

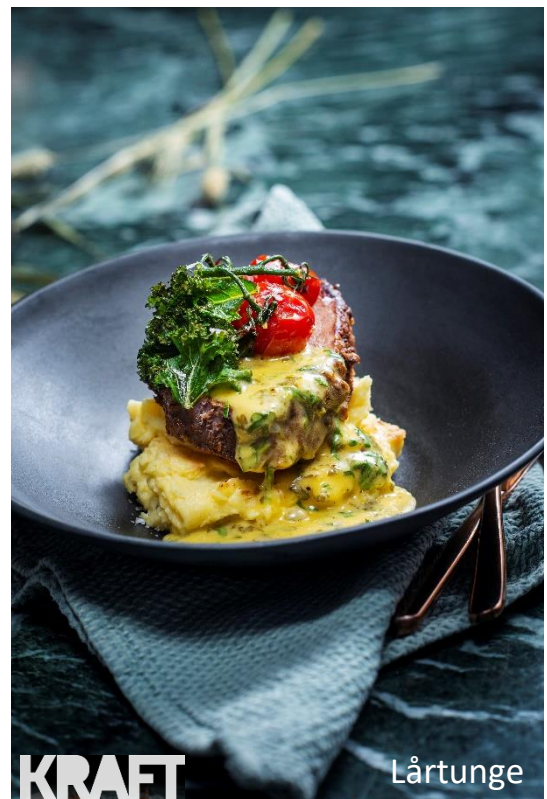


TRØNDESK  
mat og drikke as

Sluttrapport

## Økt verdiskaping fra midtnorsk kjøttproduksjon

Tilsagnsnummer 2017-0359 og 2019-0775



Sluttrapport, desember 2022

2017-0359 - Økt verdiskaping fra midtnorsk kjøttproduksjon

2019-0775 - Tilleggssøknad til prosjektet Økt verdiskaping  
fra midtnorsk kjøttproduksjon - Pilot Teknologi

## 1.1 Sammendrag

I prosjektet «Økt verdiskaping fra midtnorsk kjøttproduksjon» har partene Nortura, Meråker Kjøtt, Inderøy Slakteri og Vilteksperten jobbet med å utvikle felles produkter for salg. Samarbeidet fikk navnet KRAFT-samarbeidet. KRAFT-samarbeidet var initiert av Oi! Trøndersk mat og drikke AS.

Vi har i prosjektet sett på om partene i felleskap, gjennom kunnskapsheving og kunnskapsdeling, kunne komme frem til resultater som kunne bidra til økt verdiskaping innen kjøttmat fra Midt-Norge.

Etter en første innsiktsfase med bearbeiding av ulike ideer, landet vi i felleskap et prosjektmål om å levere foredlede retter med nye og spennende smaker kombinert med gamle tilberedningsmetoder.

Valgt målgruppe ble det profesjonelle kjøkkenet «Horeca-markedet post korona». Innkjøpere og travle kokker med mangel på arbeidskraft skal være primære mottakere av de nyutviklede produktene.

Etter et felles utviklingsløp inkludert produkttesting, inviterte Oi! høsten 2021 inn 15 kokker og innkjøpere fra flere områder i bransjen til en matfaglig utviklingsseanse. Målet var å få profesjonelle tilbakemeldinger og velge hvilke produkter som var mest aktuelle å lansere post korona. Hvert enkelt KRAFT-produkt ble her vurdert, og ga innsikt til foredlingsbedriftene hvilke produkter innkjøperne hadde behov for.

Til dagen utarbeidet vi en felles pilotproduktkatalog, og det ble utviklet en pilotbase med bilder og film for de nye regionale spesialitetene. Varige kontakter og nettverk ble etablert mellom kjøttbedriftene og innkjøpere etter denne matfaglige utviklingsseansen.

I april 2022 ble søknad for et hovedprosjekt bedriftsnettverket ferdigstilt og levert inn til Innovasjon Norge. Partene var her Inderøy Slakteri, Vilteksperten og Inderøymat. Meråker Kjøtt var etablert i storhusholdning, og valgte derfor ikke å delta i bedriftsnettverket. Nortura valgte posisjonen som råvareleverandør. Tilbakemeldingene fra Innovasjon Norge på hovedprosjektsøknaden var positive, men de satte som krav at en tredje foredlingsbedrift måtte delta i nettverket. Dette har i skrivende stund ikke kommet på plass.

Etter forsinkelser grunnet korona med et slakteri lukket for eksterne aktører, kom pilot teknologi i gang på Nortura sitt slakteri i Malvik høsten 2022. Eksisterende og nye data fra bonden samles inn og systemiseres fra fødsel, for å ha større forutsigbarhet på hva som meldes inn til slakt. Datastrømmen systemiseres slik at sporbarhet opprettholdes helt ut til kunde. Nortura kan etter kundens ønsker levere på størrelse, marmorering, rase, føring og liknende. Det videre arbeidet med sporing på anlegget i Malvik videreføres gjennom et FoU-forprosjekt, som starter i januar 2023 og er støttet av midler fra FFL/JA.

Prosjektet «Økt verdiskaping fra midtnorsk kjøttproduksjon» har fått mye omtale og stor oppmerksomhet i interne og eksterne kanaler. Bedriftene ønsker at dette kan være starten på noe nytt. Viljen til å samarbeid er der, og bedriftene ser det er et potensial i å få opp et bedriftsnettverk. De peker på Oi! som en aktør som bør ta tak i dette, med ønske om å opprette en matklynge for små og store foredlingsbedrifter.

Prosjektet har vært finansiert av Trøndelag Fylkeskommune, Sparebank 1 Midt-Norge, Vilteksperten, Meråker Kjøtt, Inderøy slakteri og Nortura. I tillegg har Vilteksperten hatt støtte fra Innovasjon Norge til forprosjekt bedriftsnettverk, hvor T:Lab har hatt prosjektledelsen.

## Innhold

1.1	Sammendrag .....	2
1.2	Overordnet mål med prosjektet.....	4
1.3	Prosjektets viktigste resultater og forventede effekter .....	4
1.3.1	Utvikling av nye regionale spesialiteter for alle firbente dyreslag .....	4
1.3.2	Etablering av en ny regional merkevare.....	5
1.3.3	Økte marginer innenfor alle firbente dyreslag.....	6
1.3.4	Økt omsetning og verdi av kjøtt fra Midt- Norge .....	7
1.3.5	Økt differensiering fra produksjonen av kjøtt i Midt- Norge .....	7
1.3.6	Kompetanseheving i verdikjeden.....	8
1.3.7	For å løfte midtnorsk kjøttproduksjon videre er samhandling mellom Nortura og andre regionale aktører der det er hensiktsmessig innen skjæring og foredling ønskelig. ....	8
1.4	Prosjektperiode .....	9
1.5	Finansiering .....	9
1.6	Veien videre.....	9
1.7	Vedlegg .....	9

## 1.2 Overordnet mål med prosjektet

Stor effektivitet og høy produksjon på husdyrsiden er bra for matsikkerheten i landet. Dette har vi sett under pandemien og i en urolig verden med vanskelig råvaretilgang. Samtidig er den høye produksjonen en utfordring for norsk jordbruk. Det fører til for stort utbud av kjøtt og egg, til et marked med lavere betalingsevne og forventning om lave priser. Det er en utfordrende økonomisk situasjon for all industri knyttet til slaktning og foredling av kjøtt i Norge.

Det overordnede målet med dette prosjektet har vært å øke verdiskapingen i hele verdikjeden for midtnorsk kjøttproduksjon gjennom utvikling av regionale spesialiteter og økt differensiering.

## 1.3 Prosjektets viktigste resultater og forventede effekter

Prosjekteier har vært Oi! Trøndersk Mat og Drikke. Nortura, Vilteksperten, Meråker Kjøtt og Inderøy slakteri har vært aktive deltakere i prosjektet og sittet i styringsgruppen. I tillegg har Sparebank 1 SMN, Roar Hildonen fra To Rom og Kjøkken, tillitsvalgte og ansatte fra Nortura, T:Lab og Oi! Trøndersk Mat og Drikke sittet i styringsgruppen. Styringsgruppeleder har vært direktør FoU og nyskaping Per Berg, Nortura.

### 1.3.1 Utvikling av nye regionale spesialiteter for alle firbente dyreslag

Foredlingsbedriftene utviklet sammen nye og spennende produkter. Ved å hente kjøttråvarer i verdensklasse fra lokale bønder og foredlingsbedrifter i regionen, kan de nå tilby en rekke velsmakende og kortreiste produkter som er enkle å tilberede.

Målet med KRAFT-samarbeidet har vært å levere foredlede retter med nye og spennende smaker, kombinert med gamle tilberedningsmetoder. Foredlingsbedriftene har lagt vekt på at produktene skal være av høy kvalitet, og at de skal gjøre arbeidsdagen enklere for den som jobber på kjøkkenet. Produktene er klare til bruk når de blir levert, og med enkle grep kan kokken tilby smakfulle og inspirerende retter basert på lokale, kortreiste kjøttråvarer.

Kokk Lars Erik Vesterdal har vært involvert i produktutviklingen. Verden forandrer seg hele tiden, og tidsbruken blir mer prekær. Vesterdal tror at det i fremtiden vil bli økt etterspørsel etter lokale produkter som er, om ikke helt ferdige, så er de bearbeidet litt. Det at du får kjøpt kvalitetsprodukter som du med noen enkle triks kan gjøre til kokkens egne, er vinn-vinn.

#### KRAFT-produkter utviklet av Inderøy slakteri:

- **Svinekjake med øl og karve fra Inderøy:** Renskåret svinekjake tilsatt mesk fra øl-produksjonen til Inderøy Grådsbryggeri og karve. Kjaken er varmebehandlet over lang tid for at smaken og konsistens skal bli korrekt.
- **Sennep- og urtebakt svinekam:** Fersk kam av gris tilsatt grov sennep, urter og krydder. Den er sous vide-pakket og varmebehandlet. Klar for servering!
- **Langtidsbresert lårtunge av storfe, med asiatiske smaker:** Lårtunge av storfe, som er bresert over lang tid med chili, ingefær, rosépepper og kanel. Krydderet gnis inn på kjøttet og pakkes sous vide, før det varmebehandles over lang tid.
- **Høyrygg av okse med hvitløk og urter:** Høyrygg av okse delt opp i passe biter og krydret med rosmarin, timian, estragon og hvitløk. Varmebehandlet på høy temperatur for å bryte ned fibrene og tilføre smak.
- **Nye produkter med utsorterte grønnsaker**

#### KRAFT-produkter utviklet av Meråker kjøtt:

- **Kjøtt i mørket**
- **Svinegryte**
- **Lammegryte med løksaus**

#### KRAFT-produkter utviklet av Vilteksperten:

- **Burger**
- **Bratwurst**
- **Svin Jegerflesk:** Godt gammeldags lettsaltet varmrøkt bacon, perfekt med rømme og godt flatbrød
- **Svin skinke paprika:** Smakfull krydderskinke av svin med paprika og tomat.
- **Svin skinke sennep:** Skinke tilsatt sennep, urter og krydder.
- **Elg speket slicet:** Speket elg, perfekt som snacks eller med rømme og flatbrød
- **Elg roastbiff:** Roastbiff er en kjent favoritt på bordet. Serveres oppskåret - gjerne sammen med remulade, sylteagurk, potetsalat og sprø løk.

#### KRAFT-produkter utviklet av Nortura Steinkjer:

- **Smoked Ribbe fra Steinkjer:** Ribbe som er lagt i rubbing med krydder som er inspirert fra Sør-Amerika. Ligget i rub natta over. Lagt på smoker i 8/9 timer. Kjernetemp på ca 70 grader ++ Bare og varme opp enten i posen eller i ovnen. Er også veldig fin og varme med rooner.
- **Speket, smoked svinekjake fra Steinkjer:** Kjake som er rubba, speket og kjørt i smoker. God og servere i skiver kaldt, men kan også varmes.
- **Kjake som er gravet i akevitt fra By Gård:** Råstoff fra apparatet By gård, gravet på 70/30 forhold. Varmes i posen sovide (60 grader). Pensles med Citrus gin sirup fra By Gård. Skjæres i tynne skiver, gjerne med blåmuggost og rista pinjekjerner.
- **Nakke med sennep og honning med citrus:** Gin fra By gård. Varmes i posen, skjæres i skives, pensle med gin sirup.

#### 1.3.2 Etablering av en ny regional merkevare

For å løfte verdiskapingen fra midtnorsk kjøttproduksjon gjennom nye regionale spesialiteter og differensiering i markedet var det behov for å se på mulighetene for en felles regional merkevare som en paraply for det utviklings-, markedsførings- og salgsarbeidet i prosjektet.

#### Forretningsplan

Mulighetene for å etablere et eget selskap har vært et alternativ som var grundig vurdert i prosjektet. En egen forretningsplan med forretningsmodell ble utarbeidet i samarbeid med fire studenter ved NMBU. Bedriftene landet imidlertid på at de ønsket å benytte sine eksisterende merkevarer.

For leveranser mot «Horeca post korana» så bedriftene likevel et behov for en felles overbygning som beskrev samarbeidet mellom bedriftene og primærleddet. Bedriftene mente det ikke var ønskelig å igangsette en større merkevareprosess med støtte fra Innovasjon Norge for dette. Det var heller behov for å søke støtte hos Innovasjon Norge til en felles salgsressurs.

Oi! ble forespurt om å utvikle en felles overbygning for samarbeidet gjennom det eksisterende prosjektet.

## KRAFT-samarbeidet

Oi! foreslo KRAFT som en felles overbygning på samarbeidet mellom bedriftene, og dette ble arbeidstittelen på det videre samarbeidet i prosjektet. Advokatfirmaet Acapo utformet en samarbeidsavtale mellom bedriftene på oppdrag fra Oi!. Partene som skrev under var Inderøy Slakteri, Vilteksperten, Meråker Kjøtt og Nortura. Her ble det avtalesfestet at Nortura valgte posisjonen som råvareleverandør i KRAFT-samarbeidet, mens de tre andre tok posisjonen som foredlingsbedrifter.

## KRAFT – kundeløftet

Kundeløftet med posisjonering av de framtidige KRAFT-produktene ble videre utarbeidet i felleskap:

- **Innovasjon** – nye produkter rettet mot framtidens Horeca-bransje. Foredlede produkter med nye og spennende smaker kombinert med gamle tilberedningsmetoder.
- **Kvalitet i verdensklasse** – Kjøtttråvarer med høy kvalitet fra lokale bønder og foredlingsbedrifter i regionen.
- **Inspirasjon** - Lett tilgjengelige oppskrifter, inspirasjonsvideoer og bilder som gjør det enkelt for kokken å omgjøre de foredlede produktene til sine egne produkter som kjøkkenet kan være stolt av.
- **Kompetanse** - Relasjonsbygging mellom bedriftene og Horeca-bransjen. Bygge videre på fire bedrifter med stor kompetanse og god service.

## Kommunikasjon

De gode historiene om regionen og produktene som skapes her var viktige for å skille seg ut og nå frem til kundene. Ulike kunder nås på ulike arena og med ulike virkemidler.

Prosjektet utviklet en felles pilotproduktkatalog rettet mot innkjøpere og travle kokker fra det profesjonelle kjøkkenet «Horeca-markedet post korona». Her ble det vist eksempler på gode produktbilder, bilder av de nye matrettene og bilder til inspirasjon for kokken. En pilotbase med oppskrifter, bilder og inspirasjonsfilmer for de nye regionale spesialitetene ble utarbeidet, for bruk på sosial medier. Materialet var også en del av den matfaglige utviklingsseansen høsten 2021.

KRAFT-samarbeidet har underveis i prosjektperioden fått mye omtale og stor oppmerksomhet i interne og eksterne kanaler. Prosjektet har vært på både TV, radio og i en rekke lokalaviser i forbindelse med innovasjonssamlingene og ved produkttesting under Trøndersk Matfestival – et sted nær deg. Filmer og videoer er også utarbeidet og spredt i foredlingsbedriftenes egne kanaler og hos Matriket Midt. SpareBank 1 SMN laget en egen film for prosjektet.

### 1.3.3 Økte marginer innenfor alle firbente dyreslag.

Prosjektperioden var preget av pandemi og produksjonsunderskudd av kjøtttråvarer. Nortura valgte derfor underveis i prosjektet å ta posisjonen som råvareleverandør.

Nå er vi tilbake til en situasjon med stort utbud av kjøtt, uro i markedene, høy prisvekst og mindre kjøpekraft. Framfor å øke kjøttproduksjonen har KRAFT-samarbeidet valgt å satse på økt differensiering av stykningsdeler og kjøttspesialiteter i samarbeid med Nortura som underleverandør. Det gir bedre lønnsomhet for bonden, slakteri og foredlingsbedrifter uten å være i en situasjon med overproduksjon og matsvinn.

Ukurante stykningsdeler har blitt tatt i bruk og har bidratt til en mer bærekraftig produksjon med mindre matsvinn for foredlingsbedriftene.

#### **1.3.4 Økt omsetning og verdi av kjøtt fra Midt- Norge**

Matdistributøren ASKO leverer dagligvarer til NorgesGruppens kjeder og er også en betydelig leverandør til serveringsmarkedet. ASKO har også Trondheim kommune, Ørlandet kommune og andre kommuner på sin kundeliste.

Innkjøpere og kokker fra ASKO Midt-Norge har reist rundt på bedriftsbesøk og har jobbet en til en med alle de tre foredlingsbedriftene i etterkant av den matfaglige utviklingsseansen høsten 2021. Dette med bakgrunn i at ASKO Midt-Norge ønsket å ta inn nye lokalproduserte KRAFT-produkter i sin portefølje.

Inderøy Slakteri har kommet lengst i samarbeidet med ASKO. Bedriften har økt sortiment mot dagligvare, og har produkter som er tatt inn som matskatter til NorgesGruppen. Dette har gitt god profilering i dagligvare og deltakelse i større kampanjer som blant annet er vist på TV.

KRAFT-produkter er også på vei inn på serveringsmarkedet gjennom ASKO Servering. Inderøy Slakteri arbeider parallelt med tre nye grossister, og den første fikk varer fra slakteriet i slutten av november. De to mest populære produktene er lårtunga og den sennepsbakte svinekammen. Det jobbes målbevisst og hardt for å få inn produkter mot det offentlige kjøkken. Innkjøpere fra store institusjoner har vært på besøk flere ganger, men her er det stort prispress på leveransene.

Det er jobbet med mat på idrettsarrangement og annen arrangementsmat, og Inderøy Slakteri har inngått avtale om leveranser til RBK.

#### **1.3.5 Økt differensiering fra produksjonen av kjøtt i Midt- Norge**

Nortura PROFF lanserte i februar 2021 nyheten med tre varianter sousvidekokt kjøtt i biter, som kunne brukes rett i sauser eller gryter – eller varmes opp i sousvideposen. Dette var ikke et direkte resultat fra prosjektet. Men dette ga foredlingsbedriftene troen på at valgene som var tatt i prosjektet, hvor også flere fra Nortura PROFF hadde deltatt underveis på kunnskapshevingen, utviklet produkter i riktig retning for markedet.

I tillegg til å levere foredlede retter med nye og spennende smaker, kombinert med gamle tilberedningsmetoder, har vi i prosjektet sett på muligheter for teknologi som styrer varestrømmen fra fjøs til kunde bedre.

Ved prosjektstart så vi at bonden produserte kjøtt som ble slaktet og lagt på lager for å vente på at kunden ønsket kjøttet. Dette var en kostbar lagringsform av kjøtt. Med bedre kommunikasjon mellom det kunden ønsker, kapasitet på slakteri og videreforedlingsbedrifter og bonden som produserer, kan man styre produksjon og slakting til tidspunkter der kunden ønsker kjøttet. Dette vil minke lagringskostnader og sikre ferskere kjøtt til kundene.

Etter forsinkelser grunnet korona med et slakteri lukket for eksterne aktører, kom pilot teknologi i gang på Nortura sitt slakteri i Malvik høsten 2022. Eksisterende og nye data fra bonden samles inn og systematiseres fra fødsel, for å ha større forutsigbarhet på hva som meldes inn til slakt. Datastrømmen systematiseres slik at sporbarhet opprettholdes helt ut til kunde. Nortura kan etter kundens ønsker levere på størrelse, marmorering, rase, fôring og liknende. Det videre arbeidet med sporing på anlegget i Malvik videreføres gjennom et FoU-forprosjekt, som starter i januar 2023 og er støttet av midler fra FFL/JA.

### 1.3.6 Kompetanseheving i verdikjeden.

For å få til et vellykket prosjekt som løftet hele regionen var vi avhengig av møteplasser med involvering og mobilisering gjennom hele verdikjeden. Møteplassene på tvers av verdikjeden med kunnskapsheving og kunnskapsdeling og gode diskusjoner og inspirasjon har vært avgjørende for prosjektets utvikling. De viktigste møteplassene og kunnskapsområdene i prosjektet har vært:

- Kunnskapsdeling og gode diskusjoner med bønder fra Nortura på tre ulike regionmøter (eiermøter). Prosjektet er ønsket, etterspørselen er stor og det har stor bondenytte når produsenten kan koble seg tettere med forbruker slik det utvikles på Malvik-anlegget.
- Workshop stykningsdeler med kjøttskjærer fra Nortura Malvik og alle kokkene hos To Rom og Kjøkken
- Bærekraft; benytte ukurante stykningsdeler, øke anseelsen til frysevare kontra ferskvare og matsvinn.
- Innovasjonssamlingen på Øyna med de første testproduktene og innsikt i serveringsbransjen.
- Produkttesting med 8 institusjonskjøkken på Fosen under Trøndersk Matfestival – et sted nær deg.
- Det er jobbet med innhold i offentlige anbud og arbeid opp mot det offentlige.
- Opplæring og tett dialog med fagekspertise gjennom prosjektet; restauranteier Roar Hildonen, hotellkokk Lars Erik Vesterdal, kokk Bjørn Erik Vangen og tolv andre institusjonskokker på Fosen, flere kokker fra ASKO Midt-Norge.
- Matfaglig utviklingsseanse på Broen Bar med 15 kokker og innkjøpere fra flere områder i bransjen. Bedriftene fremhever denne samlingen som spesielt verdifull fordi den ga bedriftene mye god data med hjem og de fikk nye kontaktpunkter, referanser og framtidige kunder.

### 1.3.7 For å løfte midtnorsk kjøttproduksjon videre er samhandling mellom Nortura og andre regionale aktører der det er hensiktsmessig innen skjæring og foredling ønskelig.

For å løfte den regionale verdiskapingen har et tettere samarbeid mellom ulike kjøttbedrifter vært ønskelig. En egen arbeidspakke ble etablert i prosjektet hvor man så på hvor man kunne ha effekt av tettere samhandling. Denne arbeidspakken var finansiert som et forprosjekt gjennom Innovasjon Norge sitt bedriftsnettverk, og var ledet av T:Lab ved Lars Erik Jørgenvåg.

Salg og markedsføring mot serveringsbransjen viste seg å være de mest aktuelle områder for videre samhandling, og i april 2022 ble søknad for et hovedprosjekt bedriftsnettverket ferdigstilt og levert inn til Innovasjon Norge. Partene var her Inderøy Slakteri, Vilteksperten og Inderøymat. Meråker Kjøtt var etablert i storhusholdning, og valgte derfor ikke å delta i bedriftsnettverket. Nortura valgte posisjonen som råvareleverandør. Tilbakemeldingene fra Innovasjon Norge på hovedprosjektsøknaden var positive, men de satte som krav at en tredje foredlingsbedrift måtte delta i nettverket. Dette har i skrivende stund ikke kommet på plass.

Innovasjon Norge er fortsatt positive, og vinklinga er endret noe. Det er nå en egen satsing på Inderøy mot Horeca-markedet. Fem bedrifter fra Inderøy har gått sammen om samarbeid på messer rettet mot proffmarkedet (som Umamimessen og Menymessen).

Gjennom aktivitetene har prosjektet bidratt til å etablere arbeidsmetoder for innovasjon og utvikling i hele verdikjeden for kjøtt, etablert forretningsmodeller for samarbeid på tvers av bedriftene og involvert hele verdikjeden fra bonde til marked i prosjektarbeidet.



## 1.4 Prosjektperiode

Prosjektperioden var fra 2019 – 2022.

## 1.5 Finansiering

Prosjektet har vært finansiert av Trøndelag Fylkeskommune, Sparebank 1 Midt-Norge, Vilteksperten, Meråker Kjøtt, Inderøy slakteri og Nortura. I tillegg har Vilteksperten hatt støtte fra Innovasjon Norge til forprosjekt bedriftsnettverk, hvor T:Lab har hatt prosjektledelsen.

Nortura sitt arbeidet med sporing på anlegget i Malvik videreføres gjennom et FoU-forprosjekt, som starter i januar 2023 og er støttet av midler fra FFL/JA.

## 1.6 Veien videre

Prosjektet «Økt verdiskaping fra midtnorsk kjøttproduksjon» har fått mye omtale og stor oppmerksomhet i interne og eksterne kanaler. Bedriftene ønsker at dette kan være starten på noe nytt. Viljen til å samarbeid er der, og bedriftene ser det er et potensial i å få opp et bedriftsnettverk. De peker på Oi! som en aktør som bør ta tak i dette, med ønske om å opprette en matklynge for små og store foredlingsbedrifter.

## 1.7 Vedlegg

- Prosjektregnskap
- Oversikt over egeninnsats