

# Skärgårdens slakteri växer mot lönsamhet

Skärgårdsslakteriet Ö-märkt har dubblat sin omsättning det senaste året. Fem år efter starten närmar man sig nu lönsamhet, trots att drivkraften handlar om helt andra värden än pengar.

Inte långt från Stavnäs, nästan så långt ut i Stockholms skärgård man kan komma på allmän väg, har Ö-märkt sitt slakteri. Knappt 20 meter bakom byggnaden ligger den egna bryggan i det spegelblanka vattnet.

– På hösten kommer nästan hälften av alla lamm som går till slakt in sjövägen, berättar Henri Tengvall, vd och en av grundarna till slakteriet.

Runt hela platsen ligger ett lugn som är långt ifrån de kvällstidningsbeskrivningar av slakterier som förekommit i köttdebatten de senaste åren.

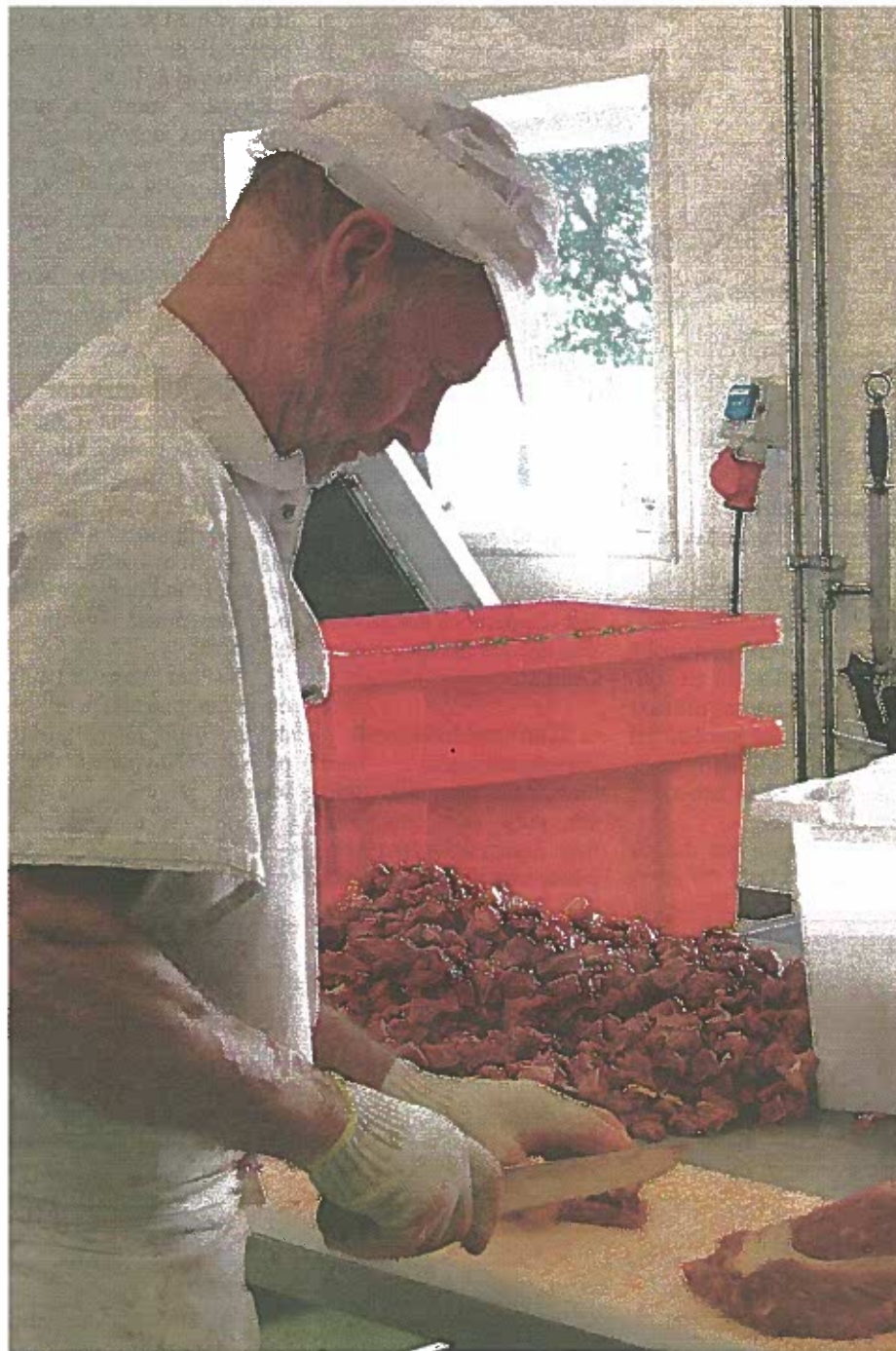
– Vi jobbar med riktig slow food här. Djuren växer långsamt, de transporterats hit långsamt, slaktas långsamt och de kyls långsamt.

## Dubblade omsättningen

Trots långsamheten dubbade Ö-märkt sin omsättning under förra året och är nu uppe i en produktionstakt om cirka 250 nötdjur och 1 500 lamm per år. Lokaler räcker för en produktionstakt på 400 nötdjur om året, men så mycket finns det i dagsläget inga planer på att låta verksamheten växa.

– Jag tror att 350 djur är både optimalt och maximalt för hur vår verksamhet ser ut, säger Henri Tengvall.

Den ökade produktions-



**Fem anställda.** Under förra året fördubblade Ö-märkt sin omsättning. I dag har de ungefär fem årsarbetskrafter som jobbar med slakt, styckning, packetering och utleverans. Foto: Freddie Rinderud

volymen har gjort att Ö-märkt, efter fem år av förluster, nu börjar närma sig ett nollresultat. För att nå lönsamhet krävs en ökning på ytterligare omkring 30

procent, men ökningen ska även den ske utan stress.

– Den här branschen är inte lönsam i sig, men om man som lokalt slakteri kan växa långsamt och få

kunderna med sig på resan kan det gå.

## Fem ben

Försäljningen av Ö-slakts kött vilar i dag på fem

olika ben, där privatkunder, butiker, restauranger, skolor och andra storförbrukare står för ungefär lika stor del var.

– Det är en bra mix. De stora kunderna har stora krav på priset medan privatkunderna och restaurangerna har krav på kvalitet, men betalar mer. På så sätt får vi ett genomsnittspris som fungerar bra.

Varumärket Ö-märkt står för att köttet är lokalt, hängmörat och spårbart för den enskilda kunden. Varje förpackning är märkt med ett unikt ID som gör att kunden, via hemsidan eller med Ö-märkts mobilapplikation, kan se från vilket djur köttet kommer och få information om gården och uppfödaren.

Hängmörningen sker på traditionellt vis, där djuren hängs hela i minst en vecka. Det betyder att även köttfärs och grytbitar har blivit mörhängt.

– Köttet tappar en del i vikt under hängningen och det blir någon krona dyrare för konsumenten, men det ger ett fantastiskt resultat smakmässigt, säger Henri Tengvall.

## Mer än bara öar

Från början var tanken att bara ta kött från skärgårdsöarna, men det visade sig snabbt att det inte var hållbart ekonomiskt.

– De flesta här har får för att hålla markerna öppna, och eftersom de betar på sommaren slaktar de på hösten. Att ha ett slakteri som bara slaktar på hösten fungerar inte.

Därför har man nu ett 30-tal djurhållare på fastlandet och på Mälarsöarna som levererar djur året runt.

– Men det är fortfarande väldigt lokalt. Alla djur kommer från en radie om högst tio mil från slakteriet.

Det lokala är en viktig del för Ö-märkt. Det blir uppenbart, inte minst, av bakgrunden till att Ö-märkt startades. Att driva ett slakteri var inget ändamål, utan en logisk följd av arbetet för att hålla öppna marker på skärgårdsöarna.

## Färre skärgårdsdjur

När Henri Tengvall flyttade hem till Sverige efter 25 år utomlands var det en ny landskapsbild han såg i skärgården. På Möja, där



**Hängmöras hela.** Allt kött från Ö-slakt är lokalt, spårbart och hängmörat. Mörningen sker på traditionellt vis, där hela djuren hängs, vilket betyder att även fårs och mindre exklusiva bitar har mörats i minst en vecka.



## Startade Möjaprojektet.

För Henri Tengvall, vd för Ö-slakt, var slakteriet ett ytterligare steg i arbetet för att hålla skärgårdsöarnas marker öppna.

han nu är bosatt, var ett tiotal får de enda djur som fanns. Förändringen blir tydlig om man backar 100 år i tiden. Då betade 300 nötdjur och en massa andra djur på ön.

– När jag kom tillbaka till Möja hade allt växt igen och min första tanke var att vi måste öppna upp landskapet.

Arbetet gick under namnet Möjaprojektet och började med att öppna de gamla jordbruksmarkerna. Efter det öppnades betesmarker upp och till följd av det byggde Henri Tengvall ett stort djurstall.

– I dag har vi 100 tackor, 170 lamm och 14 highland cattle som går på tio olika öar runt om Möjalandet. Dessutom tar vi 240 storbalar med foder från odlingsmarkerna i år.

I samband med byggandet av djurstallet väcktes tanken på, och behovet av, ett lokalt slakteri. Snart kommer man förhoppningsvis att också ha ett lokalt slakteri som är ekonomiskt och långsiktigt hållbart.

– Man kan inte ha en verksamhet som går med förlust hur länge som helst, men jag byggde inte det här för att tjäna pengar, utan för att hålla skärgården öppen.

Freddie Rinderud



**Startade 2007.** Slakteriet byggdes 2006 och öppnade året efter. Lokalen har en egen brygga för att ta emot djur sjövägen.



**Spårbart.** Det packeterade köttet levereras med kylbil till butiker, restauranger, skolor och andra storförbrukare.