



Mye slakt skal gjennom anlegget vårt.

Innmelding av slakt og levering

Vi trenger mest mulig detaljert informasjon om din leveranse for å planlegge klipping, slaktning og salg best mulig:

Innmelding innen tirsdag for slaktning neste uke.

- Antall fordelt på lam, sau og vær.
Med eller uten ull
- Egentransport eller ikke
- Retur/Økodyr/villsau/kopplam
- Restriksjoner på besetningen/enkeltdyr
- Andre viktige beskjeder til slakteriet.
- Ved levering: må antall stemme med innmelding, alle dyr være godkjent merket med ett lesbart merke, retur må være merket og listeført, dyra må være tørre og ulla helst fri for fremmedlegemer.
- **Vær klar når sjåføren kommer!**

Sau er utfordringen

Vi jobber for å omsette mest mulig av kjøttet videre i fersk tilstand, men en god andel må likevel via fryselager for senere salg. Da er det viktig med god sortering og god kvalitet for å komme ut i markedet. Vi har siden i fjor fått nye kunder og håper derfor på godt salg. Utfordringen er voksen sau hvor det aller meste må via fryselager, her har også prisene vært synkende og da er det utfordrende å selge. Dette kombinert med utsalg fra reguleringslager gir sterkt prispress som vi må være med på for å få ut varer.

Kontakt oss

Telefon: 970 60 970

E-post: post@slakthuset.no

Nett: www.slakthuset.no

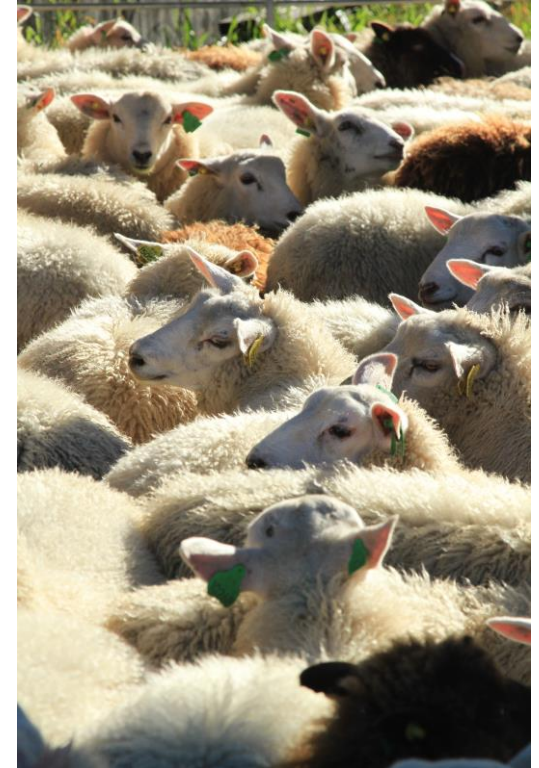
Driftsleder Oppdal: Trond Hegdal 482 04 979

Daglig leder: Rune Dullum 416 95 836

Tilførselsleder: Klaus Arild Sandøy 99256401

Transportleder: Inge Skjetlein 950 59 993

Sjåførere: Vegar Vollan, Gunnar Jørgensen, Ola Selbekk, Kristian Løkås og Ivar Rofstad



SLAKTHUSET EIDSMO DULLUM AS



Hefte til lammesesongen 2018



Kommer du til oss!

Velkommen til sesong

Vi gleder oss til ny slaktesesong på Oppdal, forberedelsen er i full gang og det er bare å melde inn for slakting. Vi ønsker ett godt samarbeid med deg for å få best mulig vareflyt gjennom de travle høstukene. Mange dyr skal igjennom og det gjelder «å bli god» på kort tid. Her har du vår informasjonsbrosjyre og betingelser, disse kombinert med våre nettsider skal gi deg full informasjon om det å levere slakt til oss.

Velkommen!

Kopplam fôret på kraftfôr

Enkelte av våre kunder ønsker lammekjøtt som er uten kraftfôr som hovednæring.

«Oppdal er sannsynligvis det beste stedet for småfleslakting, mye lam er veldig nært til og vi har enda ikke skyvet på innmeldinger!»

KSL-godkjenning

At du har KSL-godkjenning for dine leveranser er viktig for oss. Det gjør produktene lettere å selge da alle kunder som bruker NYT NORGE merket ikke kan ta varer uten KSL-godkjenning. Vi trekker 20% for manglende KSL så det er økonomi i å ordne opp i dette nå før leveransene starter. Fra 2019 tar vi kun imot dyr med KSL-godkjenning.

Returslakt og returskinn

Vi tilbyr retur av egne slakt og skinn, dyrene må merkes og listeføres av deg før vi henter. Våre sjåførere har ikke merker. Ta kontakt i god tid for å få tilsendt merker på forhånd. Returskinn bør slaktes før midten av oktober for best kvalitet.



Ull er viktig, hos oss får den veiing og klassifisering. Oppgjør med slaktet.

Avregning ønsker vi å sende deg pr e-post, da går det raskest og billigst!

Prisløype og priser

Årets prisløype er satt for å stimulere til tidlige leveranser og på sammen nivå som høsten 2017. Prisene går ned for hver uke til og med uke 41.

Vedlagt i vår postale utsendelse finner du eget oppsett for våre betingelser inkl prisløypene for lam og sau.

Vêrlam bør du slakte 3 uker før parings sesongen starter for å unngå klassifisering som vær pga lukt og smaksavvik.

Gi beskjed om du leverer kopplam fôret på kraftfôr da vi har kunder som ikke ønsker slikt kjøtt.

