

Uppsalas slakterihistoria

Slakt är avlivning av djur och den beredning som följer direkt efter avlivningen. Till slakten räknas bedövning, blodtappning, flåning, urtagning samt klyvning. Om djurets kött ska användas till livsmedel följs slakten av styckning. Den som har slakt som yrke kallas slaktare. Slaktningen utförs numera oftast i ett slakteri. Men så har det inte alltid varit.



Medeltida slakt

Att hålla och ansvara för djur innebär även ansvar för att djuren har det bra så länge de lever och att de får sluta sina liv på ett så skonsamt sätt som möjligt. Alla som arbetar med djur har naturligtvis som målsättning att de djur de har ansvar för ska må bra och hålla sig friska. Tyvärr händer det ibland att djuren drabbas av sjukdom, och olycksfall (ibland även vanvård) som gör att det måste tas snabba beslut om avlivning för att förhindra lidande.



De här kossorna ser ut att må bra

Förr fanns det alltid byslaktare tillhands om man av olika anledningar inte ville eller kunde slakta eller avliva själv. Under senare decennier har allt färre människor kommit i nära kontakt med slakt och avlivning av husdjur. Byslaktarna har i stort sett försvunnit och numera är det nästan alltid slakteriet som gäller.

Utvecklingen i Uppsala

Under depressionsåren på 1920- och 1930-talen hade bönderna på Uppsalaslätten svårt att få avsättning för sin kött- och fläskproduktion. Att få "rätt" betalning för dessa livsmedel var om möjligt ännu svårare. Bönderna slöt sig samman i ekonomiska föreningar, kooperativ, vars huvuduppgift var att tillvarata gemensamma ekonomiska och sociala intressen.



Godsägaren A. Th. Ahlstedt

Uppsalaortens Andelsslakteriförening u.p.a. var en sådan förening. Den tillkom 1921 på initiativ av godsägaren A. Th. Ahlstedt från Forkarby i Bälunge och ersatte då Mälardalens länsslakteriförening u.p.a., som var den slakteriförening många uppländska bönder var anslutna till. Ahlstedts föreningsbildning syftade till att bilda den genaste vägen mellan producenter och konsumenter.

Nästa steg i utvecklingen kom 1934 då *Stockholmsortens Slaktdjursförsäljningsförening (SSF)* med cirka 10 000 medlemmar bildades. Året därpå var föreningens då storslagna slakthus i Uppsala (Sofielundsgatan i Boländerna) färdigt att tas i bruk. Förutom slakthuset hade föreningen också försäljningsbutiker på Sankt Eriks gränd 15 och Väderkvarnsgatan 36.



1939 sammanslogs *Stockholmsortens Slaktdjursförsäljningsförening (SSF)* med *Gefle-ortens slaktdjursförsäljningsförening* i en ny organisation med firmanamnet *Stockholm-Gävle Slakteriförening (SGS)* med nära 17 000 medlemmar. I Uppsala hade föreningen förutom slakteriet även en förädlingsfabrik för biprodukter, charkuterifabrik, två försäljningsbutiker, destruktionsanläggning och foderfabrik.



Slakteriet på Danmarksgatan 26

1971 gick SGS upp i *Scan Farmek ekonomisk förening* som hade till ändamål att främja medlemmarnas ekonomiska intressen genom att själv eller genom annan: a) inköpa och

försälja slaktdjur som medlemmarna levererar, b) tillsammans med andra föreningar av samma slag i gemensam organisation, företag eller dotterbolag bedriva slakterirörelse samt köttvaruförädling och därmed sammanhängande handel med livsmedel och c) bedriva handel med livdjur.

Farmek, med huvudkontor i Skara och filial i Uppsala (Danmarksgatan 26), hade cirka 18 000 svenska bönder från mellersta Sverige som ägare och djurleverantörer.

Under december 1998 fattade extra stämmor i Skanek ekonomisk förening, Scan Farmek ekonomisk förening, Scan Norrland ekonomisk förening, samt Slakteriförbundet ekonomisk förening beslutet om sammanslagning av verksamheterna. Med den nya organisationen, som började verka från den 1 januari 1999, skapades *Swedish Meats ekonomisk förening*. Den nya koncernens affärsidé visade att den absolut högsta prioriteten bestod i att uppnå ett dynamiskt och lönsamt marknadsledarskap på hemmamarknaden. Utökad närvaro i närområdet och framgångsrik export av produkter med mervärde var också uttalade mål.



Den 25 mars 2010 var det dags för ännu en organisatorisk förändring. Swedish Meats gick ur tiden och *Sveriges Djurbönder* kom i stället. Sveriges djurbönder, som drivs som ekonomisk förening, ägs av drygt 18 000 lantbrukare och förmedlar slaktdjur; nötkreatur, gris och lamm, till Scan AB som svarar för livsmedelsproduktionen. Försäljning i dagligvaruhandeln sker under varumärket *Scan*, som idag är ett av de mest kända varumärkena på den svenska livsmedelsmarknaden.

Slakteriet i Uppsala

Slakteriet på Danmarksgatan 26 i Boländerna i Uppsala var som störst 2004. Då var anläggningen i Boländerna en arbetsplats för närmare 450 personer och slakteriet var Uppsalas i särklass största livsmedelsindustri. Men sedan började utförsbacken.

2005 lades styckningen ned och 170 jobb försvann. Samtidigt minskades tjänstemannastaben med dryga 30-talet jobb. 2008 upphörde slakten och ytterligare 35 jobb försvann. På slakteriet i Uppsala slaktades då 500-600 nötkreatur och 700-1000 grisar per vecka. Nedläggningen av slakteriet i Uppsala innebar en minskning av Scan AB:s totala slaktkapacitet med mellan 5 och 10 procent på gris och 15 och 20 procent på nötkreatur.

Nu var det bara förpackningen som fanns kvar och i september 2009 varslades de sista 100 anställda om uppsägning. Våren 2010 stängdes slakteriet för gott i samband med att hela verksamheten då flyttades till Linköping. 100 personer miste jobbet. Färre djur till slakt och behovet av effektivisering låg bakom beslutet. I samma veva köpte kommunägda Uppsala Industrihus slakterianläggningen i Boländerna för 68 miljoner kronor.

Nytt slakteri på gång i Funbo-Lövsta

Ett nytt slakteri i Uppsala är emellertid på gång. Den här gången är det Statens lantbruksuniversitet, SLU, som står som huvudman för en ny anläggning vid Funbo-Lövsta utanför Uppsala.



Här byggs djurstallar för nötboskap, svin, lamm och höns, slakteri, kylrum och undervisningslokaler. Hönsuppfödningen med tillhörande slakteri är än så länge ämnat åt forskning. En investering på sammanlagt ca 50 miljoner kronor på en yta av cirka 1 500 kvadratmeter.

Den nya anläggningen ligger inte långt från den gamla forskningsstationen i Funbo-Lövsta strax öster om Uppsala och kommer att ha plats för nötkreatur, svin och fågel. Dessutom kommer moderna undervisnings- och besökslokaler att finnas. Hela bygget går i miljöns och klimatets tecken och bland annat byggs en egen biogasanläggning där gödsel, foderrester och grönmassa rötas för framställning av energi som främst är tänkt att användas inom anläggningen. Slakteriet byggs intill den gamla forskningsstationen.

Ett nybildat driftbolag bestående av Andersson & Tillman Chark AB i Uppsala och Faringe Kött & Slakt AB i Huddungeby i Heby kommer att stå för driften av anläggningen.



Faringe Kött & Slakt AB

I utbildningslokalerna kommer blivande veterinärer från veterinärprogrammet på SLU att ha delar av sin utbildning. Djurstallarna och slakteriet kommer även att erbjuda praktik--tillfällen. Det är en klar förbättring då veterinärstudenter idag måste åka land och rike runt för att få motsvarande praktik och det är också så att det förut har varit svårt för studenterna att få tag på organ från djurkroppar till sin undervisning.

En annan fördel med att ha ett slakteri utanför Uppsala är att regionen blir själv-försörjande och slakttransporterna väsentligt kortare. Idag går slakttransporterna från Uppsalaregionen till Linköping, Skara och Ickholmen i Dalarna.

Anläggningen vid Funbo-Lövsta beräknas kunna tas i drift våren 2011.

Roland Agius
2010-11-13

©Uppsala Industriminnesförening och Roland Agius, 2010