



tb+

26. oktober 2015

FAKTA:
NORTURA TØNSBERG

- ▶ 620 ansatte
- ▶ 29 nasjonaliteter
- ▶ Bedriften og de ansatte betaler årlig 652 millioner kroner i skatter og avgifter
- ▶ Lager hver femte pølse som spises i Norge, det vil si 39.000 kilometer pølser
- ▶ 252 millioner grillpølser

Mat for milliarder metter millioner

Vestviken 24.no og Tønsbergs Blad 23. og 26. oktober. ASBJØRN OLAV LIEN TEKST OG FOTO

Matproduksjonen i Vestfold sysselsetter 4000 mennesker, og er verdt over ti milliarder kroner. Det kan snart bli mer.

Tallene som informasjonssjef Ellen Flø Skagen i Nortura oppgir, er ment å illustrere noe viktig i det vestfoldske næringslivet: At fylket er fullstendig avhengige av både bønder og matprodusenter. Og som i resten av samfunnet: Stadig færre gjør stadig mer. Sysselsettingen går ned, produksjonen opp.

- Vi kjenner at presset øker. Siden 2000 har vi effektivisert noe voldsomt, sier Flø Skagen med et blick på det landsomfattende, bondeidee Nortura-systemet.

- For 15 år siden var vi 7000 ansatte. Nå er det 5600. 15 fabrikker er nedlagt.

Bare gris

Fabriksjef Therese Ryan vet godt hva som forventes av henne: Bedre tall på bunnlinja. Nortura-anlegget på Ås er et rent griseslakteri. Det produseres også enorme mengder pølser der.

- Det er om å gjøre å bruke mest mulig av grisen, hele året. Og at vi har plass til nisjeproduksjonen. Blant annet slakter vi både for Stangekylling og Grøstadgris.

- Men, kommer det litt ettertenksomt, -

det er ikke i nisjene norsk matproduksjon overlever.

Både Ryan og Flø Skagen vet at utenlandske konkurrenter mer enn gjerne vil inn på det norske markedet. Blir gapet



EGEN DIESELSTASJON: Utallige trailere kjører til og fra Nortura daglig.

mellom prisene på norsk og utenlandsk mat for stort, kan regjeringen bli presset til å slakke på importrestriksjonene.

- Nortura ser igjen på fabrikkstørrelsene, på alt, egentlig. Ingen vet hva som skjer de kommende fem årene. Vi må bli mer effektive, sier Ellen Flø Skagen.

- Men jeg sover ikke dårlig om natten, sier fabrikkssjef Ryan.

- Vi er blitt ganske store her. Hvert år lager vi 17.000 tonn pølser. Lagt etter hverandre rekker de jordkloden rundt. Ved ekvator.

Så forteller hun at det kan bli mer. Mye mer.

Flyten

- Hvis Nortura-konsernet bestemmer seg for å flytte all pølsproduksjon hit til Tønsberg, får vi behov for rundt hundre flere ansatte, men det vil også kreve store investeringer. I dag lager anlegget på Forus utenfor Stavanger wienerpølsene. Havner alt her, vil det også kreve store investeringer. Vi er i forprosjektet nå, sier Therese Ryan, som bedyrer at hun som tidligere kvalitetssjef, nå leder, fryder seg over jobben.

- Å få jobbe med mat, fra dyra kommer inn til de er pølser, å få være en del av hele verdikjeden, få til flyten gjennom anlegget, synes jeg er morsomt.

En drøy mil unna, på Revetal, er det også snakk om flyt i produksjonen, både konkret og i overført betydning. Vi er



TEMA: NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN



SJEFEN: Therese Ryan er fabrikkdirektør på Nortura-anlegget på Ås utenfor Tønsberg. Hun er spent på om hun snart kan ansette hundre mennesker til.

INNOVASJON: Direktør for salg og utvikling, Thomas Lagarhus, foran sveletakka. Fabrikkssjef Atle Christiansens jobb er å drive smart og effektivt.

VANLIG: Vaflene, som Nortura på Revetal steker 2020 av i timen, altså totusenogtjue, smaker helt vanlig, altså nydelig. Anlegget ligger diskret ved Bispeveien.

HARDT: På kjøttskjæringsavdelingen gjelder to ting: Muskler og teknikk.

FAKTA: NORTURA REVETAL

- ▶ Står på grunnen til et ysteri, som ble etablert i 1893.
- ▶ Startet med eggprodukter i 1972.
- ▶ Omsatte i fjor for 175 millioner.
- ▶ Har 36 ansatte og tre tilkallingsvakter.
- ▶ Drøyt halvparten av dem bor i Re.
- ▶ Foredlet 6700 tonn egg.
- ▶ Lager 30 ulike produkter.
- ▶ Bruker forslagskassen aktivt til forbedring av metoder.

fortsatt i Nortura-systemet, men her handler alt om egg.

Et bredt bånd med brune egg ruller mot en maskin. Om eggene kommer fra Alta eller Lista, om de er hvite eller brune, det

spiller ingen rolle. Inne i maskinen blir de kakkert og tømte, og så renner innholdet over i flere gedigne nedkjølte tanker. Et sted mellom 80.000 og 100.000 egg blir knekt i timen i denne maskinen, som dermed blir hjertet i matfabrikken; se for deg om det skulle gjøres manuelt.

Nybakt

I en annen avdeling dufter det deilig i nystekte vafler og sveler. Røra blir laget i enorme miksmastere og sendt gjennom rør rett i vaffelpressa, det går unna begge steder. Vaffelpressa smeller ut 2020 plater i timen. Og de smaker godt, helt som vanlige vafler, det sørget ledelsen for å teste ut på undertegnede.

På kontoret er Atle Christiansen i ferd med å tre inn i jobben som fabrikk-sjef, Thomas Lagarhus er avtroppende, og blir



salgs- og utviklingsdirektør for egg.

Ukurante egg, de som er for små, for store, har uvanlig form eller forblir usolgt i butikken, blir sendt til Revetal, og de smaker akkurat det samme som alle andre, brune og hvite, det spiller ingen rolle, insisterer Lagarhus. Vi spurte.

Markedsregulator

Som alle andre Nortura-anlegg, har fabrikken på Revetal også plikt til å være markedsregulator. Det betyr at de må ta imot egg, om det er behov for dem eller ikke, og slik skape balanse i markedet.

- Jobben vår er egentlig å foredle eggene bøndene sender til oss, sier Atle Christiansen.

- Får vi mye egg, øker vi produksjonen.

Inne i den litt beskjedne matfabrikken rett nord for Revetal senter, blir det laget 30 forskjellige typer eggeprodukter. Vaflene og svelene, som er frysevarer, er nevnt, men fabrikken lager også omelett og vaffelrøre og andre flytende og ferdige matvarer.

- Er det så vanskelig å lage omelett selv?

- Vi selger desidert mest til industri og storkjøkken. Kokkene står ikke akkurat og kakker egg selv, svarer Christiansen.

- Vi knekker 120 millioner egg i året her på anlegget.

- Og egg er en fantastisk råvare. Det er rett og slett naturens vitaminpille, full av proteiner, vitaminer og mineraler.



Selger til andre matfabrikker

Men en «pille» det går an å bruke nær sagt til all slags matlaging. Nesten halvparten av omsetningen på 175 millioner kroner i året går til annen matindustri. Visste du for eksempel at når du kjøper en tube Mills majones, inneholder den fersk eggeplomme fra Revetal? Eller en Toro suppepose og ferdigmix? Eggepulveret kommer fra Revetal.

– Vi samarbeider tett med kundene, sier Thomas Lagarhus, og mener butikkjeder og andre matfabrikker.

- Vi lager også EMV-produkter (egne

merkevareprodukter til kjedene, red. anm.). Eggentlig ser vi på oss selv som eggspetter, humrer Lagarhus, som heretter blir ansvarlig for deler av produktutviklingen. Jobben blir tøff, han vet det, men det er slik bransjen er.

- Tommelfingerregelen er at vi lykkes med én av ti lanseringer. Samtidig er innovasjon avgjørende for at vi skal leve i fremtiden også.

– Eksporterer dere noe?

- Ja, vi sender eggehvite til Sverige, og får det tørket tilbake. Og vi har eksportert belgiske vafler i over 20 år.



PRODUKTER: Mads Tobias og Dag Kristian Bjerke viser fram noen av produktene i varesortimentet.



TB: GRISER I TUSENTALL: Slakteriet på Ås har spesialisert seg på gris, og er størst i Norge på pølseproduksjon. Fabrikkdirektør Therese Ryan forteller at slaktegrisen kommer inn fra store områder på Østlandet.



PAKKING: Ved bedriften skjæres og pakkes det spekemat og ferskpålegg. Her er Normita Ringvoll (til venstre), Renata Vitaviciene og Heidi Lea i sving med å pakke salami.