

På upptäcktsfärd bland några av Västra Götalands gårdsmejerier

Det är tidig morgon i Skövde den 4 november. En minibuss med mjölkproducenter påbörjar sin färd till fyra lokala mejerier. Gårdarna som vi ska besöka har alla olika förutsättningar och därmed olika lösningar för att sälja sin mjölk.

Ett av mejerierna säljer enbart till butik, medan de andra har gårdsförsäljning direkt till kund. Några gårdar säljer enbart mjölk. Andra förädlar även yoghurt och ost. Försäljningen är så populär att det varit flera hundra besökare i gårdsbutiken under en och samma dag.

Under bussresan är samtalen fyllda av resonemang kring hur man ska tänka för att komma igång med sitt mejeri. Var ska jag börja? Vad behöver jag tänka på? Hur ska jag förhålla mig till egenkontrollprogram, HACCP, kalkyler, varumärke med mera?

▼ Mjölkautomat i butik med mjölk från Kråkarp.



Kråkarp erbjuder färsk mjölk i butik
Första anhalt blir gården Kråkarp i Herrljunga kommun. Där träffar vi City Fristads egen bonde, Daniel Bergvall. På Kråkarp finns cirka 40 kor och de har levererat mjölk till City Fristad sedan midsommar 2015. Här finns ett stort intresse som håller i sig. Daniel har tillsammans med butiken arbetat fram affärsplanen – att sälja färsk pastöriserad mjölk i automat i butik.

I mejeriet på Kråkarp har de en pastör för 200 liter mjölk. I pastören hettas mjölken upp till 72 grader och kyls därefter snabbt ned. Efter pastöriseringen fylls mjölken i 200-liters rostfria tunnor.

Tunnorna hämtas sedan av Citys egen kylbil. Väl i butiken ställs tunnorna in i mjölkautomaten. Mjölkautomaten håller mjölken kyld till dess att kunden fyller på flaskan. Kunden kan återanvända sin flaska och förbinder sig då att följa rengöringsinstruktionerna.

Sedan mitten av oktober har Kråkarp även levererat sin yoghurt till Citybutikerna.

Mjölkautomat på Kronogården

Nästa stopp blir hos Josephine Coevert på Kronogården i Marks kommun. På Kronogården finns cirka 100 kor. Sedan Josephine och hennes man Niels flyttade hit från Holland har de rustat upp gården.

Deras intresse för lokal mat har gjort att de satsat på en mjölkautomat. I Europa är det vanligt med mjölkautomater så Josephine tog kontakt med en återförsäljare i

Schweiz. På sin gård har hon sedan 1½ år tillbaka en mjölkautomat med myntkast. Josephine ser en ständig ökning av försäljningen och är även återförsäljare av mjölkautomater.



▲ Yoghurt från Skälldals lilla eko-mejeri.

Skälldals lilla eko-mejeri

Resan går vidare till familjen Svedin Larsson på Skälldals lilla eko-mejeri i Kode i Kungälv kommun. Här började intresset för att förädla gårdens mjölk med egen ost till familjen. På gården finns cirka 40 kor.

När vi besöker familjen har de precis fått sin mjölkautomat installerad i den lilla gårdsbutiken. I mejeribyggnaden håller den nya pastören på 500 liter på att installeras. Sedan smygöppningen av gårdsbutiken har intresset för den lokala mjölken varit stor och de har precis som Kråkarp mejeri börjat producera egen yoghurt. Skälldals lilla eko-mejeri säljer sin mjölk i en mjölkautomat direkt från gården. I gårdsbutiken säljs även produkter från andra lokala producenter

Kåhøgs gård på gränsen till staden

Dagen avslutas hos Lars-Inge och Birgitta Börjesson på Kåhøgs gård utanför Partille. Här ligger jordbruket mitt i staden och de har verkligen dragit nytta av sitt fantastiska läge. Gården har cirka 90 kor. Sedan de började sälja mjölk på gården, i samband med kosläppet i

maj 2015, har intresset varit enormt. Mjölken säljs genom självbetjäning och under vårt besök är det en ständig ström av kunder. Det är inte ovanligt med köer ut på gatan. Verksamheten går så bra att de nu har köpt ytterligare en pastör och en mjölkautomat.

Birgitta och Lars-Inge berättar med ett leende att det har varit mycket jobb. Idag går det så bra att de har kunnat anställa extra personal. När vi avslutar en lång dag med ett glas nypastöriserad mjölk och bulle så är det lätt att förstå vad folk köar för.

Lärorikt med gårdsbesök

På vår resa har vi nu besökt några gårdar som har valt att sälja sin mjölk direkt från gården eller i den lokala dagligvaruhandeln. Det är Lokalproducerat i Väst som arrangerat resan för att inspirera producenter som själva är i uppstartsfasen.

Att mjölkproducenterna fick göra resan tillsammans var uppskattat och gårdarna delade frikostigt med sig av sina positiva och negativa erfarenheter. Det är viktigt att skapa

relationer och erfarenhetsutbyte kollegor emellan. För mjölkproducenterna var det betydelsefullt att själva vara besökare och att få se gården med kundens ögon. Det finns ett stort intresse för lokalt producerad mjölk, både från konsumenter och från butiker. Marknaden är lokal och det finns plats för fler.

Cecilia Faktus
Lokalproducerat i Väst



Nicklas Lundberg
Lokalproducerat i Väst

▼ Väggmålning på Kronogården i Marks kommun.



▲ Mjölk från Kåhøgs gård.

Lokalproducerat i Väst

Lokalproducerat i Väst (LPIV) är ett företag med åtta rådgivare som jobbar för att utveckla småskaliga livsmedelsföretag. Som medlem får man rådgivning inom flera olika kompetensområden som marknad och sälj, ekonomi, personalfrågor, produktion, logistik, miljö och kvalitet, värdskap och kundkontakt. Ditt företag presenteras på webbplatsen och du får möjlighet att komma i kontakt med olika kunder och återförsäljare, samt leverera via logistiksystemet. LPIV hjälper också till med olika mässor och event. LPIV ordnar även olika typer av kompetensutveckling och utbildningar för de cirka 300 medlemmarna i regionen.



Läs mer om verksamheten och rådgivarna på www.lpiv.se.