

# 34 millioner kjøttboller blir til 450 tonn Inderøysodd

**INDERØYA:** I år vil svimlende 34 millioner små kjøttboller renne ut av maskinene på Inderøy Slakteri AS. Det handler om den viktigste ingrediensen i paradeproduktet Inderøysodd og i år vil produksjonen nå nye høyder. I 2011 bidrar denne produksjonen til en resultatmargin på rundt 10 prosent for Inderøy-bedriften.

AV PER A. SLEIPNES

Kjøttbollene, de små herlighetene som er selve grunnlaget for soddproduksjonen, blir enten fylt opp i plastbøtter sammen med kjøttkraft og ternet soddkjøtt av lam – eller de transporteres ut til dagligvarebutikker i annen plastemballasje.

## 14 prosent økning

Og vi snakker om et særdeles populært produkt. Inderøy Slakteri har nemlig økt soddproduksjonen med 25 prosent hittil i år og den totale omsetningen hos Inderøy Slakteri AS har økt med 14 prosent i samme periode. Sodd er med andre ord ikke lenger bare et trøndelags-fenomen, men er på full fart inn i markeder som ikke eksisterte for noen år siden. Det gleder daglig leder Håvard Gausen og hans stab på drøyt 10 ansatte.

## Økt etterspørsel

– Det er morsomt og inspirerende å lede en bedrift som Inderøy Slakteri. Entusiasmen blant våre ansatte er selvsagt sterkt preget av at dette produktet etterspørres mer og mer. Norge har fått smaken på Inderøysodd og det merkes her i bedriften. Vi skal gjøre alt for å tilfredsstille behovet i markedet, sier Håvard Gausen mens vi ser de

små kjøttbollene «poppe» ut av den spesialkonstruerte kokemaskinen, som er konstruert av lokale bedrifter, med Rupro AS i spissen.

## Fra Telemark

Og bare for å rekapitulere historien til Inderøy Slakteri: Bedriften ble etablert av Håvard Gausens morfar, Jonas Pedersen, som opprinnelig kom fra Telemark. Han bosatte seg i Trøndelag i 1938 sammen med sin kone, og begynte så smått å orientere seg mot kjøtt- og slakterfaget. Pedersen leide seg inn hos en lokal bonde og kom i gang. Det hele utviklet seg, og etter hvert begynte han å tenke foredling. Grunnlaget var lagt, men først 20 år senere etablerte han et eget anlegg for virksomheten.

## Samarbeid med Levanger Slakteri

– Min morfar fikk raskt sansen for sodd som produkt. Han kom i kontakt med flere bygdekokker, og smakte mange ulike varianter rundt om i Trøndelag. Og på basis av denne «testingen» komponerte han sin egen spesielle variant basert på det beste av lokale smaker og tradisjoner. Inderøysodd ble sånn sett en form for oppsummering av flere gode



resepter. Parallelt med produksjonen av Inderøysodd, ble råvarene sikret via samarbeid med Levanger Slakteri. Dette ble til Midt Norge Slakteri i 1994, men noe skjæring ble beholdt her i anlegget. I dag kjøper bedriften råvarer fra en rekke leverandører. I 1994 ble for øvrig bygget vi sitter i nå, kjøpt av Trøndelag Meieri og oppgradert til produksjonsanlegg for spekemat og sodd, sier Gausen.

Han eier bedriften sammen med sine tre brødre Ståle, Roger og Jan Egil. Dessuten har far Ivar Gausen en liten eierandel i bedriften.

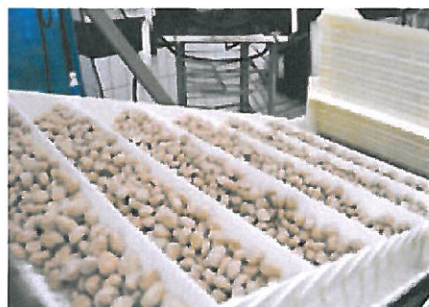
## Gamle resepter

Når vi ber Gausen forklare den gode utviklingen de siste årene, er han ikke i tvil:

– Vi har vært trofaste mot produktets opprinnelse. Inderøysoddet er basert på de gamle reseptene som vi kan spore tilbake til bygdekokkene her i distriktet. Vi fikk faktisk Inderøy

**MER SPEKEMAT:** Spekemat har blitt en viktig del av produksjonen ved Inderøy Slakteri, fastslår kvalitetsansvarlig Anton Næss og daglig leder Håvard Gausen.

**SPESIELL LINJE:** Her er den spesialkonstruerte produksjonslinja som pøser ut kjøttboller til Inderøysodd.



## Mangfoldig miljø

**INDERØY:** Bygget som Inderøy Slakteri AS overtok etter Trøndelag meieri (Tine), er på rundt 3000 kvadratmeter og huser en rekke forskjellige aktiviteter.

Bakeri, gavebutikk, kurs og konferanseavdeling (Flyndra), samt eget utsalg av kjøttvarer. I tillegg er det en ICA-butikk i bygget.

– Ja, det har på mange måter blitt stedets kraftsenter og det handler om utleie av lokaler, og stor aktivitet. På den måten oppnår vi et mer mangfoldig miljø her og kan dra nytte av hverandres kunnskap. Vi leverer for eksempel spekemat til bakeriet som benytter våre produkter i sine smurte varer som selges fra disk, sier Håvard Gausen.

## Kuttet ut vilt-skjæring

**INDERØY:** – Tidligere hadde vi en god del skjæring av vilt, men det har vi kuttet ut. Nå konsentrerer vi oppmerksomheten mot produksjon.

Kvalitetsleder Anton Næss, opprinnelig fra Midt Norge Slakteri, mener denne spissingen har vært fornuftig.

– Nå kan vi konsentrere oss om det vi er gode på. Vi tar fortsatt inn viltråvarer som blir produsert her på oppdrag og leieproduksjonen av spekemat blir stadig mer omfattende. Vi har en rekke gårdsbutikker som etterspør våre spekevarer, sier Næss.

## Egen app under utvikling

**INDERØY:** Inderøy Slakteri er i ferd med å utvikle sin egen app. Med denne appen kan du for eksempel gå inn og finne ut hvor nærmeste butikk som selger Inderøysodd ligger (mobilens gps finner frem).

I tillegg så kan du enkelt gå inn på bedriftens soddkalkulator (som også ligger på hjemmesiden), og her legger du bare inn hvor mange dere blir til middag, så beregner kalkulatoren hvor mye Inderøysodd, potet, gulrot og skjening du trenger til måltidet. Appen er ikke ferdig utviklet, men man har forhåpninger om at den kan presenteres før jul.



**PARADEPRODUKT:** Stort sett hele staben ved Inderøy Slakteri samlet rundt paradeproduktet.

kommune sin kulturminnepris i 2005 fordi vi ivaretar en gammel mattradisjon som går flere hundre år tilbake. Slike priser og belønninger inspirerer. Vår produksjonsmetode medfører en god del manuelt arbeid, men dette får vi igjen i form av smak og konsistens, sier Gausen som også berømmer sine ansatte.

– En stabil og ansvarsfull arbeidsstokk er en forutsetning for denne type nisevirksomhet. Vi har en sykefraværspersent på beskjedne 1,8 og av det kan man utlede at folk trives og ønsker å

utvikle bedriften videre. Det er med andre ord en berikelse å få lov å lede en slik bedrift, sier han.

### 450 tonn i år

Det er stort sett lokale folk som betjener maskinene og som sørger for at alt ruller og går i anlegget. Fem av de 12 ansatte har fagbrev i kjøttfaget og kompetansen er det med andre ord ingen ting å si på.

Kvalitetsleder Anton Næss sier at det ligger an til en produksjon på 450 tonn Inderøysodd i 2011. Det vil si 200 000 plastbøtter og en god del ferske leveranser. I tillegg kommer produksjonen av 150 tonn kjøttboller.

– Sodd og boller utgjør hele 75 prosent av salget, Inderøy Slakteri er også en betydelig spekematprodusent. Vi produserer kjøttvarer og spekemat til en rekke gårdsmatprodusenter i distriktet, sier Anton Næss.

### 10 prosent resultatmargin

Inderøy slakteri omsatte for 28,5 millioner kroner i 2010 og regner med å nå cirka 32 millioner kroner i år. Tar vi med at 2009-omsætningen var på 25 millioner kroner, har bedriften hatt en omsetningsøkning på hele 30 prosent på tre år.

I fjor ble resultatet på 2,7 millioner kroner før skatt og Gausen regner med et noe bedre resultat i år. Det indikerer en resultatmargin på over 10 prosent noe som må sies å være svært bra i en bransje som kjøttbransjen.

**KJØTTBOLLER:** Elin Kjelvik Wist pakker kjøttboller som blir levert i separate pakninger.

