

Lammesesongen 2020



Nortura
bondens selskap

Betre marknadssituasjon

Sesongen 2019 var ein typisk «normal»-sesong, med normalt tidlege beite, gode grasavlingar, ingen endring av teljedato og andre element som er med å påverkar slaktinga av sau og lam. Nortura hadde difor ei jamn, fin tilførselskurve med aukande slakting av lam frå prisoppgangen i starten av august fram til toppvekene 37-41. I toppvekene slakta Nortura ca 70 000 lam kvar veke, med ein gradvis avslutning av sesongen i november og desember. Saueslaktinga gjekk også som bestilt med berre ca 2000 sau kvar veke i den hektiske lammesesonen. I veka etter den fyrste prisoppgangen slakta Nortura ca 6000 sau, og i veka etter den andre prisoppgangen slakta Nortura 17 500 sau. Nortura-sauebonden er flink til å tilpasse seg prissignal slik at tilførslane blir slik som resten av verdikjeda ynskjer. Det er veldig bra!

Slaktekvaliteten var som vanleg god med 83 % Stjernelam i sesongen. Nortura-sauebonden leverte nok kvalitetslam til å dekke etterspørselen, til og med i starten av september da «alle» skal ha lam. Utfordringa i fjor var som det har vore tendens til i dei seinare åra; salssesonen dabbar av fleire veker før slaktesesonen. Så snart kalenderen viser oktober, så går bestillingane ned. Ein ser også at det er mindre vilje til å bruke billig fåriskalkjøtt som lokkevarer for å få kundane inn i butikken. Dette gjev utfordringar med ubalansert sal.

Nortura har difor jobba på fleire frontar før denne sesongen med å både auke og balansere salet av lam. Vi må finne nye produkt å bruke lammebogen til, som er det viktigaste råstoffet til fåriskalkjøtt. Vi har også jobba med å få kjedene til å forlenge salssesonen, samstundes som Nortura stadig utviklar «Hverdagslam»-serien med nye produkt. Dette skal få lam inn på kvardagsmenyen til det norske folk. Dei tradisjonelle sesongprodukt har også fått ny og meir moderne design som vi håpar skal løfte salet. Les meir om dette i årets lammesesonhefte.

Lammesesonen i Nortura er ein kjempestor logistikkoperasjon der heile verdikjeda må fungere, frå sanking og levering frå sauebonden, til det ligg freistande produkt klar i butikkdissen. Dette krev innleige av mykje sesongarbeidskraft frå utlandet. Her har Nortura hatt faste avtaler med flinke medarbeidarar som kan faget. Mange av desse er forhindra i å kome i år på grunn av strenge smittevernreglar i Noreg eller i heimlandet. Det har difor vore ein krevjande kabal å finne nok fagfolk til alle posisjonar på



Foto: Grethe Ringdal

småfelinene i Nortura denne sesongen. Det er rekruttert meir norsk arbeidskraft, for eksempel kokkelærlingar og bønder med slakteerfaring. Ein prøver også å flytte slakting og skjering av andre dyreslag, for å frigjere kapasitet til meir sau- og lammeslakting. Dette betyr at mange slakteriarbeidarar i Nortura får nye arbeidsoppgåver denne sesongen. Det kan gå utover kapasiteten. Vi ber difor om forståing om blir behov for litt meir skyving enn det som er vanleg, men målet er sjølv sagt å unngå det.

Marknadssituasjonen er i betring sjølv om vi kunne godt tenkt oss eit lågare reguleringslager av lam før sesongstart. Summerer vi lageret av heilt slakt og skore vare av sau og lam, så ligg det likevel over 700 tonn mindre sau- og lammeslakt på lager ved inngangen av årets sesong enn det gjorde i fjor på same tid. Nortura heva prisen på lam med vel 2 kroner pr kg i 2019. Lageret av sau er borte på grunn av auka sal og eksport. Nortura legg difor opp til ein forsiktig prisoppgang både på sau og lam dette året.

Hugs å sjekke at du har aktivt KSL før du melder på sau og lam til Nortura! Da unngår du at lammeringleiaren eller du ikkje får meldt inn dyr på «Min side».

Det er mykje snø i fjellet over heile landet i år. Dette betyr seinare slepp på sommarbeite enn det som er ideelt for mange. Kvaliteten på fjellbeita blir ofte gode etter slike snørike vintrar. Vi håpar difor på god tilvekst og fine kvalitetslam frå Nortura-sauebonden også denne sesongen.

Lykke til med Lammesesonen 2020, i samarbeid med Nortura!

Finn Avdem
Fagsjef småfe i Nortura

Utgiver: Nortura SA
Redaktør: Finn Avdem
Grafisk produksjon: LKT digital AS
Opplag: 2200
Forsidebilde: Sauesank i Storfuglhaug i Jordalen. Foto: Kari Mørkve Jordalen



Leveringsvilkår for småfe 2020

Nortura har i år heva lammeringstillegget med kr 5 til kr 15 pr stk. Det er også innført en ny pulje på 210 dyr og mer med kr 60 pr stk i puljetillegg. Ellers er leveringsvilkåra som i 2019.

(gjeldende fra 29. juni)

Tillegg	Sats	Info
Puljetillegg Gjelder sau/lam og geit/kje	15-29 stk: kr 10,- 30-49 stk: kr 15,- 50-74 stk: kr 20,- 75-99 stk: kr 30,- 100-129 stk: kr 40,- 130 -209 stk: kr 50,- fra 210 stk: kr 60,-	Puljetillegg beregnes etter antall leverte dyr (eller pr innmelding dersom vi splitter leveransen). Ved samlasting beregnes puljetillegg for samlet antall. Sats er i kr pr stk.
Kvantumstillegg Gjelder sau/lam	1000-1999 kg: kr 0,40 2000-2999 kg: kr 0,80 3000-4999 kg: kr 1,20 over 5000 kg: kr 1,70	Satsen gjelder årskvantum slakt av sau og lam, og utbetales som kr pr kg. Kvantumstillegget gjelder ikke ved kassert.
Sesongtillegg lam	uke 32-36: kr 2,00 uke 37: kr 1,50 uke 38: kr 1,00 uke 39: kr 0,50	Gjelder pr kg lam levert i perioden i sesongen.
Tillegg stjernelam	kr 2,50 pr kg	Gjelder lam etter følgende kriterier: Slaktevekt fra 15,1 kg Klasse O+ eller bedre Fettgruppe 1+, 2-, 2, 2+, 3- og 3
Tillegg Gourmetlam	uke 32-45: kr 2,00	Gjelder lam etter følgende kriterier: Slaktevekt fra 15,1 kg Klasse R- eller bedre Fettgruppe 1+, 2-, 2, 2+ og 3- Gjelder ikke lam som går inn i nisjevarestrømmer.
Lammeringstillegg	kr 15,- pr stk	Gjelder lam, ung sau, sau og vær levert fra besetninger organisert i lammering. Medlemmer i lammering får ikke skyvetillegg, men prisen i ønsket uke er garantert dersom prisen er lavere i slakteuken, gjelder også endringer i grunntilskuddet.
Tillegg økologisk sau/ ung sau	Uke 31-48: kr 1,00	Tillegget utbetales som kr pr kg, og gjelder sau/ung sau innmeldt som økologisk og merket med Debiomerker
Tillegg økologisk Stjernelam	Uke 31-45: kr 3,00	Tillegget utbetales som kr pr kg, gjelder lam med Stjernelam-kvalitet innmeldt som økologisk og merket med Debiomerker
Skyvetillegg i sesong Det er ikke mulig å melde inn på ordningen	kr 0,50 pr kg/uke Fra og med uke 27 til og med uke 48	Når innmeldingen i toppsesongen om høsten er større enn slaktekapasiteten, må vi ofte måtte «skyve» dyr ut over ønsket slakteuke. Dette kompenseres med et pristillegg. Skyvetillegg gjelder ikke for medlemmer i lammering. Prisen i ønsket uke er garantert dersom prisen er lavere i slakteuken, gjelder også endringer i grunntilskuddet.
Tillegg RFID-merking	kr 12,00 pr stk	Gjelder lam, ung sau, sau og vær som blir levert med elektroniske øremerker.
Pristillegg ullne skinn	Pelssauskinn: kr 272,- Statstilskudd: kr 70,-	Dyr det skal tas ullne skinn fra, bør være slakta før midten av oktober. Det kan være aktuelt å ta pelssauskinn etter denne datoen dersom behovet ikke er dekt. Det er for tiden veldig usikkert marked for farga spælsauskinn og villsauskinn. Norilia kan derfor ikke gå ut med noen sikker pris på disse skinna.
Kvalitetstilskudd lam	kr 450,- pr stk klasse O+ og bedre	Kvalitetstilskuddet gjelder for lam med kvalitet klasse O+ og bedre. Tilskuddet utbetales ikke for lam som er født foregående år og som slaktes fra og med 1. mars.
Trekk	Sats	Info
Hygienetrekk	kr 120,-	Alle dyr som slaktes med ulla på vil få trekk. Dyr som er så møkkete at de ikke kan klippes rene, vil få trekk. Hjemmeklippede dyr som er forurenset etter klipping vil også få trekk. Dersom forurensingen har skjedd under inntransport eller oppstalling på slakteri, vil ikke produsenten trekkes.
Stoppsats	kr 150,- pr uke	Hvis leveransen er delt på flere hentinger pga lasstørrelse eller flere dyreslag, trekkes det for en stoppsats pr uke. Hvis produsenten selv ønsker å dele sin leveranse på 2 dager, skal det trekkes for stoppsats ved hver henting. Ved samlasting fra 2 eller flere bortfaller stoppsatsen.
KSL-trekk	20 % trekk på avregningspris	Trekkes på leveranser fra besetninger som har manglende KSL-oppfølging. (Mangler egenrevisjon og/eller har avvik som ikke er lukket og som er relevante for varestrømmen). I tillegg utbetales ikke Stjerne- og Gourmetlam tillegg.

Totalmarkedssituasjonen og prisutsikter for lammesesongen 2020

Markedet og lagersituasjonen

Vi er fremdeles ikke i mål med å balansere markedet for lam. Juni-prognosen viser et overskudd på ca. 1 350 tonn i løpet av 2020. Da er det lagt til grunn at produksjonen er om lag som i 2019, bare 0,2 prosent lavere. Produksjonsprognosen baserer seg på tall fra søknad om produksjonstillegg, fostertellinger og slakting hittil i år. Det er beregnet at antallet lam som slippes på beite er om lag som i 2019. Slaktevektene i prognosen er satt til gjennomsnittet av de siste fem årene, dvs. 18,7 kg, ned 0,1 kg sammenlignet med i fjor. Prognosen legger til grunn en økning i engrossalget av lam på litt over 2 prosent sammenlignet med 2019.

For sau viser prognosen et overskudd på 350 tonn i løpet av 2020. Produksjonen forventes å øke med nærmere 6 prosent sammenlignet med 2019. Da må en huske på at slaktingen av sau gikk ned med 24 % i 2019. Dette var uvanlig liten saueslakting, og en forventer nå en mer normal slakting av sau. Det ventes en reduksjon i engrossalget på rundt 28 prosent, noe som må sees i sammenheng med at salget i 2019 var sterkt drevet av ekstraordinære tiltak for sau, så som rabatterte salg fra reguleringslager og eksport. I 2020 forventes det et mer normalisert salg av sau i samsvar med det innenlandske behovet.

Ved inngangen til dette året lå det 2 891 tonn lam på reguleringslager. Etter noen år med et krevende overskudd og stort reguleringslager av sau, ble lageret så godt som tomt i løpet av 2019. Salg fra reguleringslager med ekstra stor rabatt, såkalt partisal, kombinert med Norturas kommersielle eksport av sau, er hovedforklaringen på det. I tillegg har økt fokus på produkter av sau bidratt til økt salg.

Med nesten 2 900 tonn lam på reguleringslager ved inngangen til året og prognosert overskudd for både lam og sau i 2020, er det fortsatt en ubalanse i dette markedet.

Prisforventninger til årets lammesesong

Konsernstyret i Nortura har vedtatt å øke engrosprisen i 2. halvår 2020 med kr 0,30 pr kg sammenlignet med

2. halvår 2019 og 1. halvår 2020. I tillegg vil Omsetningsavgiften ligge under fjorårets nivå. Som følge av dette, vil avregningsprisen for lam ligge noe over fjoråret gjennom hele sesongen, slik figuren på neste side viser.

Sau- og lammepriis mer tilpasset markedets behov

For å kunne øke salget av lam, er det viktig at kvaliteten er god og at prisen gjenspeiler den faktiske verdien. Kvaliteten er som oftest svært god, men vi ser dessverre en klar tendens over flere år at det er økende leveranser av lam med lave vekter. Lam som har lav vekt, har et begrenset bruksområdet for de som skal lage gode produkter. Nortura har derfor innført flere vektgrupper på lam slik at industrien nå betaler det lammene faktisk er verdt når vektene blir lave. Dette håper vi skal øke salget, men også produktutviklingen av lam i alle klasser og vektgrupper. Over tid ville dette forhåpentligvis bidra til færre lam med svært lave vekter.

Også når det gjelder sau har en tilpasset prisen til markedets behov. På grunn av bedret markedssituasjon, går prisen på sau generelt opp, men mest på de beste klassene.

Vi ønsker lammene på samme tidspunkt som i fjor

Prisløypa for lam legges opp med tanke på å ha tilstrekkelig med lam til å dekke etterspørselen gjennom hele sesongen, og samtidig fryse inn minst mulig. Butikkkjedene ønsker å komme tidlig i gang med lammesesongen, og de legger opp sine kampanjeplaner etter det. Det innebærer at vi må legge opp en prisløype som stimulerer til å slakte lammene så tidlig at vi blir leveringsdyktige når sesongen er på topp i butikkene. Jo mer lam vi selger i sesongen, jo mindre overskudd vil vi få. De siste par årene har dette fungert godt. Tidlig levering har heller ikke gått på bekostning av slaktekvaliteten tidlig i sesongen, den har vært god. Prisløypa er derfor lagt opp med tilnærmet samme form som i de foregående årene, men differansen mellom høyeste og laveste punkt på prisløypa er litt mindre enn fjor. Dermed stimuleres det

Utnytt leveringsvilkåra og få betre pris

Nortura-sauebøndene fekk i 2019 utbetalt i middel kr 8 pr kg lammeslakt i form av tilleggsyttingar. Dette er betaling frå fellesskapet for god kvalitet, marknadstilpassing og sparte kostnader, samt ein bonus for levering over eit visst kvantum sau- og lammeslakt til Nortura. Det er difor viktig å setje seg inn i leveringsvilkåra (s. 3) og tenkje igjennom korleis ein kan ta ut høgast mogleg pris. Nortura har i år styrka både lammering- og puljetillegget for å stimulere til at enda fleire blir med i ein lammering. Dette er viktig for at Nortura skal kunne få til ein kostnadseffektiv inntransport. Her er eit eksempel på korleis du kan plusse på avrekningsprisen på neste side ved å utnytte leveringsvilkåra. Vi føreset lik slaktevekt som i 2019 i Nortura (18,8kg), levert i

Gourmetlam-perioden i ei pulje på minst 15 dyr og at garden leverer minst 1000 kg saue- og lammeslakt til Nortura.

- Puljetillegg: (kr 10-60,- pr dyr): kr 0,53-3,19 pr kg
 - Tillegg Stjernelam: kr 2,50 pr kg
 - Tillegg Gourmetlam: kr 2,00 pr kg
 - Kvantumstillegg min. 1000 kg slakt: kr 0,40-1,70 pr kg
 - Lammeringstillegg (kr 15 pr dyr): kr 0,80 pr kg
 - Støtte elektroniske øymerke (kr 12 pr dyr): 0,64 pr kg
- Sum: kr 6,87-10,83 pr kg lam

Dersom ein utnyttar leveringsvilkåra maksimalt og prisprognosen s. 5 blir ein realitet, så vil eit R lam slakta i veke 36 betale seg med ca kr 62,- pr kg (inkludert grunntilskot). I tillegg kan ein unngå stoppsats på kr 150 dersom ein samlastar med ein eller fleire naboar.

fortsatt til tidlig levering, samtidig som produsenter i områder med senere slakting får forholdsvis noe bedre pris enn tidligere.

Avregningsprisen til lammeprodusenten består av flere element; engrospris, omsetningsavgift, grunntilskudd og sesongtillegg. Det er endringer i alle disse som danner prisløypa gjennom sesongen.

Prognosen for endring av avregningspris, grunntilskudd og sesongtillegg, sammenlignet med foregående uke i høst ser slik ut:

Uke	Dato	Prisendring
27	29.06.2020	+kr 0,61
32	03.08.2020	+kr 7,70
35	24.08.2020	-kr 0,50
36	31.08.2020	-kr 1,00
37	07.09.2020	-kr 2,00
38	14.09.2020	-kr 2,30
39	21.09.2020	-kr 2,10
40	28.09.2020	-kr 1,80
41	05.10.2020	-kr 1,00

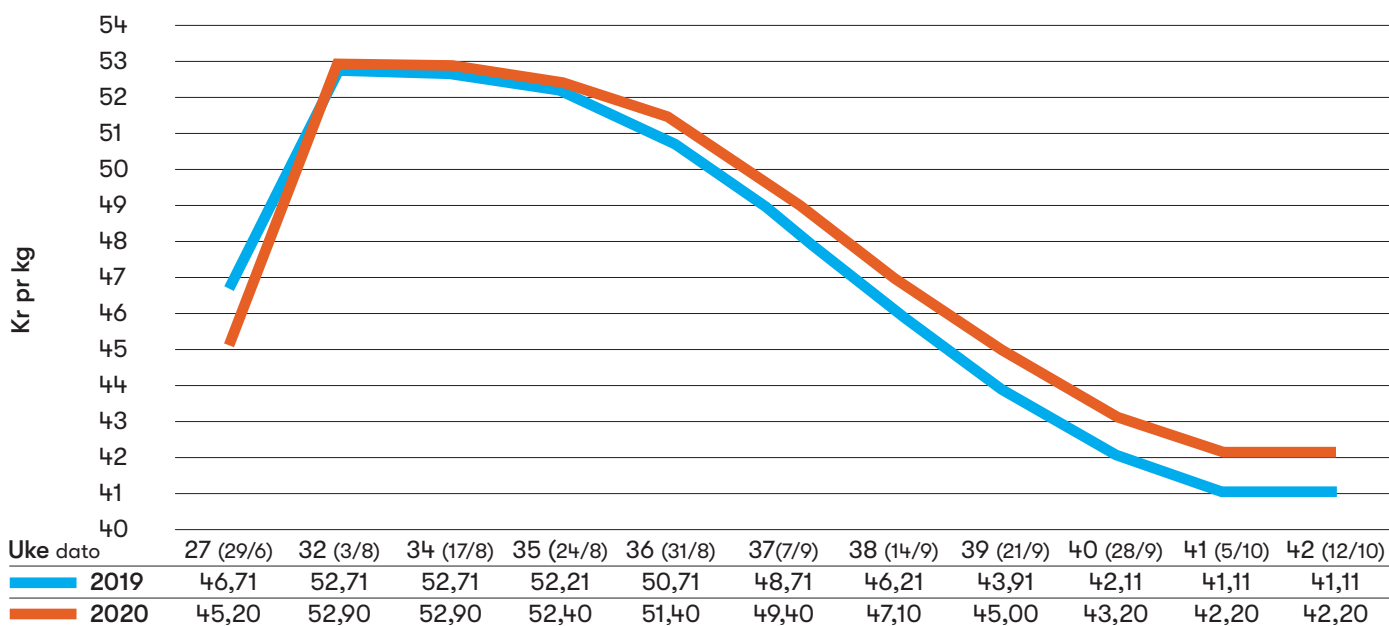
Figuren under viser prisprognosen for sesongen 2020 sammenlignet med i fjor. Som nevnt over, er differansen mellom høyeste og laveste pris litt mindre enn i fjor (90 øre forskjell) og det gir en litt flatere prisløype. Når det gjelder prisnivå i 2020, tas det forbehold om endringer i innmat- og skinnverdier m.m. som ikke er kjent på det tidspunktet dette skrives.

Saueslaktingen bør styres utenom den travleste slaktesesongen for lam

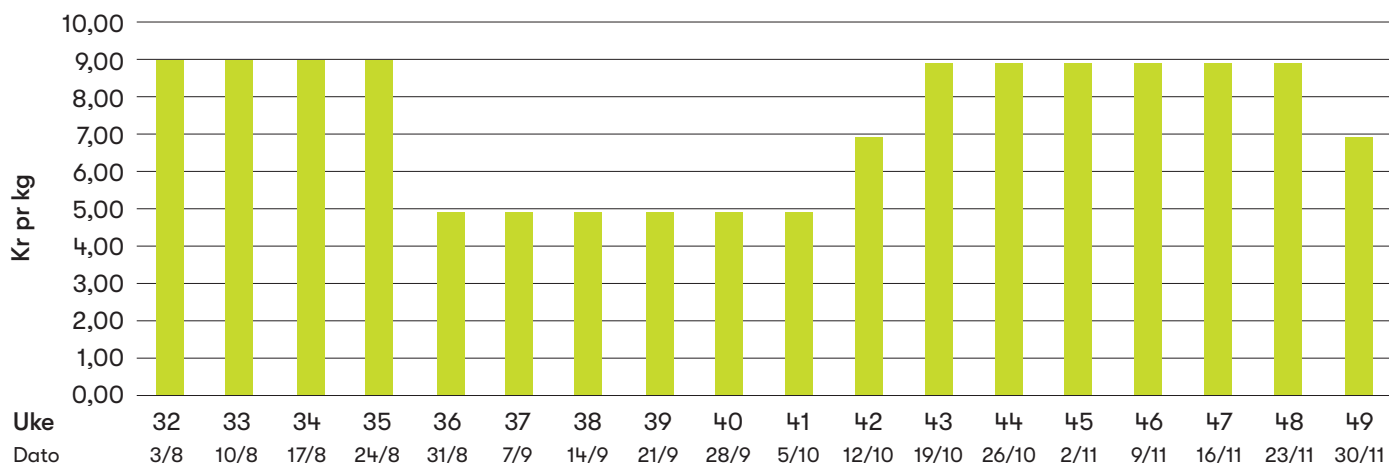
For å få en god avvikling av slakting, skjæring og salg, ønsker vi å styre saueslaktingen utenom ukene med mest lammeslakting. Derfor legger vi opp en prisløype som stimulerer til konsentrert slakting av sau i starten og mot slutten av lammesesongen.

Prisløypa for sau er utformet med tanke på å stimulere til slakting før uke 36 og etter uke 41. Engrosprisen for sau holdes uendret gjennom sesongen, mens det er variasjon i grunntilskudd og omsetningsavgift som former prisløypa.

Prisprognose lam R 16,1 - 23 kg inkl. sesongtillegg og grunntilskudd



Prisprognose sau klasse R inkludert grunntilskudd



99,5 % Oppslutning om Kvalitetssystem i Landbruket (KSL)

Kjøttbransjen ble fra 1. april 2018 enige om en ny avtale der bare slakt fra gårdsbruk med aktivt KSL skal inngå i produkt med «Nyt Norge»-merking. Kjøttbransjen ønsker at «Nyt Norge»-merket både skal garantere at maten er norsk og produsert av bønder som kan dokumentere at de følger norske lover og regler.

Dette skal styrke tilliten til norsk mat.



Pristrekk for ikke KSL-godkjente slakt er 20% av avregningspris. 20 % pristrekk er likt for alle slakterier i Norge. Trekket skal finansiere kostnader med å ha to varestrømmer. I tillegg blir det i Nortura ikke utbetalt Stjerne- og Gourmetlamtillegg på slakt fra gårder uten aktivt KSL. For lam kan derfor pristrekket fort bli over 12 kroner pr kg.

Det er heller ikke mulig å melde inn slakt på «Min side» uten å ha aktivt KSL. Produsenter uten aktivt KSL må derfor melde inn slaktedyr via telefon til Medlemssenteret. Her blir bonden rådet å vente med å melde inn dyr til KSL er på plass.

3 800 slakt eller 0,5 % av alle sau/lam Nortura slakta i 2019 fikk trekk på grunn av manglende KSL. Dette er igjen stor andel, men vi håper selvfølgelig at antallet går ned i år. Det er vanskelig å finne kunder som vil kjøpe disse slakta.

For å unngå pristrekk må du derfor sørge for å ha aktivt KSL før du melder inn dyr. Gå inn på www.matmerk.no og sjekk når egenrevisjonen går ut på dato. Skjer dette midt i slaktesesongen, så gjennomfør egenrevisjon så fort som mulig, så slipper du å tenke på dette i en travel høstdag.

Sørg for å lukke alle relevante avvik og meld fra om dette til KSL. Et relevant avvik er viktig for matsikkerheten og/eller dyrevelferden, derfor bør avvik følges opp raskt, samtidig som du unngår trekk. Trenger du hjelp til å gjennomføre egenrevisjon eller lukke avvik, kan du kontakte KSL Matmerk på tlf nr 24 14 83 00, eller ta kontakt med Nortura Medlemssenter på tlf nr 955 18 400.

Nortura Medlemssenter har felles telefonnummer – 955 18 400

Vi minner om at Nortura Medlemssenter nå har felles telefonnummer 955 18 400. Vi minner også om de nye innmeldingsfristene som ble innført fra mandag 15. juni i år: Min Side: Innen tirsdag kl 08.00 uka før ønsket levering
Telefon: Innen mandag kl 16.00 uka før ønsket levering
Medlemmer av lammeringer skal melde inn til lammeringlederen dersom ikke annet er avtalt. Vi oppfordrer alle lammeringledere om å bruke Min side når de skal melde inn lass. Dette er mest rasjonelt både for lammeringlederne og Medlemssenteret, og det reduserer risikoen for feil og misforståelser.

Sjekkliste ved innmelding og levering

Medlemmer/leverandører i lammering melder inn sine dyr til lammeringlederen om ikke annet er avtalt. Lammeringleder foretar en kollektiv innmelding fra ringen på Min Side. Ved spørsmål om innmelding, kan lammeringleder kontakte Medlemssenteret på telefon 955 18 400. De som ikke er med i lammering, melder inn sine dyr på vanlig måte på Min Side eller kontakter Medlemssenteret på telefon 955 18 400.

Ved innmelding oppgis:

- Leverandørnummer
- Antall lam
- Antall ung sau
- Antall sau
- Ønsket leveringsuke
- Eventuell samlastning og med hvem
- Eventuell egentransport til slakteri
- Om det er økologiske dyr, villsau, nisjedyr eller dyr i retur.
- Signalmerker bestiller du fra Medlemssenteret eller hos lammeringlederen, unntatt for økologiske dyr der du bestiller merker hos Os Id
- Andre beskjeder som er viktig for slakteri eller inntransport
- Husk å melde fra om besetningen har restriksjoner pålagt av Mattilsynet

Ved levering:

- Dyra må være samla og leveringsklare når dyretransport-bilen ankommer
- Dyra skal ha godkjente og lesbare øremerker, 1 elektronisk. Husk at du bare kan bruke årets merker på årets lam. Mister et dyr øremerket, så må du bestille erstatningsmerke. Dette er forskriftsbestemt og merkene blir også brukt ved kategorisering av dyr (om dyret er lam, ung sau eller sau) på slakteriet
- Riktig antall dyr i forhold til innmeldte
- Økologiske dyr, nisjedyr, villsau (ved blandingslass) og returdyr skal være signalmerket
- Dyra skal være tørre
- Ulla bør være fri for merkemaling, flis, møkk og vegetabiler
- Syke og skadde dyr skal ikke transporteres. Dyr som du er i tvil om er transportdyktige, skal settes til side og presenteres for sjåføren før opplasting.

Innmelding, merking og levering av Villsau (Gammelnorsk sau)

Det er viktig for slaktestatistikken, ROS-analysen og bruken av slaktedyra at villsau kan skilles fra annen sau. Når du melder inn villsau på telefon, så si fra at innmeldingen gjelder villsau. Ved innmelding på Medlemsportalen Min side, velger du avtaletypen VILLSAU.

Levering av kun Villsau

Produsenter som leverer kun villsau på den enkelte levering, trenger da ikke å merke disse med signalmerker for villsau. Villsauen blir «identifisert» ut fra avtaletypen som blir registrert ved mottak på slakteriet.

Levering av blandingslass av villsau og sau av andre raser

Produsenter som leverer blandingslass av villsau og sau av andre raser, må merke villsauen med signalmerker. Da er det mulig å skille villsau og annen sau fra samme leverandør fra hverandre. Merkene må settes på av produsenten umiddelbart før levering.

Rutiner for retur og nisje i Nortura

Tenker du å ta slakt i retur, eller er du nisjeprodusent? Her er litt informasjon om dette, og hva du må gjøre når du skal ta tilbake slakt som nisje eller retur:

Retur:

- Retur skal være til egen husholdning. En kan derfor ta maks ca 300 kg returslakt i løpet av et år
- Det er laget ett felles skjema for retur der du kan bestille ulike partering, andre tjenester og hva dette koster pr kg. Skjemaet finner du på <https://medlem.nortura.no/eller hos Medlemssenteret>. Det skal fylles ut og sendes med dyretransporten ved levering
- Husk å melde inn dyr du skal ha i retur på egen avtale, Retur. Dette er viktig da vi ikke kan disponere disse dyra i vår varestrøm, og det blir enklere å planlegge mannskapsbehovet på returavdelingene våre
- Returdyr skal signalmerkes før henting, bestill merker i god tid hos Medlemssenteret eller hos lammeringlederen
- Pris for slaktning av returdyr blir fakturert pr stk
- Ikke-medlemmer vil få et prispåslag på 50% for andre tjenester enn slaktning

Nisje:

- Nisje er slakt som skal selges eller serveres utenfor egen husholdning
- Nisjeprodusenter må være medlemmer i Nortura og ha egen nisjeavtale
- Partering må avtales før innmelding (Nortura-anlegg eller annen skjærebredrift)
- Nisjedyr skal meldes inn på egen avtale, Nisje. Dette er viktig da vi ikke kan disponere disse dyra i vår varestrøm
- Skjema for nisjeslakt finner du på <https://medlem.nortura.no/> eller hos Medlemssenteret. Skjemaet fylles ut i to eksemplarer og sendes med dyretransporten ved levering
- Nisjedyr skal signalmerkes før henting, bestill merker i god tid hos Medlemssenteret eller hos lammeringlederen
- Du får en vanlig avregning og kjøper de aktuelle slaktene tilbake til engrospris levert på en av våre slakteriers rampe

Som vanlig oppfordrer vi til å ikke bestille retur av slakt i den mest hektiske slaktesesongen for lam.

Reduser risikoen for vêrsmak- og lukt

Vi må alltid vera på vakt mot at det blir lukt- og smaksfeil på vêrlamslakta om hausten. Årsaka til at dette skjer, er hormonelle endringar hjå vêrlamma når paringssesongen nærmar seg. Vi har difor laga følgjande råd for å redusere risikoen for lukt og smaksfeil på vêrlam:

- Alle vêrlam bør vera slakta seinast tre veker før paringssesongen startar. Det betyr at vêrlam som ikkje er slaktemogne ved sanking, bør setjast på intensiv slutfôr på kraftfôr og grovfôr eller eit godt grønnfôrbeite rett etter sanking.
- Sorter søgelam og vêrlam. Det er spesielt viktig dersom slutfôringa går føre seg inne. Dette gjev også meire ro i flokken og betre tilvekst.

Rutinar for retur av ullne skinn

Tal ullne skinn som blir teke i retur har auka mykje dei seinare åra. Det er difor viktig å ha gode rutinar for dette, slik at denne varestraumen fungerer best mogleg for både Nortura og sauebonden.

1. Kva dyr og periode vi tek ansvar for å ta returskinn

Vi tek av returskinn i perioden juni, juli, august, september og oktober. Utanom desse periodane tek vi ikkje ansvar for skinn som blir øydelagde i slakteprosessen.

Vi tek ansvar for å ta returskinn av lam og vårklypt sau i normalt godt hold. Følgjande type dyr tek vi returskinn av berre på produsentens eige ansvar:

- Mohair og Kashmir geit/kje
 - Sau med heilårsull
 - Små lam og sau med feittgruppe 2- og lågare
- Når Nortura tek ansvar for at jobben blir gjort, betyr det at eventuelle skader på skinn blir erstatta (sjå punkt 4). Når det blir gjort på produsentens eige ansvar, blir eventuelle skader ikkje erstatta.

2. Skjema for bestilling av returskinn

Det skal brukast skjema «Returskjema skinn» når ein bestiller skinn i retur (søk på «returskinn» på Medlemsportalen, så finn du denne artikkelen. Her er det ei lenke du kan klikke på). Her skal du skrive på dersom du har ynskje om at skinn skal sendast til eit spesielt garveri, elles blir skinn sendt til det garveriet slakteriet har avtale med. Lever utfyllt skjema med dyretransporten.

3. Merking av dyr ein skal ta returskinn av

Dyr ein skal ta returskinn av, skal merkast av produsenten før levering med signalmerker av plast. Bestill retur-skinmerker frå lammeringleiar eller Medlemssenteret i god tid. Returskinmerka skal delast i to, og bli sett i med vanleg merketang.

4. Erstatning av skinn som blir skada

Når eit skinn blir skada, skal produsenten bli tilbydd eit erstatningsskinn som kompensasjon.

5. Skinn som er merka med pelssaulaget sine signalmerker

Når dyr er merka med pelssaulaget sitt signalmerke (orange) kjem til slaktning, så må Donnia sin fylgjeseddel fylgje skinn.

Terje Bakken, terje.bakken@norilia.no, sms tlf. 950 60 928, Norilia Gol sender ut Pelssaulaget sine returmerke.

Vi oppfordrar til å ta returskinn berre i slaktesesongen juni-oktober. Ulla på vinter- og vårlakta sau er for stiv, ofte tova og difor ikkje egna til beredningsskinn. Det er difor bortkasta tid og pengar å ta returskinn i denne perioden.



Foto: Grethe Ringdal

Enda meir lønsamt å vera med i lammering

Oppslutnaden om lammeringane kryp oppover. Nesten 80% av alle sau/lam Nortura slakta i 2019 kom frå ein sauebonde organisert i lammering. Medlemskapet i lammeringen gjer noko med kvaliteten på lamma som sauebonden leverer og utbetaling av tilleggssytingar. Tabellen til høgre syner høgare utbetaling av kvalitets-tillegg, samstundes som også puljetillegget er større hjå lammeringmedlemmene. Høgare sesongtillegg tyder også på at lammeringmedlemmene kjem tidlegare i gang med slakting om hausten. Nortura ynskjer å stimulere til enda høgare oppslutnad om lammeringane. Difor er lammeringstillegget auka til kr 15 pr dyr og puljetillegget for puljar på 210 dyr og meir er auka til kr 60 pr dyr.

Ta kontakt med ein rådgjevar i Nortura om du vil bli med i, eller vil starte ein lammering.

Resultat innanfor og utanfor lammering i 2019:

Andel i lammering	79,8 %	
Utanfor lammering	20,2 %	
Kvalitet lam	Innanfor lammering	Utanfor lammering
Vekt, kg	19,12	17,32
Klasse	R	R-
Fettgruppe	2+	2+
Andel Stjernelam	85 %	72 %
Andel Gourmetlam	64 %	47 %
Økonomi lam	Innanfor lammering	Utanfor lammering
Avregningspris pr lam	748	646
Puljetillegg	39	18
Sesongtillegg	13	9
Kvalitetstillegg stjernelam	41	31
Kvalitetstillegg gourmetlam	25	17
Lammeringstillegg	10	
Økonomisk resultat pr lam*)	876	721
Forskjell pr lam	155	

*) I tillegg kjem kvantumstillegg

Tips for å vurdere slaktetidspunkt

Årets prisprognose (s 5) har litt flatare profil enn i dei siste to åra. Bakgrunnen for det er at vi har fått positive signal om forlenga lammesesonongen i butikkane dette året. Nortura har også fått mange innspel frå medlemmer som ynskjer ei litt flatare prisløype. Det skal likevel lønne seg å sanke sau og vera i gang med plukkslakting frå slutten av august/starten av september.

På Medlemsportalen under «Småfe» og «Beregningskalkulatorer», kan du laste ned reknearket «Slakteoppgjerskalkulatoren 2020». Her kan du rekna på økonomien med å slutføre lam i ulike tidsperiodar med utgangspunkt i ulike vekter, tilvekstar, tilskotssoner osv. Profilen på prisprognosen skal stimulere til at ein ikkje skal presse slaktemogne lam opp mot grensa for feitt-trekk, men heller levere dei til Nortura og bidra til at marknaden får nok lam i starten av sesongen.

Vi har brukt «Slakteoppgjerskalkulatoren» og rekna på eit lam med 44 kg levandevækt med ein slakteprosent på 42 (% slaktevekt av levandevækt) i veke 36. Tilveksten er sett til 250 g pr dag om ikkje lammet ikkje blir slakta, men blir sett på slutføring på eit godt håbeite.

Føresetnader: Distriktstilskotssone 2, lammering, kvantumgruppe 3-5 tonn, levert i pulje på 210 småfe eller meir. Lammet får både Kvalitetstilskot, Gourmet- og Stjernelamtillegg t.o.m. veke. 38. I veke 39 og 40 mistar lammet Gourmetlam-tillegget pga for mykje feitt.

Dette eksempelet viser at slakteverdien er nokså lik, sjølv om lammet blir tyngre ved å utsetje slaktinga. Ein kan difor

like gjerne levere lammet i veke 36 og spare haustbeitet til andre slaktelam som treng det betre, eller til livdyra.

På den andre sida, vil det som regel lønne seg å slutføre lam dersom dei står i fare for å miste kvalitetstillegg på grunn av for låg vekt.

Vurdering av fettgruppe

Vurdering av fettgruppe er gjort utifrå medel slaktevekt på lam i ulike fettgrupper i 2019. Det kan variere kor tungt eit lam er når det byrjar å avleire feitt.

- Lam som har hatt ein jamn god tilvekst avleirar feitt ved ei høgare vekt enn eit lam som har hatt lågare tilvekst
- Intensiv slutføring fører ofte til feittavleiring på ei lågare vekt enn meir ekstensiv slutføring
- Søyelam avleirar som regel feitt ved lågare vekt enn vèrlam
- Lam av lette raser avleirar feitt ved lågare vekt enn lam av tunge raser

Vurdering av slakteprosent

Slakteprosenten (andel slaktevekt av levandevækt) på lam vil også variere ein del, men ligg ofte rundt 40%. Her er dei viktigaste faktorane som påverkar slakteprosenten:

- Søyelam og godt kjøttsette lam har høg slakteprosent
 - Lam vege om morgonen før beiting har høgare slakteprosent enn lam vege om kvelden
 - Lam vege i sankegerde på tom vom har høg slakteprosent
- Erfaringar frå Beinhelleren sankelag i Hordaland er at slakteprosenten kan liggje på 44-45% på slike lam.

Slakteveke nr	Dato vekstart	Levandevækt, kg	Slaktevekt, kg	Klasse	Feittgruppe	Slakteverdi Kr/lam*)
36	31/8	44,0	18,5	R	2+	1677
38	14/9	47,5	20,0	R	3-	1683
39	21/9	49,3	20,7	R+	3	1651
40	28/9	50,0	21,4	U-	3	1663

*) Prisen inkluderer grunn-, distrikts-, og kvalitetstilskot



Foto: Nortura/Håvard Simonsen

Er slaktedyra dine transportdyktige?

Både Nortura og Mattilsynet har stort fokus på at alle dyr er transportdyktige når dei blir lasta opp på ein Nortura-dyrebil. Det er difor viktig at alle som er involvert i transport av dyr, set seg inn i kva forskriftene seier. Dette gjeld bonden – som har ansvaret for at dyra han sender til slakt er friske og kan transporterast, og sjåføren – som har ansvaret for at dyra han tek om bord i bilen er transportdyktige.

Mattilsynet har laga ein rettleiar for å gjera det enklare å vurdere om eit dyr er transportdyktig eller ikkje. Dei skriv dette om produsenten sitt ansvar: *Dyreholderen er ansvarlig for at dyrene som blir levert til transportøren, er friske og egnet til å bli transportert. Dyreholderen skal også gi nødvendige opplysninger og vise dyrene frem for dyrebilsjåføren, før de lastes på bilen, slik at sjåføren kan gjøre en totalvurdering av dyrene, reisetiden, plass på bilen osv.*

Dyr som er skada eller har skavankar vil gjerne «gøyma» seg i flokken, og dermed kan dei bli lasta om bord utan at dette blir oppdaga. Når flokken kjem inn på slakteriet, viser det seg kanskje at dyret ikkje burde vore transportert. Det kviler difor eit spesielt ansvar på

produsenten; han må sjå nøye over flokken før sending. Dyr han er i tvil om skal setjast for seg, slik at sjåføren kan gjera ei vurdering før han lastar. Produsentar som sender sjuke eller ikkje transportdyktige dyr utan å informere sjåføren, kan få eit lovbrøtsgebyr på over kr 20.000 frå Mattilsynet.

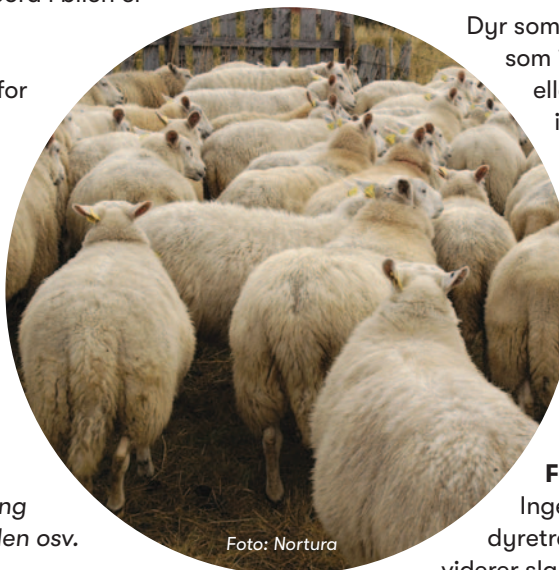


Foto: Nortura

Dyr som blir kassert på slakteriet av årsaker som ikkje kan ha skjedd under transporten, eller dyr som av ein eller annan grunn ikkje er eigna til mat (for eksempel avmagra), vil ikkje bli avrekna på produsenten.

Gå inn på Medlemsportalen til Nortura og søk på «Transportdyktighet». Da vil du finne ein liten artikkel om temaet og ei lenke der du kan laste ned heile rettleiaren frå Mattilsynet.

Fôring før levering

Inge Midtveit er spesialveterinær for dyretransport i Animalia og reiser rundt og reviderer slakteria når det gjeld dyrevelferd og transport. Han poengterer at det ikkje er god dyrevelferd å levere sauer og lam på ein dyrebil med vomma full av fôr. Han rår difor til at slaktedyr berre skal ha vatn dei siste 6-12 timane før levering. Sluttfôringslam bør ikkje få kraftfôr dei siste dei siste to dagane før levering.

Utnytt mulighetene på Min side

Bruk Min side til å melde inn slaktedyr og livdyr, se hvilke dyr du har innmeldt, eller sjekke slakteresultatene dine. Min side er mobiltilpasset, så det du kan gjøre fra din pc, kan du også gjøre fra din telefon eller ditt nettbrett. NB! Dette er ingen app, du logger inn på Min side fra medlem.nortura.no.

Har du ikke aktivt KSL, får hverken du eller lammeringlederen din meldt inn slaktedyr på Min side. Da må medlemssenteret kontaktes på tlf. 955 18 400. Hvis slaktedyr blir innmeldt uten aktivt KSL, trekkes det 20 % på avregningspris.

Har du medisineret dyrene dine slik at de har tilbakeholdelsesfrist før slakting, får du en melding om det ved innmelding. Pass da på å ikke levere dyr som har tilbakeholdelsesfrist.

Her er kort noe av det du gjør på Min side:

Innmelding av slaktedyr

Webinnmelding på Min side er en svært enkel, rask og trygg måte å registrere innmeldinga på. I tillegg sparer du medlemssenteret for den jobben du selv kan gjøre. Innmeldingsfristen er også forlenget til kl. 08.00 tirsdag, mens fristen ved telefoninnmelding på 955 18 400 til medlemssenteret er mandag kl. 16.00, fristene er endret fra i fjor. Innmelding på avtalevarestrømmer er kun på web, dette gjelder også retur og nisje. Husk da samtidig å fylle ut skjema som skal sendes ved leveransen, skjema finner du på medlem.nortura.no.

Medlem i lammering

Medlemmer i lammeringer melder inn sau og lam til lammeringlederen dersom ikke annet er avtalt med lammeringlederen. Lederen får da oversikt over tilgjengelige dyr i ringen og planlegger lasset ut fra det. Det er viktig å ha korrekt antall voksne dyr og lam slik at Nortura kan tilpasse transportkapasiteten. Dersom det er mulig, skill også mellom ung sau og sau, da noen kunder ønsker å kjøpe ung sau.

På Min side kan lammeringlederen melde inn dyr på vegne av de enkelte medlemmene i ringen.

Lammeringleder

Lammeringlederen har oversikt over alle innmeldinger i sin lammering og hentedag på leveransene når lass er planlagt.

Mine leveranser

Så snart slakteskrotten har passert vekta på slakteriet, finnes opplysningene om klasse og vekt under Oversikt, Mine leveranser. Opplysningene er rådata fra slaktehallen så endringer kan skje i ettertid. Avregningskontoret kan i noen tilfeller gjøre endringer før avregninga er klar.

Under Mine leveranser finner du oversikter som går inntil 14 måneder tilbake. Trenger du eldre oversikter, går du enten til Avregningsbrevarkiv eller du kan sende en e-post til medlem@nortura.no.



Fjellbeite i Slettedalen i Jordalen. Foto: Kari Mørkve Jordalen

Avregninger

Avregningsbrevet du mottar er brutto beløp. Dersom du har trekk på avregningen, vil du få melding med spesifikasjon av trekket ved forfall, ca en uke etter avregningsbrevet.

Trekket kommer som fradrag ved selve betalingskjøringen.

Avregningssammendrag finner du på Min side

Det vil avhenge av hvilke fabrikker du leverer til, om det er summert «hittil i år» på avregningsbrevet. Denne oversikten finner du nå på Min side.

Avregningssammendraget på Min side vil være fleksibelt for hvilken periode du vil se på, og er ikke låst til «hittil-i-år», og det kan søkes på uke fra-til.

Avregningsbrevarkiv

I avregningsbrevarkivet finner du alle dine avregninger, her søker du bare på dato.

Fakturaarkiv

I fakturaarkivet finner du alle dine fakturaer fra Nortura som eksempelvis på livdyrkjøp, rådgivingstjenester og medlemskjøp.

Rapporter

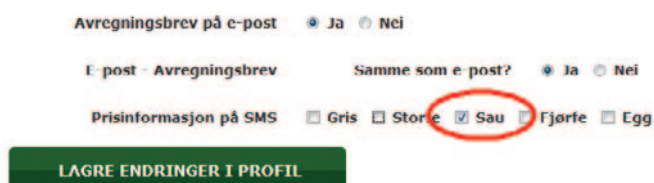
Vi lanserte i 2019 elektronisk ResultatOversiktSlaktedata (ROS) på Min side. Alle som leverer 15 lam eller mer til Nortura i løpet av et år, får beregna ROS. Gå til Rapporter og velg ROS lam.

Under Rapporter finner du også Slakteanalyse som gir oversikt over kvalitet og mengde av både sau, lam og ull. Du får også oversikt over prisen du har oppnådd inkludert tilleggssytelser. Prisen blir sammenlignet med middelet i Nortura. Slakteanalyse gir også oversikt over avregnet offentlige tilskudd pr kg og dyr.

Min profil

På Min side under Min profil kan du endre din personlige informasjon som telefonnummer og e-postadresse, og du kan melde deg på SMS-varsling av prisinformasjon på ditt dyreslag. Er du Nortura-medlem, får du også en del nyttig informasjon **kun** på e-post, så riktig e-postadresse er vesentlig.

Ved å huke av for SMS-varsling, har du alltid oversikt på prisendringer som kommer.



Skaff deg passord

Nortura SA er knyttet opp til tjenesten «Felles brukernavn og passord i landbruket», Landbrukskatalogen, som eies og driftes av Produsentregisteret SA. Påloggingsinformasjonen er den samme som for pålogging til KSL,



Foto: Kari Mørkve Jordalen

Tine, Geno, osv. Brukernavn er identisk med det 10-sifra produsentnummeret, og passordet har 8 tegn.

Har du ikke har passord, kan du bestille det hos Produsentregisteret som administrerer tildeling av passord, kontakt på e-post: prodreg@prodreg.no eller telefon 22 05 47 30. Du kan også gå direkte på www.prodreg.no og resette ditt passord.

Produsentregisteret SA og Landbrukets Dataflyt SA ble i 2019 én organisasjon. Den nye organisasjonen beholder Produsentregisterets organisasjonsnummer, men viderefører navnet Landbrukets Dataflyt SA.

Har du ny adresse?

Om du har fått ny gateadresse eller andre endringer på din adresse eller e-postadresse, er det viktig at du oppdaterer den.

Du kan ringe medlemssenteret på 955 18 400, eller sende oss en e-post på medlem@nortura.no med din nye adresse, husk da å skrive ditt leverandørnummer i meldingen.

Sjekk samtidig om det er riktig e-postadresse som ligger inne på deg. Vi får en del e-post i retur på grunn av feil i adressen. Det kan være bare en bokstav, eller et tegn.

Registrer deg på Landbrukets Dataflyt

Nortura har elektronisk avregningsbrev for alle leverandører og medlemmer, avregningsbrevet sendes som e-post.

Dermed er det ikke lenger behov for avregningsbrev på papir som regnskapsbilag. Regnskapsfører får avregningen ferdig kontert i regnskapet.

Om du ikke allerede har tatt dette i bruk, må du registrere deg i samtykkeregisteret på landbruketsdataflyt.no for at regnskapsføreren skal få tilgang til avregningene dine elektronisk. Alternativt kan du skrive ut bilaget selv. Snakk med din regnskapsfører, eller les på landbruketsdataflyt.no hvis du trenger mer informasjon.



Sammen med artisten Sigrid, introduserte Devold høsten 2019 nye varianter av «Devold Originals»-gensere for kvinner. Foto: Devold

Krevende markedssituasjon internasjonalt for ull, men mange lyspunkter lokalt

Fra vondt til verre internasjonalt

Vinteren 2019/20 ble det rapportert om at prisene på crossbred-ull internasjonalt var de laveste man hadde sett siden finanskrisen et tiår tidligere. Så kom covid-19 og etterspørselen stoppet ytterligere opp og prisene gikk ytterligere ned.

British Wool meldte i mai i år at de kom til å ha om lag 1/3 av forrige sesongs ullklipp igjen på lager ved oppstart av ny klippesesong i UK i juni. Produsentene for kommende sesong ville ikke få oppgjør før i mai 2021 fordi det er så usikkert hvilke priser og inntjening som kan oppnås kommende år. Fra New Zealand rapporteres det også om svært krevende tider med sviktende etterspørsel kombinert med at kostnadene ved å håndtere crossbred-ull nå overstiger inntektene man klarer å oppnå.

Også for norsk ull er situasjonen krevende. Eksporten vår preges av situasjonen internasjonalt. Denne våren har mye av ulla blitt lagt på lager etter at den har blitt klassifisert, i påvente av at etterspørselen og industrien kommer i gang igjen.

Mange lyspunkter lokalt

Men det finnes lyspunkter, særlig om man ser på oppmerksomheten rundt, og interessen for norsk ull lokalt i Norge.

En av de mest spennende nyhetene det siste året er Kastel Shoes som i vår lanserte sneakers i norsk ull. Skodesigner og gründer Andreas Malo Dyb ønsker at Kastel skal være et norsk skomerke, som lager kule sko av norsk ull. Andreas har utviklet sko tilpasset nordisk klima og vær og vind. I den siste kolleksjonen av modellen Lofoten kombineres bruken av norsk ull med norske håndverkstradisjoner. I første omgang tas to ulike stoff i bruk, ett av ull fra Grå Trønder og ett av hvit crossbredull.

Kastel har samarbeidet med Krivi Vev som har vevd stoffene som brukes i skoene. Garnet er spunnet hos henholdsvis Hillesvåg Ullvarefabrikk og Sandnes Garn. Selbu Spinneri har stått for fargesorteringen av ulla fra Grå Trønder. Slik er skoene et godt eksempel på hvordan samarbeid mellom flere aktører innenfor ulike deler av verdikjeden er noe vi ser stadig mer av.

Tom Wood Project x Røros Tweed

Røros Tweed er et annet norsk veveri som de siste årene har samarbeid med flere designere og moteskapere, deriblant motemerket Tom Wood. Tom Wood lanserte i fjor høst en kolleksjon med blant annet kåper i norsk ull. Mona Jensen i Tom Wood forteller at kolleksjon er inspirert av norsk kultur og historie der ull har vært viktig for å holde seg varm. Fra tradisjonelle «fiskegensere» til ullpleddene

som vi nå har flere av i alle hjem. - Norge er ansett som eksotisk og ekte, men de fleste tenker da mest på naturen og at vi er «så rike og lykkelige». Det er få som vet om den spirende moteindustrien og den historiske tekstilindustrien.

Devold x Sigrid

Et annet merke som har latt seg inspirere av historien er Devold. - Av og til må vi hente ting fra fortida for å skape en bedre fremtid. Det sier Devold om hvorfor de har remikset et av verdens mest naturlige og bærekraftige plagg; strikkegenseren i 100 % ren, norsk ull. Sammen med Sigrid har Devold introdusert nye varianter av Devold Originals for kvinner. - Jeg synes det er kult at Devold tar gamle, klassiske gensere og remikser dem på nytt. Det bringer jo arven videre i en ny kontekst, sier Sigrid.

Hillesvåg lanserer to nye garnkvaliteter

VARDE er det nye medlemmet i pellsullfamilien og kommer i samme fargeskala som de andre pellsullgarnene Sølje, Tinde og Blåne. Garnet har en tykkelse som ligger mellom Tinde og Blåne. VIDDE lamullgarn har samme tykkelse som Varde, men er spunnet i en unik blanding av hvit lammeull fra crossbred og grå pellsull. Vidde og Varde kan strikkes sammen og fargene utfyller hverandre flott.

Med boken «Villmarksgensere» av Linka Neumann (@valleyknits) utgitt i 2019, ble det skapt en ny strikketrend av gensere med en røffere friluftstil som har tatt Norge med storm. Genserne strikkes i robust og slitesterk ull som gjør at de tåler vær og vind. Mange av modellene strikkes i garn fra Hillesvåg Ullvarefabrikk. Til høsten lanserer Linka



Kastel shoes og gründer Andreas Malo Dyb lager kule sko av norsk ull.

Neuman en ny bok med villmarksgensere, hvor både Varde og Vidde er benyttet i mange av oppskriftene.

Bedre utnyttelse av lavverdi-ull

Flere forskningsprosjekter ser på muligheten for bedre utnyttelse av lavverdi-ull. I prosjektet «Regenerating Wool Keratin» utforsker Norilia sammen med Helly Hansen og SINTEF muligheten for å bruke keratin-proteinet som er inne i ullfiberen til å lage nye materialer. Norsk Industri og Norwegian Fashion Hub samarbeider om å se på muligheten for gjenbruk og resirkulering av ullavfall fra industrien. Norilia er koplet på for å se om uvasket ull kan være en del av denne verdikjeden. Bioregion Vestlandet ser på muligheten for bedre utnyttelse av ull fra sitt område. Kunsthøyskolen i Oslo utforsker også nye muligheter knyttet til ull fra norske saueraser.

Ting tar tid. Men med de mange initiativene som er i gang eller på trappene, håper vi at vi fremover vil se ytterligere økning i bruken av norsk ull i Norge og muligheter for økt verdiuttak på norsk ull.



Motemerket Tom Wood lanserte i fjor i samarbeid med Røros Tweed, en kolleksjon med kåper i norsk ull.

Ta vare på ullkvaliteten!

Norske ullvarefabrikker og merkevarer set høye krav til ullkvalitet. God ullkvalitet er også viktig for eit godt ulloppgjør. Å ta vare på ullkvaliteten er difor viktig for ein god økonomi i sauehaldet. Sjef for ullstasjonen på Gol, Terje Bakken, minner om desse viktige tiltaka for å ta vare på ullkvaliteten:

1. **Levør tørre lam.** Når en pressar våt ull, skjer det same som når ein pressar vått høy, det går varmt og det blir mugg og ulla blir øydelagd
2. **Unngå bruk av kutterflis ved transport og fjern tistlar frå haustbeitet.** Kutterflis og tistlar er dei mest vanlege årsakene til at ull kjem i klasse V i staden for i klasse C1. Dette gir et pristap på over 50 kroner pr kilo
3. **Hald ulla rein.** Unngå at ulla blir veldig tilskitna eller full av grovfôrrestar. Sørg for at lam som blir slutfôra på grovfôr og kraftfôr har eit fôringsopplegg som held ulla rein. Skitten og tilgrisa ull kan også gje store pristap
4. **Unngå merkemaling i ulla.** Ull med merkemaling blir kassert. Bruk i staden sida av mulen til merking. Merk ikkje lamma i ullfellen eller nedst eller midt på mulen, då dette kan føre til at lamma «merkar» kvarandre i fellen

Under «Rapporter» og «Slakteanalyse sau/lam» på Min Side kan du sjekke kor mykje du får i oppgjør for ulla du leverer, og om du ligg over eller under middelet i Nortura i kr pr kg ull.



Foto: Nortura

Gilde Lam

– Alltid tilgjengelig

– Til alle anledninger

Dette har vært overskriften for satsningen vi har, og skal ha, på lam i 2020. Gilde Lam og Sau skal finnes på grillen, til hverdagsmiddagen, til fest og selvfølgelig i høstens fårrikål.

Oppstart 2020

Sau fikk en pangstart inn i 2020 ved lanseringen av Gilde Fårikålkjøtt av Sau og Gilde Fåreburger. Fåreburgeren ble meget godt mottatt og fikk terningkast 6 da VG testet årets nyheter i januar-vinduet. Gourmetlam fikk også en oppgradering i januar som har blitt svært godt mottatt av både kjeder og forbrukere.

Grillsesongen

Lam og sau fikk hovedrollen inn i årets nyhetsvindu til Grill med flere nyheter: bla. Lammelår i skiver med kryddersmør, Kebab-burger som begge fikk terningkast 5 i VG, vi har også fått gjensyn av Grill-lam, Lammelår i skiver og rødvinssmarinert fårefilet. Disse produktene og mange andre gode grillprodukt, har bidratt meget positivt til en vekst på lam og sau på grillen med ca. 75% (uke 17-24 sammenlignet med 2019).

Lammesesongen

Når vi etter hvert legger årets grillsesong bak oss og



høsten begynner å nærme seg, vil vårt ferske lammekjøtt begynne å komme ut i butikkene. Årets ferske Gilde lammekjøtt vil bli relansert under det nye konseptet «Hele Norges Lam», der vi vil løfte frem budskapet om at det er Gilde som bidrar til at det finnes gardsbruk over hele landet, og at det er vi i fellesskap som sikrer at vi leverer det beste lammekjøttet. Dette beskriver vi slik på pakningen:

«Sauehold har århundrelange tradisjoner i Norge, og dyra er skapt for våre forhold. De tåler det hardføre klimaet her i nord og finner mat de liker både ved kysten, i innlandet og på fjellet. Vi er til sammen ca. 9000 bønder fordelt over hele landet, som hver dag jobber for å sikre deg lammekjøtt av høyeste kvalitet.»

I tillegg vil vi fortsette og bygge videre med suksessene vi har hatt med Gildekjøtt-lam, Klosterlam og Polarlam.

Til alle anledninger - alltid tilgjengelig

Men – lammespisingen skal ikke stoppe etter den tradisjonsrike lammesesongen. Vi vil i år videreutvikle vår suksess Hverdagslam. Her vil det komme flere nyheter, stort fokus, og god markedsføring. Hverdagslam skal i enda større grad bli et helt naturlig valg til hverdagsmiddagen. Gilde Gourmetlam skal sørge for at vi også er på bordet når det blir fest!

Det er bare å glede seg!



Nortura PROFF hjelper kundene i gang igjen

Med norske lam på Menyen

Nortura PROFF har ansvar for storhusholdningskundene i Nortura. Da Koronaviruset traff Norge, traff den derfor Nortura PROFF særdeles hardt. Det gikk fra god økning i salget, til bråstopp over natta. For første gang i Norturas historie, ble det permitteringer. Mange i Nortura PROFF fikk derfor mulighet til å jobbe i fabrikk. I Førde fikk salgskonsulent og faglært kokk Tony-André Kleiven, mulighet til å gå inn på linjen og være med på å stykke lam i 6 uker. Han sier det var utrolig gøy å få prøve seg på skjæring. Det var tungt arbeid, men etter 11 år som restaurantkokk, var det oppfriskende å komme tettere på råvarene igjen. Bjørn Bygstad, avdelingsleder i Førde, sier at det var veldig kjekt å ha Tony-André i produksjonen. Han bidro med innsikt fra kokkenes syn på råvarene, samtidig som han fikk innsyn i drift på fabrikk. Tony-André var også aktivt med i produktutvikling.



I Førde fikk salgskonsulent Tony-André Kleiven i Nortura PROFF prøve seg på stykking av lam i seks uker da koronaviruset traff Norge.

Fra juni er alle PROFF-medarbeiderne hentet hjem igjen, og de er topp motiverte for å hive seg ut i markedet og jage salg både hos etablerte kunder, og ikke minst hos nye kunder. I trendrapportene som har kommet nå etter



Hardangerlam på vårbeite. Foto: Nortura

koronaviruset, ønsker befolkningen høyere selvforsyningsgrad. At norske varer vil bli enda mer fortrunket enn import, kan derfor bli en varig effekt. Bærekraft blir enda viktigere, og det er mer fokus på matsvinn. Man har fått øynene opp for hvor usikkert det kan være med tilgang på nok mat.

En annen post-korona-trend, er at nordmenn i større grad ønsker å støtte lokale og norske produsenter – og spisesteder. Fire av ti oppgir i en undersøkelse at årsaken til at de ikke kjøper produkter på nett, er et ønske om å støtte lokale forhandlere. Én av tre handler mer norske produkter enn før, og én av fire handler mer lokalt grunnet koronasituasjonen. Forbrukerne ønsker å hjelpe lokale aktører gjennom krisen ved å ta mer gjennomtenkte valg rundt hvor de vil legge igjen pengene sine¹⁾.

Det har aldri vært viktigere å inspirere kundene og være en viktig samarbeidspartner. Det er planlagt sauesanking i Sirdal til høsten som man håper lar seg gjennomføre i tiden vi er inne i. Nortura PROFF skal være på offensiven med «Lam frå Hardanger»-konseptet som har blitt finpusset, i tillegg til ytterligere fokus og inspirasjon til fårrikalsesongen.

Nortura PROFF skal hjelpe kundene sine i gang igjen, med norsk lam på menyen!

1) The food people trendhub, 2020, Norske spisefakta, 2020, Kampanje.com, 2020

Sousevidekokt lammebog i skiver i Medlemsbutikken

Nå kan du kjøpe et nyutviklet grillprodukt, sousevidekokt lammebog i skiver, neste gang du er innom medlemsbutikken.

Ideen bak dette produktet oppstod på kjøkkenet på Gamletun Gaard en dag i mai 2020. Initiativet kommer fra Stian Espedal, rådgiver og tilførselsmedarbeider på småfe ved Forus, der også Sven Arne Berge, eier og kokk ved Farstad Catering, bidro til produktutviklingen. Målet var å fronte lammebogen på en ny måte, da den ofte havner på fryselerager på grunn av nedgang i salget av fårrikålkjøtt. Lammebogen er jo noe av det beste kjøttet en kan få tak i, mener Stian.

Mange synes det er vanskelig og tidkrevende å få lam godt på grillen. Stian & co ville derfor gjøre det enkelt for kunden å lage rask mat, samtidig som det smaker godt.



Tilførselsmedarbeider Stian Espedal liker å lage mat. På fritida lager han derfor selskapsmat, fra Den norske bonden, selvsagt!

Initiativet gikk videre til en prosjektgruppe på Løren og produserende anlegg Målselv, og nå er produktet lanseringsklart i medlemsbutikkene.

Fra uke 28 (6. juli) kan du derfor kjøpe sousevidekokt lammebog når du er i Medlemsbutikken. Blir salget og tilbakemeldingene gode, så kan dette også bli et produkt som Nortura kan lansere for kjedene.

Gilde skriver følgende om produktet:

- Skiver av lammebog, tørrmarinert med krydder – chili, hvitløk og timian
- Sousevidekokt – garantert saftig og mørt
- Trenger kun ca 10 minutter på grillen eller i stekeovn

Løp og kjøp!



Indisk lammegryte

(ca 5 porsjoner)

Slik gjør du:

- 1 Varm olje i en stor gryte og brun kjøttet lett før du tilsetter hakket løk og steker til løken blir myk, ca 4-5 minutter.
- 2 Legg i hakket hvitløk, revet ingefær, salt, garam masala, karri og paprika. Bland lett sammen og rør inn tomatpure og sukker, så tilsetter du hakkede tomater, kyllingbuljong og kanelstenger. La det småputre i 50-60 minutter (gjerne lenger hvis du har mulighet.)
- 3 Rett før servering tar du ut kanelstengene, tilsetter fløte og lar det bli gjennomvarmt. Server med ris og strø over koriander.

Grytekjøtt av lam	1 kg
Olje	1 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Løk	1 stk
Finrevet ingefær	1 ss
Salt	1 ts
Garam masala	2 ss
Paprika	1 ts
Tomatpurè	2 ss
Sukker	2 ss
Karri	2 ss
Finhakkede tomater (boks)	2 pk
Kyllingbuljong	2 dl
Kanelstang	2 stk
Kremfløte	2 dl
Koriander	2 never
Ris	



Foto: Kari Mørkve Jordalen



Foto: Kari Mørkve Jordalen

**Lykke til med
Lammesesongen 2020,
i samarbeid
med Nortura!**



Nortura
bondens selskap

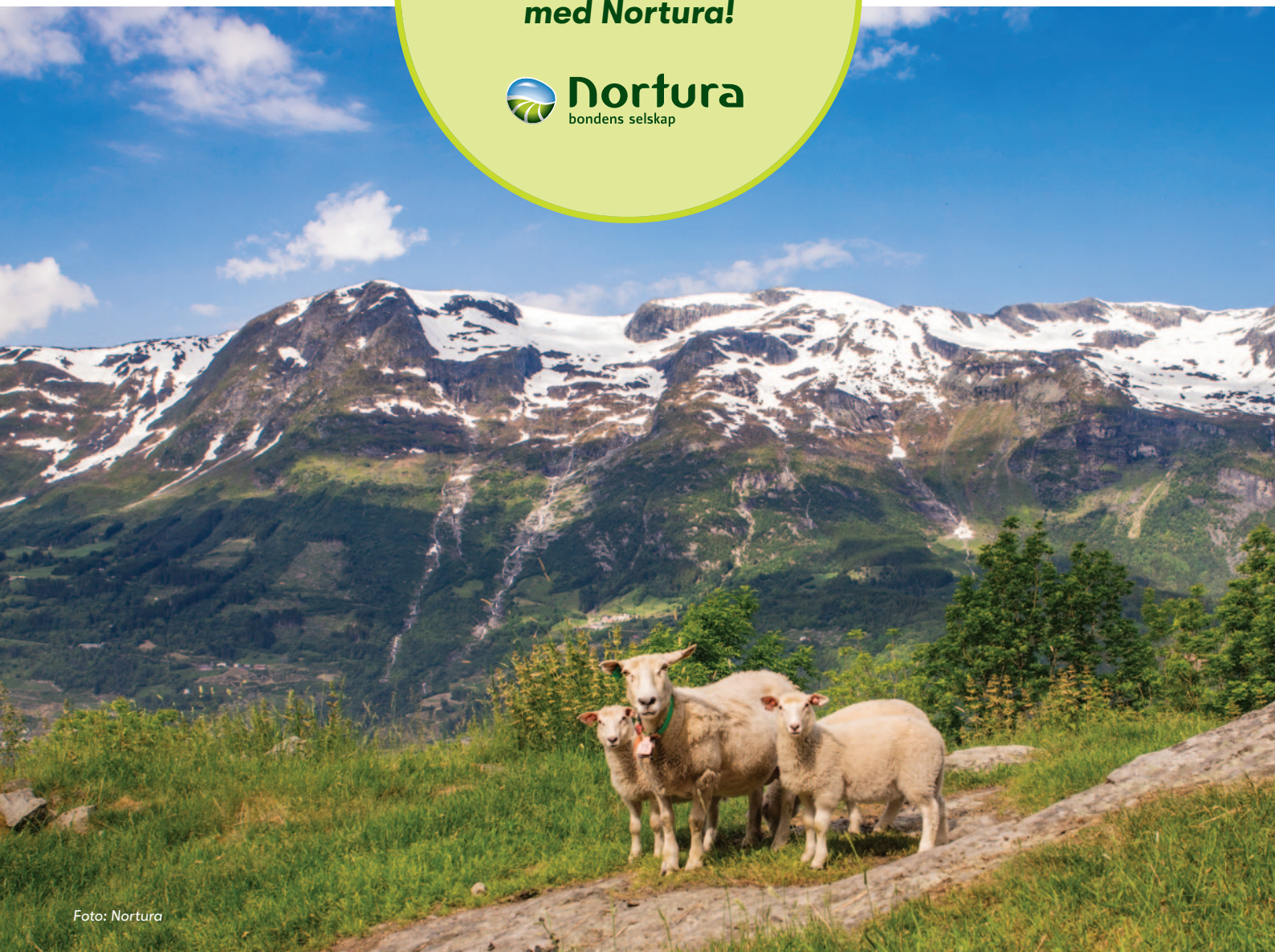


Foto: Nortura

Fagutvalet for småfe i Nortura

Fagutvalet for småfe skal gje konsernstyret og administrasjonen i Nortura råd i saker som gjeld småfe og består av dyreslagsrepresentantane i dei seks arbeidsutvala i regionane. I tillegg er ein representant frå konsernstyret med. Har du saker som gjeld sau som du ynskjer å ta opp i organisasjonen, så ta kontakt med Fagutval småfe som består av:

Leiar og frå Region Nord

Ragnhild Engan
Krokan Gård
8260 Innhavet
Tlf: 977 01 895

Region Øst

Else Horge Asplin
Slettevegen 62
3540 Nesbyen
Tlf: 901 79 321

Region Innlandet

Wenche E. Rustad Wangen
Rustadlinna 157
2849 Kapp
Tlf: 469 68 479

Region Agro

Siv Meling
Åmøyveien 668
4154 Auste Åmøy
Tlf: 992 77 335

Region Midt-Norge

Bård Tore Berntsen
Øver Illøkkja
7391 Rennebu
Tlf: 901 62 935

Frå konsernstyret

Hans Amund Braastad
Fåvangvegen 611
2634 Fåvang
Tlf: 907 66 034

Region Vest

Reidar Kallestad
Keilegavlvegen 15
5953 Fonnes
Tlf: 415 60 048

Team småfe i Nortura

Team småfe i Nortura består av rådgjevarar med allsidig kunnskap om sau. Nokre av oss er kombinert storfe- og småferådgjevarar. Vi skal hjelpe sauebonden til eit best mogleg økonomisk resultat gjennom eit godt samarbeid med Nortura og betre drift på garden.

På <https://medlem.nortura.no/smaafe/> finn du meir informasjon om oss, fagtilbodet vårt og korleis vi kan hjelpe til å utvikle produksjonen din. Her finn du også eit fagbibliotek med tips og råd om korleis du kan bli ein betre sauebonde. Under «Temahefte» har vi samla alle temahefte våre som handlar om det meste som det er viktig å ha kunnskap om når ein er sauebonde: føring, inn- og utmarksbeite, helse, økonomi, klauvstell, lammetap og bygging av funksjonelle sauefjøs.

Under «Beregningskalkulatorer» kan du laste ned desse reknearka:

- 1) Slakteoppgjerskalkulatoren – med dette reknearket kan du rekne på det mest økonomiske slaktetidspunktet for lamma dine
- 2) Nortura Saueføring- Med dette reknearket kan du lage ein plan for vinterføring av sauene og slutføring av lam som ikkje er slaktemogne

Før årets lammesesong, vil Team småfe arrangere møter for å diskutere sau, marknad og fag. Vi håpar det blir mogleg og samlast, men møta kan også bli digitale dette året. Sesongmøta er ein viktig møteplass for gode sauekollegaer. Følg med på møtekalenderen på Medlemsportalen.

Team småfe skal vera eit av dei viktigaste verktøya for sauebonden i Nortura.

Visjonen for jobben vi gjer er:

BEST PÅ SAU, SAMMEN MED OSS!



Tlf. **955 18 400**

medlem.nortura.no/smaafe

