

5-16 Nyhetsbrev fra Nortura Drift Fjørfe og Team Fjørfekjøtt

Våre rugerier, Samvirkekylling og Hå rugeri vil ikke være 100 % leveringsdyktige på planlagte innsett av daggamle kyllinger i ukene 22, 23 og 24 (fra 30/5 til 18/6).

Bakgrunn:

Produksjonsvolumet at rugeegg for kalenderåret blir bestemt gjennom bestilling/rekruttering av foreldre dyr sommeren og høsten året i forveien. Det totale marked av slaktekylling og behov for daggamle kyllinger var i 2015 var lavt og på nivå tilsvarende som 2012. Det var ingen signaler om at markedet allerede våren 2016 skulle være på 2014-nivå. Alle prognoser rugeriene forholdt seg til viste en begrenset vekst fra 2015 til 2016, og bestillinger/rekruttering av foreldre dyr skjedde i 2015 med bakgrunn i dette.

Vi er nå inne i en periode der etterspørselen etter daggamle kyllinger øker. Det er rekruttert flere foreldre dyr, men effekten av dette kommer først etter sommeren. Dette fører til at det for en kortere periode, dvs uke 22, 23 og 24 er knapphet av daggamle kyllinger.

Rugeriene har over tid gjort flere grep på kort sikt for å sikre leveringssikkerheten:

- Økning av slaktealder av rugeeggflokker
- Hyppigere henting av rugeegg hos rugeeggprodusent

Konsekvens:

- Behov for å redusere antall innsatte kyllinger med 10% i uke 22, 23 og 24.
- Innsett planlagt i disse ukene vil få ca 10% redusert levering av daggamle kyllinger i tråd med tidligere utsendt plan. Produsenter står imidlertid fritt til på eget initiativ la hele innsettet utgå.
- Rugeriene kompenseres for manglende volum fra rugeriene i tråd med "Avtale om levering av daggamle slaktekyllinger" (avtale mellom produsent og rugeri)

Det er sikkert flere som gjør seg tanker om at et alternativ kunne være å ta ut enkelte innsett helt ut av plan under disse ukene, og heller tatt disse inn igjen i løpet av 2016. Dette er vurdert, men for flertallet vil det ikke være tid nok å få inn ett innsett mer på gjenværende tid av året. Sekundært ville en slik løsning bidratt til at samtlige planer for alle produsenter måtte endres.

Forhold om frist for varsling og behandling av manglende volum fra rugeriene er beskrevet i "Avtale om levering av daggamle slaktekyllinger" (mellom produsent og rugeri)

Korrigerings på volum av kylling for andre halvår 2016.

Vi signaliserte i første nyhetsbrev og under avholdte produsentmøter at vi i våre innsettsplaner hadde et noe for høyt volum, ca 1 mill kyllinger, men at dette var et bevist valg for fremtidig ha en god nok leveransegrad. Det har nå kommet en korreksjon på dette, og det er behov for et nedtrekk av av kyllingproduksjonen i andre halvår i størrelseorden 600.000 stykk kyllinger.

Denne justering må holdes opp mot økt behov for produksjon av spesialkylling for andre aktører, og enkelte innsett i andre halvår er lagt over til en produksjon av kylling som ikke inngår i Norturas varestrøm. Videre er det behov for å slakte noen innsett fra Vestfold/Buskerud på Hå anlegget. Dette for å optimalisere produksjonsvolumene på de ulike slakteriene.

Sum av korrigerings gir ikke vesentlige endringer i grunnvolum, men gir behov for noe endringer i innsettsplanene fra juni og ut året for enkelte produsenter. Vi er nødt å justere produksjonen i takt med de endringsbehov som oppstår, og beklager at dette betyr endringer i innsettsplanene til enkelte produsenter.

Prior Smaalenene Gårdsykling til OL

Kokkelandslaget har valgt ut Prior Smaalenene Gårdsykling som hovedrett når de skal konkurrere i OL i Tyskland til høsten.

OL-menyen ble presentert under landslagets treningssamling i Mathallen i Oslo i april. Produsent Heidi Frøshaug var tilstede og fikk smake sitt eget produkt tilberedt av landets beste kokker.

Jostein Medhus, manager for kokkelandslaget er fornøyd med valget av hovedingrediens.

– Vi har valgt å bruke Smaalenene Gårdsykling fordi den har en kvalitet i verdensklasse, og vi mener vi har vinnerejanser med denne råvaren i OL, sier han.

Smaalenene Gårdsykling (tidligere Livèche) produseres hos tre produsenter i Indre Østfold. Kyllingene har tilgang på uteareal, og er føret frem på et 100% vegetabilsk fôr inneholdende lokalprodusert korn samt urten løpstikke. Kyllingen slaktes på høyere slaktevekt enn ordinær kylling og foredles på Nortura Hærland.

Kokkelandslaget skal frem mot OL holde månedlige treningssamlinger i Mathallen. Det er mulig for publikum å bestille bord og teste OL-menyen for 550 kr.

