

Helgeland-produsenter mistet medlemsfordeler i Nortura

BRØNNØYSUND: Produsenter på Helgeland som velger å levere deler av sin besetning til det nye samvirkeslakteriet, har fått beskjed fra Nortura om at de mister sine medlemsfordeler i kjøttssamvirket. Det dreier seg bl.a. om nødslakt, livdyrformidling og rådgivning. Dette har skapt sterke reaksjoner blant mange produsenter og Konkurransetilsynet har blitt koblet på saken.

AV PER A. SLEIPNES

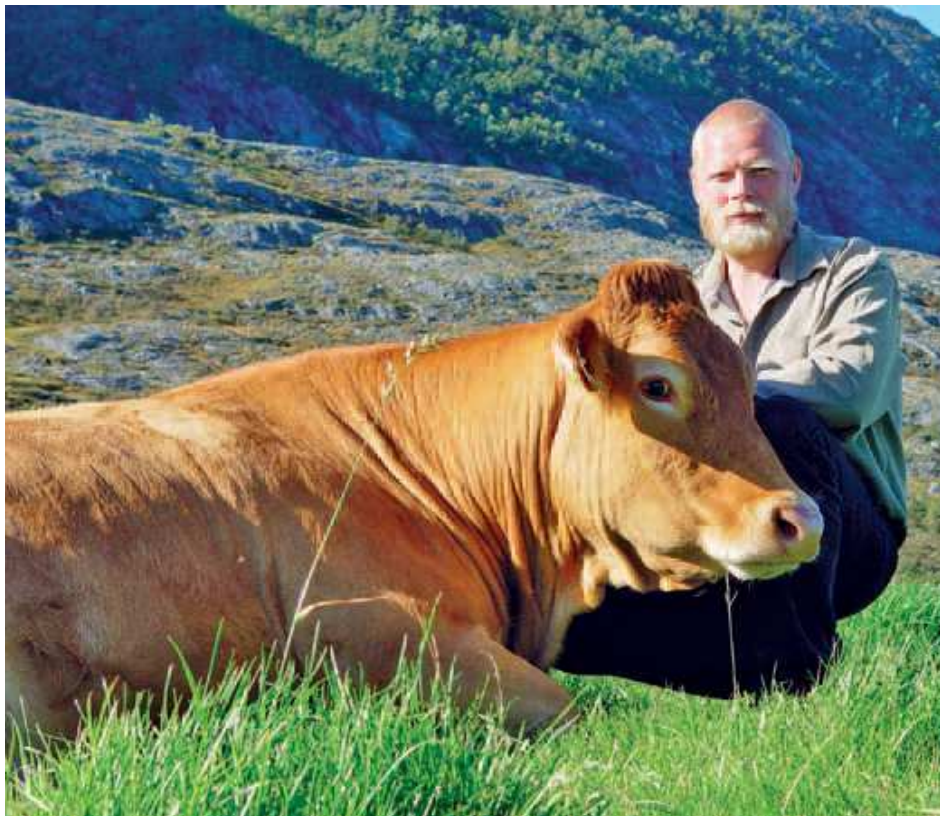
En av produsentene som har reagert skarpt på Norturas opptreden som markedsregulator er Ola-Jørn Tilrem. Han har i mer enn 30 år vært trofast mot kjøttssamvirket, men ønsket å forsøke det nye samvirkeslakteriet som ble etablert på tuftene av det tidligere Nortura-slakteriet i Brønnøysund. Blant annet på grunn av bedre priser. Men Tilrem var ikke i utgangspunktet innstilt på å kutte båndene til kjøttssamvirket.

Avkrevd svar

– Etter å ha foretatt to leveranser til Helgeland Samvirkeslakteri, ble jeg i januar ringt opp av tilførselsleder ved Norturas avdeling Bjerka og avkrevd svar på hvor jeg ville levere mine slaktedyr i fremtiden. Jeg ble konfrontert med Norturas vedtekter som krever at jeg leverer hele min produksjon til dem. Mitt svar var at hvis jeg sto overfor et valg om alt eller ingenting, så ville jeg velge å forlate Nortura, sier Tilrem.

– Hva skjedde så?

– Dagen etter mottok jeg et brev som bekrefter samtalen og som orienterer meg om diverse konsekvenser mitt valg hadde utløst. Blant annet at jeg var registrert som passiv medlem og hadde mistet medlemsfordeler. I den nærmeste tiden etterpå ble jeg gjort kjent med at



SKYVER BORT: – Ved å utsette bønder som prøver et annet alternativ for forføyninger, så skyver i praksis Nortura bort potensielle produsenter, mener bonde Ola-Jørn Tilrem på Helgeland. FOTO: JAN ODDVAR NILSEN

alle andre som hadde levert til Norturas konkurrent i område, også hadde fått likelydende brev. En slik praksis står i kontrast til Norturas rolle som markedsregulator og hvordan slike utfordringer møtes av Nortura ellers i landet. Vi er i så måte blitt gjenstand for forskjellsbehandling.

Forskjellsbehandling

– Og denne behandlingen mente du konkurransemyndighetene burde reagere på?

– Ja, ved å signalisere at bønder mister sine medlemsfordeler ved å prøve et annet alternativ, skyver i praksis Nortura bort potensielle produsenter. I Nortura er det alt eller ingenting. For meg er dette uforståelig. Det er forskjellsbehandling i reaksjonsform i forhold til leverandører som leverer til konkurrenter i vårt område kontra resten av Nortura. Praksisen ved Bjerka

er etter min mening konkurransevridende. Derfor valgte jeg å koble på Konkurransetilsynet. Nå fikk jeg ikke gehør her, men for meg og mange med meg er dette snakk om prinsipper. Ved å sende ut slike brev til produsenter, underslår i praksis Nortura at de har mottakplikt. Dette må igjen sees på som en utilbørlig utnyttelse av en dominerende stilling, sier Tilrem.

2800 tonn

– Hvordan forholdt Konkurransetilsynet seg til din anmodning om å gripe inn overfor Nortura?

– Konkurransetilsynet gjorde en telefonhenvendelse til meg og deretter til Nortura og med basis i denne ble min anmodning avslått. Det jeg ønsker er at spillereglene blir fulgt. I formålsparagrafen står det tydelig at markedsregulator har informasjonsplikt og skal tilstrebe

– Neppe etablering av mange små slakteri

– Jeg tviler sterkt på at etableringen av et privat slakteri på Helgeland markerer starten på en bølge av slike etableringer i Norge. Trykket var faktisk større for 15–20 år siden, sier Reidar Almås, seniorrådgiver i Norsk senter for bygdeforskning.

Men samtidig understreker han at Nortura ikke har monopol på samvirketanken.

– Når samvirket blir for stort og dominerende, dannes det gjerne et bakrom av mindre bedrifter, både samvirkeforetak og private. Problemet i dag er at det er svært lite å tjene på slakting. I Danmark diskuterer man faktisk å sende dyra til

tyske slakteri på grunn av billigere arbeidskraft. Når danskene – med sine stordriftsfordeler – ikke klarer å oppnå tilfredsstillende lønnsomhet, hvordan skal vi i Norge klare det, spør Reidar Almås.

– *Er reaksjonen blant bønder på Helgeland og Oppdal en konsekvens av at Nortura har gått for langt i sin strukturiver?*

– Norturas strukturendringer er et resultat av dagens økonomiske realiteter i denne næringa, og det tror jeg de fleste eierne er fullt ut klar over. Til syvende og sist er det utbetalingsprisen som teller. Jeg kan derfor vanskelig tenke meg at det private slakteriet på Helgeland markerer starten på etablering av mange små slakteri i Norge, sier Almås.

konkurransenøytralitet. Jeg oppfatter ikke det som her har skjedd som utøvelse av konkurransenøytralitet, sier Tilrem.

Sammen med rundt 230 andre produsenter i regionen, har han sørget for at Helgeland Samvirkesslakteri har fått en strålende start. I år vil slakteriet oppnå en tonnasje på om lag 2800 tonn og denne kan fordobles. Kapasiteten er nemlig på 6500 tonn og når kjøttssamvirket i disse dager legger ned sitt slakteri i Namsos er det ventet mange nye leverandører. Rundt 170 produsenter har til nå skutt inn penger i Helge-

land Samvirkesslakteri og av en investering på ca. 23 millioner kroner er, så mye som syv millioner kroner finansiert ved hjelp av disse innskuddene.

16 millioner i lån

– Dette gir oss god finansiell frihet, ettersom gjelden er relativt liten. 16 millioner kroner i lån, må sies å være lite når vi snakker om et hypermoderne slakteri med gode avsetningskanaler for slaktet, sier styremedlem Tore Holm i Helgeland Samvirkesslakteri BA. Han opplyser at til-

førlene øker uke for uke og at produsenten for to kroner mer for storfe ved leveranser til det nye slakteriet kontra leveranser til Bjerka. For gris er merprisen 70 øre pr. kilo, mens Helgeland Samvirkesslakteri betaler 22 kroner mer pr. smågris enn konkurrenten. For sau og lam er merprisen en kroner pr. kilo.

– Vi har dessuten høyere grense hva størrelse angår på dyrene angår. Vi tar for eksempel, imot storfeslakt på opp mot 450 kilo, mens Bjerka setter grense ved 375 kilo. Det samme er tilfelle for gris, sier Holm.



Purasal Opti.Form gjør maten tryggere

Purac har utviklet Purasal Opti.Form som hemmer veksten av patogener og kontrollerer spesielt Listeria-bakterien. Produktet øker holdbarheten på kjøtt- og fjørfeprodukter og forhindrer væskeslipp i pakningen. Purasal Opti.Form er et unikt produkt basert på naturlig laktat og har en ren smaksprofil.

- Øker matsikkerheten
- Motvirker bakterievekst
- Forlenger holdbarheten

