



## «Studietur Slakteri- og Videreforedling Kjøtt»



Sted: Trøndelag

29.-31.oktober 2018

Vi har på oppfordring laget en studietur til Trøndelag der vi ønsker å inspirere målgruppen til nytenking, nettverksdanning og kompetanseøkning. Det er valgt besøkspunkter av ulik størrelse og som har ulike typer produksjoner. Vi er opptatte av å vise mangfoldet og har også lagt til steder å dra til som har gårdsbutikk, cafe/restaurant eller på annet vis øker verdiskapingen på produktene sine hjemme på gården.

Vi ønsker deg velkommen på studietur!



## PROGRAM

Mandag 29.oktober

0900

### Oppmøte Værnes

Denne turen starter på Værnes, og du må selv komme deg hit ved egen hjelp til oppmøtetidspunktet. Du kan se etter reiselederne Ingvill Bang og Hanne-Sofie Trager (se bilde under) ved bagasjeutleveringen. Vi ser slik ut:



0930

### Avgang med buss

Til Levanger og fergekaia til Ytterøy.

1045

### Fergeoverfart til Hokstad - Ytterøy

Ca. 30 min

1130

### Ankomst [7610 Rampa](#)

Lunsj med servering av lokalmat. Vi går for den rikholdige «Smaken av Ytterøy»-menyen som serveres som buffet. All drikke utenom vann/te/kaffe på turen må du betale selv.

1245

### Ankomst [Med svin på skogen](#)

Vi blir tatt imot av innehaver Karl Laugsand på gården hans Øvre Erstad. Han har siden 2003 foredlet utegående gris til pølser og skinke. Nå er gårdens melke- og kjøttproduksjon overdratt til sønnen, og Karl forteller oss om sin satsing fra den spede begynnelse til der hvor de er i dag. Omvisning.

15.00

### Avgang Med svin på skogen

Liten omvisning på Ytterøya med Karl Laugsand som guide.

16.10

### Avgang Fergeoverfart Ytterøy - Hokstad 30.min

17.15

### [Halsan Kjøtt AS](#)

Her blir vi tatt imot av Arnt Olav Grendahl som forteller om satsingen på Aunet gård på Halsan. Her skjæres og foredles det for salg under eget merke. Men en stor del av virksomheten bygger også på leiearbeid for småskalaprodusenter. Dette er i all hovedsak gårdbrukere med husdyrproduksjon – som tar tilbake eget slakt for videreforedling. De har salgansvaret selv, og omsetter i ulike kanaler. I tillegg leverer Halsan Kjøtt spesialtilpassede produkter til restauranter. Vi får historien bak satsingen og omvisning.

18.30

### Avgang Halsan kjøtt

Avreise til hotellet

18.45

### [Ankomst Thon Hotel Backlund](#)

Thon Hotel Backlund ligger i sentrum av Levanger, rett ved byens grønne lunge og med bryggemiljøet ved Levangersundet like rundt kvartalet.

19.30

### Middag

I hotellets restaurant

## PROGRAM

## Tirsdag 30.oktober

07.00

### Frokost

Vi fyller opp for en lang dag.

08.00

### Avgang Hotellet

Avreise

09.10

### [Ankomst Vilteksperten](#)

Vilteksperten kjøper hele og halve slakt av god kvalitet for nedskjæring og produksjon (kontrollerer, parterer, vakumpakker og merker kjøttet) og selger stykningsdeler, farseprodukter og spekemat. De påtar seg leieproduksjon fra både jegere og småskalaprodusenter. Det gjelder i tillegg til elg og rein, rådyr, hjort, gris, villsvin, sau og storfe. De tar også imot elg og annet vilt som ikke er godkjent i henhold til reglement. Dette blir behandlet i egne lokaler tilknyttet bedriften. Harry Dyrstad tar imot oss, forteller sin historie og viser oss rundt.

10.30

### Avgang Vilteksperten

Vi kjører retning Inderøya

11.15

### Ankomst Berg gård

Her blir vi tatt imot av Kirsti Farbu og Svein Berfjord som driver med sau (60 vinterfora), frilandsgris og birøkt. Alt dette blir slaktet, foredlet og solgt eller servert på gården. I tillegg finner vi på gården 400 da dyrket mark fordelt på 300 da korn og 30 da karve. I tillegg drives skogen. Vi får høre om deres satsing og det blir også omvisning og lunsj.

13.30

### Avgang Berg gård

Vi kjører retning Inderøya

13.45

### Ankomst Inderøy Slakteri

Inderøy Slakteri AS er en gammel tradisjonsrik familiebedrift med over 75 års drift innen kjøttbransjen. Slakteridelen er nå lagt ned, og det videreføres nå spekemat, farseprodukter, kjøttkaker, karbonader og pølser – og sist men ikke minst: Inderøysodd som er hovedproduktet. Vi tas imot av daglig leder som viser oss rundt og forteller historien til denne tradisjonsrike bedriften.

14.45

### Avgang Inderøy Slakteri

En liten busstur venter før vi ankommer Stene Gård

15.45

### Ankomst Stene gård

På Stene gård treffer vi Maren Stene Almlid og Per Einar Almlid som driver med kjøttproduksjon, og har bygd eget videreforedlingslokale. De har gårdsbutikk med ferskvaredisk der Per Einar som er pølsemaker får slå seg løs. Maren driver også gårdens campingplass og begge er opptatt av mat, smak, service og den gode opplevelsen. Vi får omvisning og så forteller de to sin historie.

17.15

### Avgang Stene gård

Omvisning og lunsj

17.30

### Ankomst Valberg Slektsgård

Vi overnatter selvfølgelig på gård når vi har muligheten til det, og denne gangen er vi så heldige å bli tatt imot av daglig leder Roger Lein. Gården er fremdeles i drift, og sporene etter århundrer med flid og dagligliv er tydelige hvor enn du går. Det er ikke bad på alle rom.

18.30

### Middag

Vi går for en to-retters middag med lokalt tilsnitt, og lar trønderne imponere oss!

## PROGRAM      Onsdag 31.oktober

07.00

### Frokost

Vi tanker opp for siste dag på tur sammen.

08.30

### Avreise Valberg Slektsgård

Vi kjører i retning Trondheim.

10.00

### Ankomst Trondheim Slaktehus

Trondheim Slaktehus er spesialisert på nedskjæring av storfekjøtt. Bedriften har sin opprinnelse fra det offentlige slaktehuset på Brattøra i Trondheim som ble etablert helt tilbake i 1919, og de leverer til industrikunder og grossister over hele Norge. Denne tradisjonsrike håndverksbedriften produserer i dag alle mulige stykningsdeler, biffer og fileter. I tillegg tilbys det vacuumpakket kjøtt og tradisjonsmodnet kjøtt. Dette er hengt uemballert for modning. Dette for å oppnå en smakskonsentrasjon i kjøttet. Alder, kjøttfylde og fettinnhold på dyret er faktorer som er avgjørende for å sikre den beste smaken. Vi blir tatt imot av Jørgen Næss som er daglig leder og som viser oss rundt og forteller om bedriften.

11.30

### Avgang Trondheim Slaktehus

Vi kjører litt sørover for å spise lunsj på Trøndelags største gård.

12.00

### Ankomst Moen gård - Vaaganhuset

Her blir vi å møte Anne Huitfeldt, som sammen med sin mann Tønne eier gården. Vi skal først spise lunsj, mens Anne forteller om satsingen sin på gården med videreforelding av elg, restaurant, hotell og gårdsbutikk. Dernest får vi en omvisning i produksjonslokalene.

13.30

### Avgang Moen gård - Vaaganhuset

Vi reiser videre til Stjørdal.

14.30

### Ankomst Dullum Slakteri

Dullum Slakteri er en håndverksbedrift som tilbyr sine produkter både til forbruker og storhusholdninger. Her driver 3. generasjon innen kjøttfaget og har ett godt anlegg på Stjørdal. Slaktingen av husdyr er overført til søsterbedriften Slakhuset Eidsmo Dullum AS, mens aktiviteter basert på soddkoking og vilthåndtering er beholdt. Vi får en omvisning av driftsleder Beathe Hovdal Opheim og får høre nærmere om deres satsing.

15.30

## Avgang Dullum Slakteri

Vi setter kursen mot flyplassen

15.50

## Ankomst Værnes

...og sjekker inn på flyene vi skal med videre. Studieturen avsluttes her.

17.05

## Fly til Bodø

Vel hjem til alle!

### **Vi gjør oppmerksom på at det kan forekomme endringer i programmet.**

Hvis interessen er større enn antall plasser vil Fylkesmannen foreta en utvelgning blant de påmeldte som oppfyller kriteriene for målgruppen. Primærmålgruppe: Et tilbud til deg som nylig har startet opp med slakteri og/eller videreforedling av kjøtt med utgangspunkt i en landbrukseiendom i Nordland. Får vi ikke nok påmeldte innenfor denne gruppen fyller vi på med de som går med konkrete tanker om å etablere seg innen videreforedling av kjøtt og/eller slakteri (også disse må være gårdbrukere eller ha en landbrukseiendom). De som ikke har benyttet seg av våre tiltak før, er foretrukket.

Deltakerne dekker sine egne reisekostnader. Turen starter og avsluttes på Værnes. Påmeldingsfrist: Torsdag 18.oktober kl. 12.00.

«Studietur slakteri- og videreforedling» er et av tiltakene i Prosjektet Gårdsturisme og matopplevelser i Nordland. Prosjektet eies og drives av Fylkesmannen i Nordland, i et samarbeid med Nordland Fylkeskommune.



Statens hus  
Moloveien 10  
8002 Bodø

tlf: 75 53 15 00 || fax: 75 52 09 77  
fmnopost@fylkesmannen.no  
www.fmno.no

[www.twitter.com/FMNordland](http://www.twitter.com/FMNordland) || [www.facebook.com/FylkesmannenNO](http://www.facebook.com/FylkesmannenNO)