

Ágætu bændur

Rekstur afurðastöðva Kjötafurðastöðvar KS (KKS) og Sláturhúss KVH (SKVH) hefur verið þungur undanfarin tvö ár og segja má að árið 2015 hafi verið rekstrarlega það erfiðasta um nokkurra ára skeið. Það sem harðast kemur niður á rekstrinum er samdráttur í sölu á hliðarafurðum, óhagstætt gengi í útflutningi, hörð samkeppni á innlendum markaði, verkfall dýralækna og nýjir kjarasamningar.

Það sem mestu hefur ráðið um verðhækkanir til bændna á undanförunum árum, er aukin verðmætasköpun á hliðarafurðum og hefur það ásamt hagræðingu sem náðst hefur, skilað því að verð til bændna hefur hækkað langt umfram það sem verðlagning á lambakjöti hefur gert á innlendum markaði. En nú er uppi önnur staða sem bitnað hefur á rekstrinum undanfarin tvö ár og þá sér í lagi síðast liðið ár.



Húsnæði Kjötvinnsunnar Esju á Bitruhálsi

Útflutningur

Þróun í útflutningi á afurðum 2015 á hvern markað fyrir sig;

Ameríka – SKVH hefur undanfarin ár flutt út á Ameríkumarkað sem heppnast hefur mjög vel. Yfir 220 tonn hafa verið flutt á þennan markað á ágætum verðum og gengi verið nokkuð hagstætt. Reynt verður eftir fremsta megni að ná aukningu á þennan markað á komandi hausti.

Spánn – Nær 390 tonn hafa verið flutt út á Spánn, þá einna helst afurðir úr lambaframpörtum. Þetta er talsverð aukning frá fyrra ári og því ákveðin batamerki á þessum markaði. Verðin voru þau sömu og fyrir afurðirnar árið 2014, þ.e. sama EUR/kg. en gengi hinsvegar mun óhagstæðara.

Bretland – Sá markaður hélt sér nokkuð en á þó nokkuð lægri verðum og gengið óhagstæðara. Um 560 tonn voru flutt út, aðallega af slögum, þindum og öðru vinnsluefni og afskurði.

Hong Kong – Engar afurðir voru seldar á þann markað í haust en til samanburðar þá voru seldar afurðir fyrir á þriðja hundrað milljónir vegna framleiðslu 2014, aðalega hliðarafurðir.

Færeyjar – Mjög lítið fór til Færeyja í haust en framleidd voru fyrir markaðinn um 40 tonn

af bógum og lærum í heildina sem er meira en helmingi minna en árið áður.

Noregur – Enn er samningur við Íslendinga um afgreiðslu á 600 tonn af lambakjöti. En hlutdeild okkar afurðastöðva eru 200 tonn. Viðskiptin eru ekki hagstæð núna vegna gengishruns norsku krónunnar sem fallið hefur um tug prósent vegna heimsmarkaðs verðlækkunar á olíu. Kjötið er selt í norskum krónum pr./kg. en óbreytt verð var milli áranna 2014 og 2015.

Rússland – Báðar afurðastöðvar eru enn á tímabundnum innflutnings bannlista hjá rússum, nú ári síðar en mikil vinna hefur verið lögð í að leysa úr þessu og fá leyfin á ný en það hefur enn engan árangur borið. Matvælastofnun hefur unnið með okkur að því og mun gera áfram og væntum við þess að það náist fyrr en síðar í gegn. Icecorpo, fyrirtæki KS í Rússlandi, hefur þó fengið kjöt frá öðrum þeim afurðastöðvum sem hafa leyfi, þ.e. Norðlenska, SAH og Fjallalambi og þannig getað viðhaldið dýrmætum viðskiptasamböndum gangandi. Ef allt væri eðlilegt mætti ætla að Rússlandsmarkaður væri að taka um 400 - 500 tonn af góðu lambakjöti á ári, á ágætis verðum. Helstu viðskiptavinir þar í landi eru svokölluð flugeldhús, fín veitingahús og dýrari

verslunarkeðjur.

Japan – 3 gámar verða sendir inn á þann markað af framleiðslu 2015, sem er heldur minna en áður. Verðin eru þau sömu milli ára.

Danmörk – Talsverð viðskipti voru með hliðarafurðir til fódurgerðar en þangað voru aðallega seld fita, lungu, vambir og hálsæðar. Þokkaleg verð fengust fyrir þessar afurðir miðað við dýrafóðursmarkað, þó er mjög lágt verð á lambafitu.

Icelandic Byproducts á Húsavík – keypti allar garnir í haust frá báðum húsum en á um 28% lægra verði en árið á undan. Ekki náðust samningar um sölu á öðrum hliðarafurðum til þeirra í haust, eins og t.d. hausum, löppum og beinum. Eins voru vambir seldar annað.

Gætur – Ætla má að vel á annað hundrað þúsund gætur frá árinu 2014 séu enn óseldar af landsframleiðslunni og stór hluti framleiðslu 2015 einnig. Mjög mikil lægð er á gærumörkuðum á heimsvísu og eru fregnir af afurðastöðvum úti í heimi sem kjósa að farga gærum frekar enn að kosta til sölun og geymslu á þeim. Því eru horfurnar verulega slæmar þegar kemur að því að skapa einhver verðmæti úr þessum afurðum.

Aðrir útflutningsmarkaðir – Svíþjóð, Holland og Þýskaland hafa enn ekkert tekið af framleiðslu 2015 en þó er enn þá von til þess að eitthvað fari á Svíþjóð með vorinu.

Það verður að segjast að það er margt á móti



okkur í þessari upptalningu. En ef við horfum til framtíðar og spáum í horfurnar varðandi útflutninginn, þá er það sem getur skipt okkur máli í nánustu framtíð að við náum að virkja fríverslunarsamninginn við Kína til útflutnings á landbúnaðarafurðum beint á markað. Að við fáum leyfin okkar aftur til útflutnings á Rússland og að viðskiptabanni verði aflétt í viðskiptum við rússa almennt, því þá mun losna um gæruviðskiptin þar sem rússar eru stærstu kaupendur á skinaafurðum frá Evrópu. Að

jafnvægi komist á heimsmarkaðsverð á olíu og kaupmáttur náist upp aftur í þeim löndum sem eru mikið háð afkomu af olíuvinnslu. Allt myndi þetta hafa veruleg áhrif á möguleika okkar á erlendum mörkuðum. Einnig er vert að nefna að samkvæmt nýjum sauðfjársamningi þá er áætlað að verja talsverðum fjármunum til markaðssóknar erlendis og skiptir miklu máli að rétt og vel sé haldið á þeim málum. Kannski líka vert að vara við töfralausnum

á erlendum mörkuðum, því reynslan hefur kennt okkur að þær eru ekki til, þó reglulega koma inn í greinina menn sem telja sig hafa töfralausnirnar og hafa slegið sér upp á því en verið svo slegnir niður þegar raunverleikinn leiðir annað í ljós.

Því er mikilvægt að hlúa að því sem er í gangi og byggja á þeirri reynslu sem fyrir er og stíga varlega til jarðar á nýjum mörkuðum en láta verkin tala.

Birgðir

Sala hefur verið ágæt á landsvísu og eru birgðir með svipuðu móti og á sama tíma í fyrra og ganga markmið okkar út að birgðir gangi upp í haust. Afurðarstöðvar KS og SKVH eiga um 980 tonn en heildar dillakjötsbirgðir í landinu um mánaðarmótin feb./mars námu um 4.355 tonnum sem er örlítið minna en árið áður.



Stórgripaslátrun

Nægt framboð hefur verið af nautgripum til slátrunar en samt ekki meira en svo að ekki er um neina verulega biðlista að ræða. Nauðsynlegt er þó alltaf að hafa einhvern lista til að hægt sé að haga flutningum á gripum til slátrunar á sem hagkvæmastan hátt. Lítið hefur farið fyrir slátrun á hrossum þar sem að Rússlandsmarkaður lokaðist. Nokkrar tilraunir voru þó gerðar á útflutningi á betri vöðvum til Japans sem gengu vel. Eins hefur sala innanlands á betri bitunum gengið vel og í raun allt selst jafnóðum. Vandamálið er hinsvegar sala á öllu vinnslukjötinu sem fellur til við úrbeiningu og vitum við að talsverða birgðir eru til í landinu af slíku efni sem ekki hefur náðst að selja. Þetta veldur því að ekki hefur verið hægt að halda uppi eins góðri þjónustu við hrossaslátrun eins og við hefðum viljað. Það eru hins vegar ekki miklir biðlistar í hrossaslátrun hér norðan heiða en hugsanlega stærri verkefni sem biða á Suðurlandi.

Páskaslátrun

Sauðfjárslátrun er núna í apríl en ekki er þörf fyrir þessar afurðir því nægar birgðir eru til og erfitt um vik á erlendum mörkuðum þar sem ekki er hægt að koma ærkjöti á Rússlandsmarkað. Stefnt er að því að hætta slátrun í báðum afurðastöðvum á þessum tíma árs og slátra einungis í sláturtíð og svo einu sinni í desember. Þessarar hagræðingar er þörf þar sem slátrunin er kostnaðarsöm og stendur engan veginn undir sér en sem jafnframt má endurskoða ef aðstæður breytast. Sauðfjarafurðir sem fallið hafa til í svokölluðum „páskaslátrunum“ hafa ekki þótt sérstök markaðsvara og því greininni ekki til framdráttar.



Þættirnir „Kokkarnir okkar“ voru sýndir síðasta haust á sjónvarpstöðinni N4 í samstarfi við Bocuse d'Or kokka Íslands og Kjötafurðastöð KS. Vert er að skoða þættina sem finna má að vef sjónvarpstöðvarinnar en hér má sjá hóp Bocuse d'Or.

Innanlandsmarkaður

Í ljósi aukinnna ferðamanna til Íslands má ætla að markaður aukist fyrir góð íslensk matvæli á innlendum markaði. Hörð samkeppni er á markaðnum og erfitt hefur verið að koma út verðhækkunum.

Dótturfélag KS sem á 60% hlut í Kjötbankanum í Hafnafirði og Sláturhúsið á Hellu, hefur nú fest kaup á Kjötvinnslunni Esju. Esja hefur leigt húsnæði á Bitruhálsi í Reykjavík (áður Osta og Smjörösalan) en KS hefur fest kaup á því húsnæði og er ætlunin að sameina Esju og Kjötbankan í það húsnæði og stórefla matvæladreifingu út frá þeirri staðsetningu. Með þessu er stigið stórt skref inn á innlendann markað og sjáum við gríðarlega tækifæri í að

gera okkur leiðandi í matvælaframleiðslu og sölu og dreifingu á matvælum á Íslandi, með áherslu á veitinga og stóreldhúsa geirann. Þessi farvegur mun til lengri tíma litið nýttast þeirri fjölbættu matvælaframleiðslu sem KS fyrirtækin eru í og skapa okkur aðstöðu og slagkraft til að vinna að enn meiri krafti að vörupróun og nýsköpun í matvælaíðnaði.

Þannig að með þessu erum við að segja að við höfum blásið til sóknar á innlendum markaði og viljum láta til okkur taka þegar kemur að því að skaffa mat ofan í íslenska neytendur og alla þá sem vilja sækja landið okkar heim.

Framkvæmdir

Talsverðar framkvæmdir voru á síðasta ári hjá SKVH. Byggðir voru vinnslusalar fyrir hlutun og úrbeiningu á kjöti og þeir innréttuðir. Góð reynsla kom á þá fjárfestingu s.l. haust en megnið af haustslátruninni var hlutuð niður fersk í sláturtíð. Einnig voru gerðar úrbætur á hreinsun frárennslis og til stendur að koma fyrir brennsluofni til að brenna áhættuvefjum sem falla til við slátrun nautgripa og sauðfjár. Heldur litlar framkvæmdir voru á KKS á síðasta ári, brennsluofn fyrir áhættuvefi var tekinn í notkun og er KKS eina afurðastöðin á landinu sem kominn er með slíka lausn en reglugerð

frá 1. sept. 2014 kveður á um að áhættuvefjum sé brennt og er ætluð sláturleyfishafa að vera komnir með varanlega lausn á slíkum málum fyrir 1. sept. 2016. Róbót var tekin í notkun við þökkun á kjöti s.l. sláturtíð og gaf góða raun. Á þessu ári verða takmarkaðar framkvæmdir, þó er verið að gera smá lagfæringar á aðgangsstýringu og aðskilnaði milli hreinna og óhreinna svæða auk þess sem endurnýjaðar verða merkivogir í þökkunaraðstöðu. Einnig er áætlað að girða af lóð austan sláturhúss og ganga frá því svæði.

Komandi sláturtíð

Mikilvægt er að ná að skipuleggja vel með hagkvæmni að leiðarljósi slátrun á sauðfé í báðum afurðastöðvunum.

Það er mikilvægt fyrir okkur að fá fé inn til slátrunar í tíma á Hvammstanga uppá að þjónusta við Amerikumarkað. Sláttrað verður eftirtalda daga á Hvammstanga í vikum 34. –



36. (sett inn með fyrirvara um breytingar) en fer svo á fullt frá og með mánudeginum 12. sept. til lok október.

Álag	25%	18%	10%
Dagsetning	22.ágúst	Vika 35 (29. og 31. ágúst)	Vika 36 (5. - 7. sept.)

KKS mun hefja slátrun þriðjudaginn 13. sept og reiknað er með að sláturtíð standi til 28. okt. Áætlaður sláturfjöldi í sláturtíð hjá KKS er

	Vika 37	Vika 38	Vika 39	Vika 40	Vika 41	Vika 42	Vika 43
Fjöldi	10.700	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000

Ekki hefur verið tekin ákvörðun um verð til bænda fyrir innlegg í haust en gera má ráð fyrir einhverjum lækkunum frá s.l. hausti. Ekkert álag verður greitt í sláturtíð eða frá og með 37. viku og út vertíðina.

Heimasíða

Á heimasíðu Kaupfélagsins er aðgangur að viðskipta-vef KS, þar sem viðskiptamenn geta sótt afreikninga, vigtarseðla og eða aðra reikninga í viðskiptum við Kaupfélagið á einfaldan og þægilegan hátt.

Á heimasíðunni www.ks.is/is/kjotafurdastod má svo

finna ýmsar upplýsingar fyrir bændur s.s. verð, eldri fréttabréf, upplýsingar um hrútagar o.m.fl.

Viku-legar tilkynningar eru á heimasíðunni í sláturtíð, þar sem má finna helstu sláturupplýsingar.

Heimasíða SKVH er www.skvh.is er í vinnslu.

Bændafundir

Ekki hafa verið skipulagðir bændafundir á vegum afurðastöðvanna núna í vor eins og verið hefur. Fréttabréf þetta er því með aðeins ítarlegri upplýsingum til að varpa ljósi á stöðu mála og svarar vonandi sem flestum spurningum.

Ekki er útilokað að boðað verði til funda eftir sauðburð eða í lok sumars þegar liggur fyrir hvað hægt verður að greiða fyrir afurðirnar í haust.

Þau atriði sem hafa ber í huga við afhendingu á sauðfé

Sem fyrir biðjum við bændur um að huga að aðstöðu fyrir flutningsbíla heim á bæjum og passa uppá að t.d. landbúnaðartæki séu ekki fyrir.

Mjög mikilvægt er að sauðféð sé hreint og merki séu vel læsileg, borið hefur á því að einhver hluti merkis sé ólæsilegur sem ýtir undir ranga lesningu á merkjum.

Nauðsynlegt er að bændur séu tilbúnir með féð sitt til afhendingar á umsömdum tíma. Taka þarf féð af beit og setja í hús sólarhring áður en það fer í flutning. Æskilegt er að féð hafi verið ekki skemur en sólarhring í svelt áður en slátrun fer fram til að auðvelda vinnu í sláturhúsi og minnka líkur á óhreinindum.

Huga þarf að heimtöku í síðasta lagi degi áður en sláttrað er.

Pantanir fyrir sláturfé

Áriðandi er að pantað sé tímanlega fyrir slátrun svo hægt sé að fara eins og kostur er eftir óskum um sláturdaga. Hvetjum við því bændur að panta sláturdaga sem allra fyrst.

KKS - Óli Viðar Andrésson er með umsjón yfir niðurförnum sláturfjár í sláturtíð og vinnur með umboðsmönnum á þessum svæðum; Böðvar Magnússon, Hrútsstöðum 434 1175 – 894 4075, hrutsstadir@simnet.is Ólafur Davíðsson, Hvítárvöllum 437 0007 – 894 9770, olid@emax.is Jóhann P. Ágústsson, Brjánslæk 456 2055 – 824 3108, brl2@simnet.is Guðmundur Steinar, Kikjubóli 456 7655 – 896 2834, smag@snerpa.is Ragnar Magnússon, Bakkagerði 471 1025 – 896 1026, ragnarm@emax.is Jóhann Ragnarsson, Laxárdal III 451 1164 – 847 0764, jrlax@simnet.is Óli Viðar Andrésson, Skagafjörður og umsjón 455 4593 – 825 4593, oli.andresson@ks.is SKVH – 455 2330 eða Sveinbjörn í síma 895 1147. Einnig er hægt að senda tölvupóst á svenni@skvh.is



ÚTGEFANDI Kjötafurðastöð KS ÁBYRGÐARMADUR Ágúst Andrésson
UMSJÓN Edda Þórðardóttir UPPSETNING & PRENTUN Nýprent ehf.



*Einiberja & sítrónu
mareneruð*

LAMBAKÓRÓNA

*með jógúrt bygg salati
og grilluðum vorlauk*

Sigurður Helgason

Yfirmatreiðslumaður á Grillinu Hótel Sögu
og fulltrúi Íslands í keppninni
Bocuse d'Or árið 2015



Innihald:

1000 gr. lambakóróna

Marenering:

1 dl mild repjuolía
20 gr. einiber
Börkur af 2 sítrónum
10 gr. saxað dill
Salt / Pipar

Vorlaukur:

16 stk. vorlaukur
Mild repjuolía
Salt
Ólífuoalía / Sítrónusafi

Bygg:

160 gr. bankabygg
640 ml vatn
300 gr. jógúrt
100 gr. 36% sýrður rjómi
3 gr. graslaukur
1 gr. dill
5 gr. steinselja
1 gr. mynta
2 gr. fáfnisgras
Börkur af ½ sítrónu
Sjávarsalt

Aðferðir:

Marenering:

Maukið saman einiberin og olíuna í blandara. Hellið yfir lambakórónuna. Skrælið börkinn af 2 sítrónum og stráðið yfir. Kryddið með pipar og látið kórónuna marenerast á kæli yfir nótt.

Bygg:

Sjóðið bankabyggið í vatni með ögn af sjávarsalti í um það bil 40 mín. Kælið byggið þegar það er soðið. Þegar byggið er kalt, blandið það því við jógúrt og sýrða rjómann. Bætið söxuðum kryddjurtum úti ásamt rifnum berki af hálfri sítrónu og smakkið til með sjávarsalti.

Grilluð lambakóróna:

Takið lambakórónuna úr mareneringunni og kryddið vel með salti. Brúnið á vel heitu grilli þangað til að kórónan hefur fengið fallegan brúnan lit. Slökkið þá öðrum megin á grillinu og færið kórónuna á þann hluta sem slökkt er á. Lokið grillinu og eldið kórónuna áfram þar til hún hefur náð 58°C í kjarnhita. Takið kórónuna af grillinu og látið hvíla á bakka í 10 mín. Saxið dillið og sáldrið yfir kórónuna áður en það berist fram.

Grillaður vorlaukur:

Veltið vorlauknum upp úr olíu og salti. Grillið þar til hvíti hlutinn af vorlauknum er orðinn mjúkur. Gott er að blanda saman góðri ólífuoalíu og sítrónusafa til að velta vorlauknum upp úr eftir að hann kemur af grillinu.

Verði ykkur að góðu



KRÓNAN

