

Verðlagning sauðfjárafurða 2008

Norðlenska hefur jafnan verið fyrst sláturleyfishafa til að birta verðskrá sauðfjárafurða og hefur fyrirtækið lagt áherslu á að gefa hana út tímanlega fyrir sláturtíð ár hvert. Við höfum einnig leitast við að haga útkomu fréttabréfs þannig að við gætum birt verðskrá í því. Því miður hafa forsendur fyrir birtingu verðskrár, svo sem útflutningshlutfall o.fl., legið æ seinna fyrir. Þar að auki virðist sem margir sláturleyfishafar vilji ekki ríða á vaðið með birtingu verðskrár og er því svo komið að bændur fá ekki verðskrár frá nokkrum sláturleyfishöfum fyrr en slátrun er hafin.

Norðlenska reið á vaðið í ár með útgáfu verðskrár 13. ágúst sl. á heimasíðu félagsins. Þá tókum við fram að Norðlenska myndi gera breytingar á verðskránni til samræmis við verðskrár annarra sláturleyfishafa ef þörf væri á, enda greiðum við okkar innleggjendum að sjálfsögðu ekki lakara verð en aðrir sláturleyfishafar greiða.

Því miður varð Norðlenska fyrir mikilli og ómaklegri gagnrýni forráðamanna bænda vegna þeirrar verðskrár sem við birtum 13. ágúst sl.

Í kjölfar þess að Norðlenska gaf út verðskrá birtu aðrir sláturleyfishafar verðskrár og undir lok ágúst var sem uppboðsmarkaður væri á nýjum verðskráum sláturleyfishafa.

Á síðustu dögum hefur umræðan þróast í þá veru að stilla sláturleyfishöfum upp sem andstæðingum bænda. Þessi neikvæða umræða er til þess fallin að rýra það traust sem ríkt hefur milli afurðastöðva og bænda og þar með rýra eignir bænda, sem margir eiga þessar



afurðastöðvar. Hagsmunir afurðastöðva og bænda fara algerlega saman.

Ný verðskrá Norðlenska fyrir sauðfjárafurðir hefur verið birt á heimasíðu félagsins – www.nordlenska.is - og þar má sjá öll okkar verð fyrir innlagðar kjötafurðir. Annars vegar er þar verðskrá fyrir þá innleggjendum sem hafa viðskiptasamninga við Norðlenska og hins vegar verðskrá fyrir þá innleggjendum sem ekki hafa viðskiptasamninga við fyrirtækið. Við endurskoðum verðskrár var það okkar niðurstaða að þeir innleggjendum sem hafa viðskiptasamninga við Norðlenska og eru eigendur félagsins nytu meiri hækkana á sínar afurðir. Hækkun meðalverðs til innleggjenda sem hafa viðskiptasamninga við Norðlenska er 18,6% frá fyrra ári og 16,6% til þeirra innleggjenda sem ekki eru með viðskiptasamninga við Norðlenska.

Undanfarin ár höfum við birt verðskrá fyrir sauðfjárafurðir í fréttabréfi. Það gerum við ekki nú. Eins og mál hafa þróast er fréttabréf ekki vettvangur fyrir slíkar tilkynningar en eins og dæmin sanna geta verðskrár tekið fyrirvaralausum breytingum. Við munum því í framtíðinni birta verðskrá okkar á heimasíðu félagsins. Einnig geta innleggjendur hringt á skrifstofu félagsins og fengið upplýsingar um verð eða fengið verðskrá senda heim.

Því miður er rekstrarumhverfi sláturleyfishafa mjög erfitt um þessar mundir, eins og annarra fyrirtækja í landinu. Öll innflutt aðföng hafa hækkað mikið, flutningskostnaður hefur sömuleiðis hækkað, launaskrið hefur verið nokkuð, að ekki sé minnst á kostnað við fjármagn, en vextir á lán hafa algerlega farið úr böndunum. Í þessu sambandi má nefna að vaxtaendurgreiðsla ríkisins vegna uppgjors við sauðfjərbændur dugar nú aðeins fyrir u.þ.b. tæpum helmingi þeirra vaxta sem afurðalán sauðfjárbirgða ber. Það er því ljóst að óhjákvæmilegt er að verðhækkun á dillakjöti fari út í verðlagið.

Það er mat stjórnenda Norðlenska að hækkunar á verði dillakjöts til neytenda geti haft þau áhrif að neysla þess dragist saman. Það er áhyggjuefni því að á næsta ári leggst útflutningsskylda dillakjöts af, sem gæti leitt til verulegs offramboðs þess á innanlandsmarkaði og alvarlegs ástands á kjötmarkaði.

*Sigmundur Ófeigsson,
frankvæmdastjóri Norðlenska.*

28% útflutnings- skylda á dillakjöti

Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra og Bændasamtök Íslands staðfestu tillögu Markaðsráðs kindakjöts um 28% útflutningsskyldu á dillakjöti í haust.

Tillaga Markaðsráðs gerði ráð fyrir að sama hlutfallið gildi allt tímabilið en verði ekki breytilegt eins og undanfarin ár.

Þetta er síðasta ár útflutningsskyldu á dillakjöti, en samkvæmt gildandi búvörulögum fellur hún niður 1. júní 2009. Útflutningsskylda gildir aðeins um dillakjöt, en kjöt af fullorðnu er ekki háð henni.

Haustslátrun hafin á Húsavík

Dilkum var slátrað á Húsavík 28. ágúst sl., en hin eiginlega haustsláturtíð hófst þar 1. september sl. Á Höfn hefst haustslátrun 16. september nk.

Þeir bændur sem ekki hafa sent inn sláturloforð eru beðnir að gera það hið fyrsta. Á heimasíðu Norðlenska undir Bændur/Eyðublöð er að finna eyðublaðaform fyrir sláturfjarloforð, heimtökuloforð og móttöku í fjárbíla. Hægt er að prenta eyðublöðin út af vefnum og senda sláturfjarloforðið til Norðlenska í pósti eða faxi. Faxnúmerið á Húsavík er 460 8881 en á Höfn 460 8871. Einnig er unnt að hringja inn sláturfjarloforð eða senda rafrænt í gegnum heimasíðu Norðlenska.

Það skal tekið fram að óskað er eftir sláturfjarloforðum frá félagsmönnum í Búsæld jafnt sem öðrum innleggjendum.

Gott samstarf við bændur er lykilatriði

- spjallað við Árna Magnússon, fjármálastjóra

„Það er alveg ljóst að einn af mikilvægustu þáttunum í rekstri Norðlenska er hversu þétt bændur hafa staðið að baki félaginu. Þetta á við um hráefnisöflun og einnig ríkir almennt mikill velvilji í garð félagsins. Bændur eru vel meðvitaðir um að þeir eiga þetta félag og það er þeim mikilvægt til þess að koma vörum sínum á markað,“ segir Árni Magnússon, fjármálastjóri Norðlenska.

Fæddur og uppalinn á Suðureyri

Árni er fæddur og uppalinn á Suðureyri við Súgandafjörð. Hann sótti sér menntun á Núpi við Dýrafjörð og síðar í Menntaskólanum á Akureyri, áður en leiðin lá í Háskóla Íslands þar sem hann lauk viðskiptafræði árið 1976. Að námi loknu starfaði Árni í tvö ár í rannsóknadeild embættis Ríkisskattstjóra. Haustið 1978 hóf Árni síðan störf hjá KEA. Til að byrja með starfaði hann í hagdeild félagsins og síðan um nokkurra ára skeið sem innri endurskoðandi KEA, áður en hann tók að sér starf fjármálastjóra KEA. „Ég gegndi starfi fjármálastjóra KEA til 1. september 2001 en þá færði ég mig um set og tók að mér starf fjármálastjóra þessa fyrirtækis og hef verið hér síðan. Á þessum tíma var mikil óvissa uppi um rekstur félagsins. Árið áður hafði starfsemi Kjötíðnaðarstöðvar KEA og Kjötíðju KP á Húsavík verið sameinuð og á árinu 2001 sameinaðist Goði í Reykjavík og vinnslur þess félags inn í það félag sem síðan hefur heitið Norðlenska matborðið. Af ýmsum ástæðum var rekstur Norðlenska mjög erfiður til að byrja með og í raun var félagið gjaldþrota. Til þess ráðs var gripið á árinu 2002 að afskrifa allt hlutfé í félaginu og KEA setti í kjölfarið nýtt hlutfé inn í reksturinn. Síðan var farið í viðræður við bændur og ýmsa aðila um endurreisn félagsins, sem hafði það að markmiði að koma því á síðari stigum í eigu bænda. Það hefur sem kunnugt er gengið farsælega eftir.“

Samtakamáttur bænda lykilatriði

Árni segir að því sé ekki að leynd að útlit með rekstur Norðlenska hafi á sínum tíma verið síður en svo bjart og hann hafi hreint ekki verið viss um að fjárhagsleg endurreisn félagsins myndi takast. „Nei, ég var langt því frá sannfærður um að þetta myndi takast. En samtakamáttur bændanna um að byggja félagið upp skipti þarna öllu máli og í dag er það mitt mat að það sem lagt var upp með á sínum tíma við gerð viðskiptasamninga við bændur og stofnun Búsældar hefur gengið algjörlega upp. Félagið stendur að mínu viti traustum fóttum með viðunandi skuldastöðu og góða EBITDU,“ segir Árni.

Sem fjármálastjóri hefur Árni mikil bæði bein og óbein samskipti við bændur varðandi greiðslumál o.fl. Bókhald



Árni Magnússon, fjármálastjóri Norðlenska

Búsældar og samskipti við stjórnendur þess félags koma líka inn á borð Árna og segir hann að þau gangi mjög vel.

Sterk samkeppnisstaða

Árni telur að samkeppnisstaða Norðlenska sé sterk, ekki síst vegna mikillar tæknivæðingar í vinnslunni. „Sú uppstokkun sem varð undir lok síðasta árs var einnig að mínu viti mikið gæfuspor fyrir félagið, ekki síst sala á fasteignum Norðlenska hér á Akureyri til fasteignafélagsins Miðpunkts. Tímasetning þeirra viðskipta var hárrétt, ekki síst í ljósi þeirra þrenginga sem síðan hafa verið á lánsfjármarkaði. Eins og önnur fyrirtæki kemur hátt vaxtastig í landinu illa við okkur sem og gengisfall krónunnar, enda er hluti okkar skulda í erlendri mynt og því höfum við

orðið fyrir gengistapi. Vissulega kemur það umrót sem verið hefur í þjóðfélaginu við okkur eins og önnur fyrirtæki. Kostnaður hefur hækkað á ýmsum sviðum, en á móti kemur að salan hjá okkur hefur verið mjög góð. Þannig var salan í júní sú mesta sem við höfum séð í þeim mánuði.“

Miklar kostnaðarhækkanir

Árni segir ljóst að þrengt hafi að bændum á liðnum mánuðum vegna mikilla kostnaðarhækkana – olía hafi hækkað í verði, sömuleiðis áburður, kjarnfóður og rúlluplast, svo stórir kostnaðarliðir í búreksstrinum séu nefndir. „Það gildir það sama um kjöt og innfluttar matvörur, sem hafa verið að hækka umtalsvert á síðustu mánuðum. Matvælaferð hefur almennt verið að hækka í heiminum, sem hefur komið fram hér í hækkanum verði á innfluttum matvællum. Við það hefur síðan bæst mikið gengisfall krónunnar á síðustu mánuðum.“

Meiri sala en áætlað var

Það sem af er þessu ári segir Árni að daglegur rekstur Norðlenska sé betri en áætlanir gerðu ráð fyrir og salan verið meiri. Hins vegar hafi gengisfall krónunnar og gríðarlega hátt vaxtastig sett strik í reikninginn á fyrri árshefningu.

Varðandi rekstur Norðlenska á næstu mánuðum segir Árni að horfurnar séu bærilega góðar. Hráefnisöflunin sé í stórum dráttum í góðum farvegi og ekki séu fyrirséðar miklar breytingar á starfsmannahaldi. Hins vegar sé ljóst að Norðlenska, eins og önnur fyrirtæki í landinu, muni að óbreyttu búa við hátt vaxtastig á næstu mánuðum með tilheyrandi sviptingum í gengi krónunnar.

Útflutningur til Færeyja og Bretlands

Útflutningur Norðlenska á sauðfjárafurðum til Færeyja og Bretlands hefur gengið vel á þessu ári. Til Færeyja selur Norðlenska m.a. saltkjöt, svið, læri, hryggi, framparta, súpukjöt o.fl. undir Goða-vörumerkinu.

Til Bretlands selur Norðlenska bæði slög og lambafitu, sem þarlendir nýta í kebab. Góður markaður hefur verið fyrir slög og lambafitu í Bretlandi og það sem af er þessu ári hefur Norðlenska selt nokkra tugi tonna af þessu hráefni til kebabvinnslu.



Í Færeyjum eru á boðstólum ýmsar vörur undir merkjum Goða frá Norðlenska.

Niðurröðun sláturfjár

Niðurröðun sláturfjár er með líku sniði og undanfarin ár á starfssvæði Norðlenska á Húsavík.

Um niðurröðun sláturfjár úr Eyjafirði og Þingeyjarsýslum sjá Halldór Sigurðsson á Sandhólum (gsm 840 8895), sem jafnframt er réttarstjóri á Húsavík og Sigmundur Hreiðarsson, vinnslustjóri Norðlenska á Húsavík.

Niðurröðun sláturfjár af Austurlandi annast Aðalsteinn Jónsson í Klausturseli. Símar hjá honum eru 471 1694, 471 1085 eða 895 1085. Á starfssvæði sláturhúss Norðlenska á Höfn sér Einar Karlsson, sláturhússtjóri (gsm 840 8870) um niðurröðun.



Þeir bændur sem ekki eru búnir að skila inn sláturloforði eru vinsamlegast beðnir að gera það hið fyrsta, enda er það forsenda niðurröðunar sláturfjár.

Slátursala

Slátursala verður á svipuðu róli og undanfarin ár í bæði sláturhúsinu á Húsavík og Höfn. Slátursala á Húsavík verður frá 23. september til 10. október. Þess er vinsamlegast óskað að slátur verði pantað með góðum fyrirvara. Sími í slátursölu á Húsavík verður 460 8897 og á Höfn 460 8870.

Innleggjendur fá slátur með 50% afslætti í slátursölu sláturhússanna.

Flutningar á sláturfé

Flutning sláturfjár að sláturhúsi annast Norðlenska nema um annað sé samið. Reynir B. Ingvason sér um flutninga sláturfjár til Húsavíkur úr Eyjafirði og Þingeyjarsýslum, Sigurður Jónsson flytur sláturfé af Austurlandi til Húsavíkur og Flytjandi sér um flutninga sláturfjár á starfssvæði Norðlenska á Höfn.

Ef bændur óska eftir að flytja fé sitt sjálfir að sláturhúsi er Norðlenska reiðubúð til samninga þar um.

Heimtökukjöt

Í haustsláturtíðinni verður heimtaka kjöts með sama hætti og undanfarin ár. Bændur skulu taka allt sitt heimtökukjöt ferskt eða frosið innan þriggja daga frá slátrun á Húsavík og Höfn.

Á Akureyri og Egilsstöðum er kjöt afhent á fjórða degi eftir slátrun. Bændur geta fengið heimtökukjöt annað hvort ferskt eða frosið í heilum skrokkum eða frosið sjöpartasagað eða finsagað. Á Húsavík er kjötið afhent ferskt í sláturhúsi en frosið (sagað og ósagað) í húsnaði Rækjuvinnslunnar á Húsavík (sími 840 8882).

Á Höfn er kjötið afhent í sláturhúsinu.

Á Akureyri gefst bændum kostur á að ná í heimtökukjöt í afgreiðslu Landflutninga við Tryggvabraut á hverjum virkum degi kl. 13-16. Hafið samband við Kristján Sigurðsson í síma 858 8939.

Á Egilsstöðum er kjötið einnig afhent

í afgreiðslu Landflutninga. Hafið samband við Helga Kristinsson í síma 858 8831.

Teknar verða kr. 1.750 kr. án vsk. fyrir slátrun pr. dilk í heimtöku innan heimtökuréttar, kr. 2.575 fyrir dilk utan heimtökuréttar og kr. 1.960 fyrir slátrun á fullorðnu. Ekki er greitt fyrir sjöpartasögun en kr. 368 pr. dilk fyrir finsögun.

Ástæða er til að undirstrika að óskir um heimtöku berist sláturhúsi á sérstöku eyðublaði eigi síðar en við komu fjárins í réttina. Þar skal tilgreina hvernig kjötið skal afhent, ferskt eða frosið, og þá hvernig sagað. Hafi eyðublaðið af einhverjum ástæðum glatast skal bent á að unnt er að nálgast það á heimasíðu Norðlenska.

Þeir sem taka meira heim en sem nemur heimtökurétti skulu hafa samband við framleiðslustjóra og semja um það.

Unnar Goða-kjöttvörur án mjólkuróþolsvaldandi efna

Unnar Goða-kjöttvörur Norðlenska, að lifrarpylsu undanskilinni, eru nú án allra mjólkuróþolsvaldandi efna, en fæðuofnæmi er þegar líkaminn hefur myndað mótefni gegn ákveðnum efnasamböndum í fæðunni, s.s. gegn mjólkurpróteínum. Viðbrögð líkamans verða þá oft þemba, ógleði eða niðurgangur, einkum hjá börnum.

Sigurgeir Höskuldsson, vöruþróunarstjóri Norðlenska, segir þann hóp neytenda fara stækkandi sem hafi óþol gegn ýmsum efnunum í matvælu. „Við leitumst við að svara óskum okkar viðskiptavina um aukin vörugæði. Við fengum óskir frá skólamötuneytum um að þróa vörur okkar í þá átt að taka út mjólkuróþols-efni. Í kjölfarið fórum við markvisst í þá vinnu og niðurstaðan liggur nú fyrir. Við lögðum jafnframt áherslu á að breytingar á uppskriftum kæmu ekki niður á gæðum



Unnar Goða-kjöttvörur Norðlenska eru nú framleiddar án mjólkuróþolsvaldandi efna.

varanna og það tel ég að hafi tekist mjög vel og raunar tel ég að vörugæðin séu meiri en áður. Viðbrögð markaðarins hafa verið mjög jákvæð og þegar upp er staðið erum við hjá Norðlenska bæði ánægð og stolt af því að hafa stigið þetta skref,“ segir Sigurgeir.

Skólamatur ehf. í Reykjanesbæ, sem er stór viðskiptavinur Norðlenska, sérhæfir sig í framleiðslu máltíða fyrir grunn- og leikskóla. Fanný Axelsdóttir, framkvæmdastjóri segir að það skref sem Norðlenska hafi nú tekið með því að taka öll mjólkuróþolsvaldandi efni úr unnum kjöttvörum fyrirtækisins sé gríðarlega jákvætt. „Við höfum átt afar gott og náð samstarf við Norðlenska um þetta mál. Við höfum merkt að mjólkuróþol hjá börnum hefur aukist mjög mikið á undanförunum árum og því er það okkur mikið gleðiefni að framleiðslufyrirtæki eins og Norðlenska hafi tekið af skarið með að taka þessi óþolsefni úr vörum sínum og það tel ég að sé öðrum til eftirbreytni. Ég vil líka halda því tvímælalaust fram að gæði vara Norðlenska séu einfaldlega meiri eftir þessa breytingu en áður,“ segir Fanný Axelsdóttir.

Í mörg horn að líta

Jóna Jónsdóttir tók við starfi starfsmannastjóra Norðlenska í maí sl., en áður hafði hún um nokkurra ára skeið starfað að markaðs- og kynningarmálum Háskólans á Akureyri. Jóna er viðskiptafræðingur frá Háskólanum á Akureyri og lauk síðan MA-prófi í mannauðsstjórnun frá viðskipta- og hagfræðideild HÍ í febrúar 2005.

Jóna segir að starf starfsmannastjóra Norðlenska sé töluvert frábrugðið því sem hún hafi verið að fást við í Háskólanum á Akureyri. Hins vegar eigi þessi störf það sameiginlegt að í þeim sé hún að vinna náð með fólki. „Sem starfsmannastjóri er ég m.a. ábyrg fyrir ráðningum, fræðslumálum og launamálum. Að þessum verkefnum og fleirum vinn ég aðallega með framkvæmdastjórninni og vinnslustjórum í hverri starfsstöð, auk þess sem ég á í töluverðum samskiptum við annað starfsfólk. Þetta er mjög yfirgripsmikið og lifandi starf,“ segir Jóna, sem er fædd og uppalin vestur á Þingeyri.



Jóna Jónsdóttir, starfsmannastjóri Norðlenska.

Fjölpjódlegt samfélag í sláturtíðinni

Ráðningar starfsmanna í sláturtíðinni eru m.a. á borði starfsmannastjóra. Ágætlega gekk að ráða starfsmenn í sláturhús Norðlenska á Húsavík og Höfn, en sem fyrr eru þau mönnuð innlendum og erlendum starfsmönnum. Á Húsavík eru um 90 starfsmenn ráðnir til starfa í sláturtíðinni og sem næst 45 á Höfn. Töluverður meiri-

hluti starfsmanna í báðum sláturhúsum kemur erlendis frá, þar af eru Svíar fjölmennastir, að sögn Jónu. Í það heila eru starfsmenn í sláturtíðinni frá tólf löndum. Auk Íslands og Svíþjóðar eru starfsmenn frá Ungverjalandi, Bretlandi, Slóvakíu, Finnlandi, Póllandi, Nýja-Sjálandi, Belgíu, Eistlandi, Thailandi og Danmörku.



Björn Steingrímsson, gæðastjóri Norðlenska.

Fylgist með gæðunum

Björn Steingrímsson hóf störf sem gæðastjóri Norðlenska sl. vor, en áður hafði hann starfað sem gæða- og verkstjóri hjá fiskvinnslufyrirtækinu Festi ehf í Hafnarfirði. Björn segir að gæðastjórnun í kjötvinnslu sé töluvert frábrugðin gæðastjórnun í fiskvinnslunni, þó svo að markmiðið sé alltaf það sama; að fylgja öllum gæðastöðlum og framleiða fyrsta flokks vörur. Björn segist hafa meira og minna starfað við fiskvinnslu síðustu tuttugu og fimm ár. Síðustu árin hjá Festi og þar áður í fimm ár hjá Samherja. Hins

vegar hafi hann aldrei áður starfað í kjötvinnslu og því sé hún ný fyrir sig. „Þó er þetta í grunninn ekki ósvipað og ég var að fást við í gæðamálunum hjá Festi og þar áður Samherja. Sem gæðastjóri viðheld ég gæðahandbókum og sé um að þeim sé fylgt. Í raun má segja að gæðastjórnun feli í sér eftirlit með vörunni í gegnum vinnsluna og út í verslanir. Starfssviðið er víðtækt og fjölpætt. Gæðakröfurnar eru vaxandi á öllum stigum framleiðslunnar,“ segir Björn Steingrímsson.

NORÐLENSKA

Símaskrá

Húsavík

Sauðfjárrétt	460 8895
Réttarstjóri	840 8895
Stöðvarstjóri	460 8888
Skrifstofa	460 8880
Fax	460 8881
Heimtökusögun	840 8882
Frysting	840 8896
Slátursala	460 8897
Mötuneyti	460 8887

Akureyri

Skrifstofa 460 8850

Höfn

Skrifstofa / Slátursala 460 8870

Símar hjá bílstjórum

Eyjafjörður - Þingeyjarsýslur

Reynir B. Ingvason	464 3518 / 893 1018
Aðalsteinn Guðmundsson	464 1955 / 892 7276
Jónas Jónasson	862 3211
Benedikt Arnþjórnsson	862 7703
Árni Þorbergsson	893 9596

Austurland

Sigurður Jónsson	893 4480
Hilmar	899 4367
Björn	848 5141

Höfn

Flytjandi (Einar Karlsson veitir uppl. um símanúmer)