

# Fréttabréf

## Norðlenska og Búsældar

# NORÐLENSKA

Desember 2006

### Norðlenska stærsti sláturleyfishafinn

Landssamtök sláturleyfishafa safna mánaðarlega tölum um slátrun einstakra sláturleyfishafa. Samkvæmt fyrirbyggjandi tölum var mest heildar-slátrun (sauðfé, svín, nautgripir og hross) hjá Norðlenska á fyrstu 10 mánuðum ársins, eða samtals 3.347 tonn, sem eru 20,69% af heildar-slátrun á landsvísu.

Slátrun hjá stærstu sláturleyfishöfum er eftirfarandi:

Norðlenska	3.347 tonn
KS/Slh. KVH/Kf. Króksfj.	3.114 tonn
Stjörnugrís	2.795 tonn
Sláturfélag Suðurlands	2.680 tonn
SAH afurðir	1.684 tonn
Sláturhús Hellu	675 tonn

### Álag greitt vegna allra viðskiptasamninga

Vegna góðrar afkomu Norðlenska hefur verið ákveðið að greiða 1,4% álag á allt innlegg ársins 2006 hjá félagsmönnum Búsældar, sem gert hafa viðskiptasamninga við Norðlenska. Munu álagsgreiðslur til bænda alls nema um 11 milljónum króna. Álagsgreiðslurnar verða greiddar bændum síðari hluta desembermánaðar.

Að gefnu tilefni er rétt að taka fram að allar greiðslur Norðlenska til bænda eru greiddar inn á banka-reikninga viðkomandi og nýtast því bændum að fullu sama dag og greiðsla fer fram.

## Viðunandi afkoma Norðlenska

Traust bókhald og öflugt tölvukerfi Norðlenska gerir kleift að fylgjast með helstu kennitölum rekstrar, svo sem sölu, nýtingu aðfanga og framlegð, frá degi til dags. Kerfið býður einnig upp á milliuppgjör án mikillar fyrirhafnar og nýlega var lokið vinnu við 10 mánaða bráðabirgðauppgjör fyrirtækisins.

Rekstrarafkoman er betri en áður hefur sést og er hagnaður af 10 mánaða rekstri umfram væntingar. Vörusala tíu

mánaða er 2.422 milljónir, en var 2.515 milljónir allt árið 2005. Góður rekstur hefur gert mögulegt að lækka skuldir um 120 milljónir og eiginfjárlutfall hefur hækkað úr 16,0% um síðustu áramót í 19,1% um síðustu mánaða-mót. Góðar rekstrarhorfur eru fyrir síðustu tvo mánuði ársins, hráefnastaða fyrirtækisins er góð og spurn eftir mik-ið unnum kjötvörum sífellt vaxandi.

## Áhrif fyrirhugaðra tollabreytinga

Svo sem fram er komið hyggst ríkisstjórnin lækka tolla á því kjöti sem flutt er til landsins (kafla 2 í tollskrá) um allt að 40%. Reynt hefur verið að meta hvaða breytingar 40% lækkingu tolla hefur í för með sér í verði innfluttra kjötvara og hvernig samkeppnisstaða innlendra kjötvara verður eftir fyrirhugaða breytingu.

Tekið skal fram að ekki er sjálfgefið að allir tollar á kjöti lækki um 40% enda verulegt ójafnvægi milli toll-flokka í gildandi tollskrá.

#### Dilkakjöt

Ólíklegt virðist að unnt sé að fá til landsins dilkakjöt á miklu lægra innkaupsverði en dilkakjötsverð er nú héra-lendis. Þrátt fyrir tollabreytingar munu því tollar á dilkakjöti gera innflutning þess lítt fýsilegan.

#### Nautakjöt

Þótt nautakjötsverð héraendis sé nú

fremur hátt mun nautakjöt eftir tolla-breytingar njóta verulegrar verndar. Þó er rétt að hafa í huga að oft hefur reynst mögulegt að fá nautavöðva og hakkefni á mjög lágu verði á erlendum mörkuðum og mun innflutningur slíkrar vöru verða mun fýsilegri að breytt-um tollum.

#### Svínakjöt

Verð á innfluttu svínakjöti mun eftir tollabreytingar nálgast mjög innlenda verðið.

Það þýðir í raun að náist verðlækk-anir eða tilboð frá erlendum söluaðil-um á heilum skrokkum eða skrokk-hlutum mun innflutningur svínakjöts verða raunhæfur möguleiki og tolla-breytingarnar munu því veita þeim sem framleiða og vinna svínakjöt veru-legt verðaðhald.

#### Kjúklingar

Að framkvæmdum áformuðum tolla-breytingum mun innflutningur kjúkl-inga verða valkostur við núverandi verðlagningu innlendra vöru. Tolla-breytingarnar munu því leiða til verð-lækkunar á kjúklingum á innlendum markaði, sem væntnlega mun breyta kjötmarkaði og neyslumynstri kjöts héraendis.



*Norðlenska og Búsæld  
óska bændum og búaliði  
gleðiríkrar jólahátíðar og  
farsældar í leik og starfi  
á komandi ári*

# Starfssviðið er víðfeðmt

Símabjónusta Norðlenska og þar með dagleg samskipti við bændur og aðra viðskiptavini eru í höndum Svölu Stefánsdóttur. Fréttabréfið tók Svölu tali til að fræða viðskiptavini Norðlenska um hvað býr að baki raddar Norðlenska.

Svala Stefánsdóttir er fædd á Akureyri 6. apríl 1948 og uppalin á Brekkunni. Foreldrar hennar eru Helga Alfreðsdóttir, fædd og uppalin á Akureyri, og Stefán Helgason, frá Þórustöðum í Eyjafjarðarsveit. Eiginmaður Svölu er Markús Hávarðarson og eiga þau þrjú uppkomin börn.

Svala lauk hefðbundnu gagnfræðaprófi og hóf störf hjá Sláturhúsi KEA 1985 undir stjórn Þórarins Halldórs-sonar, en sláturhúsið var þá sérstök rekstrardeild. Þegar Þórarinn hvarf til starfa á aðalskrifstofu KEA voru bæði slátrun og vinnsla sett undir stjórn Óla Valdimarssonar. Síðan hafa verið gerðar nokkrar formbreytingar á rekstrinum með tilheyrandi breytingum á stjórnun og er Sigmundur Ófeigsson fimmti yfirmaður Svölu, en stóll hennar hefur

aðeins verið fluttur um 10 metra í öllun þeim hræringum sem verið hafa í kjötgeiranum, enda ákveðin kjölfesta nauðsynleg öllum rekstri.

Starfssvið Svölu er mjög víðfeðmt, hún annast símsvörum á aðalskrifstofu Norðlenska, skipuleggur söfnun og flutning sláturgripa til sláturhússins á Akureyri, annast útskrift og útsendingu afurðareikninga allra starfsstöðva fyrirtækisins og stýrir dreifingu fréttabréfsins, tölvupósts og annarra upplýsinga til viðskiptavina Norðlenska.

Vaxandi starfsemi og veltuaukningu Norðlenska á undanförunum árum hafa fylgt aukin umsvif og þrengsli á aðalskrifstofu fyrirtækisins sem mætt hefur verið með því að þrengja að starfsmönnum. Þótt þrengt megi sáttir sitja er ekki laust við að Svala, sem aðrir starfsmenn á Norðlenska á Akureyri, hlakki til að flytja í nýja starfsmannaaðstöðu sem nú er á teikniborðinu.

Starf Svölu er þess eðlis að hún sér sjaldan viðmælendur sína, en þekkir



Svala Stefánsdóttir.

þess í stað raddir þeirra og mæti þeir á skrifstofuna þekkir hún þá oft á röddinni, þá háværu jafnvel strax í stiganum upp á skrifstofuna.

Svala segir gott að starfa með bændum og hefur hún gegnum starfið eignast marga símavini.

## Breytingar hjá Norðlenska



Eggert H. Sigmundsson.

### Nýr vinnslustjóri hjá Norðlenska

Eggert H. Sigmundsson hefur verið ráðinn í starf vinnslustjóra Norðlenska á Akureyri í stað Leifs Ægissonar, sem fer í önnur störf hjá fyrirtækinu að eigin ósk

Eggert kom fyrst til starfa hjá Norðlenska sem kjötiðnaðarmaður frá Bautabúrinu árið 2000. Síðan hefur hann numið sjávarútvegsfræði í Háskólanum á Akureyri og hefur undanfarið starfað hjá Norðlenska sem verkefnastjóri gæðamála og ýmissa sérverkefna sem tengjast framleiðslumálum fyrirtækisins.



Anna María Jónsdóttir.

### Nýr gæðastjóri hjá Norðlenska

Anna María Jónsdóttir hefur verið ráðin í starf gæðastjóra Norðlenska í stað Sigurgeirs Höskuldssonar, sem framvegis mun alfarið starfa að vöruþróun fyrirtækisins.

Anna María útskrifaðist úr sjávarútvegsfræði frá Háskólanum á Akureyri vorið 2005 og hefur síðan unnið við gæðaeftirlit á rannsóknarstofu Vífilfells á Akureyri.



Sigurgeir Höskuldsson.

### Sigurgeir vöruþróunarstjóri Norðlenska

Sigurgeir Höskuldsson hefur tekið við starfi vöruþróunarstjóra Norðlenska, en frá stofnun fyrirtækisins hefur hann verið gæða- og vöruþróunarstjóri fyrirtækisins. Þar á undan vann hann við gæða- og vöruþróunarmál hjá Kaupfélagi Þingeyinga og Kjötíðjunni ehf.

Sigurgeir útskrifaðist frá Háskóla Íslands árið 1994 með BSc próf í matvælafræði. Árið 1997 útskrifaðist hann með MSc próf í matvælafræðum úr alþjóðlegu framhaldsnámi stjórnunar frá Universidade Católica Portuguesa/Escola Superior de Biotecnologia.

## Útflutningur til Bandaríkjanna haustið 2006

Haustið 2006 var flutt út nokkru minna af lambakjöti til Bandaríkjanna en haustið 2005.

Meginástæða þessa er sú að útflutningsskylda hefur lækkað verulega (úr 18% í 10%) og útflutningur dílkakjöts dregst saman í svipuðum hlutföllum.

Afkoma útflutnings til Bandaríkjanna er ekki viðunandi og hefur lítið breyst frá fyrra ári.

Þrátt fyrir að gengi dollars hafi hækkað milli ára og einnig hafi náðst hækkun á verði í dollurum vegur það tæpast upp þá hækkun sem orðið hefur á hráefni og vinnslu- og sendingarkostnaði frá fyrra ári.

Ljóst er að skoða verður stöðu og möguleika útflutnings dílkakjöts til Bandaríkjanna sem og annarra landa mjög gaumgæfilega á næstu mánuðum.

# Hagstæð sláturtíð

Nú er lokið haustslátrun í sláturhúsum Norðlenska á Húsavík og Höfn í Hornafirði.

## Húsavík

Á Húsavík var slátrað 76.146 lömbum og 5.623 fullorðnu eða 81.769 fjár alls, sem er örlítill samdráttur frá fyrra ári. Slátrunin gekk ágætlega, að sögn Sigmundar Hreiðarssonar, sláturhússtjóra, enda tíðarfar hagstætt. Vel gekk að nýta afkastagetu hússins, enda skipulagning slátrunar vel unnin í góðu samstarfi við bændur sem hafa sýnt því mikinn skilning að gott skipulag slátrunar er forsenda fyrir hagkvæmum rekstri sláturhússins.

Meðalfallþungi dilka reyndist 15,33 kg en var 15,12 kg á síðasta ári.

Ágætlega gekk að manna sláturhúsið og voru um 80% af haustráðnu starfsfólki af erlendum uppruna. Verunargallar voru í sögulegu lágmarki eða aðeins á um 2% af skrokkum. Afkasta- og gæðabónus vegna verkunar skilaði því starfsfólki verulegum tekjuauka.

Norðlenska hefur tekið á leigu stóra frystigeymslu á Húsavík þannig að nú þurfti ekki að flytja kjöt af staðnum, svo sem verið hefur undanfarin ár og er af því verulegt hagræði.

Unnin voru um 67 tonn til útflutnings á Ameríkumarkað sem er nokkru minna en á síðasta ári.

Sala Norðlenska á unnu dilkakjöti hefur gengið vel síðustu mánuði og söluaukning hefur einnig verið í slátri og innmat í sláturtíð og vaxandi eftirspurn eftir tilbúnu slátri. Danski kúrinn, sem er þekkt heilsuáttak, hefur einnig aukið eftirspurn eftir dilkalifur.

Bárður Guðmundsson, héraðsdýralæknir, annast heibrigðiseftirlit í sláturhúsinu og úttekt á húsum og búnaði. Hann er mjög sáttur við útkomu haustsins og ekki síst að sláturhúsið og vinnsla Norðlenska var í haust skoðuð án athugasemda, bæði af fulltrúum Whole Foods og fulltrúa bandaríska landbúnaðarráðuneytisins og því skemmst frá því að segja að Norðlenska stóðst fyllilega allar þær kröfur sem gerðar eru vegna útflutnings til Bandaríkjanna. „Ég er vitaskuld ánægður með útkomuna, öll slátrun og meðferð vöru er í góðu lagi og ástand á búnaði sláturhúss Norðlenska er almennt mjög gott,“ sagði Bárður. „Verkstjórn er einnig markviss og starfsfólk vel upplýst um hvaða þýðingu það hefur að hafa öll

gæðamál í lagi og skila góðu verki.“

Aðspurður um heilbrigði sláturfjár taldi Bárður það yfirleitt gott og lömb væru jafnvel hreinni en fyrr, sem benti til að bændur hefðu flestir náð góðum tókum á haustbeit og gættu þess betur en áður að hún væri fjölbreytt og fódurskipti ekki of snögg.

## Höfn

Í sláturhúsi Norðlenska á Höfn var slátrað um 32.800 fjár sem er svipaður fjöldi og á síðasta hausti. Meðalfallþungi var 15,20 kg. Vel gekk að manna sláturhúsið, en um helmingur af haustráðnu starfsfólki var af erlendum uppruna. Slátrunin gekk áfallalaust og verkunargallar voru litlir. Ætlunin var að hefja slátrun nokkru fyrr en á síðasta ári og hófst reglubundin slátrun 11. september en ekki tókst að fá þann fjölda dilka sem þarf til fullrar dagslátrunar fyrr en um 25. september og var því í raun vannýtt sláturgeta sem svarar til viku slátrunar með tilheyrandi aukakostnaði. Gera þarf nákvæmari sláturætlun fyrir næsta haust og væntanlega hefja hefðbundna slátrun nokkru seinna en á þessu hausti nema fram komi að vilja bænda standi til að koma fyrr með fé til slátrunar en raun varð nú. Hafa þarf þó

í huga að hætta á göllum vegna hrúta-bragðs eykst hratt eftir að komið er fram yfir 20. október.

Verulegir erfiðleikar urðu við flutninga sláturfjár af völdum hvassra vinda, sem að vanda voru verstir í Örfæum. Óhjákvæmilegt virðist á komandi árum að skipuleggja fjárflutninga með tilliti til veðurs.

Það kjöt sem fellur til á Höfn er að mestu grófbrytjað þar, en fer síðan til frekari vinnslu á Húsavík. Svið eru verkuð á Höfn af öllum dilkum sem þar er slátrað og einnig er slátrað þar nokkru af nautgripum, svínnum og hrossum. Heilsársstörf í sláturhúsinu á Höfn eru sex.

## Nýjar flutningabrautir

Lokið er langþráðum og knýjandi endurbótum á stórgripasláturhúsi Norðlenska á Akureyri. Endurnýjaðar voru flutningabrautir gripa og kjöts í húsinu allt frá banaklefa að úrbeiningu. Eldri brautir sem upphaflega voru úr sláturhúsi fyrir sauðfé og því alltaf of veikbygðar voru auk þess yfir 30 ára gamlar. Kostnaður við endurbæturnar varð um 12,5 milljónir.

## Meðferð sláturdýra

Í síðasta fréttabréfi var birtur útdráttur umfjöllunar um nautgripi og sauðfé í nýlega útgefnum bæklingi um meðferð sláturdýra. Vegna plássleysis varð að fresta birtingu svipaðrar umfjöllunar um svín og fer hún því hér á eftir:

### Svín

Til að ná hámarksgæðum svínakjöts þarf að huga að nokkrum atriðum varðandi flutning svína á sláturstað og slátrun þeirra:

Ráðlegt er að gefa svínnum ekki síðustu 10 klst. fyrir flutning, en hæfilegt svelt hefur jákvæð áhrif á kjötgæði og hreinleika skrokkanna. Eftir 16–18 klst. svelt fara svínin að léttast og því mikilvægt að skipuleggja sláturferlið í heild og bóndi viti með nokkrum fyrirvara hvenær dýrin verða sótt og hvenær þeim verður slátrað.

Svín eru fremur viðkvæm dýr og mikið áreiti og álag hefur áhrif á kjötgæði þeirra. Því þarf að sýna aðgát og nákvæmni við flutning þeirra og slátrun.

Grísnum úr mismunandi stúum á ekki að blanda saman þegar styttra en 2 vikur er í slátrun vegna hættu á slagsmálum og mari. Grísir eru félagslynd dýr og rekast betur tveir og tveir samhliða en í einfaldri röð. Til að grísirnir rekist vel þurfa þeir að sjá þrjár metra fram fyrir sig og mega því beygjur á rekstrarleið ekki vera krappar. Mikilvægt er að fjarlægja allt það sem gerir grísi órólega, svo sem hluti sem glamra og hreyfast eða gefa frá sér sterkt endurskin. Vindstrengi móti rekstrarstefnu þarf einnig að varast. Grísir eru hræddir við hallandi undirlag og því mega sliskjur ekki hallast meira en 20% og verða að vera með rimum. Allar rekstrarleiðir þurfa að vera með stömu gólfi. Hitastig á flutningabíl og sláturhúsi þarf að vera 15–20°C (má ekki vera herra því svín svitna ekki). Skammur flutningstími að sláturhúsi (30 mín eða styttra) getur valdið vatnsvöðva séu dýrin ekki hvíld 1–4 tíma í sláturhúsi fyrir slátrun.

# Frá Búsæld

Starfsemi Búsældar hefur verið hefðbundin það sem af er ári. Innborgun hlutafjár hefur verið umfram væntingar og má þakka það mikilli framleiðslu félagsmanna og hækkandi verði á kjöti. Horfur eru á að innborgað hlutafé á árinu verði um 36 milljónir króna. Aukin hlutafjárframlög efla getu félagsins til að ná markmiðum sínum um frekari áfanga í að eignast Norðlenska.

Samkvæmt samkomulagi þar um, sem gert var á árinu 2004 og endurnýjað í upphafi þessa árs, munu Búsæld og Hildingur (eignarhaldsfélag í eigu KEA) hefja viðræður um breytt eignar-

hald Norðlenska eigi síðar en 1. júní 2007.

Blikur eru á lofti varðandi innflutningstolla á kjöti og kjötvörum og bendir margt til að aukin samkeppni erlendis frá muni leiða til breytinga á kjötmarkaði. Við þær aðstæður er bændum mikilvægt að eiga hlutdeild í rekstri afurðastöðvar til að afsetja framleiðsluvörur sínar. Harðnandi samkeppni mun hins vegar væntanlega þrengja rekstrarstöðu Norðlenska og möguleika fyrirtækisins til að skila arði, en arðgreiðslur myndu auðvelda bændum að eignast aukinn hlut í Norðlenska.

Meginforsendur eignabreytinga eru

þó að bændur hafi raunverulegan áhuga á að eiga og reka afurðasölu fyrirtæki sem afsetur þeirra afurðir og þeir styrki rekstur þess með afhendingu mikilla og góðra afurða frá búrekstri sínum. Forsenda þess að svo verði á komandi árum er góður rekstur Norðlenska, góð þjónusta fyrirtækisins við bændur og gagnkvæmur skilningur á hag heildarinnar.

Búsæld og Norðlenska munu væntanlega efna til sameiginlegra fundna með félagsmönnum Búsældar á komandi mánuðum þar sem framtíð Búsældar og Norðlenska í breyttu umhverfi verður rædd. AT

## Verðmæti lambanna

Árangur í fjárbúskap má mæla með ýmsum hætti. Frá síðustu áratugum eru þekktir mælikvarðar, m.a. kg kjöts eftir hverja á og meðalvigt lamba. Á síðustu árum hefur einnig sést reiknuð tala fyrir gerð og reiknuð hlutfallstala gerðar og fitu.

Það sem skiptir þó bóndann mestu máli er hve margar krónur hann fær fyrir innlagðar afurðir og því tók Norðlenska upp þá nýbreytni í haust að reikna út meðalverð á lamb sem bóndi leggur inn. Rétt þótti að taka inn í þá mynd greiðslur Markaðsráðs fyrir sumarslátrun, enda sú greiðsla hluti af innleggsvæði. Forrit fyrir þessa reikninga hefur verið í þróun og verður vonandi nýtt að fullu á næsta hausti, en gefur nú tækifæri á að skoða meðalverð allra innleggjenda og því er unnt að birta hér bestu meðalverðin. Valið er að birta nöfn og tölur yfir 10 bestu meðalverð innleggjenda sem lögðu inn 50 dilka eða fleiri.

	Lömb fjöldi	Meðalv.kg.	Kr / lamb	Kr / kg
<b>Jón Brynjar Eiríksson,</b> <i>Selnesi 36, Breiðdalsvík</i>	55	18,85	7.365	391
<b>Félagsbúið Lundi,</b> <i>Völlum</i>	488	19,42	6.639	342
<b>Félagsbúið Gautlöndum I,</b> <i>Suður-Þingeyjarsýslu</i>	180	17,48	6.557	375
<b>Árni S. Þórarinnsson,</b> <i>Hofi, Svarfaðardal</i>	62	16,86	6.484	385
<b>Baldur Grétarsson,</b> <i>Kirkjubæ, Hróarstungu</i>	51	13,83	6.447	466
<b>Gísli H Magnússon,</b> <i>Ytri Ásum, V. Skaft.</i>	484	18,9	6.373	337
<b>Félagsbúið Áshóli,</b> <i>Eyjafirði</i>	210	16,65	6.320	380
<b>Hermann Jónsson,</b> <i>Barká, Hörgárdal</i>	80	16,5	6.319	383
<b>Sigvaldi Ragnarsson,</b> <i>Hákonarstöðum, Jökuldal</i>	496	16,65	6.302	379
<b>Margrét Eggertsdóttir,</b> <i>Köldukinn, Landsveit</i>	135	14,07	6.300	448

## Lífrænum úrgangi breytt í mold?

Förgun lífræns úrgangs er vaxandi vandamál, ekki síst hjá matvælafyrirtækjum.

Stefnt er að því að þrengja möguleika til urðunar á slíkum úrgangi og ærfiðara er að finna urðuninni stað. Ljóst er því að staða þessara mála á Eyjafjarðarsvæðinu nú er ekki til frambúðar og mikilla breytinga þörf, eigi svæðið áfram að vera í fararbroddi varðandi matvælavinnslu og umhverfisvernd.

Að forgöngu Sigmundar Ófeigssonar, framkvæmdastjóra Norðlenska, hefur verið unnin áætlun um jarðgerð lífræns úrgangs af Eyjafjarðarsvæðinu í sérstakri jarðgerðarstöð, sem áætlað er að kosti 350 – 400 milljónir kr. uppkomin. Reiknað er með að um 21.000 tonn af lífrænum úrgangi falli til á Eyjafjarðarsvæðinu árlega, þar af um 6.000 tonn heimilissorp, og því umfangsmikil starfsemi að breyta því magni í mold. Moldina má m.a. nota í

hljóðmanir, til uppgræðslu og jarðabóta af ýmsum toga.

Gert er ráð fyrir að jarðgerðarstöðin verði í eigu sveitarfélaga og matvælafyrirtækja á Eyjafjarðarsvæðinu og leitað hefur verið eftir samstarfi við Sorpsamlag Þingeyinga.

Í undirbúningi er söfnun hlutafjárloforða hjá þeim aðilum er málið varðar og ræðst af undirtektum hvort hafist verður handa á næstu vikum.