

Larmet ska inte behöva gå

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Man tänker i nya banor på slakterierna. Nu handlar det inte om vad man ska göra om larmet går, utan framför allt vad man ska göra för att larmet inte ska gå. Tillsammans diskuterar privata slakterier hur man bäst kan rusta sig inför framtiden.



Karin Käck och Mikael Dahl, Dalsjöfors slakteri, Lars-Gunnar Dahlberg och Martin Gustavsson, AJ Dahlbergs slakteri, Bengt-Göran Bengtsson från Ginsten, Eric Tham, Ugglarps slakteri och Hans Agné från Avelspoolen.

Konsumenternas förtroende för maten har minskat de senaste två åren, visade Livsmedelsföretagens (Li) undersökning om svenskarnas attityd till maten, som gjordes i våras. En förklaring till det kan vara uppmärksamheten kring vissa butikers köttfärsantering.

Dålig kontakt

Idag är det inte många konsumenter som har kontakt med primärledet, och ju längre ifrån en realitet vi står, desto svårare kan det vara att förstå den.

– Det är ett problem att vi har skilt på slakt och livsmedel, och det får vi ta på oss också, säger Eric Tham på Ugglarps slakteri.

Helt klart är att media har en stor roll i konsumentens inställning till mat. Larmen avlöser varandra. De som jobbar inom slakteribranschen känner väl till fenomenet. När illa skötta djurtransporter mellan gård och slakteri hamnade i fokus i början av 2000-talet, var man dåligt rustad och det var svårt att bemöta den kritik som välldes över hela branschen. Som en följd av detta gick flera privata slakterier med i ett omfattande utbildningspaket, som togs fram av Kött-

och Charkföretagen och Meny tillsammans.

Ska man se något positivt i det som hände, så var det just att slakterierna började samarbeta och diskutera på ett nytt sätt. Efter det första årets Menycirkel "Kvalitetsutveckling av djurhantering vid svenska slakterier" fortsatte kompetensutvecklingen under ytterligare tre år i form av en seminarierie. Därefter har aktiviteterna avtagit.

– Det var synd att vi inte fortsatte, nu har vi ett glapp att ta igen, säger Karin Käck vid Dalsjöfors slakteri.

Det är hon, som tillsammans med Hans Agné på Avelspoolen, har tagit initiativet till att slakterierna återigen träffas för att se på vilket sätt man kan samarbeta kring kompetenshöjning för sin personal. En av Avelspoolens uppgifter är just att samordna utbildning och rådgivning inom nöt- och grisområdena.

Önskelistan växer

Att det ständigt kommer nya EU-krav och förordningar att följa vet man säkert. Det senaste är att EU kommit med krav på att alla transportörer, dvs de som hanterar levande djur under transport och på slakteri,

ska ha ett kompetensbevis. Jordbruksverket beslutade att de som hade gått Menycirkel från 2002 - 2003 och godkänts i praktiskt prov och examination, vad godkända för ett sådant bevis, vilket blev en spin off-effekt som ingen kunde förutse.

Fyra slakterier finns representerade vid första diskussionen och runt bordet växer önskelistan fort fram.

Man skulle vilja ha en grundutbildning för slakteripersonalen, utbildning av arbetsledare och träffar där arbetsledare regelbundet får träffa kolleger runt om i landet.

– Det var oerhört nyttigt när vi träffades förut. Dessutom träffades vi på varandras anläggningar och det var bra att se hur de andra hade det, säger Lars-Gunnar Dahlberg på Dahlbergs slakteri.

– Den här gången ska vi ha kontinuitet i utbildningen och uppdateringar åtminstone vartannat år, hoppas Karin Käck.

Nu tänker inte slakteribranschen sitta med armarna i kors och vänta på ett nytt larm. Istället rustar man sin verksamhet och sin personal för att larmet aldrig ska behöva gå. ■