

# Mobilslakt for hele landet

strøm som virkelig har stått på nå i mange år for å få dette som et tilbud til alle gårdbruker ei landet, sier Grimstad til Bonde og Småbruker.

## Dyrevern i praksis

Mobilslakt har egen nettside der de presenterer sitt tilbud: "Vi slakter der dyrene er. Vi sparer dyrene for opplasting og transport til, og oppstalling på slakteriet. Vi leverer godkjent stemplet kjøtt. Bonden får mulighet til å kontrollere hele verdikjeden, fra dyrets fødsel gjennom slakteprosessen og bearbeidningen av egne spesialiteter. Ved å ha ustressede dyr ved avlaving får du de beste råvarene.

Dette er dyrevern i praksis - vi tar dyrenes behov på alvor!" På nettsida står det også "reiseruta" for Mobilslakt, for at bønder skal tilpasse slaktinga til deres rute.



Komplett slakteri kommer til gårds. Her er det Arne Grimstad på Haugsten gård i Østfold som tar imot Torill Malmstrøm med hennes rullende slakteri. (Alle foto: Jarl M. Andersen)

*Endelig har hele landet fått tilbud på heimeslakting i ordna forhold. Mobilslakt er nå EU-godkjent og kan ta slakting i alle fylker i landet.*

Mobilslakt AS har drevet slakterivirksomhet på hjul i Sogn og Fjordane og Hordaland siden høsten 2006. Men til nå har godkjenninga bare vært lokal. Omsider, etter lang tids kamp kan initiativtaker til prosjektet, veterinær Torill Malmstrøm, tilby slakting for alle.

## Første i Østfold

Hyggelig nok for alle i Norsk Bonde- og Småbrukarlag var det de første vinnerne av "Nyskappingsprisen" delt ut på landsmøtet i 2009, Inger Hellenes Grimstad og Ivar Arne Grimstad på Haugsten gård i Østfold, som brukte tilbudet først på Østlandet.

- Vi er kjempefornøyde. Det fungerte helt som vi hadde håpa på, sier Inger Hellenes Grimstad til Bonde og Småbruker.

Hun føler seg også sikker på at kjøttet blei mye bedre. Med tida er det også håp om at forskerne skal bekrefte antakelsen.

- Det er i hvert fall helt sikkert at dyra hadde det fantastisk godt i kjent miljø helt fram til slaktinga. De slapp unna stressende opplevelse med lang frakt og oppstilling i fremmed miljø før slakting, sier Grimstad.

Forskere ved UMB på Ås fulgte slaktinga og tok nødvendige prøver for å påvise forskjeller hos dyra slakta heime kontra slakting på slakteri.

## - Kundene vil ha

Slakting hos Mobilfrakt er dyrere enn på vanlig slakteri, men det gjør ingenting for driverne på Haugsten gård.

- Sjølsagt er det dyrere. Det er st stort apparat som er satt i gang for å få til denne løsninga. Og det er flott utstyr, samt meget kvalifiserte og dyktige folk som gjør jobben. Men merkostnaden er lett å ta inn igjen på en merpris for produktet, sier Inger Hellenes Grimstad.

- Kundene vil gjerne ha slakt fra dyr som er behandlet godt, og de betaler gladelig merkostnaden.

Hun er ikke i tvil om at dette er en løsning de vil velge for framtida.

- Og all ære til Torill Malm-



Dyra er på gården og følges i kjente omgivelser av eieren helt fram til avlaving.



.. før det ender opp som ferdig slakt med ovalt stempel på kjølevogna, klar for eventuell lokal videreføring.

AV LEONID RØDSTEN



... deretter går de over på slaktelinja med full kontroll over det hygieniske.



Dyktige fagfolk tar seg av flåing, utvomming og stell av slaktet