

NÆRINGSLIV

Troll-investering



Stavanger: To nye kompressorer til 11 milliarder kroner skal bygges til Troll A-plattformen. Kompressorene skal i drift fra 2015 og drives med kraftforsyning fra land. Med nye kompressorer vil det være mulig å produsere gass fra feltet helt fram til år 2063, skriver Statoil i en pressemelding. Petoro og Statoil eier til sammen 86,58 prosent av Troll. – En tredel av all gasskapasiteten på sokkelen produseres fra Troll A, noe som gjør Troll til en hjørnestein for gassforsyningen til kontinentet, sier områdedirektør for Nord-sjøen Øst, Hans Jakob Hegge (bildet) i Statoil.

Tømmerseminar

OSLO: 19. november blir det arrangert et tømmerseminar i regi av Norges Lasteileier-Forbund på Hotel Bristol i Oslo. Hvert annet år trekker seminaret opp til 90 personer til en faglig sammenkomst for å diskutere fagstoff som berører tømmertransportørene.

Bellona anmelder Forsvarsbygg



OSLO: Bellona anmeldte i går Forsvarsbygg og Skandinavisk Oljesikkerhet etter renovering av gamle dieseltanker på Huseby militærleir i Oslo (bildet). Ved Forsvarsbyggs anlegg på Huseby har minst 1000 l diesel blitt tømt rett ned i en vanlig avløpskum. Døde fisk og sterk diesellukt preger Hoffelva helt ned til Bestumkilen, skriver Bellona på sin hjemmeside. Hendelsen fant sted 1. september i år i forbindelse med renovering av gamle dieseltankere. Jobben ble utført av Skandinavisk Oljesikkerhet AS på oppdrag fra Forsvarsbygg.

Widerøe-løsning

OSLO: Meklingen om lønn og arbeidsbelastning i Widerøe kom i mål klokken 6 torsdag morgen, seks timer på overtid. De 300 kabinansatte kunne dermed gå på jobb som normalt.

– Vi har nå fått en løsning som innebærer at både jobbing på de tidlige avgangene og arbeidsdager på mer enn ti timer skal fordeles mest mulig jevnt blant de ansatte, sier leder av Widerøes kabinforening, Kari Onarheim. Hun sier at de ansatte har fått gjennomslag for viktige krav som vil gjøre arbeidsdagen mer forutsigbar. (NTB)

Vil gi ekstra dollar til markedet



FRANKFURT: Europeiske børser har satt fart etter at verdens ledende sentralbanker kunngjorde at de vil forsyne markedet med ekstra dollarlikviditet. Avgjørelsen ble tatt som følge av at enkelte europeiske banker har fått alvorlige problemer med å låne ut dollar. Dette kommer av at de amerikanske fondene de vanligvis låner fra har satt seg på gjerdet i frykt for at smitteeffekten fra gjelds- og budsjettkriser i eurosone kan komme til å svekke banker. (NTB)

Kraftig vekst i sodd

■ INDERØY

Inderøy Slakteri har økt soddproduksjonen med 14 prosent i første halvår for å holde tritt med etterspørselen hos de store dagligvarekjedene.

Jon Åge Fiskum
fiskum@t-a.no / Tlf. 93 40 92 31

Daglig leder Håvard Gausen sier det ligger an til en produksjon av 420 tonn Inderøysodd i 2011. I tillegg kommer produksjonen av 150 tonn kjøttboller. Inderøy Slakteri er også en betydelig spekematprodusent. I tillegg produserer de kjøttvarer og spekemat som underleverandør til en rekke gårdsmatprodusenter på Innherred.

Doblet kapasiteten

Gausen innrømmer at det er en utfordring å øke produksjonen så kraftig, uten å utvide verken lokaler eller antall årsverk. For å møte den økte etterspørselen er det blant annet investert i en ny produksjonslinje for kjøttboller tidligere i år. Gausen sier at de store maskinprodusentene innenfor kjøttindustrien ikke kunne hjelpe dem. Hjelpen kom fra uventet hold.

– Vi sendte en delegasjon til Rørvik fiskemat som produserer fiskeboller. Her fikk vi noen nyttige tips om hvordan vi kunne utvikle vår egen produksjon. Deretter kom vi i kontakt med Rupro AS på Løkken som hadde erfaring med tilsvarende prosjekter. De sendte ingeniører og spesialister hit til oss som sørget for at vi fikk det akkurat slik vi ville. For å gjøre kjøttbollerproduksjonen helt optimal, har vi også hatt teknisk bistand fra Steinkjer Mekaniske og daglig leder Hallvard Neergård ved Røra bakeri. Resultatet er at vi har doblet kapasiteten på bolleproduksjonen og nå har en kapasitet på 2,5 tonn kjøttboller om dagen.

Rekordlavt sykefravær

Gausen sier at de legger stor vekt på HMS-arbeidet ved alle investeringer i slakteriet for å hindre tunge løft og andre arbeidsoperasjoner som kan gi skader.

– Sykefraværet på bare 1,8 prosent tyder på at vi har lyktes. Gjennomsnittet i vår bransje er tross alt på ni prosent.

Inderøy slakteri omsatte for 28 millioner kroner i 2010 og regner med å nå cirka 32 millioner



SODDØKNING: Daglig leder Håvard Gausen ved Inderøy Slakteri sammen med Elin Kjelvik (t.v.) og Ann



Vi er en bedrift som har som filosofi å utelukke satse på kvalitet framfor pris.

Håvard Gausen, daglig leder Inderøy Slakteri.

kroner i år. Bedriften tjener også penger. I fjor ble resultatet på 2,7 millioner kroner og Gausen regner med et tilsvarende godt resultat i år. Gausen roser de ansatte. Når bedriften går godt, resulterer det også i velfortjente bonuser til de ansatte.

Nei til elgslakt

En direkte følge av at slakteriet nå må konsentrere seg om hovedproduktene sodd og kjøttboller er at slakteriet ikke tar imot elgskrotter under årets elgjakt. Jegerne henvises til de Viltkøperne i Stod og til Levanger Kjøtt og Vilt på Mule. Etter en avtale med disse bedriftene kan jegere fra distriktet få nedskåret elgkjøtt i retur fra Stod og Levanger og få det bearbeidet ved slakteriet i Inderøy.

Inderøy slakteri samarbeider med Viltkøperne, Levanger Kjøtt og Vilt og Dullum Slakteri i Stjørdal om foredling av merke-

varen Edelvilt, basert på elg og annet viltkjøtt. Gausen sier at både soddproduksjonen og viltproduksjonen passer godt med politikken til matvarekjedene som ønsker mer lokalproduserte varer med et håndverksmessig preg i matvarediskene.

Kvalitet i alle ledd

– Nå som de store dagligvarekjedene selger stadig mer Inderøysodd, kunne det vært fristende å lage en billigere soddvariant, i enda større volum?

– Vi er blitt spurt om det, men det passer ikke inn i vår filosofi. Vi er en bedrift som har som filosofi å satse utelukkende på kvalitet framfor pris. Vi fokuserer på kvalitet i alle ledd, både når det gjelder råvarer, oppskrifter og produksjon. Vi har fagfolk over hele linja. Blant de 12 ansatte har vi ikke mindre en fem pølse- makere med fagbrev.