

Slagteriet i Sydgrønlands spisekammer

Af KNI A/S, artikel bragt i Paartoq, nr. 2 2014.

August 2014.

Gode fremtidsudsigter for den moderniserede fabrik.

Lam og får, der skal transporteres til Narsaq, er ved at være samlet hos de enkelte fåreholdere. Siden maj måned har dyrene været ude i fjeldet, i det grønne landskab og på græsset, og forhåbentligt har de spist sig store med god vægt til følge. Om ikke så længe vil transportskibet hente dyrene, der skal slagtes, og Neqi A/S i Narsaq står derfor nu klar til at modtage godt 21.000 lam og får. Vi er i september måned, og i løbet af kort tid vil der være stor aktivitet omkring slagteriet. Tusinder af lam og får vil blive bragt hertil for til sidst at blive til højt forædlede produkter fra Sydgrønlands spisekammer.

Det er en gennemmoderniseret virksomhed, der for andet år i træk står klar til at modtage slagtedy, gennemføre slagtingen og siden få de slagtede dyr igennem et produktionsapparat, der kan producere højt forædlede produkter, som kommer ud til forbrugerne via detailbutikkerne.

Høj kapacitet

Moderniseringen af slagteriet i Narsaq ved udmundingen af Tunulliarfik-fjorden har det mål, at slagteriet skal være et moderne, økonomisk og bæredygtigt multislakteri. Moderniseringen har blandt andet medført, at slagtekapaciteten i dag er på 30.000 dyr.

Fabrikschef Kunuk Albrechtsen forklarer: - Vi arbejder på, at 26.000-28.000 lam og får slagtes her. For at nå dertil kræver det en målrettet indsats hos fåreholderne, og Neqi A/S vil aktivt deltage der, hvor der er behov for det, og der, hvor vi kan være med. Her i Neqi A/S arbejder vi på højtryk med en plan, der ser fem år frem i tiden, og vi har igangsat en fornyet dialog med fåreholdernes interesseorganisation. Det er altafgørende at inddrage erhvervet og deres organisation på sådan en måde, at vi i sidste ende sammen når målet om flere slagtedy.

De ca. 21.000 lam, der indhandles, udskæres til en række traditionelle udskæringer som kølle, ryg, koteletter og schnitzler samt indmad som lever og hjerte. Produkterne afsættes primært her i landet via Brugsen, Pisiffik og Pilersuisoq.



Fåresamling i Qassiarsuk. (Foto: John Rasmussen).

Forædlingsgraden

Som følge af at slagteriet nu råder over moderne udstyr, er der opstået en mulighed, som Neqi A/S ikke har haft tidligere.

- Det moderniserede produktionsudstyr giver os mulighed for en øget forædlingsgrad, og i dialog med detailhandlen har vi igangsat udvikling af forskellige produktemner. Det bliver en spændende fremtid for denne udvikling, der i sidste ende skal ramme det, som forbrugerne efterspørger, siger fabrikschef Kunuk Albrechtsen, der blev ansat i april i år.

Selvom der nu er skabt gode muligheder for produktion i større omfang og med andre dyrearter end tidligere, er det fortsat lam, der produceres mest af i slagteriet, og sådan vil det være et stykke tid fremover. Andre muligheder er køer, moskusokser og rensdyr, som der er en del af i området, men som bliver produceret i begrænset omfang.

Fabrikschef Kunuk Albrechtsen uddyber: - Det kræver et formaliseret og struktureret samarbejde med ejerne af disse dyr at skabe en fremtidig bæredygtig udnyttelse af køer, moskusokser og rensdyr. Vi er i gang, og det er en glæde for os, at rensdyravlerne i Tuttutooq er med til at skabe og udvikle samarbejdet med Neqi A/S.

Kartoffelproduktion

Den moderne virksomhed, som Neqi A/S er blevet efter den omfattende renovering, giver mulighed for øget salg af kartofler, der dyrkes i det sydgrønlandske spisekammer. Men det kræver et koordineret samarbejde med fåreholderne, som typisk er dem, der dyrker kartofler udover deres fåreavl.

Afslutningsvis siger fabrikschef Kunuk Albrechtsen: - Som det er i dag, sker der intet koordineret opkøb og videresalg af kartofler fra Sydgrønland. Det er den enkelte kartoffelavler, der indgår aftaler med købere forskellige steder. Neqi A/S råder i dag over et maskineri, der kan sortere og pakke kartofler, så de er klar til salg i detailhandelen. Målet er, at Neqi A/S sammen med sammenslutningen af fåreholdere, SPS, står for koordineret indkøb og salg af sorterede og pakkede kartofler. Det vil give større udbytte for fåreholderne. Det er vi overbevist om.



Neqi A/S blev ombygget i 2013 og fremstår i dag som et moderne slagteri. (Foto: KNI A/S).