats plus massor av eget arbete. Tre man slaktar 50 lamm per dag och Kristian styckar det mesta själv. Nu kan man äntligen säga till sina kunder att den första gången lammen lämnar gården är när du köper det. Där ligger en del av det mervärde som man kan ta ut.



Interiör från lammslakteriet på Öströö. Många intresserade färgare kommer på studiebesök. Foto: Jeanette Carlsson.

Lammkött året runt

Det allmänna mantrat den senaste tioårsperioden har ju varit färskt lammkött året runt. Men det tar Kristian och Jeanette inte så allvarligt på. Man säljer färskt kött under säsong och fryst styckat kött resten av året. Eftersom man har Gotlandsfår så fungerar det bäst med vårlamning och höstslakt. Det ger gott kött och fina skinn.

–När vi pratar direkt med kunden över disken så har vi inga problem att motivera henne att köpa fruset kött, säger Jeanette. De som kommer hit köper oftast betydligt mer än till en måltid, mycket åker ner i frysen ändå när de kommer hem. Dessutom så passar lammkött mycket bra att frysa, betydligt bättre än t.ex. fläskkött. Lammfärsen tycker jag blir bättre när den varit fryst. På sommaren kan vi också tina kött och marinera det för grillning, det fungerar jättebra.

Lönsamhet?

Hur får man då lönsamhet i ett eget slakteri? Ja, det beror som vanligt på hur man räknar. Ibland frågar färgare varför inte Scan kan bygga ett mobilt slakteri och serva färgare i glesbygden med. Svaret blir alltid: med anställd personal som ska ha betalt för varje timme de arbetar går det aldrig att räkna hem en sådan investering.

Men en egen företagare kan räkna lite annorlunda. Har man långt till ett fungerande slakteri, har man en affärsidé där man kan ta ut ett mervärde för sina lamm och är man beredd att satsa kapital i form av en massa arbetstid för en avkastning långt i framtiden så kan det fungera. Det finns ju många värden som är svåra att definiera ekonomiskt. Att kunna bo och försörja sig hemma på sin gård, att kunna jobba tillsammans i familjen, att ha direktkontakt med konsumenterna och det svårtydda begreppet livskvalitet.

Slakteriet på Öströö har visat att det i Sverige finns utrymme både för storskalig och småskalig slakt. Det bådar gott för framtiden!

Einar de Wit