

Nyt forbrugervenligt slagteri

Returslagteri i Ådal har allerede en stor kundekreds

Ådal syd for Vonge har for ca. tre måneder siden fået et nyt, mindre slagteri, hvilket er højest usædvanligt. Dels er der ikke mange landsbyer på Ådals stør-



Denne bygning udgjorde først rammerne for mejerivirksomhed og senere fiskeeksport. Nu er her slagteri.

relse, der har et slagteri; dels er enhederne i dansk landbrug og i følgeindustrien i årtier blevet stadig større, og mindre enheder er blevet nedlagt over hele landet.

Slagteriet i Ådal er nu heller ikke af den sædvanlige slags med masseforarbejdning og rutineprægede arbejds gange. Ådal Slagteri, der ligger i Ådals markante bygning på hjørnet af Ådalvej og Vongevej, hvor der tidligere har været mejeri og senere ørred eksport, er nemlig et såkaldt returslagteri.

Returslagtning

Returslagtning foregår på den måde, at landmænd melder dyr til slagtning på returslagteriet. Efter slagtingen aftager landmanden kødet.

I praksis foregår det sådan, at landmanden telefonisk tilmelder et eller flere dyr til slagting. Det kan være svin, lam eller kreaturer. Herpå sørger Ådal Slagteri for, at dyrene af en vognmand bliver bragt til slagteriet, hvor de bliver dyrlægekontrolleret inden slagtingen.

På Ådal Slagteri modnes, finparteres og pakkes kødet i kasser sådan som afta-

geren måtte udtrykke ønske om det. Som en ekstra service tilbyder slagteriet blandt andet at sætte mærkesedler på de forskellige stykker nedkølede kød, således forbrugerne kan se, om det er f.eks. culotte, mørbrad, T-bone-steak, engelsk bøf, inderlår eller noget helt andet.

Landmanden afhenter selv sit kød i Ådal.

Til glæde for forbrugerne

Det er ikke blot de kodproducerende landmænd og deres familier, der har glæde af varen fra returslagteriet i Ådal.

I de senere år er der over hele landet blevet etableret mange af de populære gårdbutikker. Denne udvikling mod mere stald-dørsalg, som det tidligere blev kaldt, synes ikke at skulle stoppe foreløbig.

Fra gårdbutikkerne må landmændene under visse betingelser sælge kødvarer fra egne dyr. Loven er udformet sådan, at forbrugerne gerne må købe kød i gårdbutikkerne, men kødet skal forbrugerne hente direkte på slagteriet.

I følge Anders Nørgaard, der ejer Ådal Slagteri, har



Aksel Grosen fra Ågård udøver sit job til glæde for kunderne. Hvad dyrene synes om det hele, står hen i det uvisse.

forbrugerne ikke noget imod at hente kødet på slagteriet, og stadig flere af regionens landmænd sælger kød gennem deres gårdbutikker.

Ådal Slagteri er ikke blot udleveringstede for kød solgt i gårdbutikker; slagteriet står også selv for salg af oksekød samt halve og hele grise til forbrugerne, der dog skal bestille kødet en uge i forvejen.

gere mejeri i Ådal, der ligger kun kort fra bopælen i Hvejsel, slog han til efter at have haft kontakt med nogle leverandører.

Nokatlave

Siden starten er det gået over al forventning for returslagteriet, hvor Anders Nørgaard og de to ansatte har haft rigeligt at bruge slagteknivene til.

Succesen skyldes blandt andet i følge Anders Nørgaard, at hjemmeslagtning, som var almindelig for få år siden, nu er gået kraftig tilbage. Folk vil have en bedre service, end hjemmeslagteren normalt vil kunne yde. Kunderne vil have kødet finparteret og nedkølet, hvilket et returslagteri sagtens kan klare.

Der er derfor et meget stort marked for returslagterierne i Danmark, understreger Anders Nørgaard, der således ikke er bekymret for Ådal Slagteris eksistensgrundlag. Tværtimod er han overbevist om, at slagteriet hurtigt kunne vokse sig større, men det ønsker han ikke. Det skal være en god lille virksomhed, hvor arbejdspresset er til at leve med.

Returslagteriets succes ses blandt andet af, at kunderne blandt andet kommer helt fra Billund-Grindsted området.

Karsten Andreassen

Lokal ejer

Det var Anders Nørgaard fra Hvejsel, der midt i marts tog det usædvanlige spring og åbnede slagteriet. Der lå flere årsager og tilfældigheder bag springet.

Anders Nørgaard, der er 44 år, har gennem en årrække haft travlt med aktiviteter spredt over flere områder. Blandt andet har han gennem de foregående

12 år haft flere kiosker og et værkøjssliberi, ligesom han brugt tid og energi på udlejningsvirksomhed. Det hele blev efterhånden lidt for meget, og han besluttede derfor, at han fremover ville sætse på kun én ting, således der også blev tid til fritid.

Anders Nørgaard er udlært slagter, og eftersom han godt kan lide faget, var det naturligt, at overvejelserne gik i den retning. Han kendte til flere returslagterier andre steder i landet og synes om konceptet. Da der viste sig en mulighed for at overtage det tidi-