

"Vi har hittat vår roll"

Slakteriet Tajma i Kållby, Pedersöre har haft god medvind sedan starten 2014. Den volymmässiga tillväxten fortsätter i år.

Erbjudande av en mera stressfri miljö för slaktdjur, flexibel service och beredskap att slakta enligt ekologiska producenters krav. Se där några nyckelfaktorer bakom det producentägda slakteriet Tajmas tillväxt sedan starten 2014.

Det finns för närvarande 47 mindre slakterier i Finland. Det producentägda slakteriet Tajma i Kållby, Pedersöre är ett av dem. Tajma såg dagens ljus 2013 då fem producenter från norra svenska Österbotten beslöt grunda ett småskaligt slakteri. Man började samtidigt planera den verksamhet som kördes igång på sensommaren 2014.

Den ekologiska svinfarmaren Tommy Nyholm från Munsala är en av initiativtagarna till Tajma, där han innehar uppdraget som styrelseordförande.

– Det fanns en beställning på ett sånt här slakteri. Vi var fem initiativtagare från början. Vi fick snabbt kontakt med andra producenter och när bolaget bildades fanns det redan nitton delägare, säger Nyholm.

Tajma fyller alltså fyra år senare i år. Bolagets vd Ann-Sofie West säger sig vara nöjd med de resultat och erfarenheter som projektet har alstrat hittills.

– Vi har helt enkelt hittat vår roll. Sedan starten har vi fördubblat de hanterade volymerna varje år. Så kommer inte fallet att vara i år. Vi kommer dock att gå framåt ytterligare. Det står klart efter årets första månader, säger West.

Servar producenter men säljer inte kött

De tjänster som Tajma erbjuder är slaktning, mörhängning, styckning, vakuumpförpackning och etikettering. Slakteriet köper inte in kött utan samarbetar med företaget Pietarsaaren Lihatuokku som har en inköpare och förmedlande roll i sammanhanget.

Volymmässigt handlade det under fjolåret om 4.500 lamm, 851 nötkreatur och 800 svin. Plus 35 hästar. Det är främst fråga om en service som riktas till hästägare.

– Någon köttförsäljning är dock inte aktuell för vår del. Det är till och med inskrivet i bolagsordningen. Det är en principfråga. Producenterna



Det producentägda slakteriet Tajma i Kållby, Pedersöre har fördubblat sina volymer fram till i år, säger verkställande direktör Ann-Sofie West. Styrelseordförande Tommy Nyholm är en av initiativtagarna till slakteriet.

får lov att ta hand om den biten på egen hand, säger Ann-Sofie West, som själv är ekologisk producent och uppfödare av highland cattle i Esse.

Ann-Sofie West medger att det vid sidan av andra utmaningar såsom hård byråkrati inledningsvis varit ekonomiskt tufft att etablera slakteriet. Men nu är Tajma på rätt väg. I dag består kundkretsen av 100-150 producenter, säger hon.

Tajma har nått ut till ett vidsträckt geografiskt område som sträcker sig från Uleåborg i norr till Närpes och Kristinestad i söder.

– Också inåt landet, ungefär till Jyväskylätrakten, har vi fått fler kunder på senare tid. Tajma har i praktiken varit ett tvåspråkigt slakteri sedan starten, säger West.

– Producenter anlitar oss i varierande grad. Man behöver inte vara delägare för att komma hit. Vissa kunder är här varje vecka medan andra köper tjänster av oss några gånger om året. En del förlägger bara delar av hela processen till oss, till exempel slaktningsmomentet, säger West.

Producenterna har möjlighet att själva transportera sina djur till slakteriet. Det är ett alternativ som främst tilltalar fårfarmare.

– I övrigt ombesörjer vi djurtransporter genom ett samarbete med transportbolaget Rex Trans, säger West.

Stressfri miljö för slaktdjur en nisch

Att erbjuda slaktdjur en så stressfri miljö som möjligt är ett mål och en

nisch för Tajma-slakteriet.

– Bland annat använder vi oss av grönmålade väggar eftersom färgrika miljöer har en avstressande effekt. Vi har också installerat ljuddämpande skivor i taket för att åstadkomma en bättre akustik och minska mängden skrammel och oljud, säger Tommy Nyholm.

– En annan princip är att djuren ska anlända till slakteriet i god tid före slakt. Vi tillämpar också ett system med gårdsvisa boxar för att inte blanda djur, tillägger Nyholm.

Likaså är slakt i enlighet med ekologiska principer något som Tajma satsar seriöst på.

– I samband med ekologisk köttproduktion är en mera noggrann behandling ett krav i samband med slaktprocessen. Kunderna efterfrågar mycket information om ekologiskt kött, säger Ann-Sofie West.

– Framför allt på nöt- och fårsidan har det blivit vanligare med ekoproduktion. Vad gäller svinfarmning tenderar omställningen att vara större och därför är övergångar till ekologiskt mera sällsynt i den sektorn, säger Tommy Nyholm.

– På grissidan har vi för övrigt kapacitet att hantera både magnaliza (ungersk ullhårsgris) och linderöds (svenskt skogssvin), inflikar Ann-Sofie West i samma veva.

Ann-Sofie West betecknar överlag Tajmas framtid som ljus. Slakteriet gjorde två nyanställningar i höstas och sysselsätter numera sammanlagt 10-15 personer inklusive inhoppare.

– Att få tag i kvalificerad

arbetskraft är inget större problem eftersom som det finns en stark och anrik livsmedelsindustri här i Jakobstadsregionen.

– Olika slags styckningsdetaljer är någonting som ligger i tiden. I medierna snurrar dessutom en massa matprogram hela tiden, säger West optimistiskt.

– Olika potentiella mindre slakterier har gjort studiebesök hos oss. Bland annat det aktuella nyländska slakteriet i Västankvarn har varit här flera gånger. Alla slakteriaspiranter har dock inte inlett verksamhet i praktiken, säger West.

Lokalt slakteri en lyx för delägare från Esse

Den ekologiska köttproducenten Mårten Wärnå i Esse är en av Tajmas delägare.

– Det känns mycket bra och underlättande att ha tillgång till det här slakteriet på bara cirka tolv kilometers avstånd från hemmet. Jag brukar själv transportera djur till Tajma ungefär varannan månad.

– Att det är möjligt att få olika slags tjänster och specialstyckningar via Tajma är ett stort plus i sammanhanget och någonting som också gynnar konsumenterna i slutändan, säger Wärnå.

Mårten Wärnå är själv profilerad genom sin dikoproduktion i hembyn Värnum. I sin besättning har han för närvarande ett hundratal djur.

– För cirka femton år sedan övergick jag till ekologisk produktion i samband med att vi byggde ett nytt fähus.



Den ekologiska köttproducenten Mårten Wärnå från Esse är delägare i Tajma. Han är nöjd med att på praktiskt och smidigt vis ha tillgång till ett lokalt slakteri. På hemgården ägnar han sig åt direkt köttförsäljning.

– Jag är så gott som självförsörjande i fråga om fodret. Det handlar i huvudsak om vallodling plus lite spannmål. Det är också praktiskt med tanke på att det är inte så enkelt att få tag i ekologiskt foder. Här i trakten finns det bara 2–3 lokala producenter av ekofoder.

Wärnå har direktförsäljning av kött i en egen gårdsbutik. Han säger att det handlar om året runt-försäljning utan några absoluta toppar. För tillfället är det ganska lugnt på butiksfrenten, säger han.

– Folk kommer hit från olika håll och köper basmat. Nyligen hade jag för övrigt besök av en stadsbo som betonade att det inte går att få tag på ekologiskt helkött i Jakobstad.

Kunde man vidareutveckla Tajmas verksamhet på något sätt?

– Kanske kunde man även satsa på framställning av korv- och charprodukter i framtiden. Det är nischer som är betydligt större i länder som Tyskland och Frankrike än hos oss. Rökt kött är ett annat alternativ. Till exempel rökt lammkött är ju väldigt populärt nuförtiden, säger Mårten Wärnå.

TEXT & FOTO
Joakim Snickars
joakim.snickars@gmail.com

EkoNu!

Texten är producerad inom EkoNu!-projektet, vars mål är att inspirera och stöda den ekologiska produktionen och livsmedelskedjan i Svenskfinland. Bakom projektet står SLC, ÖSP, SLC Nyland, SLC Åboland och Yrkesakademien i Österbotten. Projektet finansieras med medel ur Europeiska jordbruksfonden för landsbyggdutveckling (EJFLU) via NTM-centralerna i Österbotten, Nyland och Egentliga Finland. Projektets hemsida: www.ekonu.fi

Meatgards aktieemission har väckt ett stort intresse



Meatgards styrelse besökte slakteriet den 26:e april. Från vänster: Kasper Lindroos, Mikael Aminoff, Mikael Jern, Mårten Forss och Ann Storsjö. FOTO: Raija Rehnberg

■ – Det är fascinerande hur snabbt och effektivt arbetena med slakteriet går framåt. Nio moduler är redan monterade och kopplade till infrastrukturen här på Västankvarn, det vill säga el, vatten och avlopp, säger en nöjd VD Raija Rehnberg.

Som bäst startar arbetet med motagningsladugården, som byggs på plats.

Då slakteriet i vintras beslöt sig för att gå ut med en nyemission för att fördubbla aktiekapitalet var

målsättningen att få in 150.000 euro. Intresset för emissionen har enligt Rehnberg varit glädjande stort.

– Jag har både fått en del nya teckningar samt en hel del förfrågningar. Intressant är också att sådana gårdar som kommer att påbörja köttproduktionen först om två år redan har tecknat aktier.

Rehnberg säger sig vara ödmjuk och glad för den positiva feedback slakteriprojektet har fått.

– Det känns faktiskt som om det

var det här som många väntat på. Det ska bli spännande att se hur väl vi uppnår vår målsättning med emissionen. Det finns ännu tid att teckna aktier till slutet av maj.

Hela slakteriprojektet beräknas kosta cirka 1,5 miljoner euro. Slakteriet kommer att ha en kapacitet på maximalt cirka 2.000 djurenheter per år. I år provkörs redan de två linjerna, en får nöt och gris samt den andra för får och vilt. Verksamheten startar i september. – NCN

**Framtiden,
helt enkelt**
murska.fi/se