



*Bli med på min reise til norsk*

# lokal melkeforedling med hovedfokus på gardsosten

*melk*

*meieri*

*merverdier*



*juni 2021*

*Geir Skadberg*



## Forord

Temaet jeg har valgt meg for et faglig dypdykk er både smalt og bredt. *Lokal melkeforedling* – burde jo være et greit avgrenset tema det, eller? Vel, hovedmålet mitt er å lære regelverket, bli bedre kjent med bedriftenes utfordringer og muligheter og selv reflektere over dagens situasjon og mulige utviklingsscenarier.

Mitt hovedfokus er lokalosten eller rettere sagt «**gardsosten**», som Meny beskriver slik; «Frå den reine råvara, gjennom solid mathandverk, til ostar med raus smak».

Tilsynelatende blomstrer det i oste-Norge. Både forbruket og mangfoldet av oster øker. Kundene får et større utvalg. Utelukkende bra. At en relativt stor del av det økende osteforbruket skjer på importert ost må jo også være et tegn på at det norske markedet ønsker økt mangfold. Flere oster å velge mellom. Vi bør møte denne importen og ønsket om økt ostemangfold i Norge ved å heie på både meieriindustrien vår og håndverkysteria. Økt mangfold i ostedisken bør inspirere!

Økt forbruk og flere melkeprodukter/oster i markedet bør gi økt oppmerksomhet og grunnlag for mer innovasjon gjennom ytterligere nye produkter og forretningsmodeller. Markedet er åpent for alle. Forbrukeren er i utgangspunktet fri til å velge. Spørsmålene vil mer kretse seg om kreativitet rundt gode produkter, lønnsomme verdikjeder og troverdige historier.

Jeg tror det ligger muligheter her.

### Innhold;

- Kunnskapsgrunnlaget
- Forretningsmodeller



## Kapittel 1

# Kunnskapsgrunnlaget

Jeg var rett og slett sulten på kunnskap om dette temaet; .....om forbruket av ulike meieriprodukter og omfanget av import av ost, om regelverket for lokal melkeforedling, om melkeprodusentene og de lokale foredlingsforetakene og om de ulike utfordringene disse gründerne møter. Jeg har overhode ingen ambisjon om å lære ystefaget eller bli en «ostenerd», men her tar jeg det som måtte komme som en ren smakfull bonus.

### Litt om ost og ysting

Her velger jeg å sitere litt fra Wikipedia;

«Ost er et melkeprodukt som i utgangspunktet er laget av melk, løpe og melkesyrebakterier. Forskjeller i produksjonsprosessen og etterbehandlinger har ført til om lag 5 000 forskjellige sorter ost i verden. Ost er også et konsentrert melkeprodukt – det går omtrent 10 liter melk til 1 kg ost. Ost fremstilles ved ysting, og for de fleste osteprodukter følges ystingen av lagring og modning. Produksjonen kan også omfatte tilsetning av muggsopp eller bakteriekulturer (melkesyrebakterier tilsettes ikke, men finnes naturlig i melken), røyking eller andre produksjonsmetoder. Ysting starter med å få melken til å skille seg, det vil si at melkeproteinene kasein koagulerer slik at det dannes en gel som omslutter fettene i melken. Koaguleringen kan skje gjennom naturlig syring (surmilk skiller seg selv) eller, mer vanlig, ved tilsetning av løpe. Løpe består av enzymet chymosin, som er en proteinase. En proteinase kan spalte proteiner, i dette tilfellet kasein. Ved en bestemt fasthet på gelen, skjæres denne opp med et kamaktig verktøy og myse vil lekke ut av protein-nettverket. Fastheten og vanninnholdet i osten er avhengig av hvor mye man får ut av ostemassen. Bruker man en grov «kam» vil mindre myse renne ut enn hvis man bruker en fin. Det vil da henholdsvis resultere i mykere og hardere oster».

På [norsktradisjonsmat.no](http://norsktradisjonsmat.no) finner vi denne illustrasjonen;





## Osteforbruket

Litt om osteforbruket pr innbygger. Tallene under er fra Helsedirektoratets «Utvikling i norsk kosthold 2020»;

### Forbruket av melkeprodukter

Forbruk (kg pr. innbygger)	1959	1969	1979	1989	1999	2009	2018	2019	2020*
<b>Ost</b>	8,6	8,9	12,0	13,2	14,5	16,8	18,3	18,2	18,1
herav									
- hvit ost	4,9	5,6	8,5	9,9	10,8	13,0	14,1	13,9	14,0
- brun ost	3,7	3,3	3,5	3,4	2,5	2,6	2,2	2,1	2,2
- annen ost	..	..	..	..	1,4	1,2	2,1	2,1	2,0
<b>Drikkemelk</b>	187,7	188,9	186,3	175,1	127,2	101,8	79,4	79,0	77,1
herav									
- helmelk	176,4	175,0	160,1	63,6	32,4	19,5	15,4	15,5	15,1
- lettmelk	..	..	..	79,3	72,6	53,6	39,1	38,4	38,3
- skummet melk	11,3	13,9	26,3	32,2	22,2	28,7	24,9	25,1	23,7
<b>Yoghurt</b>	..	..	..	..	6,7	9,2	10,1	10,0	9,5
<b>Fløte og rømme</b>	5,0	6,5	6,6	6,9	6,7	6,8	7,1	6,9	7,0
<b>Smør</b>	3,2	5,5	5,4	3,4	3,3	2,9	3,7	3,7	3,6

\* prognoser

Statistikkfunksjonen til *Opplysningskontoret for meieriprodukter* viser at osteforbruket per innbygger i 2020 var på 20,33 kg. Av dette var 3,34 kg (16,4 prosent) importert. (markedstall fra alle aktørene på markedet i tillegg til informasjon om importerte produkter).

For enda mer utfyllende info er det bare å ta rapporten fatt. Hdirs tabeller for 2020 er jo prognoserte (beregnet i januar 2021) – og i det ligger det jo en viss usikkerhet. Nedenfor har jeg laget en tilsvarende tabell ut fra [statistikkfunksjonen](#) til Opplysningskontoret for meieriprodukter.

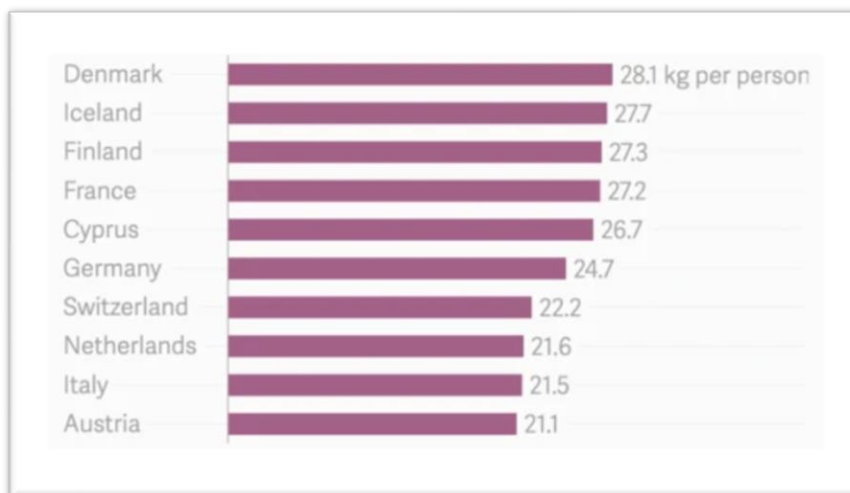
Forbruk per innbygger i Norge i 2020 (2019) (melk.no/Statistikk)		
Kategori	Kg per innbygger 2020 (2019)	Tonn totalt*
<b>Ost</b>	20,3** (18,9)	108.962
<b>Drikkemelk</b>	81,3 (81,5)	441.752
<b>Yoghurt</b>	10,8 (10,4)	57.970
<b>Fløte og rømme</b>	9,6 (9,3)	51.529
<b>Smør</b>	3,8 (3,7)	20.397

\* Basert på innbyggertallet 5.367.580

\*\* 3,34 kg av dette er importert ost.



I og med at jeg har hovedfokus på ost, syns i alle fall jeg at det også er interessant å kaste et blikk på osteforbruket internasjonalt. Her har jeg sakset figuren «Hvem spiser mest ost i verden i 2020?» fra [osteposten.dk](http://osteposten.dk);



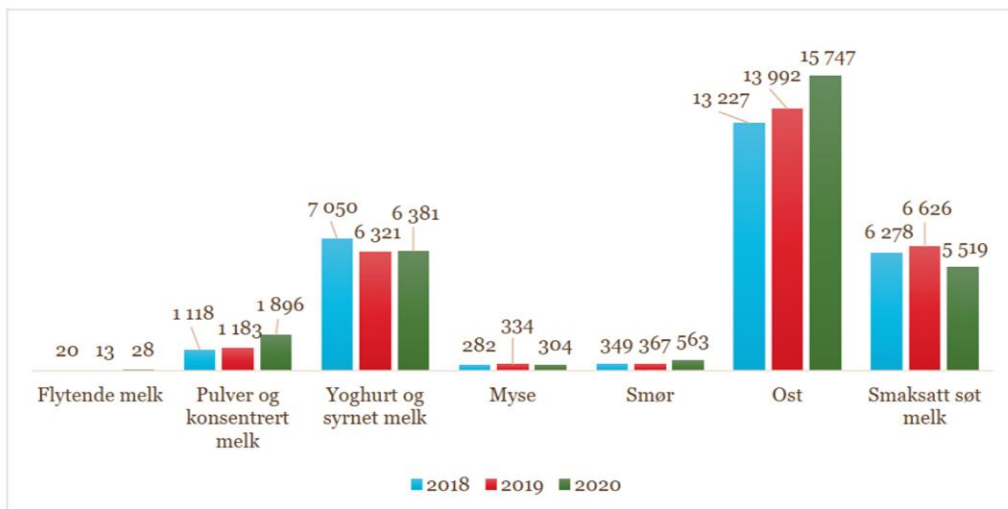
### Importert ost

Landbruksmagasinet Norsk Landbruk publiserte 21.10.2020 en artikkel med denne overskriften «**Importen av ost øker kraftig. Osten vi importerer tilsvarer 135 millioner liter melk**». Det er jo gammel nytt at det importeres melkeprodukter til Norge, men at importert ost utgjør 16,5 prosent av all osten vi spiser, overrasket meg. Fagsjef Helle Huseby i Tine siteres i artikkelen og hun sier at importen av ost har økt med ni prosent i første halvdel av 2020.

Jeg skal ikke begi meg inn på de landbrukspolitiske rammene i Norge, men siterer likevel noen utdrag fra statsråd Bollestad sitt svar på spørsmål om dette med økt import av ost, fra stortingsrepresentant Emilie Enger Mehl, 09.11.2020;

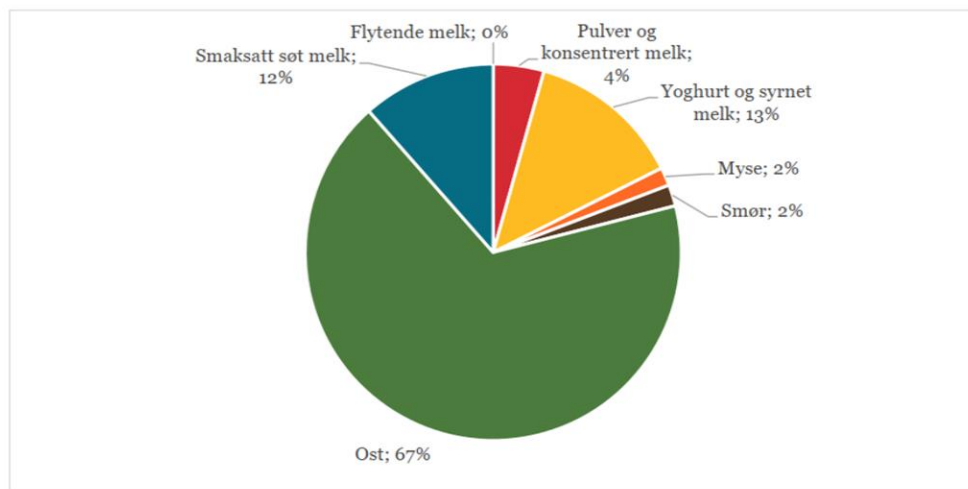
*«Importen av ost til Norge har økt over flere år, og den har vært særlig stor til storhusholdning og industri. Jeg vil imidlertid understreke at i første halvår 2020 økte volumet av norsk osteproduksjon nesten tre ganger så mye som økningen i importen. At importen til full toll øker, viser at norsk melk- og osteproduksjon har behov for å styrke sin konkurransekraft. Norske forbrukere ønsker importoster som et supplement til norske oster.»*

Landbruksdirektoratets markedsrapport for 2020 (5/2021) omtaler både forbruk og import; Økningen i forbruket av norskprodusert ost var på 8 prosent i mengde og 7,3 % per capita, sammenlignet med 2019. Importen av meieriprodukter økte med rundt 6 prosent i mengde, tilsvarende 1 603 tonn, fra 2019 til 2020. Ost, smaksatt søt melk og yoghurt er de største importvarene.



Figur 13: Importmengde av meieriprodukt i perioden 2018 til 2020 på tolltariffens kapittel 4 og 22 (import under UB-ordningen utgjorde rundt 2180 tonn ost i 2020 og er ikke inkludert i tallene)

Kilde: (SSB, 2021)



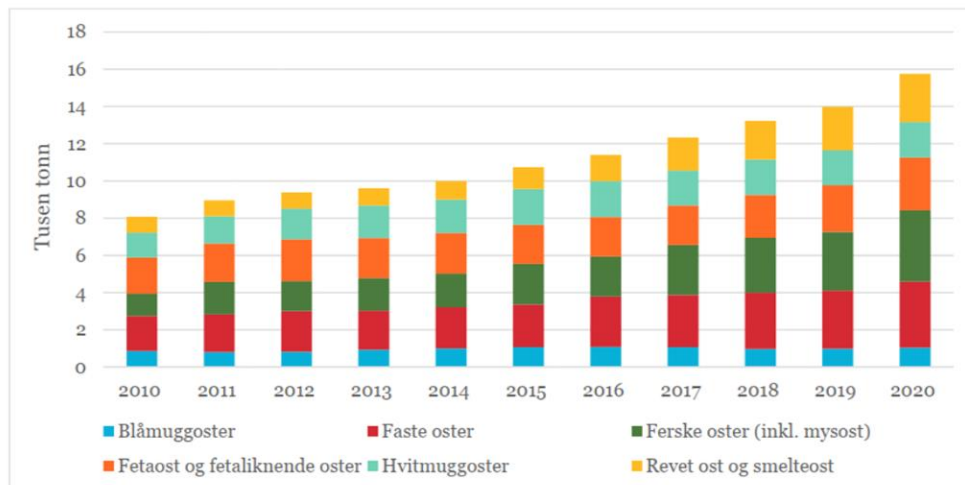
Figur 14: Andel importverdi av meieriprodukt 2020 på tolltariffens kapittel 4 og 22 (import under UB-ordningen er ikke inkludert i tallene)

Kilde: (SSB, 2021)

Ifølge TINE utgjorde osteimporten i 2020 en verdi på mer enn 1,2 milliarder kroner (ref. medlem.tine.no, 15.februar 2021).



Pandemien førte i 2020 til en stor økning i etterspørselen etter meieriprodukter i dagligvarehandelen og med reiserestriksjoner som gav redusert grensehandel bidro dette til den økte osteimporten.



Figur 17: Import av ost. Import av ost under UB er ikke inkludert, dette utgjorde i 2020 ca. 2 180 tonn..

Kilde: (SSB, 2021)

I 2018 og 2019 hadde 80 prosent av den norskproduserte osten et fettinnhold på mellom 20 – 29 prosent. På starten av 90-tallet ble det gjort en undersøkelse av fettinnhold på ost. 80 prosent av osten som ble importert den gangen, hadde minimum 30 prosent fett.

På <https://tolltariffen.toll.no/tolltariff/headings/04.06?language=no> finnes bl.a. oversikt over de ulike ostetyperne (og merkevarerne) som importeres til Norge.

*«Forenklet kan en anta at importen av landbruksvarer ofte speiler en kombinasjon av norske forbrukeres preferanser/ etterspørsel over tid, tilgjengelighet og pris på varene. For meierivarer spesielt, er importvernet en viktig rammebetingelse (samtale med Lars Aage Gulbjørnrund, Landbruksdirektoratet, 22.april 21).»*



## Importerte oster i 2020 (ssb.no/statbank/table/08801)

Kategori og varenr.	Ost og varenr.	Om osten*	Importert mengde i 2020 (kg)
Fersk (ulagret) ost, herunder mysost og ostemasse (04061001 og 04061009)			5 420 344
Revet ost eller ostepulver (04062000)			1 802 230
Smelteost, ikke revet eller som ostepulver (04063000)			1 357 529
Blåmuggost og annen ost som inneholder marmorering som er fremstilt av <i>Penicillium roqueforti</i>	<b>Roquefort</b> (04064001)	fransk, laget av rå sauemelk	45 898
	<b>Gorgonzola</b> (04064005)	italiensk, halvfast, laget av kumelk	69 037
	Annen (04064007)		917 605
<b>Fetaost</b> og fetaliknende oster (04069030)			2 840 870
Hvitmuggost	<b>Camembert</b> (04069082)	bløt, modnet	179 387
	<b>Brie</b> (04069084)	bløt, myk konsistens	1 534 239
	Annen (04069089)		189 650
Andre (04069092) (spesialoster)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Appenzeller</b>; sveitsisk halvfast ost produsert av upasteurisert kumelk</li> <li>➤ <b>Beaufort</b>; fransk fast/halvfast fjellost produsert av upasteurisert kumelk</li> <li>➤ <b>Comtè</b>; fastost fra de østlige Jura-fjellene i Franche-Comtè</li> <li>➤ <b>Gamle Ole</b>; ekstra lagret dansk kittost</li> <li>➤ <b>Grana Padano</b>; fast, kornete, helfet, italiensk løypeost laget av kumelk</li> <li>➤ <b>Gruyère</b>; fast løypeost som lages av kumelk, sveitsisk</li> <li>➤ <b>Le Vieux Panè</b>; en myk og mild kittmodnet ost, fransk</li> <li>➤ <b>Morbier</b>; halvfast, kittmodnet ost fra Jura i Frankrike, produsert av upasteurisert kumelk</li> <li>➤ <b>Parmigiano Reggiano</b>; parmesan; fast, kornete, helfet, italiensk løypeost laget av kumelk</li> <li>➤ <b>Queso Manchego</b>; fastost, laget av upasteurisert sauemelk</li> <li>➤ <b>Pecorino</b>; hard, salt italiensk ost, laget av sauemelk</li> <li>➤ <b>Saint Albroy</b>; fransk myk ost omtrent som Camembert</li> <li>➤ <b>Västerbotten</b>; svensk, fastost laget av pasteurisert kumelk</li> </ul>	1 229 995	

\* Nasjonalitet; hovedsakelig det landet som er nevnt.





## Fra Landbruksdirektoratets rapport 24/2020 3.juni 2020 (Utredning om særskilt distribusjonstilskudd i prisutjevningsordningen for melk) hentet jeg dette;

«Den samla importen av meieriprodukt på tolltariffens kapittel 4 og 22 utgjorde nesten 29 000 tonn i 2019. Sammenlignet med importen i 2016 er dette omtrent 4 300 tonn mer. Det er ost som det importeres mest av. Osten utgjør nesten halvparten av mengden som importeres. Det er kvoter for tollfri import av ost fra EU og EFTA. Til sammen var disse kvotene på 8 600 tonn i 2019.

Kvotene har økt i årenes løp, og dette speiles gjennom importtallene som vi ser i tabellen under. Importen av smaksatt melk er sammen med importen av ost den som står for økningen i importen siden 2016. Markedet for smaksatt søt melk har økt de siste fem årene, og de importerte produktene har i tillegg økt sine markedsandeler. Importen av yoghurt er om lag like stor i omfang som importen av smaksatt søt melk, men den har siden 2015 gått tilbake med ca. 2 200 tonn. Det har de siste åtte årene vært en vridning i hva slags type yoghurt som importeres. Gresk yoghurt har økt sin andel av importen, dette gjenspeiler seg i at importen av naturell yoghurt og yoghurt med høy melkekonsentrasjon har økt. Se ellers omtalen av importen av meieriprodukter i Landbruksdirektoratets markedsrapport avsnitt 2.26.»

*Import av meieriprodukter på tolltariffens kapittel 4 og 22, tonn.*

	2007	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Flytende melk og fløte	99	1	2	5	31	13	12	14	20	13
Melkepulver og konsentrert melk	422	530	641	646	722	988	1 076	1 058	1 118	1 183
Yoghurt	1 195	4 540	4 962	6 723	7 564	8 488	7 564	6 961	6 955	6 253
andre syrna meieriprodukter	217	108	97	29	308	44	25	163	95	70
Myse, mysepulver osv.	218	135	276	367	356	306	296	253	282	334
Smør	273	2 082	2 049	405	432	359	391	298	349	367
Ost	7 062	8 965	9 384	9 605	9 988	10 735	11 425	12 341	13 227	13 983
Smaksatt søt melk	3 183	3 726	3 342	3 078	3 049	3 567	3 739	4 804	6 278	6 626
<b>Sum meierivarer kap. 04 og 22</b>	<b>12 669</b>	<b>20 087</b>	<b>20 753</b>	<b>20 858</b>	<b>22 450</b>	<b>24 499</b>	<b>24 528</b>	<b>25 892</b>	<b>28 324</b>	<b>28 829</b>



(Nationen 27.oktober 2020)



(Nationen 24.desember 2020)



## Gardsosten i Norge

Landbruks- og matdepartementet publiserte 25.oktober 2019 dette på sin nettside;

### ***En eksplosjon i salg av lokalprodusert ost***

*Norsk lokalprodusert ost har hatt en eksplosjon i salg de siste 5-10 årene, med en omsetning på 170 millioner i dagligvarekjeden i 2018. Lokal ost er en viktig bidragsyter i lokalmatsatsingen og for Matnasjonen Norge. Tall fra Ipsos Spisefakta viser at 2 av 10 nordmenn spiser lokalprodusert ost hver måned.*

*– Norge har blitt en oste-nasjon i verdensklasse, og en rekke norske oster har blitt kåret til verdens beste. Regjeringens visjon for Norge som en matnasjon har blitt en felles ramme for næringsutvikling og verdiskapning. 48 oster har fått Spesialitet-betegnelse som betyr at de er produsert i Norge og laget av lokale og norske råvarer. Dette mangfoldet er med på å bidra til å bygge Matnasjonen Norge, sier landbruks- og matminister Olaug Bollestad.*

## Regelverket

- *for lokal foredling basert på egen melkeproduksjon eller på melk kjøpt direkte fra lokale melkeprodusenter*

## Det helt grunnleggende

Før du i det hele tatt skal begynne med lokalfordeling må du etablere og registrere din matbedrift og sørge for at ditt produksjonsopplegg er innrettet i forhold til trygg mat.

Kun en kort opplisting her;

- **Enhetsregisteret**  
Enhetsregisteret inneholder grunndata om ulike typer virksomheter; enkeltpersonforetak, selskap, foreninger, kommuner, sameier med flere. Registrering i Enhetsregisteret er et vilkår for registrering i mange andre registre, som Merverdiavgiftsregisteret, Foretaksregisteret, NAV Aa-registeret, Stiftelsesregisteret, SSBs Bedrifts- og foretaksregister og Konkursregisteret. I tillegg registrerer mange virksomheter seg frivillig.
- **[Foretaksregisteret](#)**.  
Her registreres (nesten) alle foretak i Norge og skal sikre rettsvern og økonomisk oversikt. Enkelpersonforetak som driver med varehandel (med innkjøpte varer) og foretak med mer enn 5 ansatte må også registreres i Foretaksregisteret. Jeg kommer senere tilbake til dette med valg av selskapsform mm.
- **Mattilsynet**.  
Dette handler i all hovedsak om at produktene er produsert, merket og solgt i samsvar med regelverket. Ærlig og trygg mat, rett og slett. Mattilsynet har for [«Melk og meieriprodukter»](#) laget en fin oversikt og veileder for hva som må til. Norsk Gardsost har også en god oversikt over [regelverk og fagstoff](#) på sin nettside.



- **Registrer foretaket hos Landbruksdirektoratet**

Fordelingsforetaket må melde fra om oppstart til [Landbruksdirektoratet](#); Det gis opplysninger om foredlingsforetaket og melkeprodusent/-er (org.nr) og eventuelt avstand mellom eiendommene disse foretakene ligger på. I tillegg må det legges ved kopi av registrering/godkjenning fra Mattilsynet. Deretter registrerer direktoratet foretaket (foredler og tilknyttet melkeprodusent/-er) i Leveransedatabasen (LDB), slik at foretaket får tilgang til å rapportere via Altinn.

- **Kompetanse**

*At vide, hvad man ikke ved er dog en slags alvidenhed* (Piet Hein), er en erkjennelse mange har lyktes med. Mye kunnskap å finne, egne erfaringer som en lærer av osv. Men innen produksjon av næringsmidler som skal inn i verdiskapende verdikjeder, ja da vet jeg at det finns flere gode hjelpere der ute. Jeg kunne nevnt flere, men avgrenser meg til

[Kompetansenettverk lokalmat](#) og [Norsk Gardsost](#). Jeg kommer tilbake til dette med

kompetanse under kapitlet om forretningsmodeller. Det er vel slik at kompetansen er bedriftens viktigste ressurs?

- **Kapital**

Kapitalbehovet er et selvsagt tema hos ethvert foretak, ikke minst i etablerings- og oppstartsfasen. Dette er jo i seg selv et stort tema. Jeg avgrenser meg til kun å ta med litt av det Innovasjon Norge kan bidra med, og nevner noen av de mest sentrale virkemidlene /ordningene her kun stikkordsmessig;

- ✓ Etablerertilskudd
- ✓ Bedriftsutviklingstilskudd
- ✓ Investeringstilskudd
- ✓ Utviklingstilskudd
- ✓ Bedriftsnettverk
- ✓ Utviklingsprogram for lokalmat og grønt reiseliv (bl.a. nettverk og vekstfinansiering)

Jeg begir meg ikke inn på kostnader knyttet til investering i bygg og teknologi/ysteutstyr. Rett og slett fordi jeg ikke finner så mye om dette. Selvsagt finnes det firmaer og konsulenter som har denne kunnskapen og som står for rådgiving knyttet til disse kostnadene. Av større firmaer ser jeg at bl.a. at Fjøsssystemer bygger seg og opp på gardsmeierimarkedet. Norsk Gardsost sin egen medlemsbutikk Ystebui selger også ysteutstyr mm. Så er det jo slik at flere har god kompetanse på hva gardsmeieriet trenger av utstyr og hva som er gode planløsninger. Og helt overordnet, tenker jeg at gründeren selv (investoren) er den som må sørge for at investeringsbeslutningen skjer





på grunnlag av riktige kalkyler og forretningsplan. Likevel kjenner jeg på, at det kunne vært mer åpen kunnskap om dette med selve investeringsgrunnlaget både knyttet til bygg og teknologi, og eksempler på realistiske kalkyler. Målet bør jo være at gardsmeieriet blir lønnsomt uten kryssubsidiering fra annen virksomhet.



Begge skjermdumpene er hentet fra [innovasjonnorge.no](http://innovasjonnorge.no)

#### Støtte til investering og vekst

Ifølge ostebonden er hemmeligheten bak suksessen jevn kvalitet gjennom mange år, fokus på merkevarebygging og god timing. Hun understreker betydningen av bidraget fra Innovasjon Norge og trekker frem noen av tjenestene.

- Veksttilskuddet har betydd mye for oss. Det gjorde at vi kunne vokse så mye som vi selv og markedet tillot, uten å måtte tenke nevneverdig på hvor kapitalkrevende vekst er. Å vokse koster penger, og Kraftkar ligger minst seks måneder på lager før vi selger den. I tillegg har støtten til en dyktig mentor hjulpet oss til å bli gode på forretningsutvikling. Men kanskje er den moralske støtten – å vite at Innovasjon Norge har hatt tro på oss hele veien – vært det viktigste, sier Waagen.

#### Meld om oppstart av lokal foredling melk

For melkeprodusenten er det ikke nødvendig å søke om lokalforedlingskvote, da denne utgjør differansen mellom kvotetaket og grunnkvoten.

§ 6 i Forskrift om kvoteordningen for melk;

*Ethvert foretak som produserer melk som foredles på, eller i nærheten av, den landbrukseiendommen der melken produseres, kan få beregnet en lokalforedlingskvote tilsvarende produksjonstakene i § 4 tredje ledd, fratrukket eventuelle grunnkvoter som foretaket disponerer.*

*Dersom flere foretak leverer melk til samme foredlingsforetak, kan maksimal lokalforedlingskvote for foretakene til sammen utgjøre produksjonstakene i § 4 tredje ledd, fratrukket summen av grunnkvotene som foretakene disponerer.*



Produksjonstakene det vises til i § 4 er 900 000 liter kumelk eller 900 000 liter geitemelk ved forholdstall 1,0. Det betyr at summen av foretakets grunnkvote og lokalforedlingskvote ikke kan være større enn 900 000 liter. Samme regel og tak gjelder der flere foretak leverer til samme foredlingsforetak. Kvote/produksjonstak gjelder per kalenderår.

Eksempler (ved forholdstall 1,0);

- Foretaket har en grunnkvote på 100 000 liter. Foretaket vil da kunne foredle lokalt maksimalt 800 000 liter.
- Flere foretak leverer til samme foredlingsforetak. Disse foretakene har en samlet grunnkvote på 550 000 liter. Disse foretakene kan samlet maksimalt levere 350 000 liter til foredlingsforetaket.
- Foretaket (eller foretakene) som ikke har grunnkvote. Foretaket (eller foretakene) kan maksimal foredle eller levere til foredlingsforetak 900 000 liter.

Alle melkeprodusenter har rett til å drive lokal foredling på differansen mellom kvotetaket og grunnkvoten. Og har ikke bonden grunnkvote, kan det i prinsippet produseres opp til kvotetaket. Før oppstart må foredlingsforetaket sende Landbruksdirektoratet relevant informasjon og vedlegg fra Mattilsynet. Dersom opplegget er slik at flere melkeprodusenter leverer til et felles foredlingsforetak, vil direktoratet også vurdere avstand mellom leverandørene og foretaket og forholdet til kvotetaket.

Dersom melka ikke foredles på eiendommen hvor den produseres, skal den foredles i nærheten av produksjonseiendommen. Hva som ligger i begrepet nærhet, må sees i sammenheng med hensynet til at produktene skal ha et lokalt preg eller en lokal/stedbunden identitet for å utnytte markedsmulighetene for melk som foredles lokalt. Kravet om nærhet til produksjonsstedet sikrer kort inntransport av melk, noe som både gjør det enklere å få til et rasjonelt driftsopplegg, og som er positivt av hensyn til melkekvalitet og miljø. Det er Landbruksdirektoratet som tar stilling til om avstanden mellom produksjonsforetak og foredlingsforetak kan aksepteres i hvert enkelt tilfelle.

Produsenter som lokalforedler melk må inngå avtale med TINE om fritak fra leveranseplikt, for den mengden som blir foredlet lokalt. Melk som leveres ut over lokalforedlingskvote (les; summen av leveranse «på» grunnkvoten og lokal foredlet overstiger produksjonstaket) blir ilagt overproduksjonsavgift.

Foredlingsforetak som kjøper melk fra TINE omfattes ikke av denne ordningen med lokalforedlingskvote. Årsaken er at det for denne melka allerede er utbetalt tilskudd og trukket avgifter for. Se også omtalen under *Lokalforedling basert på melk fra markedsregulator*.





## Rapporteringsplikt

Det er **foredlingsforetakene** som mottar melk direkte fra melkeprodusent som rapporterer til Landbruksdirektoratet. Det er foredlingsforetakene som har opplysningene om de omsatte produktene som skal rapporteres inn. I de fleste tilfellene er foredler og melkeprodusent samme foretak, men noen har skilt ut foredlingsforetaket med eget org.nr. Noen foredlingsforetak mottar melk direkte fra flere melkeprodusenter.

Rapportert melk etter lokal foredling gir grunnlag for beregning og utbetaling av grunntilskudd og distriktstilskudd, fratrukket omsetningsavgift og forskningsavgift. Det er melkeprodusentene som mottar tilskudd og betaler avgiftene for melkemengdene som er benyttet til lokal foredling.

Rapporteringen skjer via Altinn;

Rapportering av melk etter lokal foredling

Foredlingsforetak

Orgnr: 969493136      Navn: Både geite- & kumelk i sone 5

Periode: 2022-2023

Alle produkter som føres i dette skjemaet skal være solgt, og salget må kunne dokumenteres og være tilgjengelig for etterryn. Skriv inn mengde omsatt vare i kg eller liter. Omregning til liter melk gjøres automatisk. Fordel antall liter på ku- og/eller geitemelk. Knappen 'send inn skjema' nederst i skjemaet blir blå når skjemaet er korrekt utfyllt og kan sendes inn. Felt med feil eller mangler får en rød understrek og må rettes.

Produktgruppe	Beskrivelse	Omr.faktor	Omr.			
			Kg/liter	liter	Kumelk	Geitemelk
Smør	Smør kjernet av fete/rømme	21.6	0	0	0	0
Pultost	Mager hvitost ystet av surmelk	14	0	0	0	0
Helfet brunost, Tine-type	Brunost der alt kasein er fjernet fra mysen	13	0	0	0	0
Helfet brunost, Hvitost	Brunost tilsatt under 30% melk. Fast og halvfast hvitost	11	0	0	0	0
Rømme/fete	Symmetrisert fete med 30-40% fett	10	0	0	0	0
Brunost med melk	Brunost tilsatt over 30% melk	8.5	0	0	0	0
Bløt hvitost	Bløt hvitost.	7.5	0	0	0	0
Smørbar ost, Rømmebrat	Fersk hvitost med smørbar konsistens. Brunostprodukt med primigrønde konsistens. Rømmebrat.	5	0	0	0	0
Gomme, Ostekake	Melkeprodukt med gomme-/gratkonsistens. Kake laget med ost som råstoff	3	0	0	0	0

Melk. Spesialprodukt      Melk uten tilsetning og melk symmet med yoghurtkultur eller annen bakteriekultur, solgt som konsummelk. Spesialprodukt med mer enn 50% vektandel av melkeråstoff i produktet (kaker, paier etc.)

1      0      0      0      0

Fleteis      Iskrem laget av egen melk og fete

2      0      0      0      0

Fleteis      Iskrem laget av egen melk og innkjøpt fete

0.35      0      0      0      0

Har du brukt melk kjøpt fra Tine?

Det er allerede utbetalt tilskudd og innkrevd avgifter for melk som er levert til Tine. Melken skal derfor trekkes fra beregningsgrunnlaget for tilskudd og avgifter.

Antall liter melk levert i produksjonen skal trekkes fra her (-)

0      0      0

=      0      0

Produsenter

Fordel summen av melkemengde fra seksjonen over mellom produksjonsforetakene.

Foretaksnavn	Orgnr	Kontor	Kumelk (liter)	Geitemelk (liter)
--------------	-------	--------	----------------	-------------------

Alle produktene som rapporteres inn skal være solgt vare. Omregnet melkemengde brukes i beregningen av tilskudd og avgifter.

Foredlingsforetaket som mottar melk fra melkeprodusent, skal rapportere sitt salg av lokalt foredlete melkeprodukter til Landbruksdirektoratet senest 1.februar året etter at salget fant sted. Dette er også søknadsfristen for grunn- og distriktstilskudd som produsenten kan få for melk levert til lokal foredling. Hovedfristen er 1.februar, men foredlingsforetaket kan velge om de heller vil rapportere løpende og få avregnet tilskudd og avgifter hvert kvartal (disse frivillige fristene er 15.april, 15.juli og 15.oktober).



## Avgifter og tilskudd

Avgifter og tilskudd beregnes på grunnlag av omregnet melkemengde etter rapportering av lokal foredling. Melkeproduksjonsforetaket betaler disse avgiftene og får disse tilskuddene i 2021;

- Omsetningsavgift  
Omsetningsavgiften på melk er 10 øre pr liter (30 øre i 2020). Satsen kan justeres innen året.
- Overproduksjonsavgift  
For melk som blir omsatt ut over lokalforedlingskvoten (les; summen av leveranse «på» grunnkvoten og lokal foredlet overstiger produksjonstaket), skal det betales overproduksjonsavgift. I 2021 er denne avgiften på 490 øre pr. liter melk (lik for både ku- og geitemelk).
- Forskningsavgift  
Satsen er på 0,35 % av råvareverdien, tilsvarende kr 0,0191 per liter (lik for ku- og geitemelk)
- Grunn- og distriktstilskudd  
Grunntilskudd melk gjelder kun for geitemelk og er kr 3,36 per liter.  
Distriktstilskudd gjelder både ku- og geitemelk og satsen er avhengig av hvilken sone melkeproduksjonsforetaket tilhører.
- Andre avgifter  
«[Starte og drive bedrift](#)» på Altinn er verdt et besøk, for å få en viss oversikt (ikke uttømmende altså).
- Produksjons- og avløsertilskudd  
Melkeprodusenter som lokalforedler kan få produksjons- og avløsertilskudd.
- Prisetjvningsordningen for melk (PU-ordningen)  
*Prisetjvningsordningen har som formål å regulere prisdifferensieringen av melk som råvare til ulike anvendelser, og samtidig gi melkeprodusentene muligheter for å kunne realisere jordbruksavtalens målpriser på melk uavhengig av melkeanvendelse og lokalisering av produksjonen.*  
(formålsparagrafen i PU-forskriften).

Ordnningen gjelder for meieriselskap som bruker mer enn 200 000 liter per år til produksjon av flytende melkeprodukter, eller 500 000 liter melk per år til produksjon av faste produkter. Med meieriselskap menes foretak som kjøper ubehandlet melk til foredling av melk og melkeprodukter. Meieriselskap som omfattes av denne ordningen skal sende Landbruksdirektoratet rapport over solgt kvantum melkeprodukter og lagerbeholdning for foregående måned (fristen for innsending er 15 dager, regnet fra siste dag i måneden det rapporteres for). Satsene for avgifter og tilskudd varierer mellom pris- og biproduktgruppe (egen satsforskrift).



Det er per mai 2021 ingen av lokale foredlingsforetakene som rapporterer til Landbruksdirektoratet som har så stort volum at de kommer under PU-ordningen.

### Dagens satser (§1 i Forskrift om satser i prisutjevningsordningen for melk mv)

Satser for avgifter og tilskudd per pris- og biproduktgruppe i prisutjevningsordningen for melk skal være som følger (positive tall innebærer avgift, negative tall innebærer tilskudd):

Gruppe	Sats
Prisgruppe 1 (sure og søte smakstilsette flytende melkeprodukter og ferske oster, dagligvaremarkedet)	0,00 kr/l melk
Prisgruppe 2 (ikke smakstilsette flytende melkeprodukter, dagligvaremarkedet)	1,95 kr/l melk
Prisgruppe 3 (modnede oster, mysoster og geitemelksprodukter, dagligvaremarkedet)	-0,26 kr/l melk
Prisgruppe 4 (Flytende produkter, ferske oster, modnede oster, mysoster og geitemelksprodukter i industrimarkedet, samt tørrmelk og kasein i industri- og dagligvaremarkedet)	-0,94 kr/l melk
Biproduktgruppe 1 (kremfløteprodukter dagligvaremarkedet)	13,52 kr/l fløte
Biproduktgruppe 2 (smørprodukter dagligvaremarkedet)	-3,38 kr/l fløte
Biproduktgruppe 3 (smørprodukter industrimarkedet)	-6,17 kr/l fløte
Biproduktgruppe 4 (mysostprodukter dagligvaremarkedet og industrimarkedet)	2,17 kr/l myse

For melk som selges direkte fra melkeprodusenter til meieriselskap som Tine SA ikke har bestemmende innflytelse over, jf. [samvirke-lova § 5](#), og som anvendes i dette selskapets foredling, reduseres avgiften eller økes tilskuddet med 0,57 kr/l melk.

Andel norsk melk anvendt i modnede oster som inngår i blandinger med analog ost og/eller importert ost omsatt i dagligvaremarkedet skal rapporteres i prisgruppe 3.

Biproduktgruppe 4 omfatter all myse og derivater av myse anvendt i mysost og mysostlignende produkter.

### Pasteurisering

Det er forbudt å selge *rå melk* (ubehandlet/upasteurisert) til forbrukere. Det eneste unntaket er tilfeldig salg fra gård eller seter direkte til forbrukere som skal bruke det i egen husholdning. Omsetningen må ikke ha preg av butikksalg.

*Melkeprodukter* kan være pasteuriserte eller upasteuriserte. Bare bedrifter som er registrert og godkjent for denne aktiviteten, kan omsette produkter med rå melk (kilde; mattilsynet.no).





## Hvor mange gardsmeierier var det i 2020?

Jeg har valgt å ta et dypdykk i året 2020. I det året leverte 131 melkeprodusenter til 120 lokale foredlingsforetak. 82 leverte kun kumelk og 44 leverte kun geitemelk. 5 melkeprodusenter leverte både ku- og geitemelk. 26 prosent av melkeprodusentene driver økologisk.

Før jeg går videre med nye tabeller, må jeg her gjøre noen definisjoner;

- **Melkeprodusent;** i denne sammenheng er melkeprodusenten det foretaket som produserer og leverer melken til foredling lokalt. I de fleste tilfeller er foredler og melkeprodusent samme foretak. Men ikke alltid.
- **Foredlingsforetaket;** dette foretaket mottar melk fra melkeprodusent og foredler denne. Som sagt er dette ofte samme foretaket som produserer melken. Men noen ganger velger melkeprodusenten å etablere et eget foredlingsforetak. Og noen ganger går melken til foredling til et helt «eksternt» foretak, som melkeprodusenten ikke har eierskap i.

Hvor mange melkeprodusenter leverte til lokale foredlingsforetak i 2020 (ofte er foredlingsforetak samme foretak som melkeprodusent)?

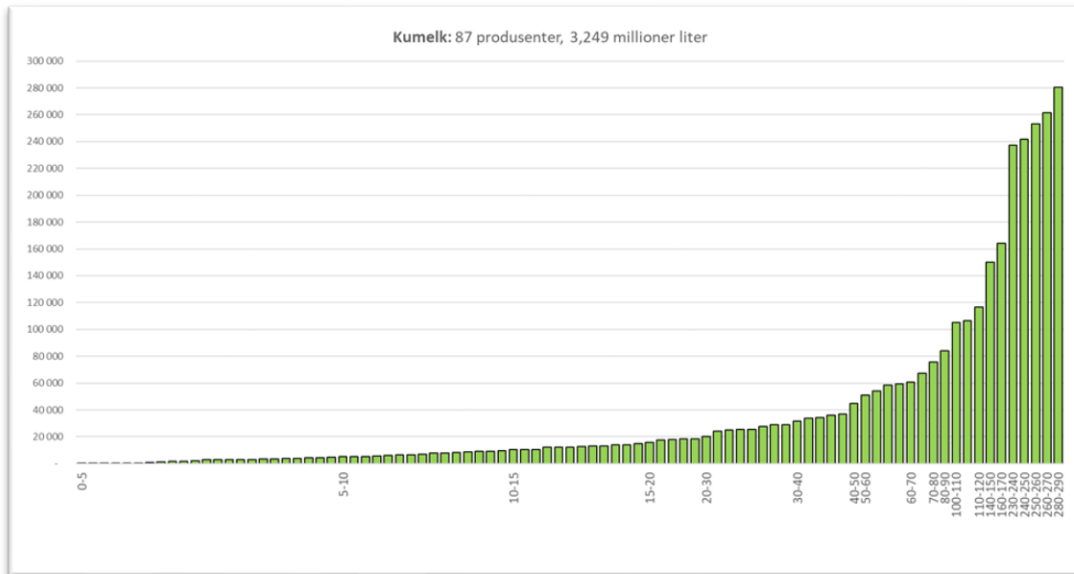
## Kumelk, 2020 (kilde; Landbruksdirektoratet)

Fylke	Antall kumelk-produsenter levert til lokalt foredlingsforetak	Totalt levert meieri, liter (landstall)	Lokalt foredlet, liter*	Totalt foredlet (meieri + lokalt)	Lokalt foredlet i % av totalt foredlet
Oslo	1	314 265	7 149	321 414	2,22
Rogaland	5	282 524 080	183 842	282 707 922	0,07
Møre og Romsdal	7	135 613 033	353 817	135 966 850	0,26
Nordland	5	102 690 971	148 834	102 839 805	0,14
Viken	9	94 195 480	256 945	94 452 425	0,27
Innlandet	20	249 469 793	575 023	250 044 816	0,23
Vestfold og Telemark	8	30 605 413	85 758	30 691 171	0,28
Agder	5	46 320 330	588 521	46 908 851	1,25
Vestland	6	170 867 960	282 887	171 150 847	0,17
Trøndelag	20	332 391 048	756 457	333 147 505	0,23
Troms og Finnmark	1	51 581 821	10 538	51 592 359	0,02
Totalsum***	87**	1 496 574 194	3 249 771	1 499 823 965	0,22

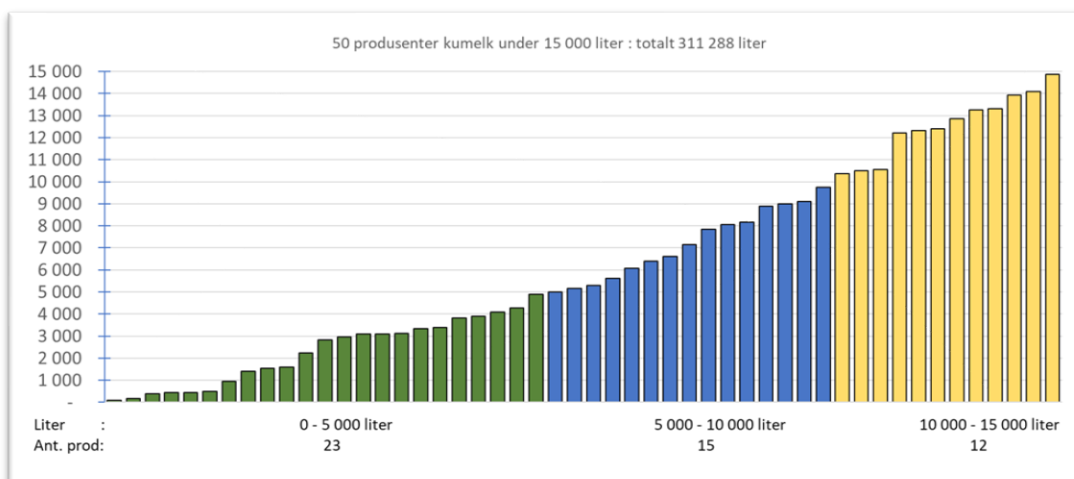
\* Liter beregnet ut fra innrapportert produktgruppe og omregningsfaktor.

\*\* 5 av disse leverte både ku- og geitemelk

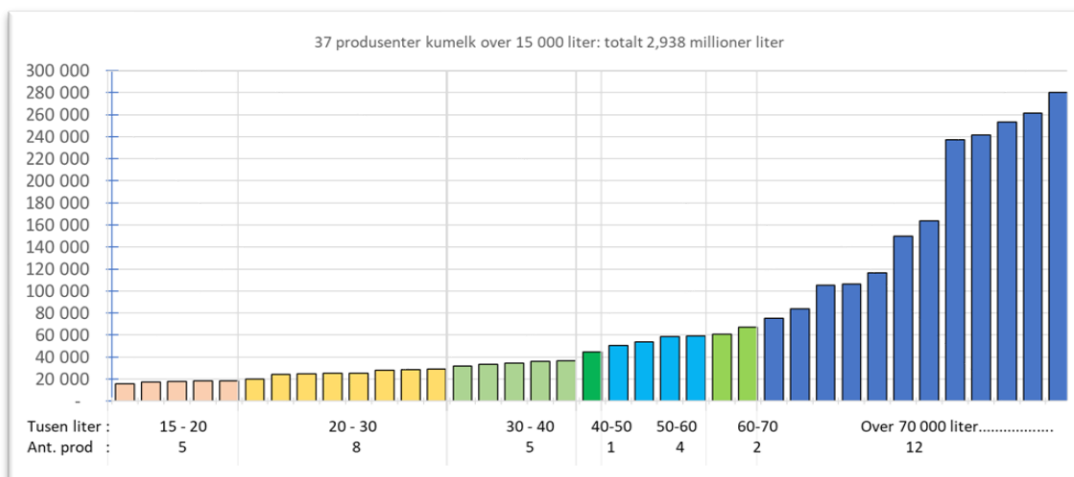
\*\*\* Innkjøpt melkemengde fra TINE kommer i tillegg (se omtale senere)



Grafen over viser fordelingen av «kumelk lokal foredlet» for de 87 melkeprodusentene. Gjennomsnittet (median) ligger på om lag 16 000 liter kumelk levert lokalt foredlingsforetak.



Grafene over og under gir litt utfyllende informasjon om «struktur».





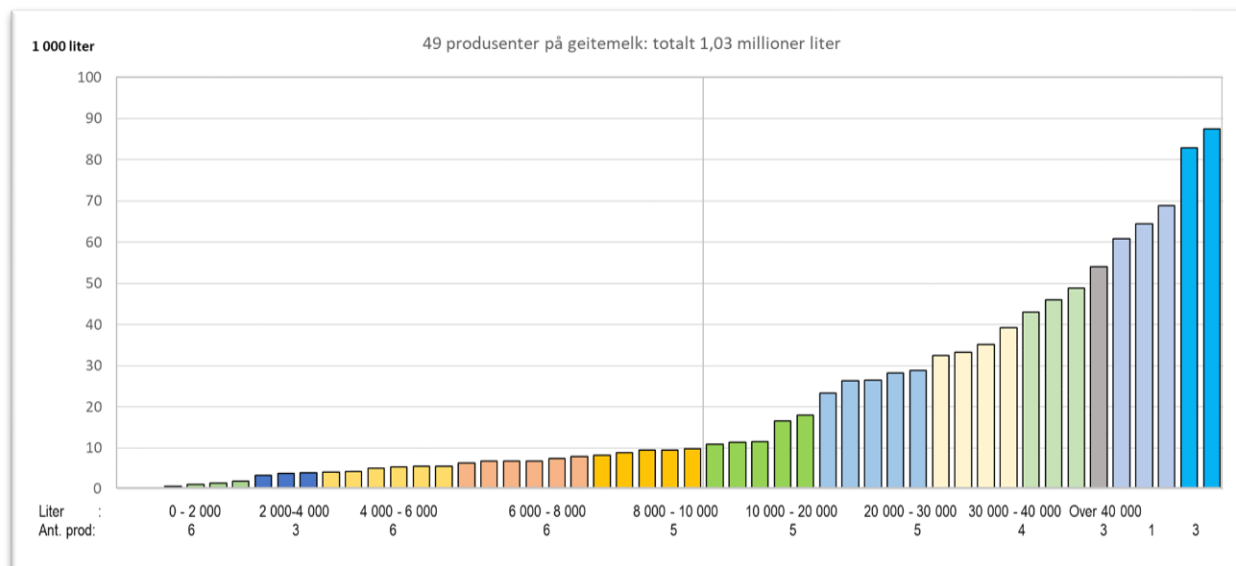
## Geitemelk, 2020 (kilde; Landbruksdirektoratet)

Fylke	Antall geitemelk-produsenter levert til lokalt foredlingsforetak	Totalt levert meieri, liter (landstall)	Lokalt foredlet, liter*	Totalt foredlet (meieri + lokalt)	Lokalt foredlet i % av totalt foredlet
Oslo	0	0	0	0	
Rogaland	2	992 532	69 012	1 061 544	6,50
Møre og Romsdal	2	2 583 875	15 559	2 599 434	0,60
Nordland	4	2 150 497	167 745	2 318 242	7,24
Viken	3	895 179	130 191	1 025 370	16,36
Innlandet	8	2 683 982	122 918	2 806 900	4,38
Vestfold og Telemark	4	855 867	94 916	950 783	9,98
Agder	0	0	0	0	0
Vestland	21	4 287 795	404 184	4 691 979	8,89
Trøndelag	3	221 412	18 783	240 195	7,82
Troms og Finnmark	2	5 103 320	9 377	5 112 697	0,18
<b>Totalsum***</b>	<b>49**</b>	<b>19 774 459</b>	<b>1 032 685</b>	<b>20 807 144</b>	<b>4,96</b>

\* Liter beregnet ut fra innrapportert produktgruppe og omregningsfaktor.

\*\* 5 av disse leverte både ku- og geitemelk

\*\*\* Innkjøpt melkemengde fra TINE kommer i tillegg (se omtale senere)



Grafen over viser fordelingen av «geitemelk lokal foredlet» for de 49 melkeprodusentene. Gjennomsnittet (median) ligger på om lag 10 000 liter geitemelk levert lokalt foredlingsforetak.



I 2020 var det altså 131 melkeprodusenter som leverte til lokal foredling, 82 med kumelk og 44 med geitemelk. 5 foretak leverte både ku- og geitemelk. 26 prosent av produsentene driver økologisk.

I 2020 utgjorde «lokalforedlingsmelken» rapportert gjennom Landbruksdirektoratet sitt system for lokal foredling, 3,2 mill. liter kumelk, opp fra 2,7 mill. liter i 2019. Dette utgjorde 2,2 promille av foredlet kumelk i 2020. For geitemelk var denne andelen større. Mengden lokalt foredlet geitemelk var vel 1,0 mill. liter ned fra 1,1 mill. liter i 2019, som tilsvarte 5,0 prosent av all produsert geitemelk (kilde; Landbruksdirektoratet markedsrapport for 2020).

Det totale omfanget av lokal melkeforedling er noe større enn dette. Fordi noen av de lokale foredlingsforetakene i tillegg kjøper melk fra TINE og noen lokale melkeforedlingsforetak baserer seg utelukkende på melk innkjøpt fra TINE. For 2020 utgjorde denne melkemengden 809 319 liter (629 656 liter kumelk og 179 754 liter geitemelk). Tall fra TINE viser at 30 foredlingsforetak mottok denne melka i 2020. 12 av disse foretakene inngår i Landbruksdirektoratets system for lokalforedling og disse mottok ca. 61 prosent av kumelka og 52 prosent av geitemelka som TINE supplerte/solgte til småskala melkeforedling i 2020. Oversikten viser da at 17 «småskala» foredlingsforetak kun baserer sin produksjon på melk fra TINE.

Ved å korrigere for den melkemengden de 12 gardsmeieriforetakene mottok fra TINE i 2020 (384 160 liter kumelk og 93 345 liter geitemelk), får vi at kumelk til lokalforedling (rapportert gjennom Landbruksdirektoratets system) i 2020 utgjorde 2,4 promille av total foredlet kumelk Norge i 2020. For geitemelk blir omfanget vel 5,7 prosent.

Tabellen under viser en landsoversikt over foredlingsforetakene og melkeprodusentene som leverer til disse;

### Lokal melkeforedling i 2020

Fylke	Antall foredlingsforetak	Antall melkeprodusenter
Viken	10	12
Oslo	1	1
Innlandet	24	25
Vestfold og Telemark	11	12
Agder	4	5
Rogaland	7	7
Vestland	23	26
Møre og Romsdal	8	8
Trøndelag	21	23
Nordland	8	9
Troms og Finnmark	3	3
Totalt	120	131



120 gardsmeierier mottok melk fra 131 melkeprodusenter. Variasjonen mellom foredlingsforetak kumelk er fra knappe 1000 liter til nær 300 000 liter (innkjøpt melk fra TINE kommer i tillegg). 7 foredlingsforetak foredlet om lag 50 prosent av totalt lokalforedlet kumelk. Foredlingsforetak geitemelk varierer også stort fra godt under 1000 liter til opp mot 90 000 liter melk årlig foredlet (innkjøpt melk fra TINE kommer i tillegg). 7 foredlingsforetak foredlet om lag 48 prosent av totalt foredlet geitemelk.

Det er store forskjeller mellom de ulike foretakene. Fra rømmeproduksjon og ysting på seter til helårsproduksjon av ost. Jeg synes en slik variasjon både er naturlig og spennende.

Som nevnt rapporterer foredlingsforetaket «produktgrupper» inn til landbruksdirektoratet, som grunnlag for avgifter og tilskudd. Tabellen under viser hvilke produktgrupper (og mengde) de 120 foredlingsforetakene rapporterte inn i 2020;

#### **Dette produserte gardsmeieriene i 2020** (kilde; Landbruksdirektoratet);

<b>Produktgruppe</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>kg</b>	<b>%-vis fordeling i liter melk ut fra mengde (kg)</b>
Smør	Smør kjernet av fløte/rømme	5 934	2,8
Pultost	Mager hvitost ystet av surmelk	4 994	1,5
Helfet brunost, Tinntype	Brunost der alt kasein er fjernet fra mysen	3 696	1,0
Helfet brunost. Hvitost	Brunost tilsatt under 30% melk. Fast og halvfast hvitost	193 054	45,9
Rømme/Fløte	Syrnet/usyrnet fløte med 30-40% fett	14 333	3,1
Brunost med melk	Brunost tilsatt over 30% melk	13 092	2,4
Bløt hvitost	Bløt hvitost	185 943	30,2
Smørbar ost. Rømmegrøt	Fersk hvitost med smørbar konsistens. Brunostprodukt med primlignende konsistens. Rømmegrøt.	16 822	1,8
Gomme. Ostekake	Melkeprodukt med gomme-/grøtkonsistens. Kake laget med ost som råstoff	14 230	0,9
Melk. Spesialprodukt	Melk uten tilsetning og melk syrnet med yoghurtkultur eller annen bakteriekultur, solgt som konsummelk. Spesialprodukt med mer enn 50% vektandel av melkeråstoff i produktet (kaker, paier etc.)	407 317	8,8
Fløteis	Iskrem laget av egen melk og fløte	12 603	0,6
Fløteis	Iskrem laget av egen melk og innkjøpt fløte	132 568	1,0
			<b>100</b>



## Lokalforedling basert på melk fra markedsregulator

Lokalforedling skjer også i foredlingsforetak/meieri som ikke baserer seg på egen melk eller melk levert direkte fra melkeprodusenter. Dette er meierier som baserer sin virksomhet på innkjøp av melk fra markedsregulator TINE SA. Vi snakker om markedsregulators forsyningsplikt til uavhengige aktører. Ordningen er hjemlet i *Lov til å fremja umsetnaden av jordbruksvaror og forskrift om markedsregulering til å fremme omsetningen av jordbruksvarer*.

Markedsregulators forsyningsplikt omfatter alle meieriselskaper som deltar i prisutjevningen for melk. Regelverket er ulikt alt etter om forsyningsplikten skal til produksjon av flytende melkeprodukter eller ikke (utdrag fra forskriften);

- *§ 4-3-1. Til produksjon av flytende melkeprodukter har markedsregulator forsyningsplikt til uavhengige meieriselskaper på en slik måte at disse stilles på lik linje med markedsregulators egne produksjonsmeierier, men årlig oppad begrenset til 15 mill. liter pr. anlegg. For forsyninger ut over dette, stilles krav om leveranser fra egne leverandører. ....*
- *§ 4-3-2. Til andre anvendelser enn flytende melkeprodukter har markedsregulator en forsyningsplikt til uavhengige meieriselskaper på en slik måte at disse stilles på lik linje med markedsregulators egne produksjonsmeierier.*
- *§ 4-3-8. Med mindre det foreligger rimelig grunn, plikter meieriselskaper som benytter seg av forsyningsplikten i § 4-3-2 i alle uker å ta imot minimum 80 prosent av siste 3 måneders gjennomsnittlige ukentlige mottak av melk. Denne bestemmelsen gjelder ikke meierier som anvender mindre enn 5 mill. liter melk hvert år. ....*

For tiden er disse med i markedsordningen for melk:

- TINE SA
- Synnøve Finden AS
- Normilk AS
- Q-Meieriene AS
- Rørosmeieriet AS
- Mondelês Norge AS
- Valdresmeieriet AS

TINE forsyner også aktører som ikke er omfattet av markedsregulerings forsyningsplikt med melk, bl.a. gårdsysterier.



«Matskatter» i Meny-kjeden:

## Bufar- og Syndinosten»

**To av ostene til Valdresmeieriet har blitt såkalte «matskatter» i Meny-kjeden, som nå satser stort på lokal matproduksjon.**

ANNE KJØNNIKSEN  
anne.kjonniksen@avis-valdres.no

**RØN.** Vi er glade for det Meny-kjeden gjør for oss lokale matprodusenter, sier Jørn Wangensten som driver Valdresmeieriet.

### Matskatter

Meny samarbeider med 450 lokalmatleverandere og har på landsbasis over 3000 lokalmatprodukt i hyllene sine. Disse lokalmatproduktene tituleres for Matskatter hos Meny og blir nå løftet fram i butikkjeden.

To av ostene ved meieriet i Røn, Bufarosten og Syndinosten har fått denne tittelen, noe Jørn Wangensten er svært takknemlig for.

### Stor kampanje

Flere lokale matvareprodusenter fikk store problemer, da hoteller og restauranter stengte. Da tok Meny-kjeden grep. De har kjørt en stor reklamekampanje, der de oppfordrer folk til å spise lokal mat. Prisen på varene ble satt ned og 10 prosent av omsetningen ble gitt tilbake til produsenten.



**MATSKATT:** To av ostene fra Valdresmeieriet blir nå merket med «matskatt» i Meny-kjeden.

### Viktig samarbeidspartner

Helt siden vår oppstart i 2011 har Meny vært en viktig samarbeidspartner for oss. Eivind Haalien som er lokalmatsejef i Norgesgruppen hadde troa på oss fra første stund og fikk Bufarosten – som en av de første lokalmatvarene – inn som pliktig vare i alle Meny sine butikker. Videre har Meny-laugets Espen Læe vært fenomenal til å anbefale og trekke fram ostene

vår i kampanjer og markedsføring. Meny har virkelig vært bærebejlen for oss og nå får vi bevisst at de er en seriøs samarbeidspartner som stille opp for oss i en utfordrende tid. Takket være dagligvarehandelen kan alle våre ansatte fortsatt være i arbeid, sier Wangensten.

### 50 tonn ost

Seks ansatte pluss Jørn, kona Turid i halv stilling og en halv

stilling på regnskap, holder nå hjulene i gang ved Valdresmeieriet som i fjor produserte 50 tonn ost.

Jørn Wangensten håper at bedriften skal klare det samme også i år. Produksjonen består av fem ulike typer guloster og en fetost. Nå prøver de ut enda et nytt produkt ved bedriften som skal være klart i september.

### Mer norsk mat

Det positive som kan komme ut av denne krisen, er at nordmenn blir mer bevisste på det å spise norsk mat. Det gryr også fram en økende bevissthet rundt at vi i Norge må bli mer selvforsynende og at matprodusentene må få betalt for det de produserer og den viktige jobben de faktisk gjør, sier Jørn Wangensten.

### Dyrker bygg

I januar overtok han familiegården i Røn, der det dyrkes 200 mål med bygg. Gründeren har en drøm om å kunne videreforedle bygget og bruke det lokalt.

### Øke salget av norsk mat

Det handler hele tiden om å se muligheter og ikke være redd, sier gründeren. Han synes det er flott at Meny satser så offensivt på lokalprodusert mat. Men de hadde ikke gjort dette, dersom markedet ikke var der.

Nordmenn har blitt mer bevisste på hvilke kvaliteter vi har tegnet land og de vil kjøpe norsk, lokalprodusert og kortreist mat. Det har Meny forstått. De selger i dag lokal mat for 700 millioner kroner. De neste fem årene er planen å øke salget til 1,2 milliarder kroner, forteller Jørn Wangensten.

Valdresmeieriet baserer seg på melk fra markedsregulator (Avisa Valdres 18.april 2020)





## Kapittel 2

# Forretningsmodeller

Det er to hovedkapitler i denne rapporten; kunnskapsgrunnlaget og forretningsmodeller. Under kunnskapsdelen har jeg stort sett latt være å reflektere. Kunnskap er på sett og vis fakta. Jeg begir meg ikke inn på en drøfting over disse, selv om jeg undervegs har gjort meg noen tanker.

I dette kapitlet derimot, tillater jeg meg å reflektere. *Forretningsmodell* bør ikke vurderes som et fremmedord. Se på modellen som bedriftens beskrivelse av hva som må til for at bedriften skal levere riktig kvalitet til sine markeder og tjene penger på det. Markedsføring, produksjon, innovasjon og distribusjon er i vår tid under press. Bedriftene må følge med og forholde seg aktivt til disse faktorene. Forretningsmodellen bør brukes til å videreutvikle markedsmulighetene. Og da er det ekstremt viktig å ha søkelys på hvilke ressurser bedriften har, både egne interne, men også på de partnere og nettverk din bedrift er avhengig av eller skaper merverdier sammen med. Forretningsplanen din må holdes varm!

Innen lokal melkeforedling tror jeg vi fremover vil se flere aktører, flere vekstbedrifter og flere eierskaps- og finansieringsmodeller. Som kanskje kan utfordre noe på den «etablerte» forståelsen av gardsmeieri-konseptet, eller kanskje ikke??

Nå jeg her drøfter forretningsmodeller er det med utgangspunkt i at foretaket driver lønnsomt. Din forretningsmodell bør ha som mål å gi et bilde av alle prosesser og ressurser selskapet må håndtere for å bli «tilstrekkelig» lønnsom.



### Slik kan det og gjerast

Fylkeslandbruksdirektørens kontor i Rogaland var nyleg på studietur i Sør-Tyskland. Der kom byråkratane over desse automatane, som for nokre euro tilbyr fersk mjølk, ost og yoghurt.

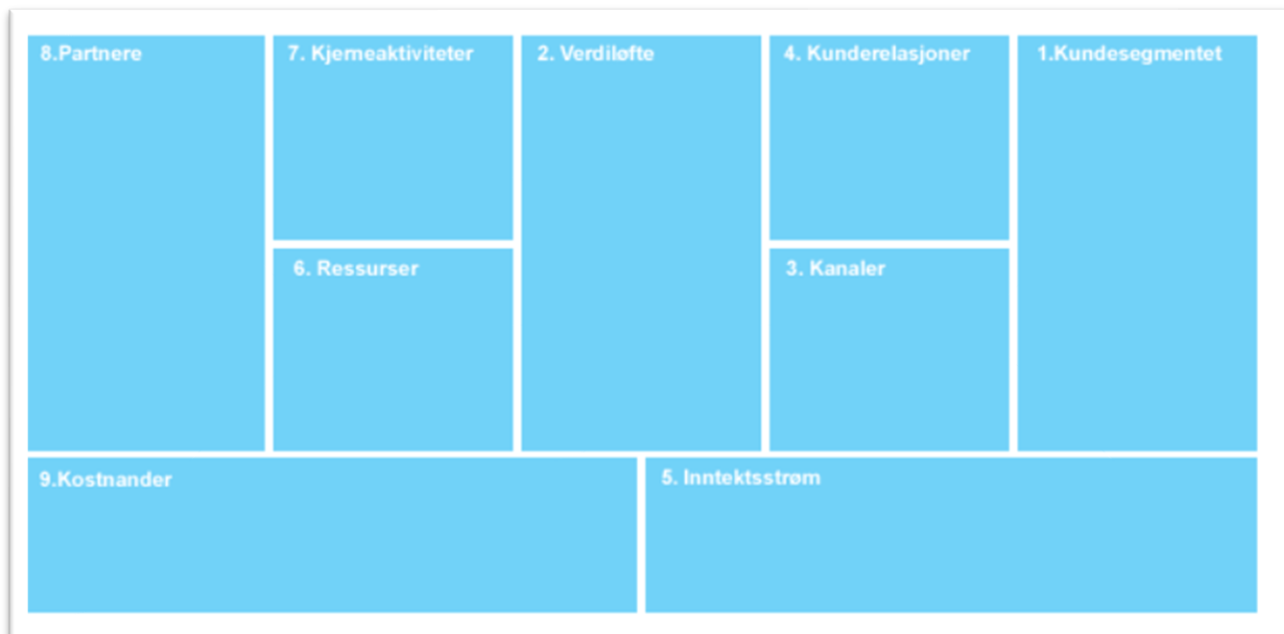
Automatane, som er tilgjengelege for kundar 24 timar i døgnet, står på øko-ysteriet Käserei Zurwies ved byen Wangen. 20 produsentar leverer mjølk til ysteriet frå kyr som berre får høy som grovfôr. Av ca. fem millionar liter mjølk i året har bøndene ei omsetning på tilsvarande 70 millionar norske kroner. Automatane står for ei lita, men viktig del av omsettinga. Foto: Geir Skadberg

Fra Bondevennen nr 26/2019





Jeg skal ikke utbrodere i stort dette med forretningsmodell, annet enn å vise til Alexander Osterwalder sin Business Model Canvas, som Innovasjon Norge fronter som god metode:



Modellen bør etter min mening ha hovedfokus på hvordan du skal tjene penger. Den er ment å være dynamisk og brukes jevnlig fra oppstart.



Produksjon med spæsurisert melk krever ekstra oppmerksomhet og resslighet. Melkekrakken har Jørn Martinsen festa til baken.

### - Det er penger i ost

Ruth Kylland Martinsen og Jørn Martinsen på Tjamsland gård kuttet ut produksjonen, og har gjort spesialoster fra seks melkekyr til levebrød. Investeringene er små - andre kan gjøre det samme, sier de.

De Dag Kramme, Hålogalandstidning

met på krakken som er bundet bak på ryggen, får feste på gumminatta som stikker ut på. Han vasker spenene med vann og bomullsklut.

– Det er viktig å holde på den temperaturen, sier Ruth. – Mange timer og mange operasjoner

– Det er viktig å holde på den temperaturen, sier Ruth. – Mange timer og mange operasjoner

22 liter per melking. På systemet heller Ruth melken over i ystekar. For tida kommer det ikke mer enn noen og tjuen liter per melking. Karret rommer hundre liter. Nå er det fullt og Ruth skrur opp temperaturen, og setter på ysteprogrammet.

– Det er viktig å holde på den temperaturen, sier Ruth. – Mange timer og mange operasjoner

– Det er viktig å holde på den temperaturen, sier Ruth. – Mange timer og mange operasjoner



Namm... Et utval av ostene dei lagar på ysteriet på Tjamsland.

Bondevennen omtalte ekteparet første gangen i 2015. Han var egentlig selger, han saasom. Men i 1996 overtok de en fratrykt steksgård, og satset først på økologisk eggproduksjon.

Etter mange gode år endret viltkårene seg, og Tjamsland måtte snu. De satset på mer ost.

**Ull og sølv i VM**  
I dag leverer Jørn og Ruth ostene Rødtin, Rosalita og LjokkeRose, som er en foredlet utgave av Rosalita - samt yoghurt.

– Det har vært himla travelt, nå begynner det å roe seg, sier Ruth.

Under Oste-VM i Bergen høsten 2018 tok de med seg Rosalita og en Rødtin de hadde produsert ett år. Det slo an. Rosalita fikk gull, Rødtin sølv.

Ekteparet brukte under én million kroner på å bygge om helsehuset til leilighet for kyr. Ysteriet og tilhørende utstyr kostet omtrent det samme.

– Vi har investert jamt og trutt. Nå går vi på pluss, og må ikke ha to millioner kroner i omsetning for å betjene et hav av gjeld, som så mange andre. Vi blir ikke millionærer, men det går an å leve av det. Det er penger i å produsere ost. Det er også et stort marked for å videreforedle kjøtt, sier Jørn.

– Folk må følge drømmene sine, legger han til.

**Redusert kraftfor**  
Igårne er av typen Jersey og Sidet. Trønderle og Nordlandsfe, og etter hvert også en blanding av de to kurasene.

Hver mange oster de produserer og omsetningsstørrelse ønsker de ikke svare på, men hele melkevolumet på 25.000 liter går til ost og yoghurt. Ruth og Jørn har ingen melkekote.

**Vil selge fra gården**  
Tidligere reiste ekteparet landet rundt på salgsmesser. Nå reiser de sjeldnere.



**Verdesstjerne:** Ruth Kylland Martinsen yster ostene Rødtin, Rosalita og LjokkeRose. – Det har vært himla travelt, sier Ruth om tida etter prisdrisset under oste-VM i 2018.

– Vi ligger bevisst i det dyre sjiktet, og ønsker ikke å selge varene på lavpris.

«Vi ligger bevisst i det dyre sjiktet, og ønsker ikke å selge varene på lavpris.»

(Bondevennen nr 28/2020)



For et gardsmeieri kan den krevende etableringsprosessen vare noen år. Forretningsmodellen bør følge bedriften fremover. Være en påminner eller et speil du av og til stopper opp ved. Et krevende håndverksfag med risiko uover der fallhøyden til tider kan være stor. Hovedmålet med forretningsmodellen er at den viser at bedriften skaper verdier, for seg selv og sine partnere og kunder. Og synliggjør hvilke ressurser og prosesser som må til for lønnsom drift.

I det videre vil jeg avgrense meg til å se på noen av de bedriftsinterne aktivitetene som kan være viktige for suksess.

### **Et variert landskap**

I 2020 utgjorde småskala melkeforedling (rapportert til Landbruksdirektoratet) 0,24 prosent av totalforedlet kumelk og 5,7 prosent av geitemelka i Norge. Hvor stor økonomisk verdiskaping denne lokalforedling står for, vet jeg ikke. Jeg tror ikke slike data foreligger. Uansett, tror jeg at de som går for lokalforedling av melk, gjør det i en verdiskapende «setting» - enten at produksjonen isolert sett skal gi god lønnsomhet og skape arbeidsplasser, eller at hele produksjonen utgjør et mindre volum som er tenkt til bruk i eget gårdsutsalg, i egen reiselivsvirksomhet eller..... Og noen er sterkt tradisjonsbundne - som at «vi gjør dette hvert år vi», på setra eller..... rømme, brunost..... Så har vi også lokalforedlere som ikke er bønder, men som kjøper melk direkte fra bonden/bøndene og driver foredling.



(Nationen, 19.august 2020)



Det er altså et variert bilde av aktørene innen lokal foredling av melk. Jeg forstår hvorfor det er slik og har stor respekt for den variasjonen. Det ligger mer gull i et variert landskap enn i et homogent.

### **Selskapsform for gardsmeieriet**

Ulike vurderinger ligger bak valg av selskapsform for et gardsmeieri. Ofte starter det i det små med påfølgende utvikling/vekst over relativ lang tid. I den andre enden har vi de som prioriterer rask vekst fra dag én. Og mellom disse ytterpunktene finner vi mange varianter. Og absolutte svar finnes ikke. Det er gründeren selv som bestemmer og må ta stilling til selskapsform. Uansett; gardsmeieriet må inn i et foretak. Skal dette være et eget foretak for meieriet eller inngå sammen med gardsdrifta?

Hvilken selskapsform som velges har stor innvirkning på både risiko, skatt, rettigheter og ansvar for deg som eier. Enkeltpersonforetak (ENK) er den vanligste selskapsformen i norsk jordbruk. Samtidig ser vi at også andre selskapsformer begynner å bli vanlige. Flere kriterier ligger til grunn for valg av selskapsform. Jeg tror risiko og tilgang på kapital, kompetanse og nettverk er de viktigste i forhold til etablering og drift av et gardsmeieri. I det tradisjonelle jordbruket er det jo kun de færreste av bøndene som har ansvar for verdikjeden helt ut til kundene. Fordelings- og markedsarbeidet er det andre som tar seg av. Men gjennom ny virksomhet, som et gardsmeieri, er situasjonen mye mer åpen; du skal selv fronte dine produkter for kundene, du skal investere og produsere. Kompetansekravet er stort. Du er blitt en gründerbonde som tar risiko.

Og dette med risiko er viktig. Holder du deg på et nivå med et lite produksjonsvolum uten ambisjoner om vekst, ja så er også den tilhørende risiko liten. Da kan du jo «samle» dine aktiviteter innen ENK-foretaket ditt. Men har du gjort store investeringer og lagt an en relativt ambisiøs vekst, så vil den økonomiske risikoen vokse proporsjonalt.

***Selskapsformer i Norge** er vanligvis atskilt primært ut fra i hvilken grad deltakerne hefter for selskapets gjeld. I et AS, ASA og SE hefter ikke deltakerne for mer enn sitt aksjeinnskudd om selskapet skulle gå konkurs. Slike selskaper kalles derfor selskap med begrenset ansvar. I ANS og DA, samt enkeltpersonforetak og indre selskap (som strengt tatt ikke er selskaper i egentlig forstand) er deltakerne ansvarlig for selskapets gjeld med hele sin personlige formue, og disse kalles således selskap med ubegrenset ansvar.  
(no.wikipedia.org)*



## Hvor ofte var melkeprodusenten og foredlingsforetaket samme selskap? (2020-tall. Kilde; Landbruksdirektoratet)

<b>Melkeprodusenten og foredlingsforetaket, samme foretak eller ulike?</b>		
	<b>kumelk</b>	<b>geitemelk</b>
Ulike foretak for foredling og melkeprodusent	47,7 %	28,6 %
Samme foretak for både foredling og produsent	52,3 %	71,4 %
	100 %	100 %

Som tabellen over viser velges det noe ulikt om det er foredling av ku- eller geitemelk. Innen foredling av kumelk, er det nesten 50/50 mellom det å «dele opp» i to selskap eller ikke.

Har melkeprodusenten også eierskap i foredlingsforetaket når dette er et eget selskap?

## Melkeprodusentens eierskap til foredlingsforetaket (2020-tall. Kilde; Landbruksdirektoratet)

<b>Foredlingsforetak</b>		<b>Melkeprodusent(e)s eierskap (antall)</b>		
		<b>Eier 100 %</b>	<b>Eier ikke</b>	<b>Merknad</b>
<b>Selskapsform</b>	<b>Antall</b>			
AS	26	18	8	Se kommentaren under.
SA	1	1		Samvirkeforetak.
ANS/DA	2	2		Samdrifter
ENK	86	79	7*	*Egentlig bare 2 foredlingsforetak som er «100 % eksterne». De andre er i all hovedsak foretak med samme adresse. 3 av foretakene leverer til seg selv, men får også melk fra en eller flere andre.
Diverse	5	4	1	Stiftelse/forening/vgs
	120	104 (86,7 %)	16* (13,3 %)	

Man kan spørre seg om dette er sikre tall. I all hovedsak tror jeg det. Men jeg har en liten usikkerhet i forhold til melkeprodusentenes eierskap i aksjeselskapene. Her har jeg kun brukt åpne kilder av purehelp.no og proff.no. Kanskje noen av melkeprodusentene bare er deleier av AS`et. Uansett er jeg sikker på at 8 av aksjeselskapene er fullt ut eksternt eide. Altså uten at melkeprodusent(e) er medeier(e).

Tabellen over viser at de aller fleste (trolig over 90 prosent) av melkeprodusentene ikke bare leverer melk til foredlingsforetaket, men også eier hele eller deler av foredlingsforetaket.



90 prosent av *melkeprodusentene* har ENK (enkelpersonforetak) som selskapsform. Snaut 5 prosent har ANS/DA (ansvarlige selskap) eller SA (samvirke). Kun 2 melkeprodusenter har AS (aksjeselskap) som selskapsform.

Som vi ser av tallene for 2020 så er ENK den dominerende selskapsformen for *foredlingsforetakene*, men snaut 22 prosent av foredlingsforetakene er aksjeselskap. Og som nevnt eier melkeprodusentene selv (helt eller delvis) 70 prosent av disse aksjeselskapene. ENK foretakene er stort sett «eid innen familien», dvs identiske selskap eller to ENK`er, hvor f.eks. ekteparet har hvert sitt.

Min vurdering er at valget av selskapsform for et gardsmeieri står mellom enkeltpersonforetak eller aksjeselskap. Her litt om begge (hentet fra *Skape*, etablerersenteret i Rogaland, sitt introduksjonskurs);

	<b>Enkelpersonforetak</b>	<b>Aksjeselskap</b>
	En fysisk person som står økonomisk ansvarlig for virksomhetens gjeld og forpliktelser	Ingen av eierne har personlig ansvar for selskapets forpliktelser
Minimum aksjekapital	Kr 0	Kr 30.000
Personlig ansvar	Ja	Nei
Ingen revisjonsplikt ved omsetning under kr 5 mill og færre enn 5 ansatte	Ja	Ja
Registreringsplikt i foretaksregisteret	Nei	Ja
Antall eiere	En	En eller flere
Skattemessig lignes virksomheten sammen med eier	Ja	Nei
Fulle trygderettigheter i folketrygden	Nei	Ja
Fradrag for driftskostnader	Ja	Ja
Momsplikt ved omsetning større enn kr 50.000	Ja	Ja

#### Enkeltpersonforetak

Enkeltpersonforetak (ENK) er den dominerende selskapsformen for gardsmeierier, men mange velger å legge gardsmeieriet inn i et eget ENK og ikke la dette inngå i ENK-foretaket for garden ellers. ENK er jo en kjent selskapsform i næringen og passer godt dersom risikoen er lav og du har få eller ingen ansatte. Det er den selskapsformen som er enklest å etablere, og det er få formaliteter knyttet til å drive ett enkeltpersonforetak. Det er en selskapsform som kan brukes for å få bedriften raskt opp å gå.



Ved å velge ENK legges på en måte alle eggene i en kurv. Dersom selskapet pådrar seg stor gjeld og havner i betalingsstrøbbel, står eieren selv ansvarlig. Fordi ENK gjør at du personlig står ansvarlig for alt som har med næringen din å gjøre. Med ENK vil du ikke få dagpenger dersom du blir arbeidsledig. Riktignok kan du tegne sykepengeforsikring som kan dekke opp for tapt inntekt om du blir syk.

Overskuddet regnes som personlig næringsinntekt og du står fritt til å ta ut penger etter eget ønske. Innehaveren kan ikke være ansatt i eget ENK, men kan ha ansatte. Det utløser skatt, men ikke arbeidsgiveravgift. Som næringsdrivende blir trygdeavgiften høyere enn den er for lønsmottakere (11, prosent mot 8,2 prosent i 2020).

Minstefradraget på lønn er en annen fordel som man mister med et enkeltpersonforetak.

ENK kan gjøres om til AS (men ikke motsatt).

#### Aksjeselskap

Det norske landbruket har tradisjon for personlig eierskap, der bonden eier og driver garden. I så måte kan nok aksjeselskap oppleves som utfordrende på familiebruket. Dette er noe jeg har både respekt og forståelse for, men jeg mener likevel at utviklingen går sin gang, bøndene søker nye måter å utvikle gardens ressursgrunnlag på – og i dette bildet må bøndene ta selvstendige valg i sine økonomiske virksomheter. Jeg tror aksjeselskap blir mer og mer aktualisert innenfor landbruket i årene fremover.

Frem til 1.juli 2010 var det krav om at gardene som produserte melka, måtte eie minst 50 % av foretaket som foredlet melka. Dette kravet ble altså opphevet fra 1.juli 2010. Men det er fortsatt krav om at produksjonsforetak og foredlingsforetak skal ligge i nærheten av hverandre.

Mitt inntrykk er at AS ofte blir aktuelt når gardsmeieriet har flere ansatte, «betydelig» omsetning og større risiko knyttet til både investert kapital (gjeld), produkter og marked. Et AS har riktignok flere formelle krav enn et ENK, blant annet ved at det stilles kapitalkrav på minimum 30 000 kroner og det er krav om et styre. Dette med styre mener jeg er et pluss. Riktignok kan eneeier av et AS både være daglig leder og alene utgjøre styret. Men et styre bør være et strategisk verktøy. Ofte er vettet rimelig fordelt, og ved å sette sammen et styre av personer med ulik kompetanse, som vil utfordre og videreutvikle, ja da er styret gull verdt. Så er det også slik at et AS kun har et begrenset ansvar (for den innskutte aksjekapitalen). AS`et kan nok også være mer kapitalkrevende enn et ENK, i alle fall i oppstarten, da selskapet må ha fri egenkapital for å ha betalingssevne for løpende kostnader.





Jordbruksfradraget gis i alminnelig inntekt til skatteyttere som har hatt inntekt fra virksomheten og har bodd på driftsenheten i over halvparten av inntektsåret. Også aksjeselskap har rett til jordbruksfradrag (riktignok uten bunnfradraget), men det er ikke mulig å organisere seg frem til et ekstra jordbruksfradrag. Skatteyter og AS som indirekte eller indirekte kontrolleres av samme skatteyter eller dennes nærstående, kan til sammen ikke gjøre krav på mer enn ett fradrag.

Du som eier kan selv velge å være ansatt i selskapet. Da får du like rettigheter som andre arbeidstakere. Alternativt kan du velge å ikke være ansatt, selv om du arbeider i selskapet. Utbetaling fra selskapet til deg som eier kan da skje som utbytte. Da må man være obs på at utbetaling av utbytte ikke gir deg sosiale rettigheter.

Dersom aksjeselskapet ønsker å ta opp lån, må eieren(e) stille ytterligere sikkerhet. Et «Gardsmeieriet AS» vil som oftest kun være et driftsselskap, hvor selskapet driver i bygning som er eid av eier av gardsbruket, og der også grunnen (tomta) tilhører gardsbruket. Altså vil ikke «Gardsmeieriet AS» være en fritt omsettelig eiendom (bygg, innbo og grunn). Långiver vil derfor ofte ta pant i andre eiendeler/verdier.

Dersom det er ønske om å etablere et gardsmeieri på egen tomt, eller nærmere bestemt en egen matrikkelenhet, vil det være nærliggende å tenke at det er festegrunn som er mest aktuelt. Også oppretting av festetomt vil kreve delingstillatelse etter jordloven § 12. En kan se for seg at «Gardsmeieriet AS» fester av grunneier, altså at grunneier selv er bortfester. Da vil grunneier være bortfester uavhengig av om aksjene i «Gardsmeieriet AS» skifter eier eller majoritetsforhold, og dermed få festeinntektene dette medfører. Av Matrikkelloven § 12, jf. § 5, 1. ledd bokstav e), følger det som utgangspunkt en matrikuleringsplikt når en bestemt del av en grunneiendom festes bort for lenger enn 10 år, og med feste i matrikkellovens sammenheng er det ikke bare feste etter tomtefesteloven, men også annen tilsvarende eksklusiv bruksrett, jf kommentarutgaven til Matrikkellova under kap. 12:

*«Festegrunn er etter definisjonen en bestemt del av en grunneiendom eller et jordsameie. Det mest vanlige eksemplet er festetomt til boligeiendom eller fritidseiendom. Andre eksempler kan være leie av tomt til næringsbygg eller en rett til å ha naust på et bestemt areal. En festegrunn kan eksistere uavhengig av om det er inngått festekontrakt eller ei. I praksis har det imidlertid ingen hensikt å opprette festegrunn dersom det ikke er meningen å feste bort grunnstykket for mer enn ti år. Med festerett forstås ikke bare festerett etter tomtefesteloven, men også annen tilsvarende eksklusiv bruksrett i den forstand at brukeren har en mer omfattende rett enn den resterende rådighet som tilkommer eieren, Ot.prp. nr. 70 (2004–2005) s. 111 og NOU 1999: 1 pkt. 22.2 s. 178.»*

Det følger like fullt av matrikkelforskriften § 30 og jordloven § 12, at for tiltak som krever delingstillatelse etter jordloven, så må det behandles etter jordloven § 12 for å opprette



slik matrikkelenhet for feste. Da vil kommunen som lokal landbruksmyndighet måtte vurdere dette helt konkret.

Kan et «Gardsmeieriet AS» bli «investorvennlig»? Ja, hvorfor ikke. Dagens gardsmeierier er i hovedsak eid av melkeprodusenten som selv er ene- eller majoritetseier. Så er det flere eksempler på at også andre i familien eller «medprodusenter» også er inne på eiersiden. Men hva om andre «eksterne» vil kjøpe seg inn i selskapet, er det greit?

**Konsesjonsloven (§ 9), 3.ledd** sier at; « det kan gis konsesjon til selskap med begrenset ansvar (AS)» og at det skal ....»legges vekt på hensynet til dem som har yrket sitt i landbruket».

Altså legger loverket opp til at landbrukseiendommer i størst mulig grad bør eies av fysiske personer som selv bebor og driver sine eiendommer. Skulle en tenke seg at «Gardsmeieriet AS» skal leie grunnen til et meieri de bygger på festet tomt, jf over, så vil det også være et konsesjonspliktig erverv etter konsesjonsloven § 3, da det vil være «stiftelse og overdragelse av leierett og annen lignende bruksrett over fast eiendom» så lenge leie-/festeforholdet skal vare utover 10 år. Det samme vil egentlig også utleie av bygning for gårdsmeieri mellom et driftsselskap og eier bygning og grunn dersom avtalen går ut over 10 år.

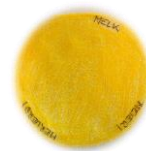
Før 2004 var det konsesjonsplikt ved kjøp av aksjer i selskaper som eide konsesjonspliktige eiendommer. Men denne regelen ble opphevet. Dersom det er ønskelig å styre dette fra landbruksmyndighetene, kan det settes vilkår i konsesjonen og eventuelt i selskapets vedtekter, jf. under:

*Begrensingene for aksjers omsettelighet må følge av konsesjonsvilkårene. Videre bør man vurdere om begrensingen bør følge av selskapets vedtekter. Det vil særlig være aktuelt ved omdanning fra ENK til AS hvor konsesjonsmyndighetene er direkte inne i vurderingen av omdanningen av eierskapet til AS. Det må også vurderes om det skal stilles konsesjonsvilkår som sikrer at selskapet har kompetanse til å drive eiendommen.*

*(Notat, Konsesjon til AS, Fylkesmannen i Oslo og Viken, webinar 12.nov 2020)*

«Gardsmeieriet AS» kan se seg tjent med nye deleiere, det være i forbindelse med kapitalutvidelse eller et ønske om et bredere og mer strategisk eierskap. Dagens lovgivning regulerer ikke et rent salg av aksjer. Men der hvor et AS er eier (eller fester) og det skjer en overdragelse til ny eier (som også kan være et AS) og dette er et erverv som faller inn under § 2 eller § 3 i konsesjonsloven, så er det krav om konsesjonsbehandling (der kommunen er første instans).





## Unngå alenegang

Gardsmeieriene sin viktigste ressurs er menneskene i og bak produksjonen. Evnen til å lage gode håndverksmessige melkeprodukt med respekt for tradisjonene og basert på lokalt råstoff med egen historie. Og evnen til å skape gode relasjoner mellom mennesker; de du arbeider sammen med og dine yrkeskollegaer, kunder og leverandører. Og viljen og evnen til stadig å tilegne seg ny kunnskap. Humankapitalen vekter jeg til 80 % av det som skal til for å få suksess.

Å drive egen bedrift kan nok av og til oppleves som alenegang. Som gründer og eier av selskapet er det jo du som står med hovedansvaret. Men det trenger ikke bety at du står alene om det meste.

Jeg har besøkt flere gardsmeierier og samtalene med «menneskene bak» har gitt meg et bilde av en næring som er svært god på å dele kunnskap; gardsmeieriene direkte seg imellom, og f.eks. på arrangement i regi av Norsk Gardsost og gjennom rådgiverapparat til Norsk Gardsost og kompetansenavene. Mitt inntrykk er også at flere har relativt tett kontakt med yrkeskollegaer. Aktørene lærer jevnlig av hverandre.

Norsk Gardsost sine rådgivere er viktige. Formelle kurs og tematiske samlinger er på mange måter bunnplankene for gardsmeieriene. Også tilbudet om å ha rådgiving «akkurat her og nå», når ysteren trenger det, er svært viktig. Det er viktig at rådgivings- og kurskapasiteten innen håndverksmessig melkeforedling til Norsk Gardsost og kompetansenavene har tilstrekkelig kapasitet. Det er viktig at det prioriteres å rekruttere flere kompetente rådgivere. Og, ikke minst – næringen selv trenger kompetent arbeidskraft. Jeg håper arbeidet med å få etablert en Fagskole for dette fagområdet lykkes, noe som vil gi håndverkssystemene og gardsmeieriene kompetent arbeidskraft og som vi styrke kunnskapsområdet innenfor lokal melkeforedling.

Når jeg har omtalt dette med valg av selskapsform så mye, handler det også om å unngå alenegang. Velger du AS, er mitt klare råd at styret får det strategiske ansvaret for bedriften. Det er selvsagt ingenting i veien for at det kan etableres et slags styre i ENK`et. Poenget er at du som gründer ikke står alene i å ta de mest krevende valgene. AS`et vil også kunne rigges for bredere eierskap, noe som også kan gi et positivt krevende styre som tenker enda mer marked, lønnsomhet og videreutvikling.

Uten kunder intet gardsmeieri. Hovedinntrykket mitt er at gardsmeieriene får solgt sine produkt. Helt sikkert med ulik innsats og til ulik kostnad. Markedskanalene er mange, fra salg fra stølen til dagligvarebutikkene. Innimellom her ligger jo gardsbutikkene, reko-ringene, Bondens Marked, Spesialbutikker, HoReCa, m.fl. Hvordan aktørene når kundene varierer nok med både produkt og volum. Gardsmeieri med et relativt lite produksjonsvolum kan greie seg med sitt eget gardsutsalg og noen lokalbutikker. Større



volum går som oftest gjennom grossist. TINE Distribusjon blir også benyttet av mange. Og gardsmeieriene er svært flinke til å bruke sosiale medier.

Det er flott og se at mange av gardsmeieriene har «begge to» med seg fra dag én. Ektefeller eller samboere. Begge er involverte; enige om å gå i gang og sammen om arbeidet i bedriften. Jeg ser flere eksempler hvor den ene står som ansvarlige for «meieriselskapet» og den andre står for jordbruksforetaket. En slags deling der. Men i praksis ofte sammen om begge selskapene. Ikke bare fint å observere dette, men jeg tror også dette er en viktig suksessfaktor for mange.

### **Utviklingen fremover**

Gardsmeieriene er viktige; Utnytting av gardens ressurser, økt lokal verdiskaping og produksjon av unike håndverksprodukter laget med respekt råstoffet og tradisjonene. Og rent sånn kommersielt og markedsmessig; de bidrar til økt matmangfold i Norge, ja jeg tror de bidrar til å øke attraktiviteten for norsk mat (og med det kanskje noe mindre hig etter det importerte). Situasjonen i dag er også den at hele meieribransjen (stor eller liten, industri eller småskala) heier på hverandre.

Det er gammelt nytt at *endring* er uunngåelig. Det er bare å kaste blikket litt bakover, så erkjenner vi det; joda det har faktiske skjedd mye. Og mye har gått bra. Endring er dynamikk. Endring er en fast del av livet.

Hvordan vil det gå med småskala melkeforedling i Norge? Siden ingen har monopol på det svaret, er det her rom for fri refleksjon. Spørsmålet bør kanskje heller stilles av enkeltbedriftene selv; dagens gardsmeierier, meieribransjen ellers, grossistene og kjedene. Hva tror de?

Min vurdering er at dagens situasjon for gardsmeieribransjen samlet, er positiv. Flinker produsenter med gode etterspurte produkter. Og bransjen er mangfoldig, både når det gjelder bedriftenes størrelser (melkevolum, omsetning), produktmangfold og valg av markedskanaler. Et mangfold som også forener en bransje om selve faget; småskala lokal melkeforedling. Som nevnt er det f.eks. flotte holdninger i bransjen når det handler om å gjøre hverandre gode (kunnskapsdeling).

Det blir viktigere for bransjen å hegne om hva som er det grunnleggende og som på mange måter definerer produksjonen og produktene, nemlig nøkkelordene; lokalt, småskala, tradisjon, håndverk, råstoff og sporbarhet. Allerede i dag ser vi at det er «in» og produsere/profilere sine produkter som nære og lokale. Jeg har flere eksempler, men bruker kun Synnøve Finden sin relativt nylanserte Gårdsost;



Norsk Gardsost ved leder Turid Nordbø var veldig klar i Nationen; - Vi ber Synnøve Finden finne et mindre villedende navn enn Gårdsost. Dette er spekulativ bruk av begrepet.

Nordbø presiserte videre at det som særpreger gardsostene er at de er knyttet til området de er produsert i og til ystehåndverket. Ystingen skjer i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold og mye av produksjonen skjer for hånd.

**Næringsliv**

**Klager inn ost til Mattilsynet:**

# Frekt påfunn av Synnøve Finden




**Skapperreaksjon:** Det er røp mot til denne osten fra Synnøve Finden som Norsk Gårdsost reagerer på. Foto: Synnøve Finden

**Medlemsorganisasjonen Norsk Gårdsost reagerer kraftig på Synnøve Findens bruk av begrepet «gårdsost» på ny ost.**

Synnøve Finden lanserte for påske osten «gårdsost». Laget er med å gå under Namdalen. Medlemsorganisasjonen for gårds- og håndverkstere, Norsk Gårdsost, reagerer kraftig på navnet til osten.

«Vi mener oss ikke et begrepet «gårdsost» midtbrøken på den mest populære ost i Norge. De fleste klage sakene inn for Mattilsynet som villedende markedsføring sier styretleder i Norsk Gårdsost, Turid Nordbø, til Nationen.

«Vi ber Synnøve Finden finne et mindre villedende navn enn Gårdsost. Dette er spekulativ bruk av begrepet, fortsetter hun.

**«En skillevinkel»**  
**«En skillevinkel»** er et begrepet som brukes av produsenter som driver småskalige melkeproduksjoner i Norge. De fleste av produsentene er små og lager ost av egen melk eller melk fra nabogårdene. Håge Nordbø er det første medlem som har kjøpt ost via Tine.

Fellen får alle år at produsentene driver håndverksmessig fordeling. Ysting skjer i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

«Det er dette som særpreger gårdsoster. De er knyttet til området de er produsert i, knyttet til ystehåndverket og holder til i», sier Nordbø.

For oss gårdsostere ligger et stort verdigrunnlag og mye melk knyttet til begrepet Gårdsost/Gårdsost. Og vi reagerer veldig på denne feilbruken av et påfunn fra Synnøve Finden, som er et industrielt ostelager.

«For oss gårdsostere ligger et stort verdigrunnlag og mye melk knyttet til begrepet Gårdsost/Gårdsost. Og vi reagerer veldig på denne feilbruken av et påfunn fra Synnøve Finden, som er et industrielt ostelager. Eller hva med Namdalt Gårdsost?», sier Nordbø.

**«Synnøve Gårdsost er et regelbrent varmerokk»**  
 «Synnøve Gårdsost» er et regelbrent varmerokk, sier Linn Jackson Rasmussen, styretleder i Norsk Gårdsost, og forklarer hvorfor de mener det er greit å bruke navnet Gårdsost.

«Vi mener at Synnøve Gårdsost er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

«Det er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

**«Villedende»**  
 «Vi ber Synnøve Finden finne et mindre villedende navn enn Gårdsost. Dette er spekulativ bruk av begrepet», sier Nordbø.

Turid Nordbø, styretleder i medlemsorganisasjonen Norsk Gårdsost.

«Når Synnøve Gårdsost er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Jackson Rasmussen opplyser videre at Synnøve Gårdsost produsere på deres lokale ysteri i Namdal.

«Namdal Ystere ble opprettet i 1998 og har et stort utvalg av lokale råvarer fra Namdalen, og i dag produserer Synnøve spesialiteter på dette anlegget, fortsetter hun.

«Med den nye osten ønsker Synnøve Finden å løfte fram håndverksmessig og at det har et arbeidsom og et høyt nivå på ost, Håge Nordbø.

«Det er viktig å vite at det er laget av melk som kommer fra gårder i Namdal. Vi er også en aktør i importert ost, og en del av vår markedsføring er å gjøre det klart for konsumentene at det er produsert i Namdal, og i dag produserer Synnøve spesialiteter på dette anlegget, fortsetter hun.

«For oss i Synnøve er det viktig å vite på alle som jobber for Synnøve Finden å løfte fram håndverksmessig og at det har et arbeidsom og et høyt nivå på ost, Håge Nordbø.

«Det er viktig å vite at det er laget av melk som kommer fra gårder i Namdal. Vi er også en aktør i importert ost, og en del av vår markedsføring er å gjøre det klart for konsumentene at det er produsert i Namdal, og i dag produserer Synnøve spesialiteter på dette anlegget, fortsetter hun.

**Norsk Gårdsost er et regelbrent varmerokk**  
 «Synnøve Gårdsost» er et regelbrent varmerokk, sier Linn Jackson Rasmussen, styretleder i Norsk Gårdsost, og forklarer hvorfor de mener det er greit å bruke navnet Gårdsost.

«Vi mener at Synnøve Gårdsost er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

«Det er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

**Norsk Gårdsost er et regelbrent varmerokk**  
 «Synnøve Gårdsost» er et regelbrent varmerokk, sier Linn Jackson Rasmussen, styretleder i Norsk Gårdsost, og forklarer hvorfor de mener det er greit å bruke navnet Gårdsost.

«Vi mener at Synnøve Gårdsost er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

«Det er et regelbrent varmerokk, fortsetter hun. Det er en feil bruk og et lagert med melk fra gårder i Namdalen. Osten er produsert i åpne ystekar, melken er ikke standardisert til fast fett- og proteininnhold, og mye av produksjonen skjer for hånd.

Nationen 17.april 2021

Synnøve Finden forklarer at grunnen til at de mener at det er greit å bruke navnet Gårdsost er at de forteller historien om hvordan denne osten blir til og at den er laget med melk fra gårder i Namdalen. Osten er sågar utviklet i samarbeid med bønder i Namdalen.

Jeg går ikke videre inn i denne problemstillingen. Poenget mitt er at dette er et eksempel som viser en trend. Og jeg forstår egentlig godt reaksjonen til lederen i Norsk Gårdsost. Så kan en jo spørre om det er et problem. Jeg er usikker. Også «meieriindustrien» kan jo produsere noen av sine produkter etter det «konseptet» som Norsk Gårdsost mener er det karakteristiske for gardsmeieriene. Det jeg likevel kjenner på at håndverkstere og gardsmeieriene trolig enda hardere må kjenne på hva som gjør disse ulike «de andre». Og hvordan dette kommuniseres til markedet.



Flere vil satse

Dagens gardsmeierier produserer stort sett ost. Høy produktkvalitet og stort produktmangfold gir god markedsavsetningen. Det er rimelig stor blest i media om dette. Flere blir inspirert til å satse.

Mitt inntrykk er at tanken om å starte et gardsysteri har ligget lenge «på modning» før realisering og oppstart. Det er jo en krevende øvelse en begir seg inn på; produksjon av kvalitetsprodukt krever kompetanse og dette med marked er jo helt nytt for de fleste. Mange bønder opplever at gardsøkonomien er under press og ser lokalforedling av melk som en mulighet. Og mange av dagens aktører finner stor motivasjon i det å produsere lokal kvalitetsmat som kanskje kan gi en arbeidsplass eller to til på garden. Motivene for oppstart er mange.

Jeg tror vi fremover også kommer til å se flere «kjappe» etableringer. Ikke noe galt med det, så lenge etableringen er godt gjennomtenkt. Men med for mange kjappe, kan vi nok også få en del ikke så godt gjennomtenkte etableringer. En side er den økonomiske risikoen den enkelte selv får ta. Det som bransjen samlet ikke tåler så mye av, er tilfeller der mattryggheten svikter. Trygg mat må ha høyeste prioritet. Og på produksiden tror jeg vi får flere ferske produkter, som drikkemelk og yoghurt.

Hvilken retning vil dagens håndverksysterier ta? Som sagt er det stor og viktig variasjon i dag. Noen går nesten utelukkende på små volum og legger stor vekt på tradisjon. Andre er større i skala hvor f.eks. det tradisjonelle har fått et mer «moderne» preg. Noen foretak har ikke ansatte mens andre har et halvt fotballag og litt til. Jeg håper og tror at denne variasjonen vil vare. Men så tror jeg også at «nye» konstellasjoner kan komme. Jeg tror at noen av dagens gardsmeierier vil vokse. De opplever seg i en nesten konstant «utsolgt-situasjon» og vil av den grunn ekspandere. Og samtidig drive fram nye produkter og få enda bedre melkeanvendelse.

Kan noen av gardsmeieriene vokse seg ut av garden? Ja, jeg tror det. Spesielt når en kommer til et punkt der vekst krever betydelige investeringer. Kanskje anledningen er å knytte til seg flere lokale melkeprodusenter, eller kjøpe supplering fra TINE? Sågar kan noen komme på tanken om å etablere bygdmeieri. Bli tro mot konseptet, men i en større setting? Og i dette bilde tror jeg vi også se flere eierskaps- og selskapsmodeller fremover.

Til slutt

Min kunnskap om lokal foredling har jeg først og fremst fått gjennom samtaler med personer som liker å dele. Og nei, målet var ikke å lære noe om ystefaget, men sannelig har jeg fått noen drypp. Det skriver jeg ikke om her. Jeg har smakt på mye godt og variert. Produsert av gode folk.



Og jeg har blitt kjent med en næring av seriøse og verdibaserte utøvere. Utøvere som vet å utnytte gardens ressurser og skape verdier lokalt.

Takk!



*(skjermdump fra eurosport.no, manipulert av g skadberg)*

.....også norske håndverkysteri har vunnet mange medaljer.....