

Myndir: Bændablaðið
HITTA HÖSBY / SVA



SMK

Samtök mjólkur- og
kjötvinnslufyrirtækja



Samtök iðnaðarins

Borgartúni 35, 105 Reykjavík, sími 591 0100, mottaka@si.is, www.si.is



Mjólkur- og kjötvinnsla á Íslandi



Vinnsla á mjólkur- og kjötafurfurðum er umfangsmikil atvinnustarfsemi í landinu. Áætluð velta í greininni er um 60 milljarðar og gróflega áætlað starfa milli tvö og þjú þúsund manns í afurðastöðvum í mjólkur- og kjötiðnaði.

Mörg fyrirtæki á þessu sviði eru nátengd landbúnaði og afurðastöðvarnar í eigu bænda. Þetta er þó ekki algjalt því sum fyrirtæki, einkum í kjötiðnaði, kaupa hráefni af bændum til sinnar vinnslu.

Íslenskar mjólkurafurðir eru fjölbreyttur vöruflökkur. Mikil vöruþróun hefur einkennt greinina síðustu áratugi og árlega bætist fjöldi nýrra afurða á markað. Neysla á hreinni mjólk hefur heldur dregist saman en í staðinn hefur neysla ýmissa sýrðra og bragðbættra mjólkurdrykkja stóraukist í takt við kröfur markaðarins um fjölbreytni og hollustu. Þá er íslensk ostagerð í stöðugri þróun og úrval ýmissa sælker- og ábætis-osta verður sífellt fjölbreyttara.

Markaður fyrir íslenskar mjólkurafurðir er fyrst og fremst innanlands en skyr hefur verið flutt út með góðum árangri á síðustu árum. Nokkur útflutningur er einnig á osti og afurðum úr mysu.

Starfsemi fyrirtækjanna dreifist víða um land og eru mikilvægur þáttur í atvinnustarfsemi í hinum dreifðari byggðum. Auk þess að veita fjölda manns vinnu, skapa þær forsendur fyrir fjölda starfa í ýmsum iðngreinum og þjónustu við framleiðslu og úrvinnslu landbúnaðarafurða.

Á Íslandi er framleitt kjöt af nautgripum, hrossum, sauðfé, svínunum og kjúklingum. Innanlandsneysla á lambakjöti, kjúklingi og svínakjöti er svipuð að magni til en neysla á nauta- og hrossakjöti mun minni. Þrátt fyrir fremur litla neyslu annar innanlandsframleiðsla á nautakjöti ekki eftirspurn.

Mjög strangar heilbrigðiskröfur eru gerðar til kjöts á Íslandi. Kröfur um heilnæmi kjúklingakjöts eru strangari en nokkurs staðar í heiminum. Í flestum löndum, öðrum en Íslandi, verður að gera ráð fyrir að ferskur kjúklingur sé meira eða minna mengaður af kamfýlóbakter eða salmonelli.

Lambakjöt og hrossakjöt hefur verið flutt út í áratugi, til landa víða um heim og útflutningur aukaafurða úr öðrum kjöttegundum er vaxandi. Eftirspurn eftir íslensku lambakjöti á erlendum mörkuðum hefur farið vaxandi á síðustu árum og markaðir opnast fyrir ýmsar hliðar- afurðir, s.s. garnir, innmat, lappir og fleira.

framleidd á Suðurlandi nálægt stærstu mörkuðum en ostur og smjör á Norður- og Vesturlandi. Þannig næst að draga mjög úr flutningskostnaði.

Opinberar kröfur til fyrirtækja í úrvinnslu landbúnaðarafurða hafa stóraukist á síðustu árum. Nýlega tóku gildi nýjar reglur um hollustuhætti við matvælaframleiðslu sem gera mun meiri kröfur til húsnæðis og búnaðar en tíðkast hefur. Þetta hefur kallað á kostnaðarsamar aðgerðir í flestum fyrirtækjum. Kostnaður við förgun úrgangs hefur stóraukist og því leita fyrirtækin allra leiða til að draga úr úrgangi og koma sem flestum aukaafurðum í verð.

Íslenskar mjólkur- og kjötvörur eru ráðandi á íslenska markaðnum. Samkeppni erlendis frá er takmörkuð þar sem íslenskur landbúnaður nýtur verndar sem meðal annars felst í tollum á innfluttar landbúnaðarafurðir. Verndin hefur farið minnkandi í árána rás en rík pólitísk og samfélagsleg sátt er um stuðning við landbúnaðinn.

Íslensk fyrirtæki eru agnarsmá í alþjóðlegum samanburði og njóta ekki stærðarhagkvæmni á sama hátt og erlendir risar. Þau munu því aldrei keppa við innflutning á jafnréttisgrundvelli. Samkeppnishæfni íslenskra fyrirtækja felst í gæðum afurða, hreinleika íslenskrar náttúru og tryggð íslenskra neytenda.

Mikil hagræðing hefur átt sér stað í vinnslu mjólkur- og kjötafurða á undanförunum árum til að ná fram aukinni hagkvæmni og lækka verð til neytenda. Haggræðing felst m.a. í því að fyrirtækjum hefur fækkað og þau stækkað samfara aukinni tæknivæðingu. Sama þróun hefur átt sér stað meðal bænda en þó eru bú á Íslandi ekki stærri en svo að flest eru rekin sem fjölskyldubú. Sérhæfing í mjólkurvinnslu miðar að því að draga sem mest úr kostnaði. Til að mynda er ferskmjólk einkum

Hreint vatn og loft, óspillt náttúra og umhyggja bænda setur íslenskar landbúnaðarafurðir í fremstu röð hvað varðar gæði og hollustu. Það, ásamt kraftmiklu starfsfólki, nútímataekni og öflugri nýsköpun verða vopn íslenskrar framleiðslu í samkeppni jafnt á innlendum sem erlendum mörkuðum.

