

Treårsavtalen kan ha kostat uppfödarna 40 – 50 miljoner kr på ett halvår!

-De som tecknade treårsavtal i mitten på 2006 har gjort en riktigt dålig affär, sett nu ett halvår senare, säger Hans Agné, Avelspoolen. Det går att få ut väsentligt bättre priser för slaktgrisarna idag, under den hårda konkurrens som råder mellan slakterierna. Det är stor brist på grisar. Räknat enbart på privatslaktens högre grundnotering på 50 – 70 öre under hela hösten, är detta 50 missade miljoner till grisuppfödningen.

treårsavtalen

-I verkligheten är det ännu mera, eftersom rivet efter leverantörer och grisar höjt avtalstilläggen i höst och vinter och ligger långt över nivån i somras. Det har de som väntat med att tecknat avtal tjänat på. -Det förekommer sidoavtal även inom Swedish Meats som går långt ut vid sidan av banan, inte minst till dem som bygger nytt eller bygger ut, menar Hans, så det är inte bara privatslakten som plussar på bra ibland. Det förekommer t ex olika återbetalningsprocent och hur mycket som skrivs av tillväxtlånen.



Långa leveransavtal gör marknaden för slaktgrisar stel och minskar möjligheterna för uppfödarna att ta ut bästa pris för grisarna, menar Hans Agné, Avelspoolen.

Försökte stoppa långa avtalen

-Vi insåg redan i juni i år att treårsavtalen skulle bli oförmånliga för både uppfödarna och för slaktsvinsmarkanden, säger Hans. Vi försökte t o m att få konkurrensverket

att göra kontrakten ogiltiga. Men det misslyckades vi med.

-Långa avtal gör marknaden för grisar stel och orörig, särskilt när väldigt många tecknar avtal. Det är över huvud taget fel betalningsmodell att leverera på avtal så lång tid som tre år, utan att i förväg veta vad man ska få i betalning, menar han.

-Vi har under senaste halvåret också sett att avtalen hämmar prisbildningen på slaktsvin, säger han. Vilken köpare behöver bry sig om priset, om grisarna kommer in utan att betala bra?

Uppfödare bekräftar

Kommentar: Det som Hans Agné befarar, bekräftas av några enskilda uppfödare som avvaktat med att teckna avtal. Det är mycket lättare att få ut bra extra tillägg för slaktsvinen nu i slutet av året, än vid halvårsskiftet.

-Ordningen från före juli är återställd, kommenterade en uppfödare.

Dvs att de s k personliga tilläggen börjar närma sig nivån före kontraktsreformen i början av juli.

Lars-Gunnar Lannhard

Köttinformation har flyttat till LRF Mindre personal, mer verksamhet

Svensk Köttinformation flyttade 18 december från slakthusområdet i Johanneshov till Kungsholmen, samma hus som LRF och Land, och en rad andra organisationer. Samtidigt slutade Karin Fransson, Köttinformations dietist. I somras slutade Catarina Offe

information

Köttinformations styrelse har beslutat banta Köttinformations organisation till 2,5 tjänster, flytta till billigare lokaler och satsa pengarna på mer utåtriktad verksamhet.

Bantad organisation och mindre lokaler

-Vi har blivit lite för stor organisation med åren, säger vd Ella Nilsson. Arbetsuppgifterna förändras. Nu minskar vi personalen, hyr in experttjänster vid behov och lägger sparade pengar på verksamheten. Personalen som är kvar är förutom Ella Nilsson, Jenny Alarik, som är informatör och webbredaktör, samt Karin Söderberg, som är ekonomiassistent och sköter samordning

av aktiviteter och utskick av material. Jenny jobbar halvtid. I Johanneshov hade Köttinformation 240 kvm, nu klarar man sig med 60 kvm i kontorslandskap i LRF-huset, med Svenskt Sigill, Svensk Fågel, Svenska Ägg och trädgårdstidningen Viola som grannar i landskapet. Årliga besparingen på hyran är 200 000 kr. Inkl indragna tjänsterna är årliga besparingen 800 000 kr, som alltså överförs till verksamhetsbudgeten. Som exempel på verksamhet närmaste tiden kan nämnas Från gård till gaffel, Barnens egen matskola, Sveriges Köttkock, samt Smarta Kocken.

EU-projekt för marknadsföring

Årets Kock-finalisternas uppgift i år är att göra bra mat av sida, framlägg med fot, samt skinka, allt av gris och av detaljer som det behöver säljas mer av, inte minst i början av året. Finalen hålls på Grand Hotel i Stockholm 31 januari. Naturligtvis blir det en hel del publicitet i samband med tävlingen och själva syftet är givetvis att fler än kockarna i tävlingen ska använda de råvaror som då kommer i rampluset. Köttinformation har ansökt om ett bidrag från EU för ett projekt med marknadsföring

av kött i Sverige. Besked kommer i maj. Statens Jordbruksverk satsar 30 %, EU 50 och resterande 20 måste Köttinformation stå för själv.

Köttinformation får även 2 kr per slaktad gris från grisuppfödarna. Pengarna samlas in av slakterierna. 1 av de två kronorna är öronmärkta för ett projekt för upplysning om den svenska grisen och grisproduktionen på köttförpackningarna och i butikerna. /LG

Nortura nytt namn på Norsk Kjøtt

Efter fusionen mellan bondeägda slakterikoncernen Gilde Norsk Kjøtt BA, samt Prior Norge BA, för fjäderfäslakt, har de sammanslagna företagen tagit namnet Nortura BA. Sammanslagningen är genomförd med tillbakaverkande kraft till 1 januari 2006. Namnet blev godkänt 15 november. Omfattningen blir ca 15 miljarder nkr, antalet anställda 7 000 och antalet leverantörer 30 000 lantbrukare. Koncernchef är Gilde Norsk Kjøtt koncernchef Axel Krogvig.

UGGLARPS

SVENSKT KÖTT FRÅN UTVALDA GÅRDAR

Fortsatta framgångar med Ugglarps!

Vi har många duktiga producenter, men vi behöver flera för att följa upp våra försäljningsframgångar!

Ugglarps koncept ger dig en lönsam produktion!

UPPFÖDARE SOM HAR GJORT SIN MATTELÄXA:

I topp med SPII



Tyskagården – Sveriges bästa slaktsvinsproducenter – 1:a på slaktsvinstoppen med Avelspoolens material:

- 57,5 % kött
- 958 g/dag medeltillväxt
- 31,2 MJ/kg tillväxt i foderförbrukning

Räkna på helheten du också!


avelspoolen.se

Samarbete för framgång

Svenska Avelspoolen AB, Vasagatan 29, 541 31 Skövde
tel 0500-48 30 65, fax 0500-48 33 70