



Publicerad: 2008-05-17



När Rickard ropat några gånger kommer Rosa lunkande i hagen. Denna fridfulla kossa ska få ge namn ett varumärke.

Gårdsslakterierna tar över

Slakterinäringen i Sverige domineras av ett fåtal stora aktörer. Men det finns en motreaktion mot långa transporter och intresset för att starta små gårdsslakterier ökar. unt.se besöker Rickard Björklunds nya slakteri söder om Skebobruk.

Här ska djuren från den egna odlingen att kunna vallas in direkt från hagarna.

Efter fem år och tre månader har Rickard Björklund, ägare till Järinge gård kommit i gång med bygget av det egna slakteriet. Han vill att hans djur från det ekologiska lantbruket i Roslagen ska slippa färdas kors och tvärs över Sverige före slakt.

- Att ställa djuren på en lastbil och transportera dem flera mil, det är fullständigt uselt för köttkvaliteten.

När vi åker förbi byggarbetsplatsen på väg till gården blir han nästan barnsligt uppspelt.

- Jag blir så glad att se att det är i gång. Egentligen trodde jag att det skulle vara färdigt för flera år sedan.

Någonstans här anar vi orsaken till att slakterinäringen i Sverige domineras av ett fåtal stora aktörer. Det är krångligt, och framför allt dyrt att starta slakteri.

- För att det ska fungera ekonomiskt måste det ha en viss storlek. Vi dimensionerade, ritade och projekterade i nio månader och det slutade på 27 miljoner kronor. Det är få bönder som har råd med det, berättar Rickard Björklund.

Fast för de pengarna får han inte bara ett slakteri utan hela kedjan med styckning och chark samt egen butik. En del av köttet kommer att säljas här i Skebobruk, strax söder om Hallstavik, annat kommer att serveras gästerna vid den egna konferensanläggningen i Skebo herrgård.

Men att det skulle finnas så många hinder på vägen mot att förverkliga drömmen hade han ingen aning om när han påbörjade processen. Först protesterade en närboende över bygglov och man tvingades omlokalisera.

Sedan visade det sig att verksamheten är omgiven av ett regelverk snårigare än de flesta. Det är inte bara en myndighet att tampas med, utan fyra; kommunens miljö- och hälsoskyddskontor, Livsmedelsverket, länsstyrelsen och Jordbruksverket.

- **Alla har sina** delegationer som de kommer ut med och sina godtyckliga regler.

De har haft synpunkter på allt från materialval i butiksinnredningen till luft och temperaturzoner i lokalerna - nu kommer vi att ha sex olika som alla ska loggas och dokumenteras - till alla typer av installationer och flöden som korsar varandra. Vid ett tillfälle skrev han ett brev och krävde samordning; hädanefter ville han bara ha en enda myndighetskontakt. Svaret var att det är omöjligt, men i samma veva upptäckte han att det fanns tillmötesgående människor på myndigheterna som ville hjälpa till och underlätta.

Och trots allt är han övertygad om att slakteriet, när verksamheten väl kommer i

Slakteriet i Järinge
Byggkostnad: 27 miljoner kr

Planerad omsättning:
Cirka 30 miljoner kr.

Antal anställda: 6-8 personer

Storlek: 735 kvadratmeter
Volym: 1 000 djurenheter från ett närområde på max tre mil kan slaktas här varje år.

gång i höst, kommer att ha varit värt alla vedermödor. Då kan de egna djuren - 350 tackor, 70 nötdjur samt cirka 200 hjortar i hägn - vallas rakt in från hagarna när det är dags för slakt. I stället för som i dag, när de transporteras på lastbil till Scan i Uppsala eller ännu längre bort.

- När jag fick avräkningsnotorna för årets påsklamm fick jag se att de skickats till Krylbo. Och nu när Scan lägger ner slakteriverksamheten i Uppsala säger de att nötdjuren ska till Skara. Föder man upp djur med lite omsorg och kärlek så känns det inte bra.

Förutom lidandet för djuren har hanteringen andra negativa effekter enligt Rickard Björklund.

- Djur som står och kämpar och parerar kurvor och annat är alldeles svettiga när de kommer fram, och fullpumpade med mjölksyra. Sedan har du stresshormonerna också som är direkta köttödare, säger Rickard Björklund och förklarar detaljerat fördelarna med ekologisk uppfödning och en så bra slakthantering som möjligt.

Att kunderna efterfrågar ekologiska varor har visat sig på senare år och Rickard Björklund är övertygad om att det i framtiden kommer att startas allt fler små ekologiska slakterier.

- Det är en enorm skillnad på smak och lukt på köttet och den skillnaden är jag övertygad om att folk vill betala för. Det kommer att bli fokus på köttkvalitet, på hälsoaspekter och närproducerat. Dessutom är det bättre för miljön om vi slipper alla dessa transporter.

När det egna slakteriet står klart kommer han också att ha ett alldeles eget märke. Här ska vankas lammkorv med örter och rökt kött med mera under namnet Rosa och Co. Fast det är huvudpersonen själv, en tam ko som flaskmatades som liten, ännu helt ovetande om där hon vandrar obekymrat fram och tillbaka i hagarna hemma vid Järinge.

Vi åker ut för att hälsa på henne och när Rickard Björklund ropar hennes namn kommer hon villigt fram för att hälsa.

- Hon är sex år och jag hoppas att hon blir en riktigt gammal kossa, säger Rickard och ruskar henne ömt i hornen.

EVA NEVELIUS

Är du beredd att betala mera för kött från lokala slakterier?

Ja Nej Ibland [» Rösta](#) [» Se ställningen](#)

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.
Eftertryck eller annan kopiering förbjuden.