



# Mobilslakteri i Telemark

– Utredning, Oppsummering og Konklusjon–

## Kan et mobilslakteri gi et konkurransefortrinn til kjøttprodusenter i Telemark? 2012



*”I følge den norrøne mytologien var Audhumbla den fyrste kua. Ho stod oppe i skyene med tusen spener og let mjølka sildre ned for å nøre alt liv som var skapt på jorda”  
(fragment fra ”Telemarkfeet gjennom 150 år 1856-2006” utgitt av Telemark Landbrukssekskap i samarbeid med Landslaget for Telemarkfe)*

**Oppsummering og tekst: Francisco J. Granados Pérez**  
**I samarbeid med: Bob Gottschal og Marita Bruun**

Skien: aug.-sept. 2012

**Fylkesmannen i Telemark**  
**Landbruksavdeling**

## Innledning

Denne oppgaven prøver å referere undersøkelsen og tiltaket Fylkesmannens landbruksavdeling har gjennomført i forbindelse med forespørsel fra produsentene om muligheter for etablering av en virksomhet som kunne dekke nåværende slaktebehov for småfe og storfe i nærheten til dyrenes levested. Produsentene opplever at den lange transporten til slakteri er en stor påkjenning for deres dyr. Samtidig prøver jeg å studere, på en kvalitativ måte, om en slik virksomhet kunne gi nye konkurransefortrinn til kjøttprodusentene i regionen<sup>1</sup>.

Jeg opplever at kjøttprodusenter i Telemark har et veldig nært forhold til dyrene sine. Det er verdifullt å nevne situasjonen under debatten på Dyrsku'n arrangement. Da ble det stilt spørsmål til produsentene om de hadde ”*gode historier*” om dyrene sine. Kjøttprodusent Nottov Homme, i paneldebatten, svarte: ”*jo, jeg har mange gode historier om dyrene mine, men dessverre slutter de der, når jeg sender dyrene mine til slakteriet*”.

### ***Bakgrunn og problemstilling***

Kjøttproduksjon og forskjellige husdyrraser er kanskje noe som står sterkt knyttet til kulturhistoriske røtter hos telemarksbonden. Dette er noe av primærnæringsområdet som bør kunne gi unike muligheter for utvikling av unike produktkvaliteter og unike merkevareprodukter. Det bør jobbes med for å skape verdi og utvikling i næringen. Både rasens betydning i kulturlandskapsvern, markedsadgang og hvordan forbrukerne kan bruke de forskjellige kjøttprodukter bør være arbeidsområder som kan gi næringen større konkurransemuligheter<sup>2</sup>.

Produsentene tok kontakt med Fylkesmannens landbruksavdeling med spørsmål om muligheter for å etablere et mobilslakteri i Telemark. Spørsmålet ble hevet på generelt grunnlag, og ingen konkrete aktører ble pekt ut som potensielle gründere for å utvikle en slik virksomhet. De ville gjerne ”kartlegge” hvordan Fylkesmannen i Telemark kunne hjelpe i en slik sak, eller tilrettelegge for at et slikt tilbud kunne gis kjøttprodusentene.

Det fremgår fra Fylkesmannens Tilstandsrapporten 2012 at *satsing på landbruksrelaterte virksomheter er verdiskapende når den medfører utvikling som er bærekraftig*. Et mobilslakteri kan bringe nye utviklingsmuligheter både til lokal næringsvirksomhet og lokale kjøttprodusenter, og kan være med på å fjerne flaskehalsen som nå preger sektoren. Samtidig kunne en slik virksomhet bidra til utvikling av mer bærekraftige driftsformer.

Også økologisk kjøttproduksjon kunne oppleve utvikling ved mobilslakteri som kunne operere i Telemark. Mye tyder på at markedstilgangen fortsatt er hovedutfordringen for økologiske produkter (bl.a. økologisk kjøtt og kjøttprodukter). Et mobilslakteri kan bidra til at kjøttprodukter kunne komme til markedet på en mer differensiert foredlet måte, samtidig som produsentene har større anledning til å delta og bidra i hele verdikjedeprosessen enn i dagens situasjon.

---

<sup>1</sup> Telemark og Agder

<sup>2</sup> Fritt fra: Telemarkfeet gjennom 150 år. 1856-2006. Utgitt av Telemark Landbruksselskap i samarbeid med landslaget for Telemarkfe

I følge Friestad (2012) kan et mobilslakteri forsvare både kjøttkvalitet og dyrevelferd. Friestad studerer og påviser signifikante forskjeller mellom mobilslakteri og konvensjonelt slakteri når det gjelder dyreatferd. Det er stresset hos dyrene som kan påvirke atferdet og dette vil ha konsekvenser for kvalitet på sluttproduktet.

*”Stress er en tilstand hvor en organismes dynamiske ekvilibrium er truet og forstyrret på grunn av ulike eksterne eller interne stimuli”*

(Chrousos og Gold, 1992. Ref. Friestad, 2012)

I tillegg til at en slik virksomhet kan bidra til økning av verdiskapning for lokal matproduksjon og kultur, kunne den i tillegg bidra til å øke samarbeid mellom andre lokale bedrifter (foredling, kjøling, modningsanlegg, med mer). Det handler om å samarbeide for å øke mulighetene for omsetning av ferskt kjøtt med høy kvalitet direkte til lokalmiljøet. Det ser ut som et mobilslakteri i teorien kunne bidra til økt konkurransefortrinn til kjøttprodusentene i Telemark og Agder.

Problemstillingen for Fylkesmannens landbruksavdeling i denne kartleggingsfase var å avdekke, på en kvalitativ måte, det reelle behovet produsentene kunne ha for et mobilslakteri som kunne ta både småfe og storfe. Det var av interesse å kunne vurdere om det potensielle markedet kunne forsvare eventuelt satsing på et mobilslakteri som lokal virksomhet. I den forbindelse var det interessante å kartlegge både mulighetene og utviklingsideer Mobilslakt AS kunne ha for framtiden i både Telemark og Agder.

## Teoretiske base

Begrepet *”fra jord til bord”* kan vi assosiere til begrepet *”verdikjede i landbruket”*. For hvert *”nytt”* trinn i verdikjeden tillegges merverdi til *”nytt”* foredlet produkt. Næringsutvikling innebærer ofte krav til innovasjon og krav til forretningsmessighet. I følge Spilling, 2009, kan det påstås at *det nye* ikke nødvendigvis behøver å være basert på oppfinnelse eller innovasjon, det kan være helt konvensjonelle produkter som tilbys, men *det gjøres på en ny måte*.

Von Thiinen (bonde og økonomist) har analysert at forskjeller i kostnadene for å produsere landbruksprodukter skyldes utnyttelse av land med forskjellig kvalitet og lokalisasjon. Denne *”lokalisasjonsteorien”* setter mye fokus på avstanden fra produksjonssted til foredlingsindustri og til markedet ([www.economictheories.org](http://www.economictheories.org)). *”Lokalisasjon”* kan forstås som avstand fra stedet dyrene vokser til stedet hvor dyrene slaktes, spesielt relevant i denne tolkingen av lokalisasjon er at denne avstanden, *in faktum*, påvirker kjøttkvaliteten (Friestad, 2012). Det er forskjell i kvalitet som skal bestemme, både nasjonal og internasjonal, markedstilgang på produktene, i følge teorien om *lokalisasjon*.

Michael Porter er en av de mest innflytelsesrike teoretikere som fokuserer på foretaksnettverk og økonomiske regionale forankringer. I følge Porter, har hvert foretak en *hjemmebase* innen en region (eller nasjon) som det organisatoriske fundament for utvikling av globale konkurransefortrinn (Johstad T. et al., 2003). Figuren 1 forklarer Portes diamantmodell og hvordan de *forskjellige forholdene (hjemmebase)* påvirkes av hverandre. I følge Johstad og Ørbeck (2003) er *hjemmebasen* for bedrifter fundamental for utviklingen av konkurransevnen. Viktige relaterte virksomheter er leverandører av innsatsfaktorer, rådgivere og andre

servicebedrifter som betjener næringen. Det understrekes at konsentrasjonen av disse forholdene, og særlig de *relaterte virksomhetene*, bidrar til å skape en *klynge*. Porters diamantmodell utelukker ikke et element av tilfeldigheter eller uventede forhold ("chance") som kan påvirke systemet i den ene eller annen retning. I tillegg fremgår det av modellen at konkurransevnen kan påvirkes av myndighetenes politikk og tiltak.

Fylkesmannen i Telemark vil bidra til bærekraftig utvikling som omfatter både økonomiske, miljømessige, kulturelle og sosiale dimensjoner (Tilstandrapport, 2012). Forskjellige etater kan ha forskjellige økonomiske kompetanser som kan påvirke diverse forhold, noe som kan være avgjørende for bedriftens konkurransevnen i en tidlig fase.

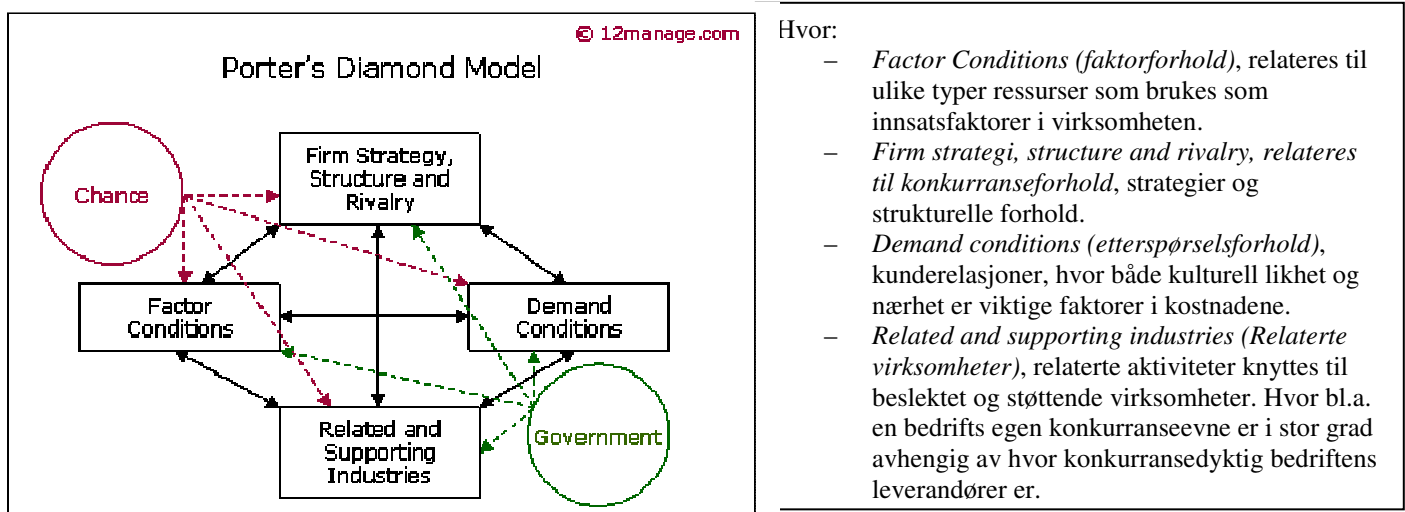


Fig.1 - Porters diamantmodellen<sup>3</sup> - konsentrasjon av forholdene bidrar til å skape en klynge.

## Dagens situasjon – empirisk tilnærming

Sentralisering av slakteristrukturen gjør at flere dyr blir transportert langt til slakteri. I følge noen produsenter vi har snakket med, kan transporten strekke seg til åtte timer for bl.a. lam, fra de ble lastet inn på gården til de ankommer til slakteriet. Den lange transporten dyrene må utsettes for en påkjenning som øker stress hos dyrene og senker dermed velferden for dem. Friestad refererer, basert på Ekiz og Ferguson, at denne påkjenningen virker negativ i kjøttkvaliteten. Videre identifiserer Friestad, basert på Lambert, at faktoren som fører til størst stressbelastning for dyrene før slakting er faktisk transporten. Den fører til redusert kjøttkvalitet med hensyn til bl.a. farge, lagringspotensial og mørhet. I følge Friestad, kartlegger Sepulveda, i et EU studium, at det er en stadig økende interesse blant forbrukere for kjøttprodukter fra dyr som har blitt godt behandlet i livet og som er blitt avlivet med minst mulig stress (Friestad, 2012).

Mange kjøttprodusenter i Telemark og Agder savner imidlertid et slaktetilbud i relativ nærhet slik at det kan tas større hensyn til dyrevelferd. Et mobilslakteri kan forsvare både kjøttkvalitet og

<sup>3</sup> fra [http://www.12manage.com/methods\\_porter\\_diamond\\_model.html](http://www.12manage.com/methods_porter_diamond_model.html)

dyrevelferd, i tråd med norsk forskning som viser at dyrevelferd i praksis gir mørere og mer holdbart kjøtt (Friestad, 2012). I følge Torill Malmstrøm, daglig leder i Mobilslakt AS, påfører mobilslakteriet minimalstress på dyrene i slakteprosessen, bl.a. fordi det er produsentene selv som fører dyrene fram til bedøvelsetidspunkt. Et mobilslakteri betyr i praksis nærmest ingen transport for dyrene, og kan åpne for at produsentene får større muligheter til å kontrollere sine produkter i hele verdikjeden. Dette vil, i teorien, bidra positivt i retning av å kunne tilby produkter av ypperste kvalitet til forbrukerne.

### ***Å starte et mobilslakteri***

Konseptet innebærer en del utfordringer i forhold til regelverket til bruk i den mobile slaktevirksomheten. Prosessen betyr store investeringer og det er mange krav som skal oppfylles, både med hensyn til utstyr i bilen og hygienekrav. Alle ledd må kvalitetssikres. Kravet til HACCP (internkontroll) kan være spesielt og utfordrende, ellers gjelder samme krav som på et slakteri, bl.a.:

- Mattilsynet skal være på plass og kontrollere slaktinga, i tillegg til kjøttkontrollen og krav til lokaler for kjøttkontrollen.
- Krav til lokaler for kjøling og modning av kjøttet.
- Krav om drikkevannskvalitet under slakting er en nødvendighet.
- Strengt helse- og miljømessige krav til avfallshåndtering (blod, bein, skinn,...) kan være en virkelig flaskehals for mobile slakterier.
- Gebyrregelverk
- Krav til egne toalett til ansatte i slakteriet.
- Med mer...

Mattilsynet Regionkontor kan ta det generelle rundt godkjenning, men det er Distriktskontoret hvor virksomheten registreres som har vedtaksmyndighet. Det er viktig å samarbeide med Mattilsynet i hele prosessen og fra dag 1 (før søknaden sendes). Dette kan forebygge eventuelle tilleggsombygginger på seinere tidspunkt, noe som kan utløse ekstra økonomiske utfordringer.

På andre side, om virksomheten vil være bærekraftig avhenger bl.a. av interessen og engasjement i virksomheten (ressurser både menneskelig og økonomisk), konkurransekraft og reell etterspørsel. Bedriftens egen konkurransevne (avhengighet av leverandører og beslektet og støttende virksomheter) vil også være avgjørende.

Det vil være nødvendig å studere om etablerte mobilslakteri med nasjonalt godkjenning kan dekke etterspørselen, eller eventuelt kan det vurderes om det er utviklingsbehov som kan gi et totalt og reelt tilbud for produsentene i Telemark og Agder. Det vil være nødvendig å studere flaskehalsen som kan påvirke systemet slik at eventuelle tiltak blir bærekraftige.

### ***Om Mobilslakt AS***

Mobilslakt AS er resultatet av et pilotprosjekt med nasjonal overføringsverdi (2006). Det mobile slakteriet har landsdekkende godkjenning til å slakte tamme hov- og klauvdyr. Denne er den første EU-tillatelse (ovalt stempel) i sitt slag. Per dags dato kan Mobilslakt AS ta i mot dyr opp til 100 kg slaktevekt. Dette pga tekniske begrensninger.

Produsentene i Telemark og Agder mangler slaktetilbud for storfe slik at både dyrevelferden og kjøttkvaliteten kan ivaretas på en mer tilfredsstillende måte. Samtidig opplever både produsenter og konsumentene at det er vanskelig å få tilgang på produkter fra lokal kjøttproduksjon og fra forskjellige husdyrraser.

I følge dialog Fylkesmannens landbruksavdeling har hatt med daglig leder i Mobilslakt AS, virker det som det kan være utviklingsideer hos Mobilslakt AS i tråd med behovet i vår region.

### ***Konkurransefortrinn ved mobilslakteri***

En tidlig kvalitativ forhåndsundersøkelse signaliserer flere punkter som kan ha betydning i økt konkurransefortrinn for kjøttprodusenter ved en mobil slaktevirksomhet:

- Et viktig moment hos Mobilslakt AS er bidraget til økt dyrevelferd og kjøttkvalitet
- Muligheter til å produsere kortreist mat fra egen gård av etisk kvalitet.
- Mulighet til å fjerne noen flaskehalsar som hindrer at økologisk kjøtt når ut til forbruker.
- Omsette ferskt kjøtt direkte i lokalmiljøet.
- Viktig verktøy for å øke lokalt samarbeid om kjøling og modningsanlegg.
- Øke lokal verdiskaping for lokal matproduksjon og kultur.
- Mulig å tenke opprinnelsesmerking. Produsentene har kontroll hele veien. Innhente netto fortjeneste tilbake til produsentene (fjerne mellomledd).
- Økt kjøttkvalitet kan bety større fortjeneste for kjøttprodusentene.

## **Metode**

Framgangsmåten for å oppnå kunnskap i retning av å svare på problemstillingen ble gjennomført ved dialog med produsenter og andre relevante aktører. Telefon og e-post, i tillegg til direkte kontakt, var de verktøy som ble benyttet til det kvalitative kartlegging.

Det ble undersøkt erfaringer i andre fylker (Østfold, Oslo og Akershus) i forhold med Mobilslakt AS og det ble undersøkt uttalelse i media i forbindelse med etablering av virksomheten. Innhentet teorigrunnlag kan være relevant til formålet i denne undersøkelsen.

Fylkesmannens landbruksavdeling har i dette arbeidet spilt rollen som ”*primer*”: å starte en dialog mellom produsenter og Mobilslakt AS, for kartlegging av både behov og muligheter. Det har vært mål for oss å motivere for at produsentene selv kunne ta initiativet til et møte, en dialog for kartlegging av fordeler, ulemper og eventuelle muligheter Mobilslakt AS kan ha for å utvikle sin virksomhet slik at Telemark og Agder blir nye arbeidsområder, samtidig som det var intensjon å kartlegge om Mobilslakt AS kunne ha ideer om utvikling av virksomhet med tanke på storfe, noe som produsenter i Telemark har behov for i stor grad.

## **Resultater**

I og med at både dyrevelferd, matkvalitet og muligheter for tilgang til markedet for lokal mat ivaretas på en bedre måte enn dagens praksis, oppfattes det at det mobile skalteriet kan bidra til å fjerne noen flaskehalsar i produksjonen av kjøtt og kjøttprodukter i Telemark og Agder (også når det gjelder økologiske kjøttprodukter).

Den 4 sept på Treungen var det første oppdraget for Mobilslakt AS i Telemark. Oppdraget ble et resultat av dialog mellom Mobilslakt AS og prosjektet *HÆFFRA!*. Det ser ut til at de positive resultater og slakteriets ”*modus operandi*” skapte stor begeistring for produsenter og ansatte i kommunen som besøkte stedet. Også Mattilsynet har sendt positive signaler om opplegget. Det viser seg at det er et reelt behov for mobilslakteri i fylket, men det tviles på at behovet er i den grad som kunne lønnsomgjøre satsing på et nytt mobilslakteri.

Dyrsku'n arrangement inviterte Mobilslakt AS til å vise sin virksomhet på utstillingsarena på Seljord under årets Dyrsku'n festivalen. Det ble organisert en debatt fredag 14 kl.17:30 på Matkvartalet. Til debatten ble det invitert representanter fra sektoren: fmte, kokker, mat inkubatør, lokal slakter, Mattilsynet, produsenter, Mobilslakt AS og leder i Næringskomiteen i Stortinget Terje Aasland.

Resultater fra debatten ga tydelige signaler om behov for mobilslakteri i Telemark, i tillegg til tradisjonelle slakterier, og det ble understreket at regelverket er der for å beskytte konsumentene mot mulige helsefarer, i følge T. Aasland. Dette var Mobilslakt AS enig om, samtidig som de viste stort fokus på hensyn til både dyrevelferd og kvalitet av kjøttet. Mattilsynet understreket at kravet til et mobilslakteri er det samme som til faste slakterier. Dette siste ble bekreftet av flere av deltakerne i debatten. Det var tydelig begeistring fra produsentens representant for hvordan Mobilslakt AS kunne ta hensyn til hvert enkelt dyr slik at slakteprosessen ikke medførte unødvendig stress på dyrene. Flere deltakere i debatten uttrykket begeistring over kjøttkvaliteten som ble levert etter slaktning hos Mobilslakt AS. Mattilsynet ga også positive signaler om hvordan dyrene hadde det gjennom hele prosessen.

Målet Fylkesmannens landbruksavdeling satte seg i denne første fasen anses oppfylt. Et annet resultat er oppmerksomheten som tiltaket har skaffet i media. I tillegg til to oppslag på internetsiden hos fmte, har både TA og Nationen referert til nettsiden hos fmte. Landbruksavdeling har snakket med både Værden, TA og NRK, og Bob Gottschal har vært på radiointervju.

## Drøfting og Diskusjon

Mobilslakteriet bringer *en ny måte å gjøre ting på* som kan forstås, i tråd med Spilling (2009), som innovativ. Dette kan bidra til næringsutvikling i kjøttsektoren. Kjøttproduksjonen kan bli løftet i den forstand at diverse kjøttprodukter kan kanskje komme til markedet på en mer differensiert måte enn de gjør i dag. På andre siden har produsentene anledning til å delta og bidra i verdikjeden på en mer aktiv måte enn dagens alternativ. Noe som kan bidra i økt fortjeneste hos produsenteledd.

Kjøttprodusentene er opptatt av at dyrene deres ikke lider verken under lang transport eller ved slakteprosessen. Det var nettopp dette som var hovedmotivasjon hos Torill Malmstrøm, utdannet veterinær, for å starte med mobilslakteriet. Blant forbrukere kartlegges en økende interesse for at maten kommer fra dyr som har hatt et godt liv og har blitt slaktet med minst mulig stress. Også veterinæren i Mattilsynet som gjennomførte kontroll både på levende dyr før slaktning og

kjøttkontroll kunne bekrefte at dyrene viste lite stress i løpet av hele prosessen. Dette bør kunne formidles til forbrukerne slik at slike kjøttprodukter kan finne veien til butikken.

Både at slakteprosessen skjer i relativ nærhet til der dyrene lever, at dyrene blir slaktet uten stress og at kjøttproduktene omsettes i det lokale markedet (kortreist mat) er i tråd med ”*lokalisajsonsteori*”. Dette bør kunne åpne for at produktene med unik kvalitet tilegner seg merverdi og for at kjøttprodusentene kan øke sin fortjeneste.

I tråd med Porters diamantmodell blir det viktig at næringen er motivert og øker samarbeid mellom produsenter og beslektede virksomheter. Det er viktig å skape klynger slik at konkurranseevnen blir styrket. Det er viktig at flaskehalsene blir kartlagt i så stor grad som mulig slik at både ressurser, konkurranseevner og strategier kan bidra til bærekraftig utvikling. Også for myndighetene er det viktig å kartlegge flaskehalsene i systemet, slik at eventuell virkemiddelbruk kan orienteres til en reell verdiskaping.

Det vil være nødvendig å studere på hvilken måte produktene kan komme inn i markedskanalene. Det vil være interessant å se resultatene fra prosjektet *HÆFFRA!*, samtidig som det vil være interessant å kartlegge behovet for kunnskap om samarbeid hos produsentene for marketing og markedsføring av deres produkter.

Både å undersøke markedskanaler, koblinger med prosjektet *HÆFFRA!*, og kompetanseheving hos produsenter kunne koordineres under paraplyen av RMAT SA (Regionalt matkultur Agder og Telemark). Dette kunne bidra til å styrke hjemmebasen (lage en klynge) for prosjektet (eller virksomheten).

## Konklusjon

Det er signaler som tilsier at et mobilslakteri kan bidra til verdiskaping og næringsutvikling hos kjøttprodusenter i regionen.

Det ser ut som at både produsentene selv og Mobilslakt AS er interessert i at mobilskalneriet utvider sitt arbeidsområde i Telemark. Samtidig er det signaler som tilsier at det er behov og interesse å utvikle slaktetjeneste med tanke på storfe.

Et potensielt utviklingsprosjekt for Telemark bør ta hensyn til kartlegging av flaskehalsen i mobilslakteri i vårt Fylket. Samtidig må det kastes mer lys på de reelle konkurransefortrinn og muligheter et mobilt slakteri kan bringe. Det vil være ønskelig og nødvendig at eventuelt utviklingsarbeid prøver å dekke behovet for storfeprodusenter i Telemark og Agder.

Det hadde vært ideelt at et slikt utviklingsarbeid kunne undersøke mulige markedskanaler for slike kvalitetsprodukter. Dette kunne kanskje være et arbeidsområdet for RMAT SA. Ideen åpner for

Det dannes en klynge mellom RTMA SA, prosjektet *HÆFFRA!*, og aktuelle matprosjekter. Også prosjekter som setter fokus på markedstilgang for økologisk kjøtt bør kunne relateres og kobles til.



## Veien videre (forslag)– og hvordan Fylkesmannen kan bidra?

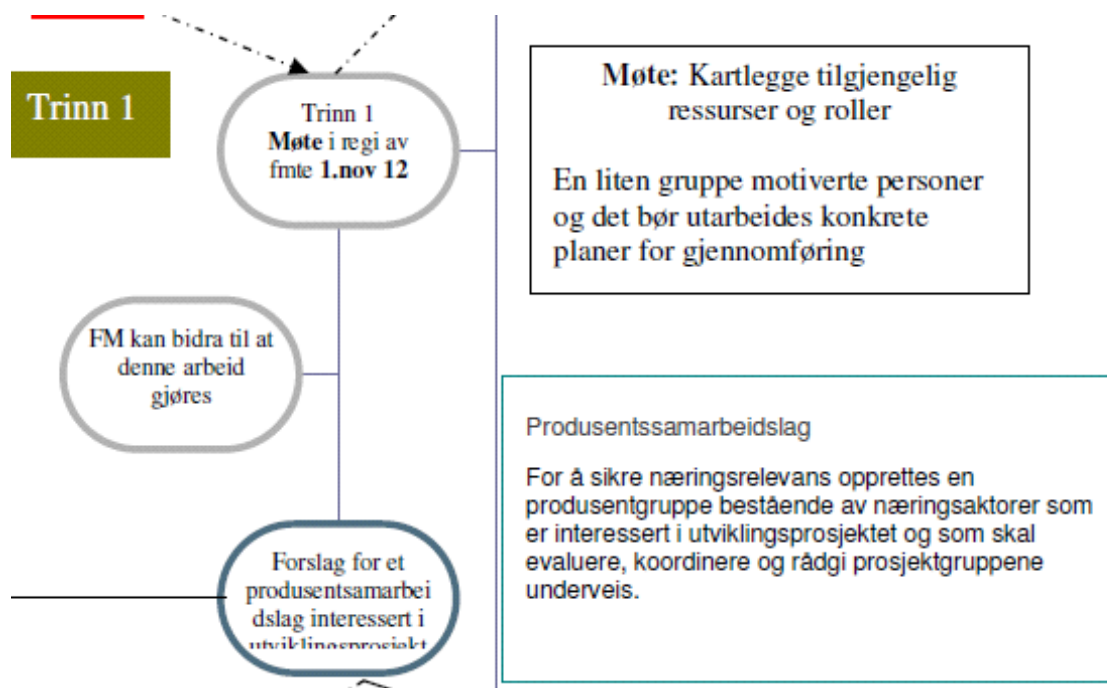
Veien videre er bare aktiviserte produsenter og næringsaktører som må være med i å designe. Vedlegg 1 viser forslag om en mulig vei å gå. Forslaget har blitt diskutert intern i næringsgruppe i møte den 15. okt 2012. Figuren 2 viser Trinn 1 i en mulig vei å gå.

Det blir nødvendig at motiverte personer (produsenter, næringsaktører) er så interessert at de har vilje til å starte en utviklingsprosjekt (eller flere relaterte delprosjekter) som kan gi næringer et løft, samtidig som de finner svar til behovet.

I mobiliseringsarbeid er det viktig å ”sette i gang” et tiltak når man finne både stort interesse og motiverte personer. Dette vil være meget viktig for suksessen. Det er forslag fra FMLA Telemark å arrangere et møte for å kartlegge tilgjengelige ressurser og roller. Det er mål å få en redusert gruppe av motiverte personer (næringsaktører) til å treffes for å prøve å utarbeide konkrete planer for vurdering og ev. gjennomføring av trinn 1 i en mulig utviklingsarbeid. Møtet vil finne sted hos Fylkesmannen i Telemark den 1. november 2012. Vedlegg 2 og 3 viser agenda og programmet. Vedlegg 4 viser deltakerliste.

Det er ikke Fylkesmannens landbruksavdeling som skal drive prosjektet. Produsentene selv bør være interesserte i å kartlegge behovet og nyttinghet av et utviklingsprosjekt. FMLA vil etter hvert trekke seg fra sin rolle som ”*primer*” fra prosjektet og etterlate prosjektdrifta til interesserte næringsaktører. Det er ønskelig at produsenter finner ”tone” og behovet for å etablere et *samarbeidslag / samarbeidsforum* for å sikre næringsrelevans og sørge for at utviklingsprosjektet vurderes og gjennomføres. Dette *samarbeidslaget* kunne sørge for evaluering, koordinering og rådgiving av prosjektgruppe eller prosjektgruppene underveis.

Fig. 2 – Forslag trinn 1 i en mulig utviklingsprosjekt



## Referanser

Friestad, Mari. 2012. *Dyrevelferd og kjøttkvalitet. Bachelor oppgave, veiledet av Marit Skog Eriksen*. Institutt for husdyr- og akvakulturvitenskap. UMB. Ås. Norge.

Fylkesmannen i Telemark. Tilstandsrapport 2012

Johstad, Tom et al. 2003. Globalisering, regionalisering og distriktspolitisk. Makt- og demokratiutrednings rapportserie. Rapport 76.

Johstad, Tom og Ørbeck M. 2003. *En Klyngeanalyse for Innlandet*. ØF notat nr. 12.

Spilling, Olav R. 2006. *Entreprenørskap på norsk*. Fagbokforlaget. Bergen

## Nettsteder

<http://www.economictheories.org/2008/08/von-thunen-biography-model-theory.html>

<http://www.mobilslakt.no>

## Vedlagt dokumenter

1. Vedlegg 1: Veien videre (forslag)– og hvordan Fylkesmannen kan bidra?
2. Internett artikler publisert hos [www.fmte.no](http://www.fmte.no)
  - a. **Stor interesse for mobilslakteri i Telemark.**  
<http://www.fylkesmannen.no/hoved.aspx?m=5702&amid=3604987>
  - b. **Kan et mobilslakteri gi et konkurransefortrinn til kjøttprodusenter i Telemark?**  
<http://www.fylkesmannen.no/hoved.aspx?m=5702&amid=3602509>

Francisco J. Granados Pérez  
21.sept 2012