

Samfunns- rapport

2018

Innhold

3 Om Nortura

Vi vet hva du venter av oss
Én av Norges største arbeidsplasser
Våre merkevarer
Vi sørger for at vi har nok kjøtt og egg her i landet
Bonden eier Nortura

6 Bærekraft

Vi tar bærekraft på alvor
Noe av det vi gjorde i 2018
Hva passer Norge til?
Klimaregnskap
Våre egg = 100% sirkulærøkonomi
Klimanøytrale fabrikker
Vi skal ikke kaste mat
Sparer tre tusen flyreiser
Den norske klimakua
Biogass og biokull
Sirkulærøkonomi
Bioco

16 Helse

Sunn matglede
Noe av det vi gjorde i 2018
Vårt viktigste oppdrag: Trygg mat
Sunn innovasjon
Vi vil være norgesmester i helse på kjøtt
Meat Free Monday?
Hvor mye kjøtt kan du spise?
Sunnere barn

22 Dyrevelferd

Alle dyr skal ha det godt
Noe av det vi gjorde i 2018
Friske dyr trenger ikke antibiotika
Vi har varslingsplikt
Etisk regnskap i 20 år
Alle kyllinger får bedre velferd
Griseløftet

28 Verdiskaping

Vi er viktige for Norge
Teknologi til å møte framtida
Langtidslagring
Nortura bidrar til at norsk matproduksjon blomstrer



Vi vet hva du venter av oss

Nortura er én av Norges største produsenter av matglede, med sterke merkevarer som Gilde og Prior. Vi produserer rundt 250 millioner kilo norsk mat hvert år. Det gjør at vi kjenner på vårt samfunnsansvar hver eneste dag.

Derfor tar vi arbeidet med bærekraft, helse, dyrevelferd, matsvinn og verdiskaping for Norge på største alvor.

**Hvis vi får din tillit på alt dette,
lover vi deg masse matglede tilbake!**

Én av Norges største arbeidsplasser

Med 5979 medarbeidere rundt i hele landet, er Nortura en av de største arbeidsplassene i Norge. Vi eies av norske bønder, og vi er stolte over å bidra til at det blomstrer i norsk matproduksjon.



18300

bønder over hele Norge
eier Nortura.



5979

medarbeidere jobber
i Nortura.



23,4

23,4 milliarder kroner
i årlig omsetning.



Våre merkevarer

Gilde: Har eksistert siden 1964, og er landets ledende merkevare for rødt kjøtt (sau, lam, gris, storfe). Alle produkter merket Gilde er utelukkende produsert av norsk kjøtt – fra den norske bonden.

Prior: Landets ledende merkevare for kylling, kalkun og egg. Alle produkter merket Prior er utelukkende produsert av norske egg og fjørfekjøtt.

Terina: Vår merkevare for hermetikk.
Joika: Norges mest solgte hermetikk siden 1960. Reinsdyrkaker i rikelig saus.

Alfathi: Merket for våre halal-produkter. Når vi produserer halal-

kjøtt får dyret en takknemlighetsbønn før det slaktes. Ellers foregår slaktingen på ordinær måte, etter norsk regelverk.

Thulefjord: Det beste fra den nordnorske matkulturen, med nordnorske råvarer og oppskrifter.

Bærekraft



Vi tar bærekraft på alvor

I Nortura tar vi det grønne skiftet og FNs bærekraftsmål på alvor. Vi vet at både dyra, fabrikkene våre og maten vi spiser har betydning for miljøet. Å ikke kaste mat er viktig. Det samme er emballasjen vi bruker, vårt energi- og vannforbruk og vårt fokus på en mer klimanøytral transport. Vi må unngå å produsere mer enn både kroppen og kloden har godt av. Vår ambisjon er at alle ressurser blir brukt optimalt og ingenting går til spille.

DETTE ER NOEN AV VÅRE MÅL INNEN 2030:



Vi skal redusere CO₂-utslipp fra vår transport med 50 prosent.



Vi skal redusere matsvinn med 60 prosent.



70 prosent av all emballasje skal være miljøvennlig.



Vi skal redusere fossilt utslipp fra våre fabrikker med 80 prosent.

Noe av det vi gjorde i 2018

Vi jobber med bærekraft i hele verdikjeden og gjorde flere grep i 2018 for å gjøre produktene våre mer bærekraftige.



Best før, ofte god etter

Vi er engasjerte i kampen mot matsvinn og merker våre egg med «Best før, ofte god etter».

Hverdagslam

Lam er en fantastisk råvare som tidligere kun har vært et sesongprodukt. Med Gilde Hverdagslam kan vi tilby lam hele året.

Bioplast

Vi byttet ut fossil plast med bioplast og merket dette tydelig på pølser og middagsfavorittene våre.



Matsvinn



I 2018 reduserte vi matsvinnet med hele 9 prosent. Det betyr 300.000 kilo mindre matsvinn.

Emballasje



I 2018 byttet vi til bioplastemballasje i flere av produktene våre. Det reduserte CO₂-avtrykket med 387 tonn.

Transport



I 2018 reduserte vi CO₂-avtrykket med 10 prosent.

Hva passer Norge til?

2/3 av jordbruksarealet i Norge kan ikke brukes til mye annet enn å dyrke gras. Gras kan bli mat dersom drøvtyggere får spise det. Hvis Norge skal bidra til verdens mat, er det kanskje en fornuftig måte å bruke graset på?

Klimautslippet fra norsk storfeproduksjon er blant de laveste i verden. Faktisk 63 prosent lavere enn det globale snittet.* En av årsakene til det er at omtrent 75 prosent av kyr i Norge er “kombinasjonskyr”, som både brukes til melk-, kjøtt- og skinnproduksjon.

*Kilde: Veterinærinstituttet.

Med andre ord utnytter vi ressursene i Norge til det fulle.

Klimaregnskap

I 2018 slapp vi ut nesten 51 800 tonn CO₂-ekvivalenter. Det er en reduksjon fra nesten 53 600 tonn CO₂-ekvivalenter i 2017.

VÅRE EGG = 100% SIRKULÆRØKONOMI

Absolutt alt fra våre egg blir brukt. Dette er unikt i verden og kan forklares blant annet med den gode helsa til hønene og trygge egg – kombinert med teknologisk innovasjon. Alt kan brukes, til og med hinna som sitter på innsiden av skallet, som brukes til sårplaster. En unik innovasjon i global sammenheng. Skallet kan brukes til både jordforbedring og kosttilskudd.



Vi skal ikke kaste mat

Det er lite som er verre enn å kaste mat. Både etisk, klimamessig og økonomisk. Nortura kaster bare 1 prosent, men det er likevel for mye og tallet skal ned. I 2018 kastet vi 300 000 kilo mindre mat.

I løpet av 2018 produserte Nortura rundt 250 millioner kilo mat for salg. Cirka 1 prosent av dette ble kastet fordi holdbarhet eller manglende salg gjorde at vi ikke fikk brukt det på andre måter. Det er altfor mye mat, og vi må jobbe målrettet med å få tallet ned. Dette gjør vi i nært samarbeid med våre kunder, med god presisjon

på hvor mye som skal leveres. Målet er å redusere matsvinnet med 20 prosent innen 2021 og 60 prosent innen 2030.

I september 2017 signerte Nortura Bransjeavtalen mot matsvinn hos klima- og miljøministeren sammen med flere andre matbedrifter. Den forplikter oss til å halvere matsvinnet

innen 2030, og vi er på god vei. I 2018 klarte vi å redusere vårt matsvinn med 9 prosent fra 2017.



TRE TUSEN FLYREISER

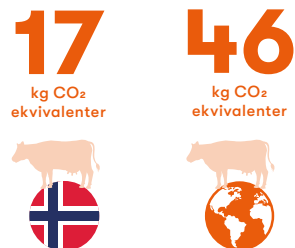
I Nortura jobber vi hver dag for at emballasjen på våre produkter skal bli mer miljøvennlig. I løpet av andre halvår i 2018 fikk middagsfavoritter fra Gilde og Prior ny emballasje, der deler av emballasjen er byttet ut med biobasert plast. Med det reduseres bruken av fossilt materiale i emballasjen tilsvarende CO₂-utslipp på 387 tonn i året. Det sparer klimaet for nesten 3000 flyreiser Oslo-Trondheim hvert år.

Den norske klimakua

Vi vet at norsk storfe har lavere klimagassutslipp enn resten av verden. Faktisk ikke stort mer enn en tredel. Det skyldes den unike helsa til norske dyr, og at de aller fleste produserer både melk og kjøtt. Den norske kombinasjonskua er nokså alene i verden om akkurat det.

I tillegg er det god bærekraft at hvert land produserer den maten de er egnet for. Og Norge egner seg mer enn noe til beitedyr.

*Kilde: Veterinærinstituttet.



63 PROSENT
mindre klimautslipp
enn snittet globalt.



GIR BÅDE KJØTT OG MELK

¾ av norsk storfe gir både kjøtt og melk. Det gjør den svært klimaeffektiv.



VERDENS FRISKESTE STORFE

Flinke bønder og strengt regelverk gir friske dyr.



SUNNERE KJØTT

Friske dyr, lite medisiner og lite bruk av antibiotika gir trygt og sunt kjøtt.

Biogass og biokull kan gi oss bedre sirkulærøkonomi og verdiskapning

Nortura har ambisiøse mål om reduksjon av klimagassutslipp fra vår industri, og vi jobber nå sammen med andre aktører for å løse miljøutfordringene i landbruket.

I 2018 fikk Nortura tildelt midler gjennom både Innovasjon Norge og DOGA (Design og Arkitektur i Norge) for å utrede mulighetene knyttet til produksjon av biogass, biokull og

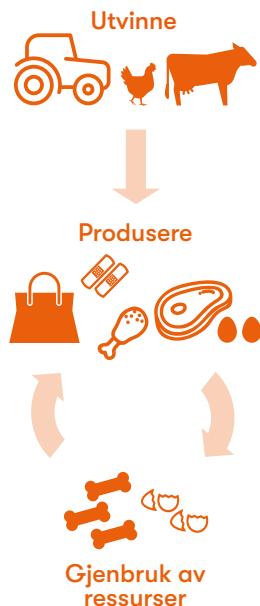
biogjødsel på organisk avfall fra vår verdikjede.

Produksjon av fornybar bioenergi fra organisk avfall kan være et effektivt klimatiltak for å redusere landbrukets utfordring med utslipp av metan og lystgass, samtidig som man utnytter avfall i et sirkulært perspektiv.

Produksjon av bioenergi er på den måten et miljømessig kinderegg; utslipp fra gjødsel reduseres, fossil energi kan erstattes, og avfall blir til verdifulle produkter som biogjødsel og biokull. Biogjødsel kan gå inn som erstatning for kunstgjødsel, og biokull kan blant annet erstatte bruk av torv til jordforbedringsformål.

SIRKULÆRØKONOMI

- godt for miljøet
- bra for lommeboka



Bioco - sirkulærøkonomi i praksis

Ved hjelp av ny teknologi skal Bioco* foredle bein fra kylling og kalkun til spiselige produkter med høy næringsverdi. Det er stor global etterspørsel etter dette. Ved å foredle beinrestene kan vi hente ut proteiner og olje som for eksempel kan brukes i matlaging, proteinbarer og kosttilskudd.



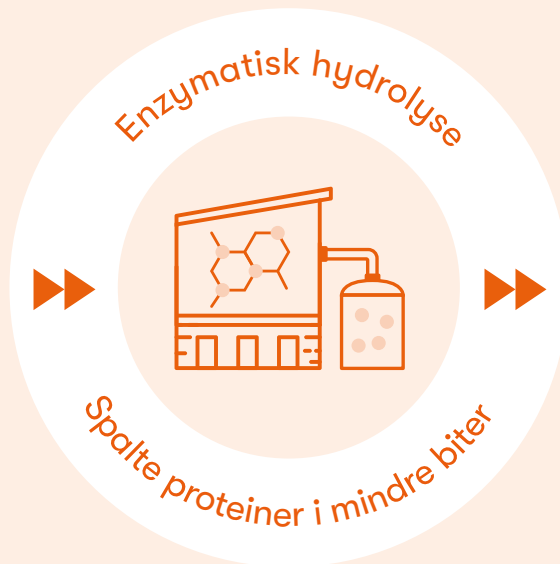
BEIN
fra kylling og kalkun



VANN
til hydrolyseprosess



ENZYMER
som biologisk verktøy



VANNLØSELIGE PROTEINER
høyverdig og
lettoptakelig med god smak



PROTEINMEL
rikt på protein og mineraler



OLJE
med god fettsyreprofil og smak

Helse



Sunn matglede

Vi vil bidra til en sunn hverdag, sunn innovasjon og sunn sirkulærøkonomi. God helse gir seg ikke selv. Vi trenger balanse i livet, og maten vi spiser er en viktig del av denne balansen. Hver og en av oss må ta ansvar for å gjøre de rette valgene. Derfor oppfordrer vi alle til å følge myndighetenes kostholdsråd. Nortura sitt ansvar er å bidra til å gjøre det lettere for deg.



1500 tonn

Vi skal redusere fettnivået fra dyrene med 5 prosent (cirka 1500 tonn) innen 2025. Det skal bl.a. gjøres ved avl og riktig fôring.



604 tonn

Vi skal ta ut 604 tonn mettett fett fra våre produkter innen 2025. Vi tilbyr også magrere alternativer i alle kategorier.



1338 tonn

Vi har fjernet 42 lastebiler med salt siden 2013.



15 %

15 prosent av vår portefølje skal være nøkkelhullsmerket.

Noe av det vi gjorde i 2018

I 2018 har vi arbeidet fram en ny helseplan med ambisiøse målsettinger. Vi deltar aktivt i helseministerens næringslivsgruppe for bedre kosthold og er med i Saltpartnerskapet. I 2018 lanserte vi nye produkter for at du lettere kan velge det som er bra for deg.



Prior ostepanetter

Relansert med
nøkkelhull

Naturlig god

Pålegg uten e-stoffer



Vårt viktigste oppdrag: Trygg mat

Vårt viktigste samfunnsoppdrag er noe de fleste kanskje tar for gitt. At maten er trygg å spise.

Vi har svært få sykdomstilfeller som følge av mat i Norge sammenlignet med andre land. Friske dyr og strenge rutiner gjør at norske matvarer er blant de tryggeste i verden.

Likevel; mattrygghet gir seg ikke selv. Bak den trygge maten er et omfattende system av regelverk, hygienerutiner, smittekontroll og revisjoner – både på gården, slakteriet

og i produksjonsområdene. Og vi har en omfattende beredskap dersom vi finner noe som ikke skal være der.

Målet er null tilbaketrekninger som følge av matsmitte eller dyresykdom. Dersom det likevel skulle skje, har vi et solid og effektivt apparat for å spore, og i verste fall kalle tilbake, produkter. Vi ønsker heller å kalle tilbake én gang for mye, enn å ta sjanser.



Sunn Innovasjon

50 prosent av Norturas innovasjonsportefølje skal være knyttet til helse innen 2020.

VISSTE DU AT...

- Norge er ett av få land i verden hvor vi kan spise rå egg? Det kan vi takke bonden og den friske høna for.
- Vi samarbeider tett med Mattilsynet som er tilstede hver eneste dag på alle våre slakterier?

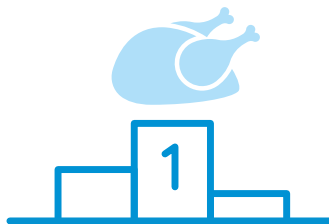
Vi vil være norges- mester i helse på kjøtt

Vi skal ha mindre salt og fett i maten. Det har vi lovet helseministeren. Og deg.

Nortura har som mål at 15 prosent av vår portefølje skal være nøkkelhullsmerket. Det krever målrettet jobbing med innholdet av særlig salt og fett i våre produkter.

Vi er med i helsedirektoratets Saltpartnerskap og er tilsluttet Intensjonsavtalen mellom Helse- og

omsorgsdepartementet og NHO Mat og Drikke, for å bidra til bedre kosthold i befolkningen. Ett av målene i Intensjonsavtalen er å få saltinntaket ned til 8 gram per dag i 2021. Siden 2013 har vi redusert saltinnholdet i våre produkter med cirka 25 prosent, som tilsvarer 42 fulle lastebiler.



**Vi vil være norges-
mester i helse på kjøtt!**

Mettet fett

Intensjonsavtalen har også som mål å redusere inntaket av mettet fett i befolkningen, fra 14 prosent av energiinntaket i 2015 til 13 prosent av energiinntaket i 2018. Vi har også lovet å bidra til å denne reduksjonen. Nortura sin andel tilsvarer en reduksjon av mettet fett med cirka 600 tonn.

Nortura har nå laget en plan på arbeidet med helse og fastsatt konkrete mål både på salt, mettet fett og nøkkelhull.

Meat Free Monday?

Nortura produserer også vegetarserien Meatish*. Overraskende for noen, men produktene fikk svært god respons for både smak og konsistens da de ble lansert. Siden da har vi også utviklet vegetarserier for storkjøkkenmarkedet.

*Produktene ble lansert sammen med Rema 1000.

Hvor mye kjøtt kan du spise?

Kjøtt er næringsrikt og en naturlig del av et variert kosthold. Kostrådet

om kjøtt gir rom for inntil 500 gram ferdig tilberedt rødt kjøtt per uke, noe som er angitt å tilsvare 700-750 gram rå vare. Helsedirektoratet oppgir at denne mengden utgjør 2-3 middager ukentlig samt noe kjøttpålegg (Helsedirektoratet, 2011; Helsedirektoratet, 2017). For hvitt kjøtt og egg gis det ingen mengdeanbefaling, og dette kan også inkluderes i et sunt og variert kosthold.

Sunnere Barn

Sunnere Barn er en del av det nasjonale kompetanseprosjektet "Fra kunnskap til handling". Prosjektet har fokus på å fremme gode kostholdsvaner og forebygge fremtidig

livsstilssykdom blant barn og unge gjennom nasjonale kurs for ansatte i helse og utdanningssektoren.

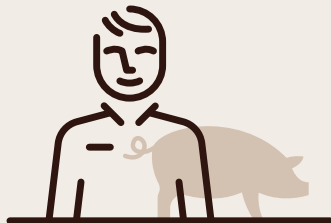
Prosjektet skal bidra til at barn får bedre kostholdsvaner og økt måltidsglede i barnehage og SFO. Det tilbys kurs og opplæringsmaterieell som letter og effektiviserer arbeidet med mat og måltid. Nortura deltar i dette prosjektet med mål om å bidra med vår kompetanse inn i prosjektets arbeidsgrupper og mattilbud via Sunnere Barns nettportal.



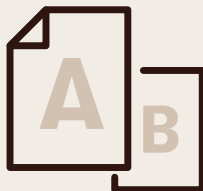
Dyrevelferd

Alle dyr skal ha det godt

Når vi mennesker tar ansvar for dyr, er det vår krystallklare plikt å sørge for at de har det bra. Selv om dyra er alet opp for å bli mat, skal de alltid behandles med omsorg og respekt. Og takknemlighet. For oss som jobber i Nortura er dette akkurat like viktig som for alle andre mennesker i dette landet.



Nortura har egen dyrevern-ansvarlig på alle slakterier.



Alle Nortura sine slakterier skal ha karakter A eller B i dyrevelferd.



I Norge gis det minimalt med antibiotika til dyr.

Noe av det vi gjorde i 2018

Griseløftet - nye Gilde Edelgris

Visste du at glade griser har krøll på halen? For Gilde Edelgris er krøll på halen et krav - ett av flere nye krav for å løfte dyrevelferden. Vi kaller det for Griseløftet. Når produktet er merket med Gilde Edelgris betyr det at grisene har fått mer plass og flere muligheter for lek, aktivitet og avslapning. Og dyrevelferden har blitt sikret ved hjelp av tettere oppfølging av grisebesetningene.



Priors trivselsiltak

Alle Nortura sine kyllinghus har nå trivselsiltak som flisballer, torvstrø og små aktivitetshus. Se etter merket med Trivselsiltak på Prior-pakkene.



Friske dyr trenger ikke antibiotika

I Norge er vi så heldige at dyra våre er blant de friskeste i verden. Derfor gis de minimalt med antibiotika.

Norske dyr er blant verdens friskeste. Det kan vi blant annet takke flinke bønder gjennom mange generasjoner – og strenge gårdsrutiner og regelverk for. Friske dyr gir god dyrevelferd, trygg mat og lavere klimagassutslipp. Og friske dyr trenger ikke antibiotika.

I Norge gis det minimalt med antibiotika, og det gis bare når dyret

trenger det på grunn av sykdom. Dette er svært ulikt mange andre land, der antibiotika ofte brukes rutinemessig.

Faktisk går omtrent 10 prosent av all antibiotika som selges i Norge til husdyr, resten til mennesker. I resten av verden er bildet nesten omvendt.

VI HAR VARSLINGSPLIKT

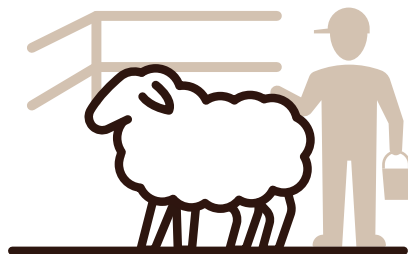
I Nortura har vi plikt til å varsle Mattilsynet umiddelbart hvis vi mistenker at dyr ikke har det bra. Hvis dyrebilsjåføren, veterinæren, rådgiveren, dyrevernansvarlig eller andre oppdager alvorlig svikt i dyrevelferden, skal de umiddelbart varsle Mattilsynet. Vi skal bistå både myndigheter og bonde for å sikre godt dyrehold. I tillegg jobber vi i Nortura med å kunne fange opp dyrehold med risiko for dårlig dyrevelferd så tidlig som mulig slik at både bonde og dyr får nødvendig oppfølging.

Etisk regnskap i 20 år

Nortura stiller strenge krav til det ansvaret vi har fra vi henter dyra på gården. Vi har gjennomført Etisk regnskap for dyrevelferd, siden 1999 – lenger enn noen andre. Ingen av våre slakterier skal ha dårligere karakter enn A eller B.

Etisk regnskap er en revisjon som gjennomføres hvert år på alle våre slakterier. Det er bransjeorganisasjonen Animalia som gjennomfører revisjonen på oppdrag fra oss.

Kravene som stilles går på hvordan dyra behandles fra henting på gården,



til transport, riktig temperatur og ventilasjon, hensynsfull kjøring, mottak på slakteriet, fravær av tvang og stress og riktig tilgang til mat og vann.

Ingen slakterier skal ha dårligere enn A eller B i Etisk regnskap. De siste årene har samtlige slakterier oppnådd dette i all hovedsak.

Alle kyllinger får bedre velferd

Bedre trivsel for alle våre kyllinger – med kyllingbonden på laget!

Nortura innførte trivselstiltak for rundt en firedel av sine kyllinger allerede for to år siden. Dette var så vellykket at Nortura har besluttet å innføre dette for alle sine kyllinger. For at kyllingene skal få mer variasjon og økt trivsel innføres elementer som flisballer, torvstrø og små lekehus de kan klatre på.

– Vi ser at økt aktivitet og variasjon er bra både for trivsel og beinholdelse. Det er naturlig for kylling å hakke og rote i strø,

og det får de god anledning til nå, sier
fjørfeveterinær i Nortura, Atle Løvland.

Nortura jobber systematisk med å
forske på effekten av de ulike tiltakene,
noe som gir viktig kunnskap både for
norsk og internasjonal fjørfebransje.

Nortura innførte i 2018 samme type
trivselstiltak for alle våre kyllinger.

VISSTE DU AT...

NORM-VET-rapporten viser at
Regjeringens mål om å redusere
antibiotikaforbruket til husdyr
med 10 prosent innen 2020
allerede er nådd?

Griseløftet: Ny standard for velferden til Gilde Edelgris

**Gilde Edelgris har fått mer plass,
mer aktivitet og mer strø i bingen.**

Det norske regelverket for dyrevelferd
er blant verdens strengeste, likevel
er det nødvendig å kontinuerlig
jobbe med å utvikle og forbedre
dyrevelferden. Med relanseringen av
Gilde Edelgris høsten 2018 satte vi
en ny standard for merkevaren Gilde
Edelgris. Arbeidet med å etablere nye

Gilde Edelgris har blitt fulgt tett opp
av Norturas rådgivere og veterinærer.

Når produktet er merket med Gilde
Edelgris betyr det at grisene har fått
mer plass og flere muligheter for
lek, aktivitet og avslapning. Målet
med nye Gilde Edelgris er å løfte
volumene, slik at flest mulig gris skal
få det som den nye Edelgrisen.

Fremover planlegger Nortura å forske
mer på hvordan velferden til grisen
kan løftes ytterligere.

Verdiskaping



Verdier som forblir i Norge

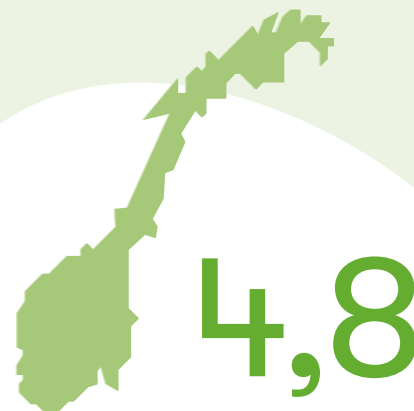
Nortura skaper store verdier for samfunnet og det norske fellesskapet. Verdier som ikke forsvinner ut av landet, men blir igjen i Norge og i ditt lokalsamfunn.

Vi er stolte av at Nortura sin virksomhet betyr noe for Norge. At verdiskapingen vi bidrar med gir noe tilbake til samfunnet og kommunekasser over hele landet.

Samfunnsregnskapet viser hva vi betaler til bøndene for dyra deres, hva vi kjøper inn av andre varer og tjenester fra bedrifter over hele Norge – og hva vi bidrar med til samfunnet gjennom skatter og

avgifter. Penger som kommunene kan bruke til å skape god velferd for sine innbyggere.

Dette er verdier som blir igjen i Norge.



Nortura legger igjen 4,8 milliarder i norske kommunekasser. Vi kjøper dyr og egg fra bønder over hele Norge. Og hundrevis av små og store bedrifter over hele landet leverer varer og tjenester til oss (2017-tall).

Industri 4.0:

Teknologi til å møte framtida

Vi har bestemt oss for å være i førerretet i vår bransje i Norge. Derfor satser vi sterkt på innovasjon, kompetanse og teknologi.

Industri 4.0 handler om den såkalte fjerde industrielle revolusjonen. En framtid der produkt og smarte maskiner kommuniserer, og datafangst kan gi endeløse muligheter til å skreddersy og styre produksjoner og hele verdikjeder.

Det handler om digitalisering og automatisering. Om roboter som kan utføre arbeid basert på metadata fra prosessen. Side om side med det manuelle arbeidet utført av menneskers hender – og ikke minst hoder.

Og det handler om helt nye forretningsmuligheter for industrien. Om hvordan vi kan knytte sammen informasjon fra bonden og helt ut til butikken. Ja, helt hjem til ditt kjøleskap.

Nortura Hærland var vår pilotfabrikk i samarbeid med Sintef Manufacturing og Nortura satser videre på flere anlegg i 2019.

Langtidslagring

Forlenger holdbarheten på kjøtt.

Med vår unike teknologi for langtidslagring er Nortura i stand til å forlenge holdbarheten på fersk kjøtt.

Dette gjør våre leveranser mer forutsigbare, i tillegg til at vi kan tilby mer ferskt kjøtt til kunder og forbrukere. Dette øker vår konkurransekraft og bidrar også til redusert matsvinn.



Nortura bidrar til at norsk matproduksjon blomstrer

Våre slakterier gjør det mulig for små og store lokalmatprodusenter i hele landet å drive butikk. Derfor er Nortura viktig for mangfoldet i norsk matproduksjon.

«Tyinlam» er én av mange nisjeprodusenter i Norge som kan lage sin egen lokalmat ved hjelp av Nortura.

Fordi Nortura finnes, kan små og store lokalmatprodusenter over hele landet levere dyr til oss og få tilbake kjøttet for å lage egne produkter. På få år har tallet på nisjeprodusenter som leverer dyr til oss økt kraftig.

«Samarbeidet med Nortura er avgjørende for oss»

Kjell Gudmund og Line Svien
«Tyinlam»



Nortura
bondens selskap

Nortura SA

Postboks 360 Økern
0513 Oslo

Forbrukertelefonen: 974 33 390
Tlf 03070

nortura.no
firmapost@nortura.no

Følg oss på

-  facebook.com/norturasa
-  instagram.com/norturasa
-  twitter.com/nortura_sa
-  linkedin.com/company/nortura