

Handbok om småskalig slakt och förädling

- uppdatering, komplettering och revidering

Presentation av projektet på

Träff för djurskyddsansvariga på slakterier

Av: Frida Petters, RISE Jordbruk och Trädgård

frida.petters@ri.se / 073-070 57 10



Europeiska jordbruksfonden
för landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden

Agenda

- 🐜 Projektgrupp
- 🐜 Projektid
- 🐜 Syfte och mål
- 🐜 Aktiviteter
- 🐜 Förstudie och resultat
- 🐜 Kontakter

Projektgrupp



Cecilia "Cilla" Hagberg,
cecilia.hagberg@ri.se

Frida Petters
frida.petters@ri.se

Cecilia Lindahl,
cecilia.lindahl@ri.se



Katrin Schiffer,
katrin.schiffer@eldrimner.com



Projektid



2020-09-09

till

2023-12-15

Förlängt pga pandemi



JTI-rapport
Lantbruk & Industri
360

Småskalig slakt och förädling

Att bygga för småskalig slakt och
förädling – en idéhandbok

I samarbete med



LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND



LIVSMEDELS
VERKET



Hushållnings
sällskapet



JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik

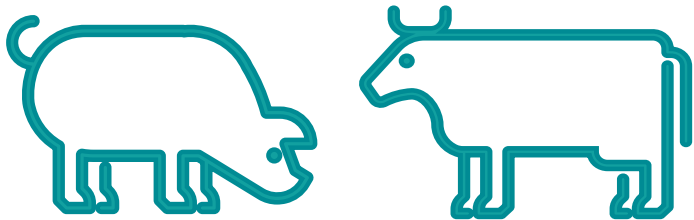
2007

Syftet med projektet

Uppdatera, komplettera och revidera den befintliga handboken för att

- 🔑 gynna den inhemska livsmedelsproduktionen
- 🔑 skapa förutsättningar för nya lokala marknader
- 🔑 sammanföra producenter och konsumenter

Mål med projektet (enl. Jordbruksverkets beslut)



- ✎ Skriva och publicera en ny utgåva av "Handbok om småskalig slakt och förädling"
- ✎ Skapa nätverk genom att bl.a.
 - ✎ Genomföra studieresor
 - ✎ Delta på minst två stycken mässor

Aktiviteter



- ✖ Förstudie – intervjuer med verksamhetsutövare av småskalig slakt samt de som planerar småskalig slakt
- ✖ Kunskapsinhämtning, studieresor och nätverkande
- ✖ Författa, uppdatera, revidera, lansera slakterihandboken

Förstudie

- Telefonintervjuer med småskaliga slakterier
 - Samla erfarenheter från verkligheten
 - Processen att starta småskaligt slakteri
 - Goda exempel och vad man kunnat göra annorlunda
 - Framgångsfaktorer och utmaningar
 - Input till handboken



Start och planering

- Ofta lång startsträcka
- Studiebesök ger mycket!
- Kolla upp marknaden
- Var noggrann med budgetering av både tid och pengar
- Kurser
- Ta hjälp om du vill

”
... det var det klokaste jag gjort, min plan ändrade sig efter varje studiebesök.

Vanliga tidstjuvar i planeringen, s.k. flaskhalsar



- Sätta sig in i regelverk och stöd
- Vissa byggmoment, tex markarbete kan ta mer tid än planerat
- Bestämma flödet i verksamheten
- Den egna tiden
- Att våga bestämma sig

Exempel på utmaningar i projekteringen

- Träffa rätt med ekonomiska kalkyler och marknadsanalyser
- Uppskatta kapacitetsbehov, kyl/frys t.ex.
- Få en överblick över hela processen

Möjligheter och utvecklingspotential i nuvarande verksamhet

- Biprodukter är ofta en stor kostnad om det slängs och alternativen som finns idag upplevdes krångliga
- Fysiska begränsningar som takhöjd eller invändig utformning
- Kapacitet, ffa kyl och frys
- Många vill verksamhetsutveckla!
 - Ofta inte storleken men kanske börja förädla mer eller nya produkter, bygga gårdsbutik osv

Exempel på upplevda framgångsfaktorer

- ☺ Att samarbeta och ha utbyten med andra aktörer
- ☺ Att kompetensutveckla sig och fortsätta utvecklas i yrket
- ☺ Att våga tro på nya produkter, det tar tid att jobba in dem
- ☺ Att stå ut ur mängden med sina produkter
- ☺ Att testa flera olika försäljningskanaler för att se vad som passar bäst
- ☺ Fler ben på verksamheten upplevdes som stöd

Input till handboken

- Tydlig vägledning
- Exempel på olika typer av mallar är uppskattat
- Marknadsför den bättre
- Tips om planering av ytor invändigt
- Exempel på bra lösningar
- Ha med tips på olika försäljningskanaler
- Fokusera på stöd kring byggnation



Ska man våga satsa på att starta ett slakteri då?

Alla intervjuade svarade Ja! Och bjöd på tips...

Lägg tid på förarbete, ritningar

Fundera ut vem din kund är

Underskatta inte kalkyler och studiebesök

Gör praktik i ett slakteri först

Försök tänka på flexibiliteten

Våga tro på dig, din idé och din produkt!

Frågor?

Komma med förslag till handboken?

Bli intervjuad?

Ta emot projektgruppen för besök?

Kontakta

Cecilia "Cilla" Hagberg (projektledare)

Tel. 070-311 69 26

cecilia.hagberg@ri.se

Frida Petters

Tel. 073-070 57 10

frida.petters@ri.se

...i stort och smått...

Handbok om småskalig slakt och förädling

Syftet med projektet är att ge ut en ny utgåva av "Handbok om småskalig slakt och förädling". Handboken ska fungera som hjälpmedel för verksamhetsutövare, rådgivare och andra personer som planerar ny-, till- eller ombyggnation av ett småskaligt slakteri.

Handboken avser uppdatering, revidering och komplettering av "Handbok om småskalig slakt och förädling" som gavs ut av Institutet för Jordbruks- och Miljöteknik år 2007. Verksamhetsutövare, branschorganisationer och andra aktörer har efterfrågat en ny utgåva för att möta dessa och



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

Hemsida

<https://www.ri.se/sv/vad-vi-gor/projekt/handbok-om-smaskalig-slakt-och-foradling>

Tack för idag!