



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för landskapsplanering,
trädgårds- och jordbruksvetenskap

Lönsamhet i mindre slakteri?

– Fallstudie på Wiktor Olssons slakteri

Författare Henrik Petersson



Självständigt arbete • 10 hp • Grundnivå, G1E
Lantmästare - kandidatprogram
Självständigt arbete vid LTJ-fakulteten, SLU
Alnarp 2012

Lönsamhet i mindre slakteri?

- Fallstudie på Wiktor Olssons slakteri

Profitability in small slaughterhouses

- A case study on Wiktor Olsson's slaughterhouse

Författare Henrik Petersson

Handledare: Jan Larsson, SLU, AEM
Examinator: Jerker Nilsson, SLU, AEM

Omfattning: 10 hp

Nivå och fördjupning: Grundnivå, G1E

Kurstitel: Examensarbete för lantmästarprogrammet inom lantbruksvetenskap

Kurskod: EX0619

Program/utbildning: Lantmästare kandidatprogrammet

Utgivningsort: Alnarp

Utgivningsår: 2012

Omslagsbild: Henrik Petersson

Serietitel: nr: Självständigt arbete vid LTJ-fakulteten, SLU

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: Lönsamhet, småskalig slakt, tillstånd, ägarbyte



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för landskapsplanering,
trädgårds- och jordbruksvetenskap

FÖRORD

Inom lantmästare - kandidatprogrammet är det möjligt att ta ut två examina en lantmästarexamen (120 hp) och en kandidatexamen (180 hp). En av utbildningens obligatoriska moment är att skriva ett självständigt arbete som skall redovisas som rapport och en muntlig presentation vid ett seminarium. Detta arbete har genomförts under andra året och motsvarar 6,7 veckors heltidsstudier (10 hp). Jag har valt att räkna på kostnaderna för att köpa ett slakteri beläget i Bräkne - Hoby som för tillfället drivs av Bengt Olsson. Eftersom man kommer närmare kunden genom att ha hela ledet, från att producera eget foder till att leverera en färdig vara till konsumenten, vill jag undersöka om det finns lönsamhet i att ha ett eget slakteri.

Ett varmt tack riktas till Bengt Olsson för all tid som han har lagt ner för att svara på olika frågor.

Även ett varmt tack till Jan Larsson SLU Alnarp som har varit handledare under detta exjobb.

Slutligen vill jag även tacka Jerker Nilsson, SLU, som har varit examinator.

Alnarp maj 2012

Henrik Petersson

Innehåll

SAMMANFATTNING	4
SUMMARY	5
1. INLEDNING	6
1.1 BAKGRUND	6
1.2 MÅL	6
1.3 SYFTE	7
1.4 AVGRÄNSNING	7
2. LITTERATURSTUDIE	8
2.1 GODKÄNNANDE AV KÖTTANLÄGGNINGAR	8
2.2 KONTROLL I SAMBAND MED SLAKT	8
2.3 MOTTAGANDE AV DJUR	8
2.4 KONTROLLER EFTER SLAKT	9
2.5 AVGIFTER	9
2.6 MARKNAD	12
2.7 VATTEN	12
2.8 AVFALL	13
2.9 TILLSTÅND OM ÄGARBYTE	13
2.10 ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV LIVSMEDELSANLÄGGNING	13
2.11 SLAKT	14
2.12 STYCKNING	14
2.13 SAMKOSTNADERNA	15
2.14 KLASSIFICERING AV SLAKTKROPPAR	15
2.15 MILJÖFARLIG VERKSAMHET	16
2.16 OLIKA STÖD SOM KAN SÖKAS	17
3. FALLSTUDIE	18
3.1 GRISSLAKT	18
3.2 LAMMSLAKT	19
3.3 NÖTSLAKT	19
4. MATERIAL OCH METOD	21
5. RESULTAT	22
6. DISKUSSION	24
7. REFERENSER	25

7.1 INTERNET	25
7.2 MUNTliga	26
8. BILAGOR	27
8.1 PERSONLIGT SAMTAL MED FRÅGOR TILL BENGT OLSSON 7/3 2012 KL. 09:00-10:00	27
8.2 GRISLAKT	29
8.3 GRIS CHARK	30
8.4 LAMMSLAKT	31
8.5 LAMM CHARK.....	32
8.6 NÖTSLAKT	33
8.7 NÖT CHARK	34
8.8 LEGOSLAKT	35
8.9 SAMMANFATTNING	36

SAMMANFATTNING

Slakteriverksamhet blir allt mer intressant med tanke på de ständiga variationerna i slaktsvinspriset, en av flera stora osäkerhetsfaktorer inom lantbruksbranschen. Genom att komplettera olika verksamheter inom animalieproduktion med ett slakteri har man möjlighet till att investera sig till en större säkerhet genom att man har hela produktionsledet fram till konsumenten.

Syftet med projektet är att undersöka om det går att få lönsamhet i ett mindre slakteri samt vilka formella krav som ställs. Därför togs kontakt med en mindre slakteriägare som bedriver slakteriverksamhet lokalt i Blekinge. Denna slakteriägare utgör huvudkällan till arbetet.

Det första som man ska söka vid ett ägarbyte är tillstånd. Beroende på hur mycket köttprodukter du producerar ansöker du antingen till kommunen eller till Livsmedelsverket. Om du producerar mer än 7,5 ton köttprodukter i veckan ansöker du hos Livsmedelsverket. Om du producerar mindre än 7,5 ton ansöker du hos kommunen.

Kostnader som alltid finns och som slaktaren själv inte kan utföra är bl.a. veterinärkontroller. Dessa måste genomföras kontinuerligt för godkännande av livsmedelshantering. Förutom arbetskostnaderna för veterinär, tillkommer även en fast avgift på 18 000 kr vid ägarbyte och ytterligare 1 050 kr för att hantera ärendet.

Vid investering i slakteri kan man söka olika stöd som till exempel investeringsstöd och företagastöd som täcker 30-50 % av investeringen, beroende var i landet man befinner sig. Stöden kan bara sökas vid nybyggnation eller förändring av verksamhetens lokaler.

Resultatet som har framkommit är att det går att få lönsamhet i ett mindre slakteri. Den stora posten i detta fall är legoslakten som möjliggör ett bra resultat men det finns även lönsamhet utan legoslakten med ett positivt resultat men det sjunker drastiskt från

SUMMARY

Abattoir operations are becoming more interesting because of the continual fluctuations in price of pigs, one of several large uncertainties in the agricultural industry. By complementing your pig production with a slaughterhouse you can invest to a greater security by having the entire production to the consumer.

The project aims to investigate whether it is possible to be profitable in a small slaughterhouse and the formal requirements. Therefore, contact was established with a small slaughterhouse owner operating abattoirs locally in Blekinge. This abattoir owner is the main source for this paper.

The first thing you apply for at a change of ownership is: "The reporting of new construction / modification of data on the existing site." Depending on how much meat you produce you apply either to the municipality or to the Swedish Department of Food. If you produce more than 7.5 tons of meat a week do you apply to the Swedish Department of Food. If you produce less than 7.5 tones you apply to the municipality.

Costs that are always present and that the butcher himself is unable to perform include: veterinary checks. These must be carried out continuously for the approval of food service. In addition to labor costs for the vet, there is also a flat fee of 18 000 SEK when the ownership is shifted and additionally 1 050 SEK to handle the matter.

The investment in the slaughterhouse, one can apply for various contributions, such as investment support and business support to cover 30-50% of the investment, depending on where in the country you are. The payments can only be applied for when a new construction or alteration of business premises.

The result that has emerged is that it is possible to be profitable in a smaller abattoir. The big item in this case is the mercenary slaughter that allows a good result but it is also profitable without the mercenary slaughter with a positive result. But it drops dramatically from [REDACTED]

1. INLEDNING

1.1 Bakgrund

Anledningen till att jag valde att skriva ett exjobb om lönsamhet i ett mindre slakteri är att jag, då jag levererade djur till ett mindre slakteri i Bräkne – Hoby, blev erbjuden att köpa slakteriet. Min tanke har alltid varit att man genom att ha hela processen, från jord till bord, skulle kunna öka både kvaliteten och lönsamheten i grisproduktionen. Det ligger rätt i tiden att satsa på närproducerat och min hypotes är att genom att äga ett slakteri som komplement till ett befintligt jordbruksföretag kan du kontrollera hela kedjan, vilket är bra för stabilitet och lönsamhet. Genom att dessutom vara växtodlare kontrolleras värdekedjan från sådd av spannmål som blir foder ända fram till försäljning av den färdiga produkten. Fördelen med att köpa ett befintligt slakteri är att det redan finns ett etablerat varumärke, att man kör vidare inom en fungerande organisation och man vet hur stor kundkrets som finns. Detta tillsammans gör hela uppstartandet mycket enklare. Ytterligare en fördel med att köpa ett befintligt slakteri är att man genom att ha möjligheten att styra sina inköp av råvara kan minska transportererna så att produkten verkligen blir närproducerad. Förhoppningsvis ska man kunna ge producenten lite mer betalt för en bättre kvalitet som man söker genom att styra producenten dit man vill med råvaran.

1.2 Mål

Målet med denna fallstudie är att jag vill undersöka om det är ekonomiskt försvarbart att köpa ett slakteri som redan är i drift. Fallstudien är ett slakteri som jag ser stor potential i och som kan utvecklas som företag väldigt mycket i framtiden.

1.3 Syfte

Syftet med projektet är att undersöka om det går att få lönsamhet i att köpa ett befintligt mindre slakteri. Ett ytterligare syfte är att undersöka vilka tillstånd som behövs och vilka instanser man vänder sig till för att göra ett ägarbyte på befintliga slakterier.

1.4 Avgränsning

Slakteriverksamhet berör väldigt många delområden och varierar från fall till fall. Därför har jag valt att avgränsa arbetet till att bara undersöka de kostnader som slakteriet i fallstudien har och de som uppkommer vid ett eventuellt ägarbyte.

2. LITTERATURSTUDIE

2.1 Godkännande av köttanläggningar

Ett slakteri får inte starta innan det har fått ett godkännande från Livsmedelsverket eller kommunen. Innan uppstarten ska det kontrolleras att slakteriets lokaler och utrustning uppfyller de krav som ställs för verksamheten (Slv 2012A).

2.2 Kontroll i samband med slakt

Veterinärer och olika tillsynstekniker jobbar med kontroller där slakt bedrivs. Dessa kontroller består av en levandedjurbesiktning innan djuret slaktas. Där kontrolleras det om djuret visar tecken på sjukdom eller skador som kan ha påverkan i konsumtionsledet. Skulle djuren misstänkas vara sjuka i något som skulle ha direkt påverkan på människor och andra djur, får det inte användas som livsmedel (Slv 2012A).

2.3 Mottagande av djur

När djur anländer till slakteriet ansvarar livsmedelsföretaget för att djuren som tas emot är friska nog för att bli livsmedel. Ett sätt att veta att djuren är friska när de anländer till slakteriet är en djurägarförsäkran som intygar att djuren är friska och att leverantörens gård inte ligger i karantän. Livsmedelsföretagaren ska identifiera djuren som anländer och kontrollera att det stämmer med angivna uppgifter från leverantören (Slv 2012A).

2.4 Kontroller efter slakt

Efter slakten ska djuren kontrollbesiktigas, kropparna ska kontrolleras och inre organ följer slaktkroppen hela tiden tills en veterinär från Livsmedelsverket godkänner kroppen. Veterinärens uppgift är att kontrollera så att det inte förekommer zoonotiska sjukdomar som kan spridas från djur till människa (Slv 2012A).

2.5 Avgifter

Avgifterna som Livsmedelsverket debiterar beräknas genom att multiplicera antal timmar för kontrollverksamheten med den aktuella timtaxan. Prövningsavgiften för att starta slakteri är 36 000 kr vilken är en schablonavgift. Om driften ska förändras eller byta ägare är avgiften 18 000 kr. För varje registrering som sker tillkommer en avgift på 1 050 kr (Slv 2011B).

Tabell 1. Pris för bemanningsavgifter (Slv 2011B)

	Veterinär	Assistent
Vardag	961 kr/ tim	654 kr/ tim
Enkel övertid	1275 kr/ tim	850 kr/ tim
Medel övertid	1400 kr/ tim	925 kr/ tim
Kvalificerad övertid	1550 kr/ tim	1000kr/ tim
Storhelg övertid	1800 kr/ tim	1175 kr/ tim

Vardag är priserna grundade på schemalagd arbetstid. Vid varje tillfälle veterinären under helg tillkallas, debiteras minst 3 timmar per kontrolltillfälle. Enkel övertid är schemalagd övertid på helg. Med medel övertid menas övertidsarbete som inte är schemalagt och som beordras samma dag. Klassificerad övertid som sker mellan klockan 19.00 fredag till klockan 7.00 måndag och på alla röda dagar samt under vardagar mellan 22.00 till 6.00 räknas även in som kvalificerad övertid. Storhelg övertid innebär beordrad övertid mellan 19.00 och till klockan 6.00 på alla storhelger (Slv 2011B).

Tabell 2. Tid för kontrollverksamhet vid slakt. (Slv 2012C)

<u>Tid för ombyte förande av diarium, inställelse mm</u>	<u>20 minuter per kontrolltillfälle</u>
Besiktning före slakt	Slaktsvin, får, <u>lamm, get, ren</u> 0,25h/100 djur Nöt, <u>bison, vattenbuffel, kalv, sugga, galt, struts</u> 2,1h/100 djur <u>Häst 0,25h/djur</u>
<u>Besiktning före slakt i stall, utöver ovan, till följd av den information vi får från företagets FCI-kontroller</u>	Slaktsvin, får, lamm, get, <u>ren</u> 0,5h/1000 djur Nöt, <u>bison, vattenbuffel, kalv, sugga, galt, häst, struts</u> 0,5h/100 djur
<u>Besiktning efter slakt (rutinbesiktning, utförs vid större slakterier av tillsynstekniker) inkl kontroll av synlig kontamination</u>	<u>Slaktsvin, får, lamm, get, kalv, ren 1 min/djur</u> <u>Nöt, bison, vattenbuffel, sugga, galt, häst, struts 7 min/ djur</u>
Utvidgad besiktning efter slakt	Slaktsvin 2,0h/600 djur Nöt, <u>bison, vattenbuffel, häst, sugga, galt, struts</u> 8,4h/600 djur Kalv 1,6h/600 djur Får, <u>lamm, get, ren</u> 0,8h/600 djur
Provtagning i diagnostiskt syfte	Slaktsvin, <u>får, lamm, get, ren</u> 0,5h/6000 djur Sugga, <u>galt</u> 0,5h/300 djur Nöt, <u>bison, vattenbuffel, kalv, häst, struts</u> 0,5h/300 djur

Tabell 3. Tid för övriga kontroller vid slakteri/ vilthanteringsanläggning. (Slv 2012C)

Salmonellakontroll	Lymfknotor 20 minuter/prov Svabb 15 minuter/prov
Restsubstanskontroll	Serum 90 minuter/prov Muskel, Njure, , Underhuds-fett, Lever, Urin 25 minuter/prov
¹ <u>Riskklassad kontroll (erfarenhetsklass B)</u>	<u>100-1000 ton/år 14/år</u> <u>10-100 ton/år 10h/år</u> 3-10 ton/år 6h/år 1-3 ton/år 4h/år <1 ton/år 2h/år
¹ <u>Informationsmodul (erfarenhetsklass B)</u>	<u>100-1000 ton/år 6/år*</u> <u>10-100 ton/år 6h/år*</u> 3-10 ton/år 2h/år* 1-3 ton/år 2h/år* <1 ton/år 2h/år*
Information från livsmedelskedjan	<u>100-1000 ton/år 4h/år</u> <u>10-100 ton/år 2h/år</u> <u><10 ton/år 1h/år</u>
Kontroll av trikinprovtagning**	<u>100-1000 ton/år 4h/år</u> <u>10-100 ton/år 2h/år</u> <u><10 ton/år 1h/år</u>
Efterbesiktning	<u>100-1000 ton/år 4h/år</u> <u>10-100 ton/år ingår i besiktning efter slakt</u> <u><10 ton/år ingår i besiktning efter slakt</u>
Kontroll av kontrollmärkning**	<u>100-1000 ton/år 2h/år</u> <u>10-100 ton/år 1h/år</u> <u><10 ton/år 1h/år</u>
Kontroll av djurskydd	<u>100-1000 ton/år 12h/år</u> <u>10-100 ton/år 4h/år</u> <u><10 ton/år 2h/år</u>
Kontroll av rutiner för animaliska biprodukter	<u>100-1000 ton/år 4h/år</u> <u>10-100 ton/år 2h/år</u> <u><10 ton/år 1h/år</u>
Kontroll av BSE-provtagning**	<u>100-1000 ton/år 4h/år</u> <u>10-100 ton/år 2h/år</u> <u><10 ton/år 1h/år</u>
Tid för kontroll vid integrerade verksamheter (ex. styckning, tillverkning av malet kött, köttprodukter mm)	
¹ Kontroll av integrerade verksamheter (förädling)	Enligt vägledning om riskklassificering
Ytterligare kontroll vid styckningsanläggning	
Sveriges nationella salmonellakontrollprogram, ABP-kontroller, mm	>100 ton/vecka 78h/år*** 20-100 ton/vecka 18h/år*** 5-19 ton/vecka 4h/år*** <5 ton/vecka 2h/år***

”* Under förutsättning av att företaget utformar märkning/presentation och märker/förpackar livsmedel

**Tiden anpassas om provtagningen/kontrollmärkningen utförs av Livsmedelsverkets personal. Det kan även tillkomma tid för BSE-stämpling om uppgiften utförs av Livsmedelsverkets personal.

*** Tiden anpassas (ökas) om provtagningen utförs av Livsmedelsverkets personal.

1Kontrolltiden kan påverkas av hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen under en avgränsad tidsperiod” (Slv 2012C)

2.6 Marknad

Vid uppstart är det viktigt att kontrollera att det finns en marknad att sälja råvaran som du erbjuder på. Ett steg för att komma igång är att börja med att låta ett lokalt slakteri slakta djuren åt dig. Sedan kan du börja sälja din produkt till släktingar och vänner för att sedan öka till att försörja butiker. När man väl vet att det finns en efterfrågan kan man dra igång med att investera i en egen slakt och köttförsäljning (JTI 2007).

2.7 Vatten

Vid slakt går det åt stora mängder vatten av bra kvalitet. Det går åt ca 2 m³ vatten per ton slaktvikt. Det är att föredra att använda kommunalt vatten för att kunna säkerställa tillgången till de stora volymer som går åt och dessutom få en jämn kvalitet. Vid uttag av vatten ur egen brun ska den registreras hos kommunen och kontrolleras så att den uppfyller alla krav (JTI 2007)

2.8 Avfall

Det finns tre kategorier av avfall som hanteras i slakteriet. Kategori ett går till förbränning och benämns som SRM-avfall (specificerat riskmaterial) vilket omfattar nötdjur som är äldre än 24 månader. Tarpaketet, hjärna, ryggrad och ryggmärg finns med. Med kategori två menas avfall som inte faller under kategori ett eller kategori tre. Kategori tre är alla delar som kan användas som livsmedel, samt biprodukter som blod hudar, skinn och hovar. (JTI 2007)

2.9 Tillstånd om ägarbyte

Blanketterna går att hitta på livsmedelsverkets hemsida under **blanketter** vidare till **kött** där finns **basblanketten** och **köttblanketten** även på **kommunal nivå** (Slv 2011).

2.10 Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning

Ansökningen gör hos Livsmedelsverket om det skall byggas nytt eller förändra befintlig verksamhet samt vid ägarbyte. Uppgifterna som ska vara med är namn, adress och e-post. Anläggningens namn och var den är placerad inom vilket område man kommer vara verksam, kött, mjölk eller ägg ska också vara med (Slv.2012D).

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning bilaga kött är en av de formulär som skall fyllas i innan produktion startar om man slaktar mer en 7,5 ton köttprodukter i veckan, eller köttberedning där man producerar mer en 5 ton malet kött. Ligger man under dessa gränser ansöker man istället på kommunal nivå (Slv.2012E).

2.11 Slakt

I slaktkalkylerna tar man upp hur stora volymer som man avser att slakta och vilka djurslag som skall slaktas. Man ska avgöra en medelvikt som man räknar på och även under hur många veckor om året man bedriver slakt. Dessutom ett avsaluvärde för slaktade djur i helfall eller kvartingar. Här tillkommer även intäkter för skinn på lamm och nötdjur (JTI 2007).

Kostnaderna som uppkommer i det första ledet är de som man inte har någon förädlingsprocess på som till exempel inköp av djur och transporter. Kostnader för hantering av avfall liksom arbetet, likaså tillsyn av hygien samt ränta och avskrivning. (JTI 2007)

2.12 Styckning

Styckning är en väsentlig del i småskalig slakteriverksamhet med tanke på hur mycket man höjer värdet på det slaktade djuret, speciellt om man kan anpassa styckningen efter kundens önskemål vilket ger ett mervärde för konsumenten(JTI 2007).

I styckningskalkyler köper man in råvaran från slakten till ett pris motsvarande vad slaktkroppar i helfall är värda. I styckningen kategoriserar man olika detaljer i olika klasser beroende på dess prisklass såsom fina detaljer och billiga detaljer. Detta är olika för varje djurslag där de olika mängderna varierar stort för framförallt malköttet. Styckningen ger även en del biprodukter såsom ben och ryggmärg, vilka charken får betala för vid inköpet av djuren (JTI 2007).

2.13 Samkostnaderna

Samkostnaderna täcker in alla mindre kostnader som tillkommer med driftens verksamhet. Detta är kostnader som ofta kan variera mycket per kg kött beroende på hur många djur som slaktas i slakteriet. I samkostnaderna återfinns också kostnader för lokaler och maskiner som utgör en stor del av kostnaderna. Bland dessa kostnader återfinns även veterinär som kontrollerar djurtillsyn och hygienkrav. Sedan tillkommer kostnader som el, vatten, avlopp, försäkringar och underhåll av maskiner (JTI 2007).

2.14 Klassificering av slaktkroppar

Man måste vara en godkänd klassificerare för att få bedöma och sätta ett pris på slaktkroppen. Därför kräver Jordbruksverket enligt föreskriften 2004/88 att den som klassificerar ska godkännas av en klassificerad person som har gått utbildning. Klassificerarens uppgift är att bedöma slaktkroppen användbarhet beroende på andel kött, fett och ben. Utbildningen som klassificerare anordnas vartannat år av Jordbruksverket och har en startavgift på 15 000 kr. I kursen ingår 4 dagars teori. Sedan finns det olika delmoment beroende på djurslag som man måste genomgå med en kvalificerad klassificerare och teorimoment som är kostnadsfria. (JTI 2007). Denna tjänst är det vanligt att man hyr in på grund av små mängder djur som slaktas (Olsson 2012)

2.15 Miljöfarlig verksamhet

Slakteriverksamhet klassas som miljöfarlig verksamhet och därför måste man anmäla verksamheten innan produktionen drar igång. Detta ska anmälas till kommunen eftersom det klassas enligt miljöbalken (SFS 1998:808) som miljöfarlig verksamhet. Anledningen är att vid slakteriverksamhet uppkommer det buller och lukt från slakterilokalerna och det sker även utsläpp i avloppsnätet som klassas som miljöfarligt. Verksamhet som bedriver miljöfarlig verksamhet ska prövas enligt 9 kap 6§ miljöbalken enligt förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (SFS1998:899) där det anges vilka åtgärder som kräver tillstånd. Verksamheten rangordnas i olika grupper beroende på vilka volymer som slaktas.

Det finns olika prövningsnivåer beroende på hur stora mängder som man slaktar. De olika nivåerna som finns är a, b och c varav a-anläggningar är de större slakterierna där tillstånd söks hos Miljödomstolen. B-anläggning är om man slaktar över 5 000 ton slaktad slaktvikt om året och ansöks hos Länsstyrelsen. C-anläggning är anläggningar som slaktar mindre en 5 000 ton slaktad slaktvikt om året och tillstånd söks hos kommunen (JTI 2007).

2.16 Olika stöd som kan sökas

Företagarstöd kan sökas hos Länsstyrelsen. Företaget får inte ha mer än 250 anställda eller en omsättning som överstiger 50 miljoner euro och inte ha högre balansomsättning än 43 miljoner euro. Kraven för att erhålla stöd är att man ökar sysselsättningen eller omsättningen med miljömässig och social hänsyn. Utbetalningen av stödet beviljas mot uppvisade fakturor eller betalningsbekräftelse i efterhand (Länsstyrelsen 2012).

Investeringsstöd kan sökas för nybyggnationer, ombyggnad eller tillbyggnad av befintlig verksamhet. Man kan även söka stöd för maskiner och utrustning. Stödet täcker kostnader kring turism såsom vandringsleder, gångstigar, parkeringsytor och skyltar. Konsult- och kringkostnader som är direkt kopplade till investeringen såsom arkitekt, konsult- och ingenjörsvode och även genomförandestudier såsom marknadsundersökning kan investeringsstödet delvis ersätta. Man kan inte få ersättning för eget arbete eller material som redan finns i företaget. Beroende på var i landet man bor varierar stödet mellan 30-50%. Stödet betalas ut när investeringen är färdig eller delar av den för de delar man sökt stöd för efter att man har betalat de kostnaderna själv. Innan man söker måste man ha sökt tillstånd som behövs för investeringen beroende på år och hur många som söker investeringsstöd kan pengarna som delas ut vissa år vara förbrukade beroende av antal ansökningar (Jordbruksverket 2012).

3. FALLSTUDIE

Slakteriet som ska utgöra fallet i denna fallstudie är beläget 2 mil öster om Karlshamn och fyra mil väster om Karlskrona i Ronneby kommun i orten Bräkne-Hoby. Mitt inne i samhället ligger Wiktor Olsson chark som bedriver slakt. I slakteriet slaktas det nöt, gris, lamm och häst nästan hela året förutom strax efter jul till en vecka innan påskhelgen då gårdsbutiken är stängd. Men även då gårdsbutiken är stängd sker det legoslakt av nötdjur. De resterande månaderna av året har gårdsbutiken öppet två dagar i veckan: fredagar 10.00 till 17.00 och lördagar 10.00 till 13.00. Då vallfärdar folk till butiken för att få köpa kött från Wiktor Olssons gårdsbutik. Det gäller då som konsument att hålla sig framme för kön blir snabbt lång. Varje år slaktar slakteriet ■■■■■ grisar, ■■■ lamm och ■■■ nötdjur och alla dessa djur går till gårdsbutiken. Utöver dessa djur bedriver man även legoslakt och varje år slaktas ca ■■■■■ nötdjur som går till ■■■■■

3.1 Grisslakt

Varje tisdag slaktas det gris på morgonen vilket inte tar mer än en timme för fyra man som slaktar ca 20 grisar. I slaktlinjen för gris använder man elbedövning som sker i avlivningsrummet (bild 2) och när man har bedövat grisen sticker man den för att avbloda samtidigt som man hänger upp grisen på slaktbanan. Sedan transporteras kroppen till skållmaskinen där grisarna automatiskt hängs av och trillar i maskinen. Denna har en arbetstemperatur på 67°C vilket gör att borsten lätt släpper när skraporna bearbetar slaktkroppen. Avslutningsvis bränner man bort det sista av eventuell kvarvarande borst med en gasolbrännare. I nästa steg hänger man upp grisarna igen på slaktbanan som transporterar dem till nästa steg då man öppnar upp buken på grisen för att plocka ut alla inre organ. Av de inre



Bild1 Klyvsåg för gris och lamm
(Foto; Henrik Petersson)

organen hänger man upp hjärta, lungor och levern vilka följer slaktkroppen hela tiden fram till att kroppen veterinärbesiktigas. Efter att man har tagit ut alla inre organ klyver man grisen med en bandsåg som hänger i taket (bild 1). Kropparna transporteras sedan vidare till kylrummet där de hänger i ett dygn innan man styckar upp slaktkropparna. Man styckar upp grisen i fina och billiga detaljer.

3.2 Lammslakt

Lammslakt sker varje tisdag efter att man har slaktat gris. Man tar in dem samma väg som grisarna och el-bedövar dem på samma sätt som man gör med grisarna i avlivningsrummet (bild 2). Efter bedövningen kontrollerar man att djuret är korrekt bedövat genom att kontrollera på pupillen i ögat för att se så den är vidgad. Sedan sticker man lammet och hänger upp det på slaktbanan som går till avhudning och vidare där man hanterar inre organ. Hjärta, lungor och lever följer slaktkroppen tills denna har veterinärbesiktigat. Efter det hängs även lammen upp i kylen. Sedan styckas lammet upp i fina och billiga detaljer.



Bild 2 Avlivningsrum för gris och lamm (Foto; Henrik Petersson)

3.3 Nötslakt

Nötdjuren slaktas på onsdagar. Man tar in dem i avlivningsboxen (bild 3) där djuren är fixerade så att man säkert kan avliva dem med bultpistol. Sedan kontrollerar man djuret så att det inte visar några livstecken genom att kontrollera pupillen. Efter denna kontroll sticker man djuret för att avbloda det. I nästa steg hängs slaktkroppen upp på slaktbanan och första stationen är att man klipper av klövarna. Sedan åker den till nästa station där man avhudar buken och skär rent runt klövar. Sedan förs kroppen vidare till avhudningmaskinen (bild 4) som drar av huden. När detta är klart går djuret vidare och man öppnar upp



Bild 3 Avlivningsbox för nötdjur (foto; Henrik Petersson)

buken för att kunna hantera inre organ (bild 5) som man separerar i hjärta, lungor och lever. Detta gör man för att de ska följa slaktkroppen tills den veterinärbesiktigas.

Sedan klyver maskinen djurkroppen automatiskt (bild 6) som därefter transporteras till kylrum där det hängmöras i två veckor innan det styckas upp i charken i fina och billiga detaljer.



Bild 4 Avhudningsmaskin

(Foto; Henrik Petersson)



Bild 5 Station för inreorgan

(Foto; Henrik Petersson)



Bild 6 Klyvsåg för nötdjur

(Foto; Henrik Petersson)

4. MATERIAL OCH METOD

Hela projektet är en fallstudie på Bengt Olssons slakteri som också större delen av informationen om slakterier kommer ifrån. Via personliga intervjuer med Bengt har han hjälpt till med svar på de olika frågor jag har haft på allt ifrån vad olika styckningsdetaljer väger på olika djur till vad kostnaderna för olika tillstånd är. Övrig information är från litteraturstudier som till största del kommer ifrån Livsmedelsverket och JTI.

Kalkylerna är hämtade från JTI slakthandbok som jag har använt som mall. Alla fakta som finns i kalkylerna kommer från Bengt Olsson.

5. RESULTAT

Resultatet som har framkommit är att det går att få lönsamhet i ett mindre slakteri. Den stora posten är legoslakten som möjliggör ett bra resultat men det finns även lönsamhet utan legoslakten med ett positivt resultat men det sjunker drastiskt från [REDACTED]
[REDACTED]

I denna studie har jag kommit fram till att ju mer man förädlar en vara ju mer ökar man värdet på den. Som exempel inbringar grisslakten [REDACTED] kr om året. Bara genom att förädla köttet och stycka det i fina och billiga detaljer ökar man värdet till [REDACTED] kr om året.

Kostnaderna som tillkommer med själva ägarbytet är en avgift på 18 000 kr och 1 050 kr för att hantera ärendet hos Livsmedelsverket.

Vid ägarbyte av ett slakteri är det lönsamt att gå en klassificeringsutbildning för att kunna bedöma slaktkropparnas köttprocent och fettansättning. Denna utbildning kostar 15 000 kr och pågår i fyra dagar och sedan är det olika delmoment som beror på vilket djurslag man ska klassificera. Utbildningen anordnas av Livsmedelsverket. Om man går utbildningen kan man spara 50 000 kr om året eftersom man slipper hyra in tjänsten.

Tabell 4. Sammanfattning lönsamhet

	Antal djur	Årliga intäkter
Gris slakt 40veckor/ året	■	■
Gris chark 40 veckor/ året		■
Lamm slakt 40 veckor/ året	■	■
Lamm chark 40 veckor/ året		■
Nöt slakt 40 veckor/ året	■	■
Nöt chark 40 veckor/ året		■
Legoslakt nöt 50 veckor/ året	■	■
Summa intäkter		■
		Årliga kostnader
Samkostnader		
Elkostnader		252 000
Veterinär		276 000
Klassificering		50 000
Olja		103 500
Avskrivning 10 milj.*6,66 %		666 000
Ränta 7 % på 10 miljoner		700 000
Försäkringar		50 000
Miljö och hälsa		7 500
Summa kostnader		2 105 000
Resultat		■

6. DISKUSSION

Bengt Olssons slakteri är ett toppmodernt slakteri som har mycket stor utvecklingspotential med möjligheten att slakta större mängder djur om så efterfrågas. Men det medför vissa komplikationer som till exempel att kylarna inte har kapacitet för mer än vad som slaktas i dagsläget. Nästa problem med verksamheten är att den är belägen mitt inne i tätbebyggt område och har många grannar som kan klaga på grund av lukt och ljud som uppkommer i och med verksamheten. Även vid eventuell utbyggnad kan klagomål ske som kan försvåra utbyggnaden.

Kalkyler

I mina kalkyler så har jag räknat med ett pris som är något lägre än vad det färdigstyckade köttet inbringar i värde i gårdsbutiken. Man är inte garanterad att man kan få ut samma försäljningsvolym som tidigare ägare har med tanke på all kompetens och erfarenhet denne äger inom slakt och styckning. Vad beträffar legoslakten kan den inkomstkällan vara väldigt svårbedömd beroende på efterfrågan på kött och andra aktörer med stordriftsfördelar som slaktar till ett lägre pris.

Ansökningar om olika tillstånd hos Livsmedelsverket kan vara mycket komplicerade beroende på den lilla kompetens som man har angående vilka volymer varje produkt ger och vilka mängder man använder för övrig tillverkning av korv och leverpastejer.

Vad det gäller att få fram information angående arbetet så har alla regler varit enkla att hitta men när det gäller att få konkreta svar från slaktaren har det varit värre beroende på hans ständiga tidsbrist orsakad av verksamheten.

I det stora hela verkar denna slakteriverksamhet vara mycket attraktivt att satsa på. Starkt bidragande är att det finns ett väletablerat namn.

7. REFERENSER

7.1 Internet

Jordbruksverket (2012). Investeringsstöd [online]. (2012-05-09) tillgänglig;

<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/stod/foretagsstod/investeringsstod.4.207049b811dd8a513dc80002092.html> [2012-03-22]

JTI (2007) Småskalig slakt och förädling [online]. (2007) tillgänglig;

<http://www.jti.se/uploads/jti/slakthandbok07web.pdf>[2012-03-07]

Livsmedelsverket (2011) Blanketter [online]. (2011-06-07) tillgänglig;

<http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/Blanketter/> [2012-03-22]

Livsmedelsverket (2012A) Kontroll i samband med slakt [online].(2012-03-27)

Tillgänglig;

http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/sa_kontrolleras_din_verksamhet/Kontroll-av-slakterier-och-andra-kottanlaggningar/ [2012-04-12]

Livsmedelsverket (2012B) Avgifter avseende kontroll av livsmedelsanläggningar gällande från den 1 januari 2012 [online].(2012-12-21) tillgänglig;

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/sa_kontrolleras/avgifter/PM%20Avgifter%20avseende%20kontroll%20av%20livsmedelsanl%c3%a4ggningar%202012.pdf [2012-03-22]

Livsmedelsverket (2012C). Beräkning av tid för kontrollverksamhet vid mindre tamboskapsslakterier, renslakterier och vilthanteringsanläggningar [online].(2012-01-11) tillgänglig;

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/sa_kontrolleras/avgifter/Verktyg%20mindre%20slakterier%20till%20webb%20120110.pdf [2012-03-22]

Henrik Petersson LMP-10

Livsmedelsverket(2012D).[online].(2012) tillgänglig;

http://www.slv.se/upload/dokument/blanketter/livsmedelsforetag/LIVS_099_2012-02_Godk%c3%a4nandeans%c3%b6kan%20pappersblankett,%20basuppgifter.pdf

[2012-03-22]

Livsmedelsverket(2012E).[online].(2012) tillgänglig;

http://www.slv.se/upload/dokument/blanketter/livsmedelsforetag/LIVS_001_2012_02_Godk%c3%a4nandeans%c3%b6kan%20pappersblankett,%20bilaga%20k%c3%b6tt.pdf

f [2012-03-22]

Livsmedelsverket(2012F).[online].(2012) tillgänglig;

http://www.slv.se/upload/dokument/blanketter/livsmedelsforetag/LIVS_001_2012_02_Godk%c3%a4nandeans%c3%b6kan%20pappersblankett,%20bilaga%20k%c3%b6tt.pdf

f[2012-03-22]

Länsstyrelsen (2012).[Online]. (2012) tillgänglig;

<http://www.lansstyrelsen.se/blekinge/Sv/naringsliv-och-foreningar/foretagsstod/Pages/default.aspx>[2012-03-22]

7.2 Muntliga

Olsson (2012).-slakteriägare, Wiktor Olsson chark, Bräkne-Hoby.(2012-03-07)

Bilaga 1

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
------------	------------	------------	------------



Avskrivningsperioden grundas på hur länge inventarierna kommer hålla i snitt, här bedömt till 15 år vilket ger en avskrivning $100/15=6,66$ % per år. Räntan grundar jag på att finansieringen blir ett företagslån med räntan på 7 %. Med lite riskersättning sätts realräntan till 7 %. Eftersom utrustningen köps begagnad för 10 milj.kr Kn man anta att utrustningen successivt förnyas och att kapitalet därför kommer at ligga runt 10 milj. Kr så länge verksamheten bedrivis.