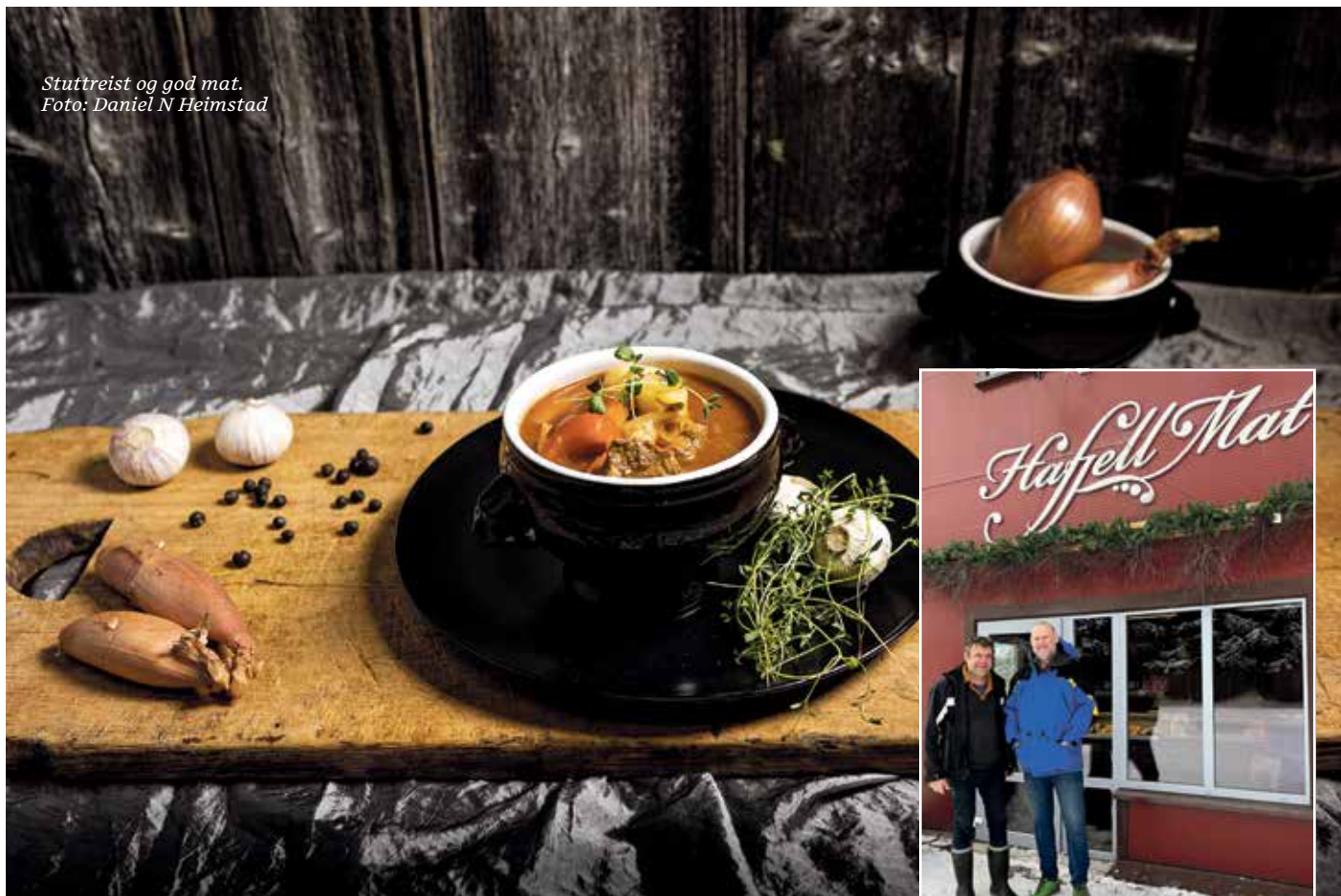


Stuttreist og god mat.
Foto: Daniel N Heimstad



Knut Sørlungsengen (t.v.) og Paal Klepper ved butikkutsalget. Foto: Åse Kari Gravråk

Storsatsing på elg og vilt

Det lokale slakteriet i Hafjell har en ambisjon om å selge ti tonn med elgkjøtt i 2023, i fjor solgte de cirka tre.

Av Åse Kari Gravråk

– Nå kjøper vi elg og vilt fra jaktlag i Gudbrandsdalen, samtidig investerer vi i maskiner, utstyr og personale, forteller Paal Klepper som er salgs- og markedsansvarlig i Hafjell Slakteri. Sammen med Knut Sørlungsengen og de andre i bedriften, oppnådde slakteriet nok et år med 30% omsetningsøkning i fjor.

Viltkjøtt til fjern og nær

– Nå skal vi selge ti tonn med elgkjøtt og annet viltkjøtt til fjern og nær. Dette er i tråd med de markeds-mulighetene vi har, sier Klepper. – Vi ser på Oslo som et aktuelt fjernmarked, mens det lokale hyttemarkedet er aktuelt på ferdigretter som kan hentes i butikken vår. Vi begynte så vidt i fjor og vi samarbeider med flere i bygda, blant annet Neremo Hotell, Gillebo Systu´n og Restaurant Vid-syn i Hafjell. Der lager kokken maten mens vi skaffer råvarene.

Fortsetter med leieslakt

Det mest lønnsomme for slakteriet er å kjøpe dyr, slakte og foredle og selge selv, men de skal fortsette med leieslakttilbudet, forsikrer Klepper. På leieslakt samarbeider de med lokale storfebønder. Leieslakt betyr at de slakter, skjærer og produserer, så får bonden alt kjøttet tilbake. En stor andel av leieslakttilbudet er geit, det blir mer og mer etterspurt. Dyrevelferd og høy kvalitet på maten står alltid i fokus, derfor har blant annet transport av dyrene stor betydning. Dette har etablert seg i bygda og dalen.

Mye spennende på gang

Hafjell Slakteri har mye spennende på gang. Kanskje blir det smaksprøver av elgburgere i påsken? Og kanskje blir det flere nye samarbeidspartnere i løpet av året. Følg med på Facebook så holder du deg oppdatert.

Ole Martin Gjerdet
er produksjonsansvarlig
i Hafjell Slakteri.
Foto: Åse Kari Gravråk

