



Øko 2020

Trond Vilhelm Lund,
Meieribestyrer Rørosmeieriet
22. jan. 2020







Stiftet 5.jan. 2001

Vi søker arbeid!

TINE Midt-Norge legger ned sin virksomhet på Røros fra 31.08.00, og vi er derfor ledige på arbeidsmarkedet.

Vi er 8 personer med kompetanse innenfor følgende områder:

**Næringsmiddelproduksjon - Teknisk
- Salg/Markedsføring - Regnskap
- Data/PC - Lager - Distribusjon -
Landbruksfag - Butikk.**

Vi har en alder fra 36 til 63 år, og er stabil arbeidskraft, da alle har jobbet i 16 år eller mer i bedriften.

Ser dette interessant ut, ta kontakt på tlf. 72 41 35 05.

Annonsen er betalt av:

Arnt, Reidar, Inge, Alf Oskar, John Ingvar, Per Julius, Grethe og Ola Arvid.



tidleg. Det tok fyr i mjølkeroommet, og i ein innervegg i tjuen, med NRK Sogn og Fjordane. Særbrotet var rasert på staden og fekk sjåv stekt sidan fer spreidde seg til resten av bygninga. Dei åtte kyrne dauda som fe av røykforgifting. (Nasjon)



STÅR PÅ: De ansatte ved meieriet på Røros er redda for arbeidsplassane, og ønsker å få i gang produksjon av najsproduktar. Frv. Ole Arvid Feragen, John Ingvar Mosleth, Inge Broen, Inger Lise Telleboen og meieribestyrer Arnt Langen. (Foto: Werner With Dallawara)

Skaper øko-arbeidsplasser

Røros (Nasjonen): I løpet av våren legges meieriet på Røros ned. De ansatte håper at produksjon av økologiske matvarer kan berge arbeidsplassene.

● Werner With Dallawara

Dagens drift skal stanses i første halvdel av året, men styret i Tine Midt-Norge, som eier meieriet på Røros, ønsker å utrede mulighetene for fortsatt produksjon av næringsmidler.

økologiske najs-næringsmiddelprodukter. – Målet er at selskapet skal være et ressurscenter for utvikling av najsprodukter, ha nødvendig kunnskap, drive produktutvikling og leieproduksjon for småskala næringsmiddelprodusenter, framholder Langen.

ros og samt meieribestyrer Arnt Langen. Fagkonsulent og rådgiver Eivje Stavrum ved Senter for bygdaforskning i Trondheim har bidratt til å utforme den nye forretningsplanen for Røros-meieriet.

Økologisk medvind

Langen forteller at kommunens fagmiljø blir sett på som en drivkraft i det økologiske landbruket. De har kommet langt når det gjelder å tenke utviklingen av najsprodukter, spesielt med tanke på økologiske varer. Øko-

lunch, for å utnytte stor-kjøkkenet der barnematen skal produseres. De ønsker også et samarbeid knyttet til foredling av økologisk kjøtt.

Konsulent-tjenester -Jarans Meieri BA skal også tilby konsulent-tjenester og fungerer som et ressurscenter. På sikt er det meningen at bedriften skal kunne tilby nødvendig kompetanse til å utvikle oppsett, utvikling og drift for blant annet medlemmer av Norsk Gårdsraat. Langen opplyser at utvik-



OPTIMIST: Meieribestyrer Arnt Langen tror på



Forretningsidé

Rørosmeieriet tilbyr økologisk mat av høy kvalitet gjennom industrialisert håndverksproduksjon, med utspring i rike mattradisjoner og gode råvarer fra Røros-traktene.

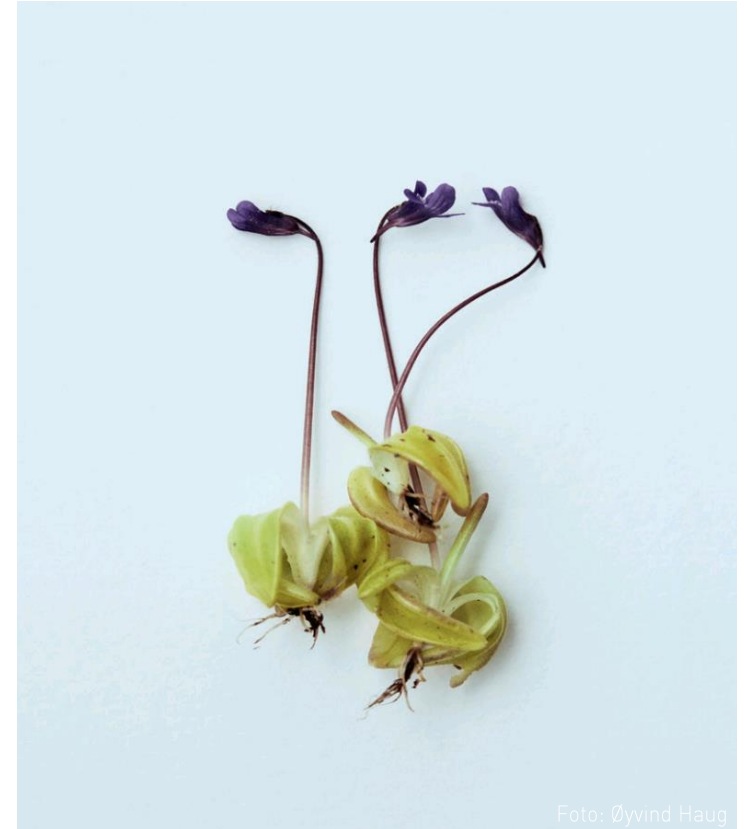
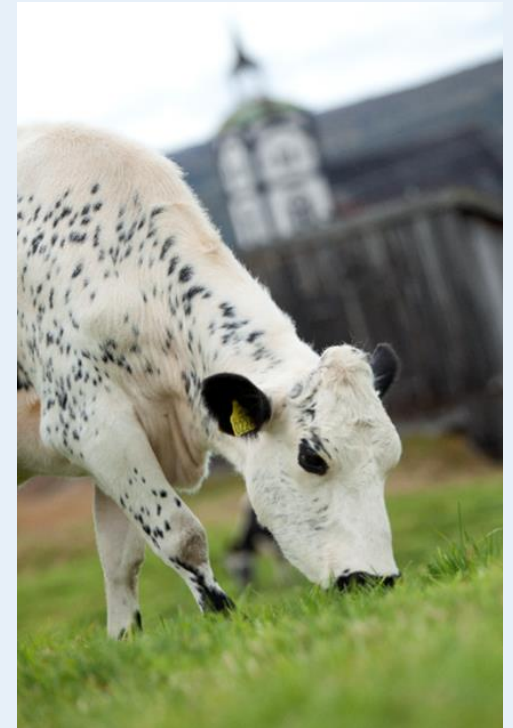


Foto: Øyvind Haug



Nå

- 39 ansatte + ekstrahjelper og sommervikarer
- Ca 14 millioner økomjølke foredlet i 2019
- Ca 16 mill er behovet i 2020
- Ca 18 mill i 2021







Visjon

I takt med naturen

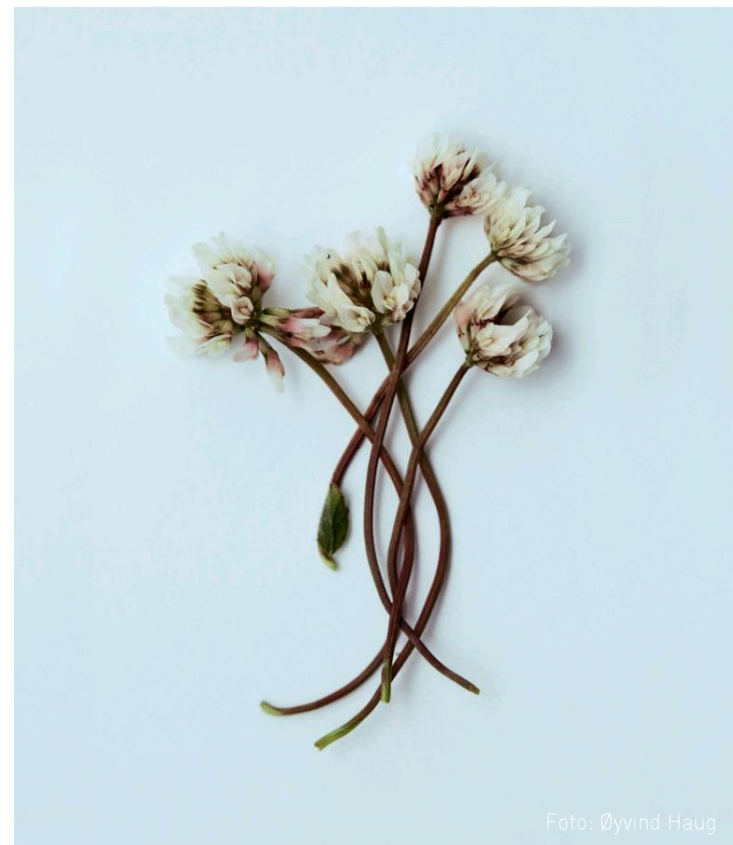
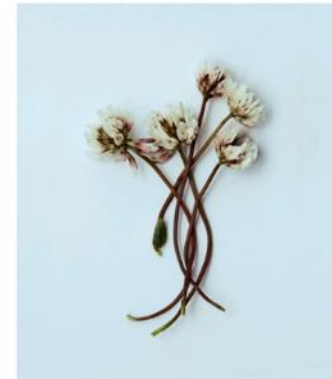


Foto: Øyvind Haug



Mål

Norges fremste økologiske meieri





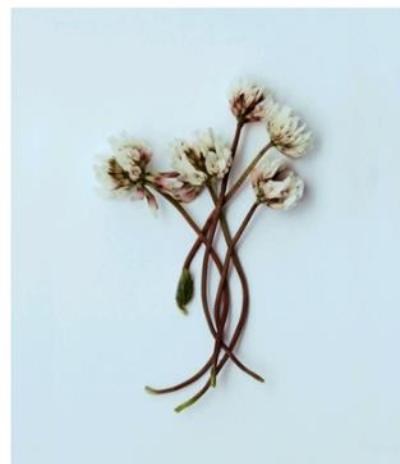
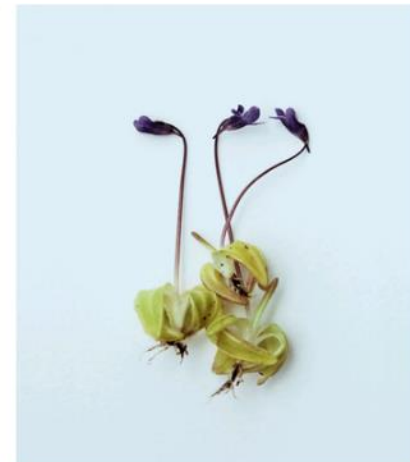
Verdier

ENGASJERT

KOMPETENT

TROVERDIG

EFFEKTIV





Sanse, føle, forstå

Melkeveien: Melkas kretsløp

Det begynner med kua og følger verdikjeden frem til matbordet.



Viktigste elementer

- Mattradisjoner gjennom året
- Kjenne på årstidene – vær og lokale forhold
- Måltider og felleskap
- Kobling til lokal kultur og andre tradisjoner





Rørosmeieriets øko fond



Rørosmeieriets øko fond

- 40 % av utbytte - stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene



Rørosmeieriets øko fond

- Stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene
- Merpris for økomelk fra Røros-traktene 3 – 5 – 8 øre



Rørosmeieriets øko fond

- Stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene
- Merpris for økomelk fra Røros-traktene
- Merpris på 25 øre for melk i karenstid levert fra RT



Rørosmeieriets øko fond

- Stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene
- Merpris for økomelk fra Røros-traktene
- Merpris på 25 øre for melk i karenstid levert fra RT.
- Kr 300,-/da i støtte til nydyrking for øko og karens.



Rørosmeieriets øko fond

- Stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene
- Merpris for økomelk fra Røros-traktene
- Merpris på 25 øre for melk i karenstid levert fra RT.
- Kr 300,-/da i støtte til nydyrking for øko og karens.
- Støtte til økt kompetanse etter søknad.



Rørosmeieriets øko fond

- Stimulere til omlegging og kompetanse i Røros-traktene
- Merpris for økomelk fra Røros-traktene
- Merpris på 25 øre for melk i karenstid levert fra RT.
- Kr 300,-/da i støtte til nydyrking for øko og karens
- Støtte til økt kompetanse etter søknad
- «Revisor som gir råd»



Arnt Langen

CV

Agronom

Gründer og bestyrer

Rørosmeieriet.

Driftsleder Rørosmeieriet Tolga

Ostedommer i verdensklasse

Glødende engasjert for lokal verdiskapning, og at vi må samarbeide i hele regionen.

Skal fritt tilby ekstra rådgivning mot økobruk, og de som vurderer å legge om.
«revisor som gir råd»





Lokal verdiskapning i praksis



Lokal verdiskapning i praksis

- Ca 4 mill økomelk fra Røros-traktene i dag



Lokal verdiskapning i praksis

- Ca 4 mill økomek fra Røros-traktene i dag
- MÅL 15 mill økomek fra Røros-traktene



Lokal verdiskapning i praksis

- Ca 4 mill økomek fra Røros-traktene i dag
- MÅL 15 mill økomek fra Røros-traktene
- 75 øre + inntil 8 øre når man klarer < 20 kg kraftfôr EKM.
- 83 øre x 11 mill liter = 9,1 mill kroner/år



Lokal verdiskapning i praksis

- Ca 4 mill økomek fra Røros-traktene i dag
- MÅL 15 mill økomek fra Røros-traktene
- 75 øre + inntil 8 øre når man klarer < 20 kg kraftfôr EKM.
- 83 øre x 11 mill liter = 9,1 mill kroner/år
- Status nå: + 17,5% (4 – 4,7 mill) i karens i Røros-traktene



Lokal verdiskapning i praksis

- Ca 4 mill økomek fra Røros-traktene i dag
- MÅL 15 mill økomek fra Røros-traktene
- 75 øre + inntil 8 øre når man klarer < 20 kg kraftfôr EKM.
- 83 øre x 11 mill liter = 9,1 mill kroner/år

- Status nå: + 17,5% (4 – 4,7 mill) i karens i Røros-traktene
- 3 av 4 har klart å redusere kraftfôr%/ 100 kg EKM





Yngve Ekern om maten vår

[Hjem](#) [Kommentarer](#) [Oppskrifter](#) [Utstyr](#) [Tips](#) [Reise](#) [Foredrag?](#) [Om meg](#)

Denne magiske osten kan du bruke istedet for kjøttdeig! Den heter skjørøst.

Forside · Oppskrifter · Kommentarer

21 Feb

Er jeg blitt gal? Slårer i hodet? Nei, men det er helt sikkert hvor kul den er, denne osten. Skjørøst er navnet. Den er så oppsiktsvekkende at du kan bytte ut kjøttdeig med den - i vanlig matlaging.

Den ur-gamle ostetypen, ikke ulik en cottage cheese, er en protein-bombe. Som skapt for oss som vil ha sunn og miljøvennlig mat.

At Skjørøst fra Rørosdraktene denne uken fikk merket beskyttet geografisk betegnelse, sikkert som Roquefort, er ingen bombe.



yngveekern.no

Oppskrifter som verker, miljøvennlig mat, smarte kjøkkentips, nyheter og matpolitikk - hele matpakka.

Fra Yngve Ekern.

818 people like this. Be the first of your friends.

Epost: yngve@yngveekern.no

Telefon: 982 03 265

FB muk: facebook.com/yngveekern

FB person: facebook.com/yngveekern

Twitter: [@yngveekern](https://twitter.com/yngveekern)

Adresse:

Blåbærstien 16 D

1450 Nesoddtangen

Kontoradresse:

Waldhuszatta 90, Orde





**Takk for
meg!**

trond@rorosmeieriet.no

