



Den längsta transporten kött djuren som går och betar i Fåker gör är när de slaktats, styckats, förpackats. Då körs köttlådor till Östersund för utlämning till kunderna. Mats Hallquist djurbesättning består av korsningar mellan raserna Hereford och Charolaise.

## Livscykeln sluten på Hallquists gård där det nu finns ett slakteri

**FÅKER** Mats Hallquist har drivit en ekologisk gård med köttproduktion sedan mitten av 1990-talet. I våras stod hans gårdsslakteri klart. På gården i Näs-Ålsta, Fåker, betäcks, föds, växer upp, slaktas och styckas nötdjuret. Köttet paketeras i lådor och lämnar sedan gården för försäljning.

Att ha ett eget slakteri för gårdsbruk är inte vanligt och Hallquists slakteri lockar många nyfikna.

– Det var många här på invigningen i maj och efter det tog försäljningen ordentlig fart. Det är också många som kommer hit på studiebesök, en del bokar, andra bara stannar till. Jag har den första busslasten inbokad i september, då kommer 40 personer för att titta, säger han.

Det är inte alls vanligt med gårdsslakterier som dessutom är Kravgodkända.

– Jag vet att det finns ett i Kalix som är godkänt för Krav, men de tar in djur för slakt från annat håll också. Jag gör inte det.

Som det verkar går den ekologiska och närproducerade verksamheten hem hos konsumenterna.

– Jag har inte tid att slakta några djur nu under sommaren och tänkte ha ett lager att sälja av. Men det tog slut direkt. Jag har knappt kött till mig själv. Det har blivit en ordentlig uppgång sedan jag började använda det egna slakteriet, säger Mats Hallquist.

Men om han hade vetat det han vet idag, om hur mycket som krävs för att få ett slakteri godkänt och alla regler som finns för verksamheten, hade han inte satsat på ett eget slakteri. Slakteriet ska till att börja med godkännas av flera myndigheter. Han har också stora krav på sig att dokumentera, till exempel temperaturer i kylrummen, när han rengör slakteriet och vilka medel han då använder.

– Reglerna som sådana har jag förståelse för men det är all pappershantering jag inte begriper att det måste finnas. Jag måste till exempel skicka in veckorapporter till Jordbruksverket när jag slaktar. Men jag måste också göra det en vecka när jag inte slaktar. Fattas det en veckas rapportering får jag böta 3 000 kronor.

– Jag tycker de borde förstå att jag inte slaktar om jag inte skickar in en rapport, säger Mats Hallquist.

Ett annat gissel, som dessutom kostar honom mycket pengar, är slaktavfallet.

– Det kostar 850 kronor bara för att avfallsbilen stannar här utanför och sedan får jag betala 2,60 kronor per kilo slaktavfall. För ett djur blir det mellan 2000 och 2500 kronor. Men om jag får en död kalv, kostar det bara 300 kronor när den hämtas, säger Mats Hallquist.

Han tycker inte att gällande regelverk hos myndigheter utvecklas i samma takt som intresset för småskalig verksamhet. Regelverket möter inte heller upp det ökade intresset i samhället för att handla närproducerade varor.

– Det borde göras något för att underlätta för de som vill satsa på småskalig köttproduktion, säger Mats Hallquist.

BILDEXTRA



SE OCKSÅ

Länkar

[Närproducerat går hem hos konsumenterna](#)