



ProdusentNytt



Økt omsetning – tar andeler på gris

Av daglig leder i MNS Erik Bentzen

Midt-Norge Slakteri AS (MNS) har også i 2012 et godt driftsår å vise til. Vi hadde en generell økning av priser og betingelser til produsent i 2012, og forventningen til årets resultat har derfor vært noe lavere sammenlignet med fjoråret.

Prognosene så langt tilsier et årsresultat før skatt for MNS på mellom 3 og 4 millioner kroner. - Resultatet er noe lavere enn målsetningen, men dette resultatet gir oss gode muligheter til å satse tungt videre, sier Erik Bentzen. Forventet omsetning for 2012 er på 318 millioner kroner, som er 10 millioner høyere enn 2011.

Etter at MNS ble en del av Grilstad-konsernet, har vi formidlet at det er ønskelig med en økning av eget slaktevolum. Grilstad forbruker årlig ca. 21.000 tonn kjøtt, og selv slakter vi ca. 6.600 tonn. I år har vi en veldig fin utvikling for gris og småfe, mens vi har en nedgang på slaktning av storfe på nivå med landsgjennomsnittet. Vi ser

også at årets småfesesong har gitt oss høyere snittvekter på lam som forventet, med tanke på de lave snittvektene vi opplevde i fjor.

Fatlands inntreden på eiersiden i starten av 2012, har også vært en udelt positiv erfaring. Vi har hatt god hjelp av Fatlands rådgivingsapparat, og våre produsenter ser på dette som positivt. Både MNS og Fatland har lang fartstid i bransjen, og drar begge nytte av utstrakt samarbeid på flere områder. Fatland har i likhet med Grilstad tro på at det er mulig å øke slaktemengden til MNS, noe som vil bli prioritert i årene som kommer også.



Daglig leder i MNS Erik Bentzen

Vi vil på vegne av alle ansatte i MNS, våre eiere Grilstad og Fatland, takke alle våre leverandører for det konstruktive samarbeidet i året som har gått, og ønsker både gamle og potensielt nye produsenter en god jul og et riktig godt nytt år.

Solid fremgang for Grilstad-merkene

Av konsernsjef Odd Arne Dalsegg



Konsernsjef Odd Arne Dalsegg

Gjennom sterkt fokus på kostnader og god drift opprettholder Grilstad-konsernet samme lønnsomhet i 2012 som i 2011. Dette på tross av en tøffere konkurransesituasjon både i tilførselsmarkedet og i sluttmarkedet.

Våre merkevarer under Grilstad- og Stranda-merket viser solid fremgang i 2012, og spesielt vil jeg nevne hamburgerer hvor vi er suverent markedsleder. Innen spekemat og spekepølse har vi også befestet vår posisjon som markedsleder, hvor vi fortsatt produserer ca. 50 % av spekemat i Norge. En stor andel av disse produktene er produsert på råvarer fra Trøndelagsregionen. Det kan dere som leverandører være stolte av.

I 2013 vil vi sette inn mer ressurser på å styrke vår posisjon i sluttmarkedet med enda mer målrettet produktutvikling og markedskommunikasjon. Vi skal også videreføre våre programmer

forts. fra side 1

for å forenkle og effektivisere driften i våre fabrikker.

Grilstad arbeider fortsatt aktivt for å sikre en bærekraftig kjøttbransje, og etter hvert som vi nå ser resultatene av samarbeid både med Nortura og Fatland, kan vi konkludere med at dette er industrielt riktig satsning hvor vi utnytter investeringene i anlegg bedre i felleskap enn hver for oss.

Vi er bekymret overfor utvikling i slaktevolumer spesielt på storfe og småfe i vår region. Vi vil stille ressurser til rådighet for å delta i debatten om hvordan vi skal sikre et bærekraftig landbruk som legger til rette for at næringen videreutvikles, og at vi får nyrekruttering til næringen. Vi har et felles mål om å sikre norsk kjøtt til forbrukerne.

Med dette vil jeg ønske dere en riktig god jul og et fremgangsrikt nytt år for både landbruket og kjøttbransjen.

Nytt fra rådgiverne

Av Øyvind Skjemstad

Nå når året 2012 nærmer seg slutten kan vi registrere at volumutviklingen ikke helt nådde målene MNS satte seg. Likevel mener vi at MNS er et godt alternativ, og vi beholder markedsandeler tross nedgang i antallet gårdbrukere.

Vi registrerer i tillegg en vekst i livdyromsetningen, noe MNS tolker som at vi er en attraktiv samarbeidspartner som livdyrformidler med gode og riktige priser til både selger og kjøper.

Fra nyåret vil vår rådgiver Paul Myhrås redusere sin stilling til 50 %. Øyvind Skjemstad vil i samråd med Paul være stedfortreder de dagene Paul ikke er tilstede. Øyvind går i disse dager på «biffakademiet» som er rettet spesielt mot ammekuproduksjon.

I tillegg reduserer vår rådgiver på gris, Ragnar Hogstad, sin stilling til 50 %, i påvente av at vi på nyåret starter jakten på hans etterkommer.



Eventyrlig utvikling i Åsen

Av konserndirektør Ståle Gausen

Grilstad-konsernet valgte i 2010 å etablere et betydelig skjæreanlegg i Åsen i Levanger kommune. Planene var å skjære storfe og produsere frysede hamburgere ved dette anlegget. I tillegg skulle produksjonen av stekte kaker (kjøttkaker, karbonader osv.) etableres ved dette anlegget.

Etter 2 ½ års drift har anlegget hatt en svært god utvikling. Hver dag skjæres det mellom 80 og 105 storfe, som gir et årsvolum på ca. 6.000 tonn. I tillegg blir det i sesongen skåret 25.000 lam i anleggets skjæreavdeling. Mye av dette storfekjøttet går til produksjon av hamburgere, og i 2012 ser volumet av hamburgere ut til å passere 1.500 tonn hamburgere. Produksjonen av kaker og steaklets vil i år overstige 700 tonn. Anlegget produserer også store mengder av biffer og fileter som selges landet rundt i dagligvarebutikker, restauranter og hoteller.

Markedsleder på hamburgere

Kjøttfabrikken i Åsen har lansert hamburgere med flere smaker, i tillegg til den vanlige hamburgeren. Dette har blitt svært populært hos norske forbrukere. Hamburgeren fra Åsen er nå den desiderte markedslederen og har en

markedsandel på 53 % i dagligvaremarkedet.

Godt team

- Etter en tung start, har siste del av 2011 og hele 2012 vært en skikkelig opptur. Vi kan virkelig si at vi har lyktes med de grepene vi har tatt. Med god hjelp fra våre operatører på linjene, teknikere, ledere, konsulenter, kolleger og ledelsen i konsernet har vi etablert en solid og lønnsom drift her i Åsen, sier fabrikk-sjef Ariel Strømmen. - Vi er stolt over dette, og føler at vi er et svært godt team med sterk lagfølelse, sier Strømmen med et bredt smil.



Ariell Strømmen

Omsetter i år for 400 millioner – trenger mer storfekjøtt

Med den produksjonen som er ved anlegget i 2012, vil omsetningen komme opp i 400 millioner kroner. Fabrikken har 47 faste ansatte, samt at det i sesonger tas inn et betydelig antall sesongarbeidere, slik at det totalt er ca. 56 årsverk. - Vi forventer en ytterligere vekst i 2013, men den største utfordringen for ytterligere vekst er tilgang på norsk storfekjøtt. Vi trenger derfor mer storfe, sier konserndirektør Ståle Gausen. - Utviklingen på denne fabrikken, og den gode driften på Åsen, viser at vår prioritering på å satse i Trøndelag var helt riktig, uttaler Gausen.

Kunne vi ha tatt raskere grep rundt overproduksjonen?

Av konserndirektør Ståle Gausen

Prognosene for 2013 viser et forventet overskudd av gris på 5.000 tonn (ref. prognose fra Totalmarked pr. november). Dette overskuddet medfører høy omsetningsavgift og store tap for alle svineprodusentene.

Selv om vi har for lite gris i egen slakting, støtter vi fullt ut de tiltak som er besluttet iverksatt for å redusere overproduksjonen. Likevel tenker vi på om det kunne ha vært iverksatt tiltak tidligere, slik at markedet kunne vært i balanse raskere, og med det – bedre økonomi hos svineprodusenten.

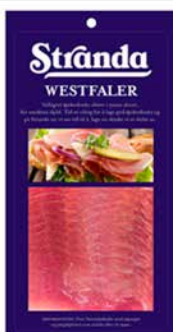
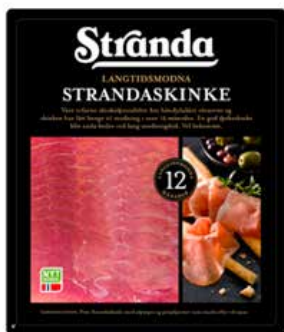
I et møte som Forum Gris Trøndelag

arrangerte i november, kom Midt-Norge Slakteri AS og Fatland med et forslag om at landets 5 største slakterier kalles inn i en tidligere fase for å drøfte mulige tiltak for å bedre situasjonen. Da ville vi ha samlet 98 % av all slakting av gris i Norge. Dette er aktører med nært samarbeid og god dialog med sine svineprodusenter. Tiltak kunne besluttes i fellesskap, og med det sette mer felles trykk bak tiltakene. Vi er sikre på at effektiviteten i beslutningene og gjennomføringsevnen ville ha blitt betydelig bedre med en slik løsning. Det gledelige med vårt utspill er at det allerede i januar er invitert til møte for å drøfte

utfordringene. Dette er et viktig steg i riktig retning.

Nye produkter av gris

Grilstad har valgt å etablere nye produkter hvor det brukes mye svineprodukter. Og landets mest solgte spekeskinke, Strandaskinka, fornyes nå med flotte pakker. I tillegg satses det mer på langtidsmodnet skinke, med mål om å konkurrere mer mot spansk og italiensk skinke. Langtidsmodnet Strandaskinke er et utrolig flott produkt, og vi anbefaler alle skinkeelskere å prøve denne. Også mange andre nyheter av gris lanseres, og her er noen av dem:



ØKTE TILLEGG TIL BONDEN I 2012

Midt-Norge Slakteri AS valgte ved forrige årsskiftet å øke prisene til produsentene betydelig.

Dette med målsetting om

å øke volumene i egen slakting. For gris ser vi at det i siste halvår



har medført en svært fin vekst, og vi øker også volumet på småfe. Men for storfe har ikke den økte utbetalingen til produsentene medført volum-

vekst, og dette er noe overraskende for oss.

MÅL OM VEKST

Midt-Norge Slakteri AS har for det kommende året mål om vekst. Vi har store behov for norske råvarer.



Konserndirektør Ståle Gausen

Både til vår spekematproduksjon og hamburgerproduksjonen her i Trøndelag og ellers i landet, og vi håper derfor på sterk støtte fra dere som er leverandører. Vi skal fortsatt arbeide for å holde gode betingelser til våre leverandører, samt også arbeide nasjonalt og politisk for å bedre landbrukets vilkår.



Gratulasjoner og kake til John Roger Ekren (forann), bak fv Ståle Gausen, Erik Bentzen, Ragnar Hogstad og Per Arne Nesjan.

Førstemann over 400

Av produsentrådgiver gris Ragnar Hogstad

Vi startet et kurs for våre slaktegrisprodusenter i høst, «Plan Slaktegris», og John Roger Ekren er første deltaker på kurset som henter ut over 400 kroner i dekningsbidrag for sine slaktegriser.

Kurset «Plan slaktegris» har fokus på hvordan vi kan ta ut maksimalt utbytte på de slaktegrisene vi fører fram til slakt. Dette temaet er svært viktig i en periode med overproduksjon og små marginer i svineproduksjonen.

Det er viktig å holde alle kostnader nede, men det er ikke alle kostnader vi kan kontrollere. Kraftfôret

kan gå opp i pris i 2013, og det er prisnivået på verdensmarkedet som bestemmer prisen for fôret. Det som kurset holder hovedfokus på, er det vi kan gjøre noe med, og da fokus på å ta ut det som er mulig på inntektsiden.

Det genetiske potensialet på den Norske grisen er ikke utnyttet med tanke på tilvekst og fôrforbruk. Med kunnskap om hvordan vi kan utnytte potensialet på denne fantastiske grisen, kan vi gjøre mye for å bedre vår inntekt i svineproduksjon.

Vi ønsker alle andre deltakere på kurset velkommen etter på John Rogers dekningsbidrag.



KJØP AV KJELEDRESSER

Midt-Norge Slakteri har nå fått inn kjeledresser med nytt design. Disse kan man få kjøpt for kr 350,- eks. mva. Vi har dresser for både voksne og barn. Bestilling sendes til: oyvind.skjemstad@norsk-slakt.no.

Grilstad samarbeider med sprintlandslaget i langrenn

Av konserndirektør Ståle Gausen

For ytterligere å øke vår synlighet i markedet, delta i utviklingen av norsk toppidrett, samt bidra internt til fokus på prestasjonskultur, har Grilstad innledet et samarbeid med Norges Skiforbund og herrelandslaget i sprint langrenn.

Samarbeidet innbefatter at vi kan benytte løpere og støtteapparat i det norske sprintlandslaget til å fremme våre produkter og vår posisjon i markedet. Som eksempel kan det nevnes at løpere og støtteapparat er utstyrt med Grilstadlogo på sine skidresser og at vår logo er synlig på pressekonferanser etc.

Videre vil løpere og støtteapparat benyttes til aktiviteter internt i konsernet. Som eksempel på dette kan vi trekke frem treningsopplegg for ansatte, hvor målet er å redusere

sykefraværet. Her vil løperne bidra med tips og råd til treningsopplegget for alle våre ansatte. - Vi har tro på Gull- og Jubel sammen med sprintgutta, og vi er svært stolte og fornøyde med samarbeidet, sier konsernsjef Odd Arne Dalsegg.

- Det var spennende å få inn en så synlig aktør som Grilstad på sprintlaget, og Grilstad har tatt en svært aktiv rolle i samarbeidet, og det er positivt. Økonomisk betyr dette at vi kan satse offensivt frem mot de neste tre mesterskapsårene, VM i Val di Fiemme, OL i Sotsji og VM i

Falun. Markedsmessig håper vi på et nært samarbeid med fokus på å gi Grilstad et «folkets favoritt» stempel og økt omsetning. Et konkret eksempel er den nye «Super Salamien» som vil bli lansert i samarbeid med sprintgutta. Ellers forutsetter vi at alle i Grilstad blir i enda bedre for, sier langrennssjef Åge Skinstad.

Se den uhøytidelige videoen av sprintgutta på linken <http://youtu.be/M8W-CUI4hraA> eller QR-kode



Sprintguttas VM quiz



Grilstad tar nå ut samarbeidet med Sprintgutta i en forbruker-konkurranse.

Vi lanserte denne uken Sprintguttas VM-quiz på Facebook!

Vinneren kåres på bakgrunn av antall riktige svar kombinert med beste tid. Premien er billetter og reise for 2 personer til VM i Val di Fiemme. Konkurransen markedsføres via Facebook og kommuniseres i tillegg i form av etiketter med info om konkurransen på alle 100g og 185 g pakninger av Jubelsalami, Gullsalami og Trønderfår, som vil være ute i butikker i slutten av januar og i februar.



Ansatte i Midt-Norge Slakteri, Grilstad og Fatland ønsker sine leverandører en riktig god jul og et Godt Nytt År!