

VERDISKAPING PÅ HJORT

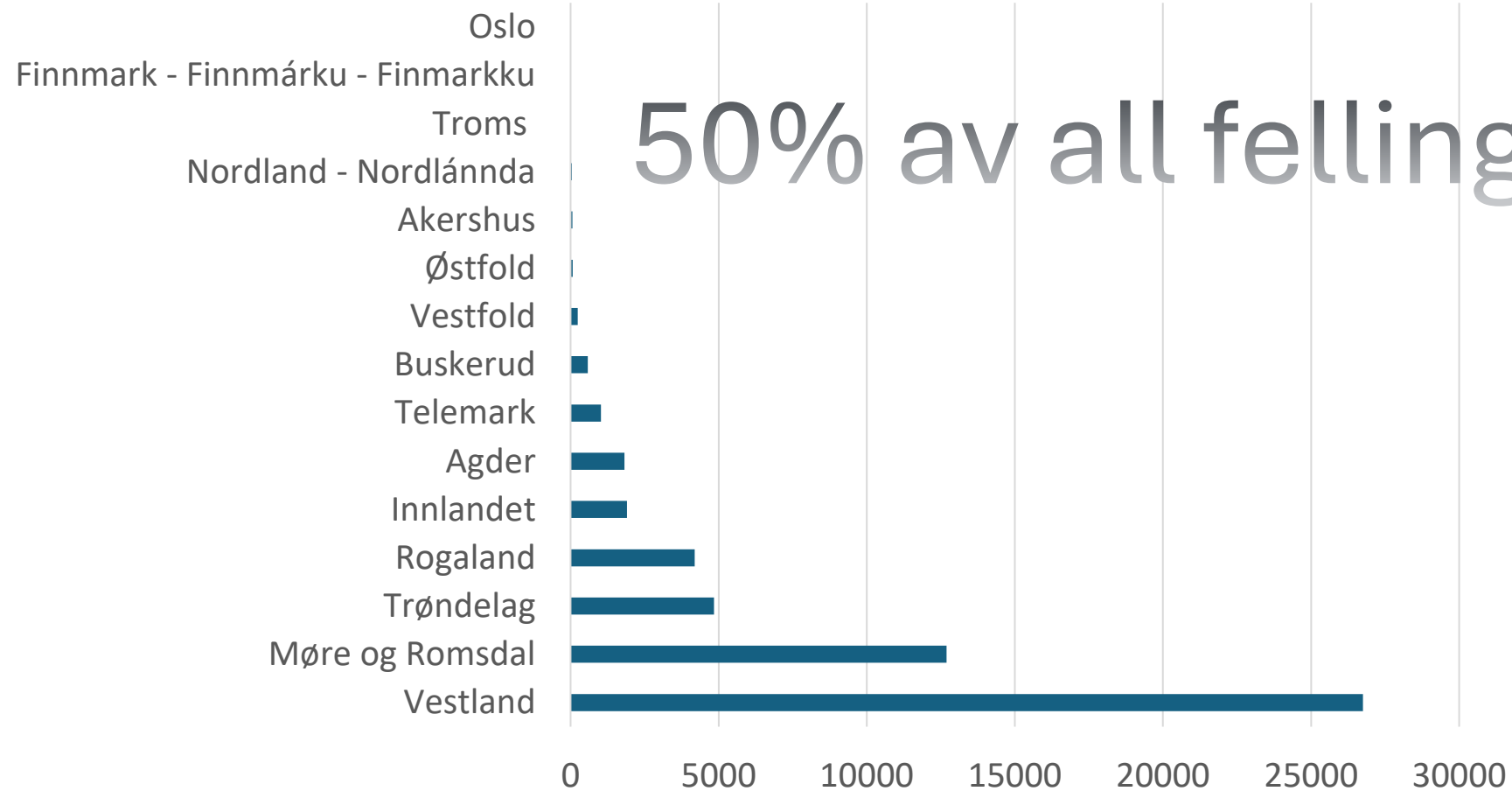
Eit klyngeprosjekt for verksemder som har hjort som næringsveg eller del av næringsveg.

Utgangspunkt:
Viltmottak –vill jakta hjort og oppdrett i Vestland



GODT GRUNNLAG FOR Å STARTE I VEST:

Fellingstal per fylke i 2024 – totalt 54 216 dyr



Tabell 2.1. Felte dyr og anslått kjøttvekt fra hjortevilt og husdyr i Norge 2021–22. (Kilde: SSB, Animalia)

Betydeleg
volum: 1250
tonn berre i
Vestland


Dyreslag	Felte/slaktede dyr, antall	Kjøttvekt, tonn
Hjort	52 840	2 513
Elg	29 278	3 681
Rådyr	34 670	537
Villrein	5 095	382
Villsvin	365	7
Sum vilt	122 248	7 120
Svin	1 566 261	135 037
Storfe	300 149	87 802
Sau	1 198 862	24 349
Sum husdyr (eks. fjørfe)	3 065 272	247 188

Kor mykje av dette omsetjast etter godkjenning av Mattilsynet og kjem ut i ordinær handel?

Gjennom anlegg som er med i klynga ?
Litt under....

0,3%

Grunnlag: ca. 25.000 dyr -ca. 700-800 dyr motteke til vilmottak

A photograph of two reindeer with large, dark antlers standing in a grassy field. The reindeer are facing each other, and their antlers are intertwined. The background is a soft, out-of-focus green field.

Grunneigar
Jeger
Næringaktør
Kunde/Marked
Forvaltning

Samanfallande interesser?

Kan me samarbeide?

Klyngeprosjektet tek form:

Strategien til hjorteklynga i et nøtteskall

Visjon	
Vestland skal være ein føregangsregion i å utvikle hjortekjøtt som næringsveg gjennom heile verdikjeda og bidra til å gjere hjortekjøtt meir tilgjengeleg for folk flest og for reiselivsaktørar i Noreg	
Hovudmål	
Utvikle marknaden for norsk hjortekjøtt, auke lønnsmda til bedriftene og bidra til ei god hjorteforvaltning	
Strategiar	Satsningar
Skape ein velfungerande og berekraftig marknad for hjortekjøtt	<ul style="list-style-type: none">• Etablere fleire viltmottak• Skape samarbeid med grunneigarar og kommunar i hjorterike kommunar• Utvikle næringssamarbeidet gjennom profesjonelle og krevjande kundar• Byggje merkevara «Norsk Hjort»
Skape gode rammevilkår for næringsutvikling av hjortekjøtt	<ul style="list-style-type: none">• Redusere den svarte marknaden• Endre rammevilkår for utnytting av hjorteressursen og utmarka, samt i større grad utnytte eksisterande regelverk
Utvikle kompetanse for næringa og jobbe med rekruttering	<ul style="list-style-type: none">• Bidra til kompetanseutvikling og utvikle felles standard for næringa• Dokumentere kvalitetane til hjortekjøtt• Lage opplegg for rekruttering
Bidra til ei nyskapande næring	<ul style="list-style-type: none">• Leggje til rette for produktutvikling, og bidra til kunnskap om nye bruksmåtar av hjortekjøtt

Det er marknad for norsk hjort



Verdas beste kokk vel verdas beste råvare!
Kva vel du?

Eit sug i marknaden

- Spørsmål om sesifikke stykningsdelar fra proff-kundar

To eksempel

- Norsk Hjortesenter førespurt om 6 tonn hjortesteik
- Haugen Gardsmat førespurt om 500 kg fersk ytrefilet
- Lårtunge til Michelin-restaurant



Me tek oppfordringa på steik vidare

Hurtigruta ynskjer hjort på menyen og treng 6 tonn hjortesteik

Kan klynga samarbeide om dette?

MEN STOR MANGEL I
MARKNADEN: INGEN av
aktørane kan levere
dette volumet åleine

Me trengde presiseringar

- Standard steik –kva er det?
- Storleik på steik
- Volum i kasse
- Kva volum kan me forplikte oss på å levere totalt? (dei vil ha 6 tonn..)
- Felles profilering?
- Levering, kven, kva, korleis?
- Oppgjær



Klart for fyrste runde

Ikkje 6 tonn –men neesten 1,5 tonn...



Kjell Christan Karlsen

Paralelt med konkret oppdrag, jobber arbeidsgruppene:

- Arbeidspakke 1: Meir tilgjengelig viltkjøt
- Arbeidspakke 2: Kvalitetsstandard for hjort
- Arbeidspakke 3: Profilering av hjorteklynga
- Arbeidspakke 4: Organisering av hjorteklynga



Kvalitetstandard og profilering



Mørbrad

Mørbraden er del av låret og sit øvst mot nøkkelbeinet. Mørbrad er ein smaksrik, mager og mør biff, som kan vere eit godt alternativ til entrecôte, indre- og ytrefilet. Tidleg i jakta eller på oppdrettshjort i god kondisjon sit det ofte eit tjukt fettlag på utsida av låret og mørbraden.

Ved å «skrelle» av mørbraden får ein fram ein attraktivt biffstykke utan fetttrand (sjå video). Loket på innsida tek ein vekk slik at ein sit att med eit reint kjøtstykke. Hinner skal trimmast vekk. Sidan mørbraden er såpass liten skal midtsena vere att i kjøtstykket slik at fasongen til mørbraden vert teken i vare. Ved steiking kan den eventuelt fjernast.

Video:

8. [Mørbrad partering og reinskjering](#)



Mørbrad ferdig trimma (over) og ferdig vakuumert (under).

Rekruttering: Nye rettleiarar



RETTLEIAR FOR etablering av vilthandsamingsanlegg

- Marknad for levering av vilt?
- Mattilsynet og registreringsplikt
- Design av anlegg
- Kjøtskjerarkompetanse
- Sal av viltkjøt



©Norsk Hjortesenter



RETTLEIAR FOR etablering av hjorteoppdrett

- Er garden eigna til hjorteoppdrett?
- Søke om konsesjon for å drive oppdrett
- Livdyr – bygge opp ein bestand
- Produksjonstilskot
- Slakting og sal av kjøt

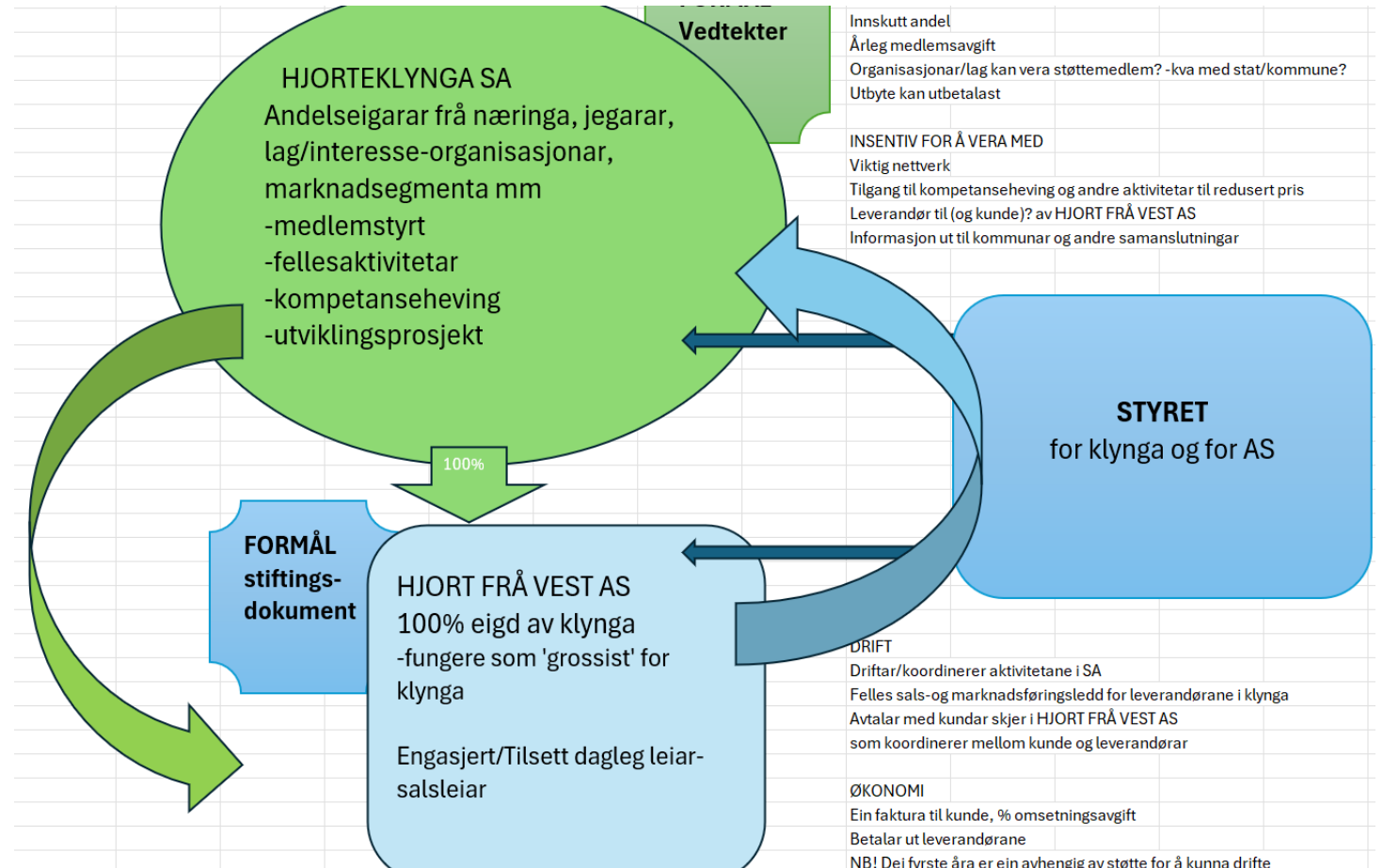


©Johan Trygve Solheim

Her er me no

Oppretta SA og vil I 2026
invitere bredt til å verte
Medlem.

Held fram med strategien
etter kvart skilje
salsaktiviteter I eit AS eigd av
Hjorteklynga SA



Mål

Saman skal me gjere ein forskjell
og løfte næringa

- Auka verdiskapinga
- Eit kvalitetsløft i næringa
- Fleire med i klynga for å styrke konkurransekraft





Takk for
oppmerksomheten

*Kristine G. Ohnstad
Styreleiar
Hjorteklynga SA*