

Minnesanteckningar från Nipakademins slakteri-möte 060514.

Närvarande: Elisabeth Sellgren, Thorsten Laxvik, Birgit och Sixten Östin, Jerry Andersson, Mari Ryberg och Sahibi Abdul Haseeb.

Mötet började med en presentation och en lös diskussion kring det skriande behovet av ett lokalt slakteri och vilka möjligheter ett sådant skulle öppna. Förutom själva slaktandet finns ytterligare nischer runt ett slakteri som kan vara utvecklingsbara; destruktion, avlivning, halalslakt, turism etcetera.

Vi inventerade vad som är på gång och som redan existerar. Sidensjös ekologiska slakteri nämndes, Särimmers nationella uppdrag att arbeta med småskalig produktion, nödslakten i Nyland, ambitionerna i Åre (www.fjällbete.com), Hilda Runsten Norlanders undersökningar (hilda.runsten@tele2.se) och ett rykte om att något är på gång i Sollefteå (via Sven-Olov Danielsson).

Mötet såg dock möjligheterna att även göra något i vårt (Nipakademins) område (Bullernosius)! Underlaget bedömdes dock inte så stort att det räcker till en heltid. Det är önskvärt att slakteriet blir KRAV-godkänt.

Sahibi berättade om en stor presumtiv halalmarknad ända från Uppsala och uppåt. Halal betyder på det rätta sättet och handlar främst om riktig avblodning.

Mötet diskuterade också om det finns tillräckligt med leverantörer. På något sätt måste en entreprenör kunna veta att det kommer att finnas djur att slakta. Vi diskuterade möjligheterna att djurägare kan bilda en förening eller ett kooperativ för att bygga upp själva slakteriet och därefter samarbeta med en entreprenör som skapar sitt eget företag. Då ligger det i eget intresse att leverera.

- Om 50 år sitter vi som den nuvarande Kooperationen och lägger ner, reflekterade Sixten högt.
- Inte om vi lär oss av deras misstag, replikerade jag. Bara det är värt en resa!

Mötet diskuterade vad som behövs för att komma igång. Följande nämndes.

- En lämplig byggnad där det finns kontrollerat vatten. Var finns detta?
- Kylrum och frys med "lämplig kapacitet"
- En murbräcka som tar sig an de byråkratiska hindren. Var finns han eller hon?
- En entreprenör som slaktar, marknadsför och säljer. Sahibi vill och eventuellt Jerry som kan slakta.
- Leverantörer av djur.
- Transporten av djuren till slakteriet, bogserad kärra eller lastbil.
- En marknad.
- Finansiering.
-

Mötet beslöt att träffas igen söndagen den 20 eller 27 augusti och då försöka tillkalla sig expertis i form av ovan nämnda Hilda (Bettan kollar) och Särimmers slakterikonsult (Thorsten kollar).

Under sommaren försöker vi leta fler intressenter till bildandet av en slakteriförening. Dessa bjuds in till nästa möte. Mari tror att det finns ett stort uppdämt behov. Mötet såg det kloka i att börja lite försiktigt och inte slå på trumman med en gång. Målet bör vara att få tillstånd ett slakteri till hösten 2007. Misstänksamhet fanns mot att göra ett projekt av idén. Projekt handlar så ofta om att få fram pengar till projektet, menade Mari.

Vid tangenterna

Thorsten Laxvik
thorsten@laxvik-aha.se
070/5200761

(Mail SLV från häromdagen)

Hej!

På Livsmedelsverkets hemsida kan du hitta gällande lagstiftning.
Gå in på www.slv.se, klicka på lagstiftning och sedan på kommande lagstiftning, där hittar du EG-förordningar som heter 852/2004 samt 853/2004.
Om du har frågor eller inte hittar på vår hemsida kan du ringa mig på 018-175571 eller 0709-245571.

MVH Jan-Erik Eriksson. E-post jeer@slv.se

Bitr. Konsulent för gårdsnära slakt

