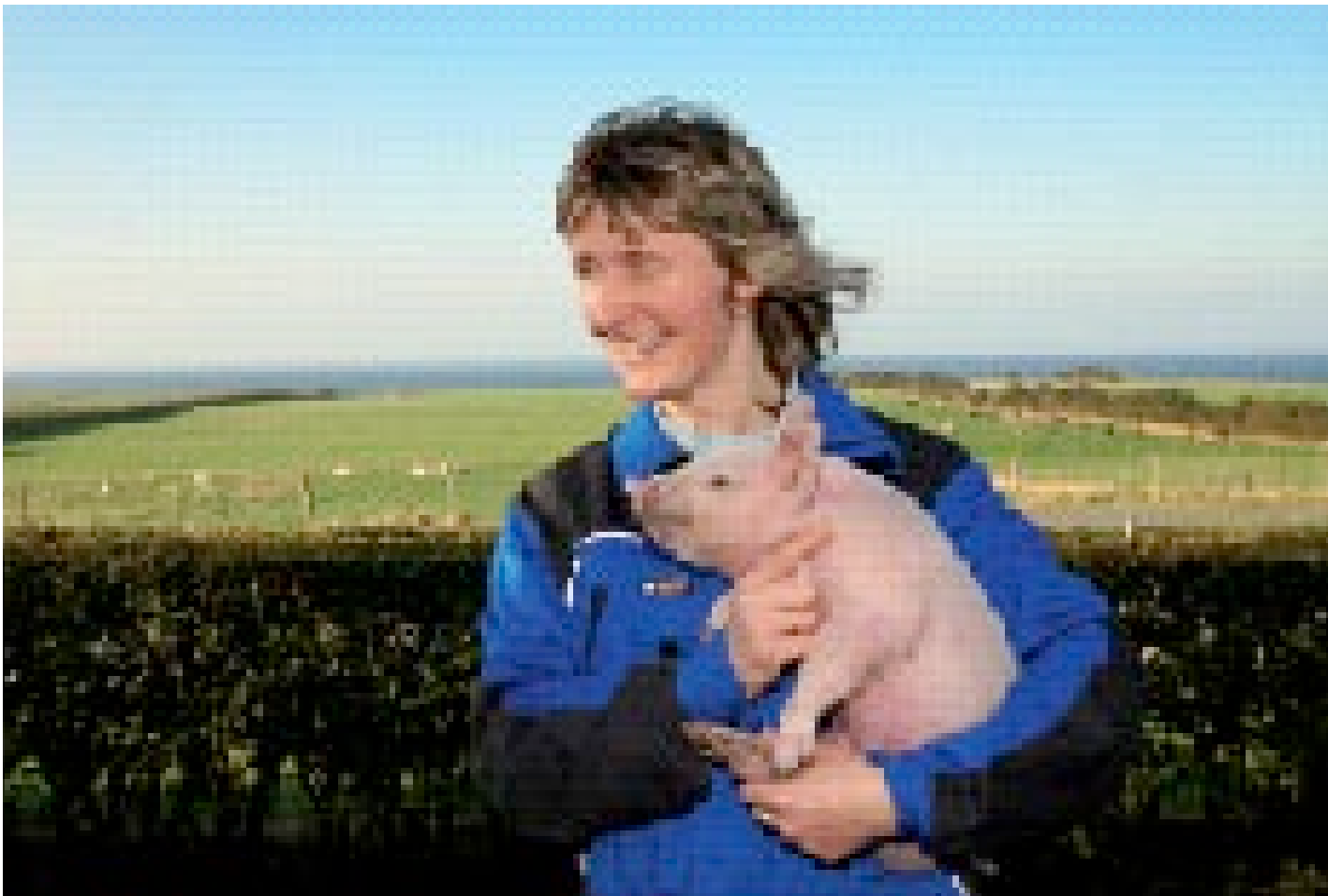




Heading til bildet? : Bildetekst Foto: * Prima Jæren.

En smak av Jæren ...

BERNHARD MELLBYE

Jærmuseet har et særlig fokus på det moderne jordbruket. Vi har derfor bedt Prima Jæren presentere arbeidet sitt med «Jæren smak». Bernhard Mellbye sitter sentralt i prosjektet og har god oversikt over det som er gjort. Det er spennende når et slakteri bestemmer seg for å organisere samarbeid fra svinebonden – som aler opp slaktegrisen – via slakteriet – til kokken som omdanner kjøttet til matretter som skal tilfredstille dagens forbrukere. Artikkelen tar opp de tankene og ambisjoner ligger bak, og sier noe om hvordan er prosjektet lagt opp.

I Syd-Europa kan vi få servert mat som har skapt seg et image og et kvalitetsstempel med basis i en region. Skinke fra Parma eller Serrano; ulike kvalitetskategorier av vin, oster fra franske regioner og så videre ...

Er dette mulig i Norge? Eller har vi – på tross av at vi stadig får frem kokker i verdensklasse – ingen mulighet til å utvikle høykvalitets mat med regional basis?

For 7 år siden var Prima Jæren en liten skjærevirksomhet beliggende på Vigrestad som konkurrerte med vesentlig større aktører på pris. Dette var det lite utviklingspotensial i. Og en bestemte seg for å se om det var mulig å utvikle høykvalitets kjøtt med basis i jærske råstoffer av gris og storfe.

Ambisjonene ble satt høyt. Målet er intet mindre enn at Jæren skal bli synonymt med kjøtt av ypperste kvalitet som både forbrukere og fagfolk ønsker å anvende. Satsingen har fått navnet Jæren Smak, og er utviklet i et tett samarbeid mellom Prima Jæren på Vigrestad og Ådne Espeland på Ålgård.

Resultatene har alt vist seg på flere områder. Jæren Smak har lyktes med å fremskaffe kjøtt som fagfolk bedømmer som vesentlig mer smakfullt enn norsk standard vare. Dett er grundig testet i samarbeid med Gastronomisk Institutt og utprøvd ved flere av regionens restauranter.

Arbeidet har startet med gris. Et viktig virkemiddel for å oppnå bedre kvalitet på kjøttet er et tettere og mer forpliktende samarbeid med så vel leverandører som kunder enn hva som har vært vanlig i denne bransjen i Norge.

Erfaringene viser at denne type samarbeid virker inspirerende, og det er nå etablert en helhetlig verdikjede fra forleverandøren Felleskjøpet Rogaland Agder, via aktive sertifiserte produsenter og slaktning og nedskjæring hos



Svineleverandør Jan Brede Våland har fått sertifikat nummer 001 fra Jæren Smak. Her viser han representanter fra Norsk Storhusholdning rundt i griseføjet sitt på Våland i Hå.

Foto: Bjørn Tore Bjørsvik

Prima Jæren, til foredlingsbedrifter som Espeland og Idsøe.

Dessuten er det viktig for kundene å vite at de får samme kvalitet hver gang. For på best mulig måte å sikre oss dette bruker vi et spesialfôr som skal sikre oss dette. Dessuten finner oppaling av grisen kun sted på sertifiserte gårder, hvor grisene er sikret høykvalitets stell og føring i hele sitt livsløp. De fleste grisene oppholder seg først på en gård som smågris i 10 til 12 uker, hvoretter de flyttes til en slaktegrisprodusent. Grisen slaktes normalt etter ca 6 år.

HISTORIEN BAK KJØTTET

For å formidle at kjøtt fra Jæren er synonymt med høy kvalitet, er det viktig å kunne etablere god dokumentasjon



Produsentene leverer enten smågris eller slaktegris. Disse grisene er kommet i kategori slaktegris og befinner seg på Våland i Hå. Foto: Bjørn Tore Bjørsvik

rundt hvordan kjøttet fremstilles, samt ha et nært forhold til de historiske tradisjoner som knytter seg til kjøttproduksjonen i området.

Derfor har Jæren Smak og Prima Jæren engasjert Jærmuseet i flere sammenhenger. Jærmuseet har bidratt med å dokumentere historie og beskrivelser av de gårdene som deltar som leverandører, noe som blant annet presenteres på Jæren Smak sin hjemmeside; www.jarensmak.no.

Jærmuseet har også bidratt til å dokumentere utviklingen i produksjon/fremstilling av gris på Jæren gjennom de siste 100 årene. Her ser vi at grisen gradvis er blitt en viktigere del av landbrukets inntekter. Vi ser også en kraftfull modernisering av arbeidsformer som sikrer både effektiv og hygienisk drift hos den enkelte produsent.

Prosjektet videreutvikler også en annen tradisjon fra

Jæren; nemlig at verdikjeden er dyktig til å trekke i lag. Faktisk er det første gang en i Norge har lyktes med å etablere et verdikjedesamarbeid gjennom 5 ledd innen mat med basis i en industrisatsing.

KUNDEN SOM DOMMER

Matvareindustrien i Norge har generelt vært vesentlig for lite kundeorientert; en har tenkt i effektivitet, landsdekkende standarder og distriktspolitikk, og i for liten grad spurt kunden om hva de faktisk vil spise. Derfor har det vært avgjørende for prosjektet hele tiden å bruke sluttkunden som dommer for hva en har foretatt seg. Derfor har testing hos GI og på lokale spisesteder vært viktig.

For å lykkes med dette har det også vært viktig å synliggjøre dommernes vurderinger og konklusjoner bakover i verdikjeden, til bøndene og forleverandørene. Også på disse ledd er det viktig at en forstår hva en må gjøre for å skape god kvalitet, og kvaliteten på denne type produkter er avhengig av hele verdikjeden, og ikke bare hva som skjer i slakteriet.

Enkelte av Primas produsenter (leverandørbønder) har vært engasjert i prosjektet som utprøvningssted og diskusjonspartnere siden våren 2003 i en egen prosjektgruppe. Og den valgte forleverandør, Felleskjøpet Rogaland Agder, har vært med i prosessen siden sommeren 2003.

HVA SKAPER KVALITET?

Det er gjennomført en rekke tiltak for å sikre standard god kvalitet med basis i norsk Gris:

- Tester viser at stor gris gir mer marmorert kjøtt, og dermed bedret smak. Grisen som tilbys vil ha en slaktevekt på ca 90 kg, hvilket er 15 til 20 kg høyere enn normalt.

Griser som veier under 87 kilo godkjennes ikke som Gris fra Jæren Smak.

- Grisen ales opp på spesialfôr. Dette er fritt for fiskebasererte proteiner, og tilsatt smaker som bør kunne gi kjøttet en spesiell aroma.
- Grisen ales kun opp hos sertifiserte produsenter, noe som sikrer førsteklasses dyrehelse, samt full kontroll med hva grisen har spist.
- Det er etablert prosedyrer for hvordan grisen skal håndteres frem mot slaktetidspunkt for å hindre et «stresset» dyr, noe som går utover kvaliteten. Herunder vektlegger vi også kort avstand mellom gård og slakteri; ingen gård kan ligge mer enn 1 times kjøring fra slakteriet.
- De stramme regler som følges gjennom hele livsløpet gir dessuten de beste forutsetninger for å kunne tilby kundene den samme høye kvalitet hver gang, samt for å ha god kontroll med matsikkerhet.

Ut fra tester og respons i markedet føler vi oss overbevist om at summen av disse forholdene er streke nok til at det er mulig å bygge en merkevare; dvs et produkt som forbrukerne faktisk oppfatter som særegent, og som de er villig til å betale en merpris for. Det er da summen av punktene over som er viktig, det enkelte punkt vil neppe være tilstrekkelig i seg selv.

Den originale og ambisiøse arbeidsformen i prosjektet Jæren Smak har skapt begeistring, og en har fått frem mange typer av kompetente samarbeidspartnere som har tro på at dette kan lykkes. Blant de viktigste kan nevnes at prosjektet støttes av Verdiskapningsprogrammet for Mat, og er programmets største enkeltprosjekt.

Grisekjøttet, som vil merkes Jæren Smak, lanseres i

løpet av 2006. Det vil i første omgang tilbys for storholdningsmarkedet samt i utvalgte ferskvaredisker.



Odd Jan Håland er produsent- og livdyransvarlig hos Prima Jæren og en av nøkkelpersonene i prosjektet. Prima Jæren AS er det 4. største private slakteriet i Norge, med om lag 474 millioner kroner i omsetning i 2005.

Foto: Bjørn Tore Bjørsvik



Her er svinekjøttet kommet i mål – som mat på bordet. Foto: Bjørn Tore Bjørsvik