

**Denne artikkelen kan kopieres fritt og viderefremidles til andre.**

**En forutsetning er at navn på utgiver (Strinda historielag), årbokas årstall og forfatter(e) oppgis.**

**Det må ikke foretas endringer i artiklene.**

**Det er ikke tillatt å skanne eller kopiere bilder i bøkene for bruk i andre sammenhenger.**

## Fra Bøndernes Salgslag til Nortura Trondheim

Av Nils Berg

### Eierskapet

Å sikre seg adgang til markedet var tidlig på 1900-tallet, som i dag, svært viktig for produsentene. Spesielt var og er Oslo-markedet viktig i så måte, og vi registrerer i starten flere tiltak for å oppnå markedsadgang. Flere produsenter i Trøndelag var blant annet tidlig ute med å tegne medlemskap i Fellesslakteriet Oslo. I begynnelsen av 1900-tallet ble det flere steder satt i gang etablering av distriktsorganisasjoner.

Bøndernes Fællessalg, Oslo ble startet i 1912 og var en organisasjon for omsetning av forskjellige jordbruksvarer. I Trøndelag ble det tegnet en god del andeler i Bøndernes Fællessalg. Fællessalget hadde ikke egne anlegg og drev sin virksomhet på ren kommisjonsbasis. Allerede fra starten var det en forutsetning at det skulle opprettes underavdelinger over hele landet. En svakhet ved Bøndernes Fællessalg var at det drev omsetning av mange vareslag. I 1927 ble Fællessalgets virksomhet nedlagt.

I starten forsøkte man i Trøndelag med aksjetegning i Bøndernes Fællessalg, men dette gikk tregt og stoppet etter hvert opp. Først på et møte i januar 1919 ble arbeidet tatt opp igjen. Her deltok Landmannsforbundets kretsformenn og

sekretærer i Trøndelagsfylkene. I møtet ble det gjort følgende enstemmige vedtak:

*“Møtet vedtar at arbeidet for Bøndernes Fællessalg skal fortsattes paa det grunnlag at det reises som helt samvirketiltak med leveringsplikt for forretningens vareslag. Der tenkes reist spesialavdelinger for de forskjellige brancher av landbruksprodukter. Først korn, halm, høi og poteter og en for slagt, huder og skind og disse tilknyttet foredlingsvirksomhet. Kjøtavdelingen skal saa snart tiderne tillater det søkes utviklet til helt fællesslagteri”*

Et utvalg ble nedsatt for å arbeide videre med saken. Det ble drøftet flere muligheter for etablering av et samvirkeforetak, fremdeles som en underavdeling av Bøndernes Fællessalg. Utvalget henvendte seg også til Fællesforretningen (Felleskjøpet) om mulig samarbeid. Fællesforretningens styre fant ikke å kunne anbefale at Bøndernes Fællessalg ble tilknyttet Fællesforretningen, men var velvillig når det gjaldt økonomisk støtte.

Utvalget fortsatte sitt arbeid utover i 1919, og man gikk inn for å starte andelstegning for en omsetningsorganisasjon. Det ble ansatt 2 personer, en i hvert Trøndelagsfylke, til å ta seg av dette. På et møte 9. september 1919 ble det be-



stemt at organisasjonen skulle hete Bøndernes Salgslag (BS). Ordet Fællessalg ble altså byttet ut mot Salgslag.

Den 1. mai 1921 kom Bøndernes Salgslag i drift. Målsettingen var å sikre avsetning for produsentenes varer til best mulig pris. Dette formål står ved lag også i dag.

Allerede ved starten var det tegnet bortimot 60 000 andeler, og dette viser at interessen blant bøndene i Trøndelag var stor. Det nøyaktige medlemstall vet vi ikke, men i 1931 er dette oppgitt til ca. 5500. Grunnsteinen var lagt for det som senere ble en av de store industribedrifter i Trøndelag. Andelene og eierskapet var knyttet til gården, og antall andeler pr. bruk varierte avhengig av gårdens størrelse og dyretall. Det skal bemerkes at stemmeretten var lik for alle eierne uavhengig av areal og dyretall. At medlemskapet var knytta til gården, var en stor fordel for neste generasjon som ved eierskiftet også kunne bli medeier i salgslaget. Dette gjelder fortsatt.

Ved konserndannelsen i 2000 ble medlemskapet knytta til morselskapet Norsk

Kjøtt. Samtidig gikk man bort fra varierende antall andeler pr. bruk idet man innførte 1 andel pr. bruk med andelens pålydende kr. 1000.

Nortura BA er et resultat av fusjonen mellom Prior Norge BA og Gilde Norsk Kjøtt BA. Regelen om 1 andel pr. bruk gjelder her fortsatt, men nå er andelens pålydende kr. 2000 for nye medlemmer, noe Prior for øvrig hadde allerede ved fusjonen. For tidligere medlemmer i Gilde Norsk Kjøtt BA er fortsatt andelens pålydende kr. 1000.

Det er knytta rettigheter og plikter til medlemskapet, blant annet leveringsrett og -plikt, og å forholde seg til lagets

**BØNDERNES SALGSLAG**

— TRONDHJEM —

Landsbruksprodukter en gros — en detail.  
 Pølsemakerier — Salterier — Røkerier.

**Lager av salt norsk Fleesk,**  
 Brystflesk, Lapskauskjøtt, Kjøttpølser, Medisterpølser, Spekepølser,  
 Stekefett, m. m. m. Telefoner: For bestillinger 586 — 5047k.

*Mottar til forhandling:*  
 Levende dyr — Kjøtt — Fleesk — Huder og Skind. Greit og  
 hurtig oppgjør. Telefon: Salgschefen, slagtehuset 4509.

*Anbefaler fra lager:*  
 Høi — Halm — Havre — Poteter — Hodekaal — Gulrøtter —  
 Kaalrabi til billigste dagspriser. Telefoner: Kontoret 5007k — 5059.

Prislister tilstilles paa forlangende.  
 Telegramadresse: *Salgslaget.*

vedtekter og vedtak som gjøres. Medlemmer som ikke har hatt leveranser til laget de 2 siste år, regnes som utmeldt, og medlemskapet slettes, med mindre spesielle forhold tilsier at medlemskapet bør opprettholdes.

Ettersom medlemskapet er knytta til gården, vil antall medlemmer/eiere variere over tid i takt med utvikling i brukstall/ kjøttprodusenter. I Gilde Bøndernes Salgslag var det for eksempel 15 989 medlemmer i 1970 og 6 675 i 2000. Nedgangen i medlemstall skyldes i stor grad at husdyrproduksjon og dermed medlemskap på mange bruk har opphørt.

Leverert kvantum kjøtt pr. medlem til BS var 875 kg i 1970 og 4 800 kg i 2000. Dette sier litt om strukturutviklingen i kjøttproduksjonen. Tilsvarende utvikling har vi i hele kjøttsamvirket hvor medlemstallet gikk ned fra 116 930 i 1970 til 27 524 i 2000.

## Geografisk område

I starten bestod BS-området av Trøndelagsfylkene. I 1953 ble Røros kommune overført til Nord-Østerdal Slakteri, og samtidig ble Innset sogn i Kvikne kommune overført fra Nord-Østerdal Slakteri til Bøndernes Salgslag. Innset ble senere overført til Rennebu kommune.



Salgslaget første butikk i Munkegaten 40. Foto utlånt av Nortura BA.



Lagerhus på Brattøra for grønnsaker, høy, poteter og bær. Foto utlånt av Nortura BA.

I 1965 ble også Rindal, Surnadal og deler av Halså kommune i Møre og Romsdal en del av BS-området.

I forbindelse med fusjonen mellom Gilde Nordmøre og Romsdal Slakteri og Gilde Bøndernes Salgslag i 2001, ble hele Møre og Romsdal fylke en del av Gilde Bøndernes Salgslags medlemsdistrikt.

Ettersom medlemskapet allerede fra år 2000 ble knytta direkte til Norsk Kjøtt, og Gildebedriftene ble avviklet som juridiske enheter fra 1. januar 2006, vil disse geografiske områdeinndelingene få mindre betydning enn før.

## Helhetlig virksomhet

Når en skal beskrive aktivitetene ved et anlegg, må en ved hvert anlegg se disse som del av en større helhetlig virksom-

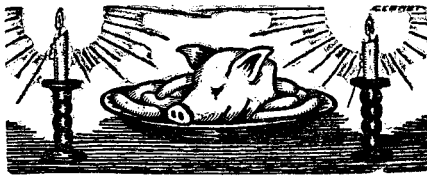
het. Dette gjelder innen de tidligere Gildebedrifter og senere hele konsernet. Aktiviteter fordeles til anlegg og områder som ledd i å nå optimal drift for selskapet i hele landet. Vi har derfor hatt endringer over tid både når det gjelder produksjonsfordeling og strukturendringer som følge av nyinvesteringer. Dette vil sannsynligvis fortsette.

Det er viktig å ha dette som bakgrunn ved beskrivelse av utvikling i aktiviteter ved Tunga-anlegget.

## Fra håndverk til industri

### Slakterivirksomhet

Bøndernes Salgslag begynte sin drift med en avdeling for slakt på Trondheim kommunale slaktehus. Her foregikk slaktinga også for konkurrentene. Det medførte naturligvis en del problemer



### Gjør Deres julebestillinger itide.

Vi anbefaler fra alle våre utsalg:

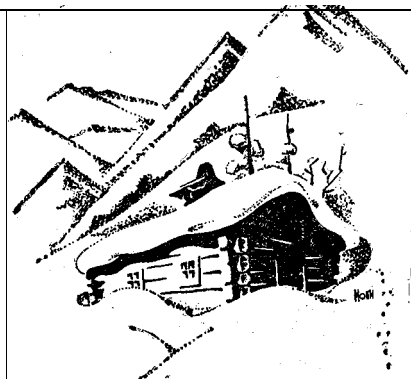
Små kokeskinker	Kokte syltelabber
Benfri skinkemoffer	Svinekoteletter og ribbe
Lettrøkte svinerygger	Julepølser,
Svinehoder	spesiell fin vare
Ferdig julesylte	Salte fårelår
Små sylteruller	Små fåreruller
Sylteflesk	Rensdyrkjøtt

## Bøndernes Salgslag

Hovedutsalg: Munkegt. 60, tlf. 586 - 5047 k	Filial nr. 3: Kirkegt. 69. » 5285
Filial nr. 1: N. Bakkl. 79, tlf. 5148	» 4: Bergsbakken 1 » 5238
» 2: Ilevoiten 30 » 3955	» 5: Vollabakken 28 » 4024
	» 6: Elgesetergt. 39 » 4074

Benytt eftermiddagstidene til innkjøp, da er De sikret en hurtig ekspedisjon, likesom «julemannen» vil kunne påtreffes i alle våre utsalg. —

Adresseavisen, 1938



## Til Påsketuren

bør middagsmaten laves på forhånd, så har man bare å varme den op i hytta.

Vi fremhever:

**Biff - Koteletter - Biffdeig - Kalvekarbonade - Knakkpølser - Middagspølser - Søndagspølser og Wienerwurst**

**Bøndernes Salgslag**

Nidaros, 1934

når en rekke næringsdrivende måtte samordne sin trafikk på et altfor begrenset område.

Etter hvert som leveransene til Salgslaget økte, steg kravet til utbygging, og ikke minst var det i vårt område behov for regulering ved frysing når sesongen var inne. I 1946 hadde Salgslaget bare ett anlegg som var bygget som slakteri – nemlig Steinkjer Slakteri fra 1937. Dette var også det første anlegg i Norges Kjøtt- og Fleskesentral (NKF) sin egen regi.

Overgangen fra handverk til industri i slakteriene tok til først på 60-tallet med slakting på linje/bånd med maskinell

framdrift av skrotten, og hvor hver slakter gjorde sin deloperasjon. Det kom nytt utstyr for hudavtrekking på storfe og sau/lam og utstyr for skolding og fjerning av bust på gris. Senere kom også utstyr for kløyving av storfe og gris. Fram gjennom årene er det kommet endringer i forskrifter som har påvirket utforming av anlegg, prosesslinjer, hygieniske forhold på linjene og intern transport.

På dagens slaktelinjer er den fysiske påkjenningen for utøverne vesentlig redusert i forhold til tidligere. Maskiner har overtatt de tunge løft, og operasjoner er spesialisert.

## Bøndernes Salgslag på Tunga

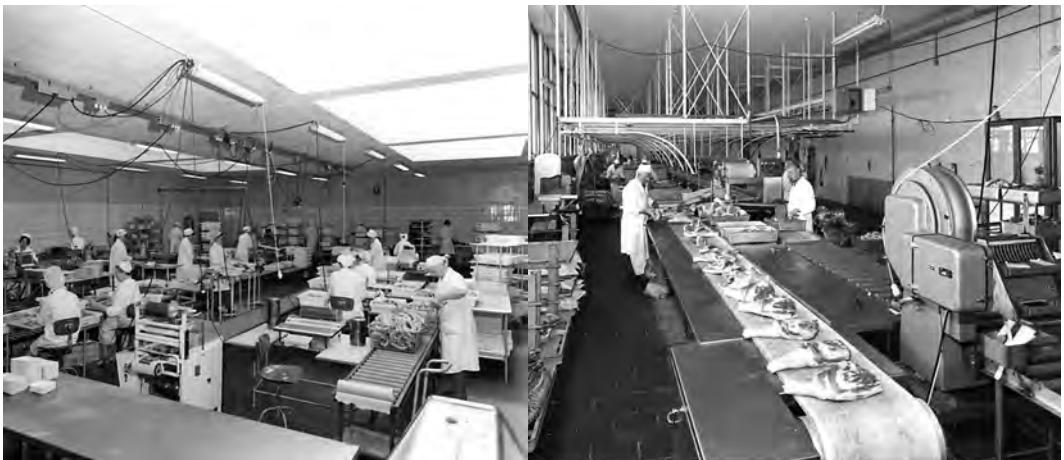
I 1964 kom det nye slakteriet på Tunga i drift. Fra starten i 1921 gikk det altså 43 år før Bøndernes Salgslag fikk sitt eget slakteri i Trondheim. Selve slakteriblokkene besto av fjøs, slakteri, avdeling for biprodukter, nedskjæringsavdeling, reguleringslager, tarmrenseri, pelsdyrfôravdeling, hudlager, maskinrom for kjøle- og fryseanlegg og garasjer.

Slakteriet ble bygd for å slakte storfe, kalv, småfe og gris, og hadde sanitets-slakteri for dyr som måtte slaktes utenom ordinære rutiner.

Fram til 1980 lå områdetenking til grunn for BS sin driftsstruktur. Dette innebar at flere funksjoner skulle utføres på hvert anlegg. Dette innebar også mange produksjonslinjer og ekstra kostnader til vedlikehold og investeringer. Med det planlagte anlegget på Fosen lå

det an til at BS skulle ha 29 slaktelinjer ved inngangen til 1980-åra. Etter hvert ble det nødvendig å spesialisere drifta. En avgjørende faktor var også at det allerede i begynnelsen av 80-åra var klart at det ville komme nye veterinære krav til slakteriene. Det ble antatt at de norske kravene ville ligge på nivå med de strengeste internasjonale kravene.

Med den vanskelige markedssituasjonen vi var inne i på dette tidspunkt, var det også påkrevet at vi kunne sikre oss adgang til reguleringseksport, både til og utenom EU-området. For BS som stor overskuddsorganisasjon var dette spesielt viktig. Hele kjøttsamvirket var interessert i dette, og Norges Kjøtt- og Fleskesentral ble en pådriver for å få det nødvendige antall anlegg med eksportstatus. Den teknologiske utviklinga ga bedre rom for utnyttelse av anleggene, men krevde også at vi, av kostnadsmessige grunner, måtte satse på få og spesialiserte produksjonslinjer.



Fra produksjonen på Tunga. Foto utlånt av Nortura BA.



Fra slakteriet på Tunga. Foto utlånt av Nortura BA.

Myndighetenes signaler om nye og strammere rammebetingelser og krav om økt konkurransevne var også en viktig grunn for BS til å forberede seg på framtida.

Ut over i 80-åra ble det etter hvert også antatt at den sterke produksjonsveksten i 60- og 70-åra ville bli brutt eller flate ut. Bøndernes Salgslag startet derfor i 1980-åra en serie kostnadssenkende tiltak gjennom spesialisering av anleggene. Konsekvensen av dette for Tunga-anlegget var at slaktelinjene for gris og storfe ble lagt ned i 1991. Slakting av gris ble overført til Steinkjer, og storfe-slaktinga ble deretter utført på anleggene i Fosen, Namsos og Surnadal. Høsten 2001 opphørte imidlertid virksomheten ved anlegget i Surnadal.

Ved utgangen av 1993 opphørte også slakting av sau/lam ved Tunga-anlegget. Dette skjedde samtidig med nedlegging av storfeslaktinga ved anlegget i Oppdal og opprustning av dette anlegget til spesialslakteri for sau/lam.

Ved Tunga-anlegget er det i dag kun et sanitetsslakteri som brukes til ferdigslakting av nødslakta dyr.

### Skjærevirksomhet

Mens BS hadde sin virksomhet i bykjerren, var nedskjæring hovedsakelig knytta til egen foredling. Ved flytting til Tunga ble det lagt til rette for nedskjæring av storfe, sau og gris. Områdetenkingen med alle aktiviteter i samme anlegg lå på dette tidspunkt også her til grunn. Som for slakting ble det også her etter hvert nødvendig å spesialisere virksomheten. Fra første halvdel av 80-



åra til i dag ble antall skjærelinjer i BS redusert fra 19 til 3. For Tunga-anlegget innbærer dette at all storfeskjæring for tiden foregår her, ca. 5000 tonn pr. år.

Foruten spesialisering har det de siste 35-40 år skjedd betydelig endring innen skjærevirkomheten. Nedskjæring av slakt har gjennom tidene vært preget av mye manuelt og til dels tungt arbeid. Det har derfor vært lagt vekt på å gjøre dette arbeidet lettere, og et tiltak i så måte var overgang til hengende skjæring. Standardiseringsutstyr er montert for å få mest mulig stabil kvalitet på sorteringene. Emballasje og pakkeutstyr har gjort det mulig å øke holdbarhetstida. I 2002 ble det tatt i bruk en ny skjærelinje for storfe på Tunga. Denne linja er effektiv i forhold til vareflyt og er teknisk avansert. Data spiller en viktig rolle, og linja er laget for sporbarhet og opprinnelsesmerking i tillegg til valg av bestemte skjæremønster.

### Foredling/produksjon

BS startet sin produksjon i kjelleren i Munkegaten 40 med 2 pølsemakere. Litt senere ble en læregutt tatt inn. I butikken samme sted var det en butikksjef, 3 butikkdamer og en visergutt. Det sies at viserguttens første oppdrag var å låne en handlevogn og dra ned til Trondheim Slaktehus og hente slakt. Senere ble det vanlig å låne hest til transport av større kolli. Senere ble også bil tatt i bruk.



Nybygget i Munkegt. 38 - 40 sto ferdig i 1938. Foto utlånt av Nortura BA.

Etter hvert som produksjonen økte, ble kjellerlokalet for lite. Et forsøk med skiftarbeid viste seg ikke som god løsning, og man måtte skaffe seg flere lokaler. Bakgården mot Bersvendsveita, "Mikael Sæthergården", ble kjøpt og første etasje innredet til pølsemakeri med et lite kjølerom ved siden av. Kjølerommet ble den gang sett på som en sensasjon innen bransjen.

Man startet også produksjon av speke-mat, og i kvistetasjonen ble det innredet tørkerom med koksovn og inntak av

frisk luft gjennom små vinduer. Dette produksjonslokalet ble tatt i bruk i 1929. Det sies at spekematen slo godt an på Trøndelagsutstillinga i 1930, hvor firmaet fikk gullmedalje for sine produkter.

I forbindelse med nybygginga i Munkegaten 40 ble produksjonen midlertidig flytta til "Even Riangården" litt lengre ned i gaten. Her ble utsalget plassert i hovedgården mot gata og produksjonen i kjelleren. Skjæring og stykking foregikk i bakgården mot Geitveita i en liten leilighet på en stue og kjøkken med sengkammers ved siden av. På denne tida var det også foredling knytta til de 3

filialene i Bergsbakken, Kirkegaten og Ilevolden.

Da nybygget i Munkegaten 40 var ferdig i 1938, flyttet man tilbake dit. Produksjonslokalene var, etter den tids krav, utstyrt med de mest moderne hjelpemidler. Her startet man også produksjon av hermetikk og delikatesser. Til nybygget flyttet også administrasjonen, og det ble åpnet en moderne kjøttbutikk i bygget.

Foredlingsfabrikken på Tunga ble tatt i bruk ved årsskiftet 1966/67. Det vesentligste av foredlinga i BS foregikk i mange år her.



Filial i Ilevollen 30 ca 1930. Foto: Schrøder. Foto utlånt av Nortura BA.

I årene som fulgte, var det en betydelig økning i foredlingskvantumet, fra 4000 – 5000 tonn ved inngangen til 80-tallet til 10 000 tonn på midten av 90-tallet. Kapasiteten på Tunga-anlegget var på dette tidspunkt sprengt, og det ble satset på å oppruste produksjonslinjene.

For å fortsette foredlingsvirksomheten på Tunga måtte de nye hygieneforskriftene oppfylles innen 1. januar 1997. I 1995 ble det derfor vedtatt å ruste opp foredlingsfabrikken på Tunga, og dette arbeidet ble slutført i januar 1997.

I 1997 vedtok styret i Norsk Kjøtt prinsipper for arbeidsdeling mellom organisasjoner og anlegg, lokalisering av produksjoner av foredla varer, produksjonsspesialisering, vareutveksling og investeringer. Arbeidet med å samordne foredlingen startet i 1998, og har siden hatt høy prioritet.

Etter konserndannelsen i 2000 ble det ytterligere fokus på fordeling av produksjoner mellom fabrikkene og vurdering av fabrikkstrukturen i hele landet. Gilde Bøndernes Salgslag fikk i oppgave å gjennomføre en utredning om kjøtt-samvirkets hovedanlegg i Midt-Norge. Utredningen beskrev potensiale, investeringer og driftsøkonomi ved å fortsette på Tunga og i alternativ lokalisering. Etter behandling i styret i Gilde BS ble saken oversendt til Norsk Kjøtt.

Styret i Norsk Kjøtt besluttet at det ikke skulle bygges nytt hovedanlegg for

Kjøtt-samvirket i Midt-Norge. Dette innebar at konsernet satset på opprusting og modernisering av Tunga-anlegget.

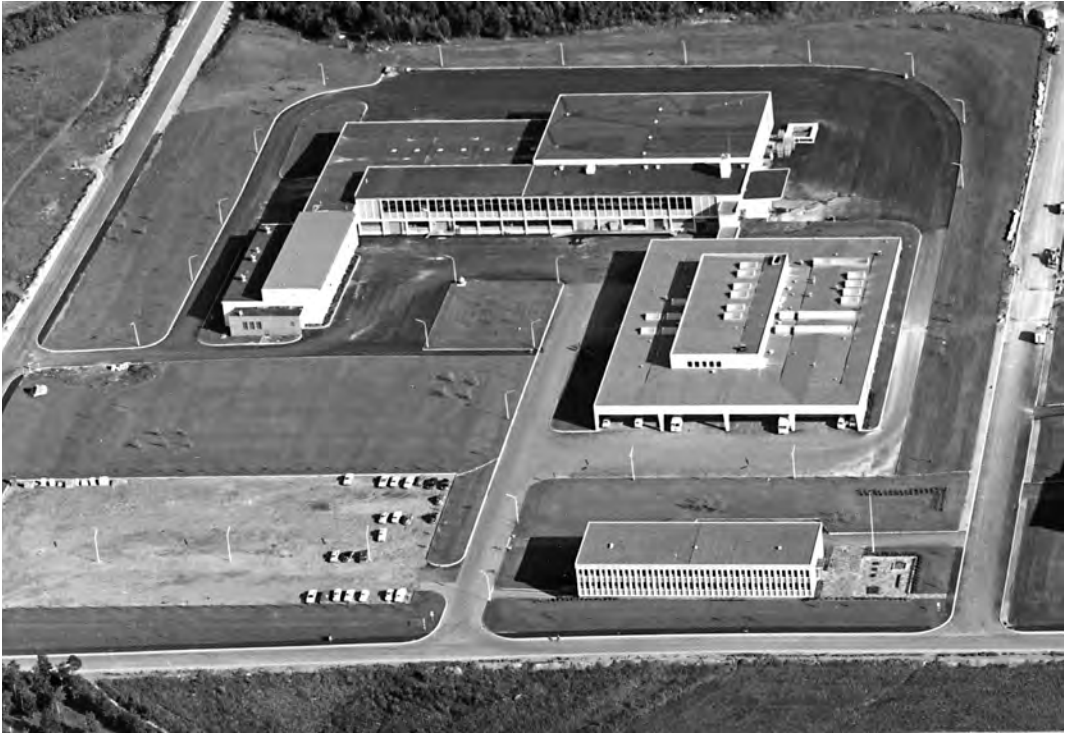
Foredlingsvirksomheten ved fabrikken på Tunga omfatter i dag produksjon av deiger, pølser, sodd, steiker i sju, salt/røkt vare, stykket kjøtt og diverse salt/røkt/kokt/marinerte produkter, totalt ca. 13 000 tonn.

### **Salg, markedsføring og ordreopptak**

For 40 – 50 år siden ble det klart at distriktsorganisasjonene alene ikke var store nok til å møte konkurransen i markedet. Det ble derfor tidlig etablert fast samarbeid på landsbasis, blant annet gjennom Slakterienes Salgssentral i 1964 og etablering av Gilde som felles varemerke. Slakterienes Salgssentral startet som en avdeling i Norges Kjøtt- og Fleskesentral.

Etter hvert som konkurransesituasjonen hardnet til, fant man det nødvendig med fastere forankring av samarbeidet mellom organisasjonene. Dette førte i 1989 til dannelsen av Gilde Norge ANS som overtok salgssentralens funksjoner. Dette selskapet var eid av slakteriorganisasjonene og Norsk Kjøtt.

Ved Tunga-anlegget har salg, ordreopptak og kundeoppfølging hele tiden vært vesentlige funksjoner, blant annet overfor dagligvarehandel og storkjøkkenmarked.



Anlegget på Tunga da det var nytt. I forgrunnen er administrasjonsbygget. I venstre fløy finner vi ullavdelingen med ullvaskeri, i midtre del slakteriet og i høyre fløy foredlingsanlegg og ekspedisjon. Foto utlånt av Nortura BA.

Fra 1. januar 2004 ble funksjoner knytta til salg/marked i Kjøttssamvirket skilt ut i eget selskap, Gilde Norge BA. Ansatte i disse funksjoner i BS ble dermed ansatt i det nye selskapet, men de fleste er som tidligere lokalisert til anlegget på Tunga.

### Ekspedisjon

Da foredlingsfabrikken på Tunga ble tatt i bruk i slutten av 60-åra, ble det solgt mye helt slakt og stykningsdeler. Etter hvert økte etterspørselen etter videreforedla vare, og i 1985 måtte ekspedisjonen på Tunga bygges ut. På dette

tidspunkt ble ca. 6 000 tonn solgt gjennom ekspedisjonen. Den gangen hadde vi ikke salg til andre Gildebedrifter, kun innkjøp av spekevarer og leverpostei som vi solgte til våre kunder.

Ved oppstart av Felles Ferskvaredistribusjon i 1996 fikk TINE Midt-Norge ansvar for samlastingsterminalen. Dette førte til mindre press på arealet i ekspedisjonen hos oss.

Samme år ble imidlertid fabrikken bygget om, og lagringsarealer for ekspedisjonen ble redusert. Etter hvert økte

vareutvekslingen mellom Gildebedriftene, og det ble nødvendig med tilbygg for å bedre mottaksforholdene. Videre ble ny ekspedisjon for frysevarer tatt i bruk i 1999. I 2000 ble det vedtatt en ombygging og utvidelse av ekspedisjonen.

Ekspedisjonen på Tunga betjener begge Trøndelagsfylkene, Møre og Romsdal og Nordland opp til Lofoten. Om lag 25 000 tonn varer vil i år passere ekspedisjonen på Tunga.

### **Distribusjon**

Distribusjon er dels et spørsmål om kostnader, markedsbetjening og av strategisk karakter.

I samarbeid med Trøndelag Meieri, Prior Midt-Norge og Gartnerhallen startet vi et prosjekt på Tunga for å vurdere grunnlaget for felles ferskvaredistribusjon i området. I praksis ble det høsten 1981 startet prøveopplegg med samdistribusjon på enkeltruter. I 1994 ble prosjektet videreført med felles ferskvaredistribusjon i Trøndelag, hvor også Namdalsmeieriet deltok.

I 1996 startet Felles Ferskvaredistribusjon (FFD) i et samarbeid mellom TINE Midt-Norge, Prior Midt-Norge, Gartnerhallen og Gilde Bøndernes Salgslag. Gartnerhallen gikk ut av samarbeidet etter ca. 1 år, mens Prior gikk ut 1. juli 2005, i forbindelse med at de gikk over til grossistdistribusjon. FFD opphørte som selskap fra 1. januar 2007, men

TINE Midt-Norge utfører fortsatt distribusjon for oss. Også i Gilde er det en viss overgang til grossistdistribusjon.

### **Ullavdelingen**

Ullavdelingen ble tatt i bruk i 1963, og var den første avdeling i BS som ble etablert på Tunga. Avdelingen bestod av ullvaskeri og ullstasjon som ble eid av ullavdelingen i Norges Kjøtt- og Fleskesentral. Senere - i 1993 - ble ullstasjonene overtatt av distriktsorganisasjonene. På det meste lå ullmottak for klassifisering på ca. 400-500 tonn pr. år, og vasket kvantum på ca. 1400 tonn pr år.

Ved ullstasjonen var det foruten ullager også lokaler for klassifisering av ull. Ullklassifisering var helårsarbeid som ble utført av kvalifiserte klassifisører. I tillegg drev disse opplæring i klipping og ullbehandling ute hos produsentene. I 1989 ble det bygget ny ullstasjon på Tunga.

Strukturen på ullomsetninga i hele kjøtt-samvirket ble gjennomgått i 2001. Dette omfattet alle ullavdelinger. Styret i Gilde BS vedtok i 2001 å legge ned ullstasjonen på Tunga og overføre aktiviteten til ullstasjonen på Tynset. Ullstasjonene i Surnadal og Molde var allerede lagt ned. Ullvaskeriet var også lagt ned tidligere.

Norsk Kjøtt Biprodukter og Internasjonal handel (Norsk Kjøtt B& I) ble stiftet 1. september 2000. Fra 1. mai 2004 skif-

tet selskapet navn til Norilia som har ansvaret for ullstasjonene.

### Livdyrsenteret Tunga

Livdyrsenteret på Tunga, som var et resultat av samarbeidet mellom Sør-Trøndelag Landbruksselskap og Bøndernes Salgslag, ble ferdig sommeren 1971. Livdyrfjøset ble reist av Bøndernes Salgslag som bygslet tomta av Sør-Trøndelag Landbruksselskap. Dette var et kombinert utstillingsfjøs og livdyrfjøs. I livdyrfjøset drev Bøndernes Salgslag omsetning hovedsakelig av kviger, kalver, smågris og avlsggris. I henhold til avtale med Sør-Trøndelag Landbruksselskap ble deler av tomta opparbeidet til idrettsplass av bedriftsklubbene på Landbrukssenteret, og plassen fikk navnet Tunga Stadion. Som utstiller hadde også Sør-Trøndelag Landbruksselskap interesse av en fast grasplen som utstillingsplass for husdyr.

Virksomheten ved livdyrfjøset på Tunga opphørte i 1988. Dette var ledd i et bevisst valg om å drive livdyromsetning uten livdyrfjøs, fordi dette hadde forde-

ler både kostnadmessig og for dyrehelsen ved at man reduserte faren for spredning av sjukdommer. Anlegget ble i 1988 solgt til Fokus Bank og senere videresolgt av banken.

### Fellestjenester

Etter konserndannelsen er det også lagt vekt på å samordne flere administrative rutiner og funksjoner. For eksempel er konsernets informasjons- og kommunikasjonsteknologi samlet i et eget selskap, Matiq. I dag leier dette selskapet andre lokaler i Trondheim.

### Litteratur

Årsmelding Bøndernes Salgslag 1970.

*Bøndernes Salgslag 75 år, Jubileumsskrift 1921-1996.* Bøndernes Salgslag. Trondheim 1996.

Nils Berg er sivilagronom og dr. scient fra Norges Landbrukshøgskole. Han har vært ansatt ved Bøndernes Salgslag siden 1976 som organisasjonskonsulent og organisasjonssjef, og er for tiden medlemssjef for Region Nord.

