

Hvordan bli en del av Mobilslakt?

Dersom du er produsent av:

- av sau, geit, gris og storfe
- vil at dyrene dine avlives på gården
- ønsker bearbeiding av egne varer
- vil ha kontroll med egen råvare og ønsker optimal kvalitet.



Mobilslakt – avliving av dyr på gården

Ta kontakt for mer informasjon om du ønsker å bestemme over maten du spiser eller produserer. Dette gir deg som produsent et større mangfold, økt trivsel og bedre livskvalitet og bidrar til levende bygder.

Kontaktperson i Mobilslakt:

Daglig leder
Veterinær Torill Malmstrøm
www.mobilslakt.no
Tlf.: 0047 64 95 17 80
Mobil: 0047 926 57 987



Hvorfor mobile slakterier?



Trygg matproduksjon for dyr og mennesker.

Optimal dyrevelferd gir bedre kjøttkvalitet.



NetPrint Bergen AS i samarbeid med Vidar Vassvik

Hva er mobile slakterier?



**Kortreist mat
Levende bygger**

**Livskvalitet
Verdiskapning**

**Trygg mat
Dyrevelferd**

Beredskap

Kunnskapsoverføring



Et slakteri på hjul – et verktøy for bonden.

Vi kjører hjem til bonden der dyrene er.

Vi sparer dyrene for opplasting og transport til, og oppstalling på slakteriet.

Vi leverer godkjent stemplet kjøtt direkte til produsentene lokalt.



Bonden får mulighet til å kontrollere hele verdikjeden – fra dyrets fødsel gjennom slakteprosessen og bearbeiding av egne spesialiteter.

Ved å ha ustresset dyr ved avliving får du de beste råvarene.

**Dette er dyrevern
i praksis –
vi i **Mobilslakt AS** tar
dyrenes behov på alvor**



✓ **Debio**godkjent

Vårt mål er å utvikle en god mobil slakteprosess i småskalavirksomhet, i samsvar med trygg og kortreist mat, noe som gir bonden økt verdiskapning. Bygdene er i sentrum for nettverksbygging med kunnskapsoverføring og beredskap.

Hvem kan benytte **Mobilslakt**?

Alle produsenter, spesielt nisje- og økoprodusenter. Slakteriet er økologisk godkjent av Debio.

Bonden kan ta ut verdiskapning fra egne dyr og ha kontroll med hele sin produksjon fra fødsel til slaktning – fra bås til bord.

Bonden kan kvalitetssikre hele verdikjeden – tilfredsstillende krav om opphavsdokumentasjon og sporbarhet – verdikjedeinformasjon.

Egenkontroll blir sterkt fokusert, noe som gir en total kvalitet som tilfredsstiller kundenes forventninger.

