

Gilde jobber trygt i alle ledd for at du skal få maten som vanlig.



Selv i vanskelige tider fortsetter Gilde å levere trygg mat rundt om i hele Norge. Det skyldes at Gilde har en veletablert verdikjede som samhandler godt i alle ledd.

Fra bonde til bord tas alle nødvendige forhåndsregler for å holde matproduksjonen i gang. *"Vi har alltid hatt sikre rutiner rundt matproduksjon og levering. Nå har vi tatt det et hakk lenger, og innført enda strengere tiltak, spesielt på våre produksjonsanlegg"*, sier Lisbeth Svendsen som er konserndirektør for produksjon i Nortura.

Nye tiltak

På grunn av koronautbruddet er det innført strenge tiltak for smittevern. I og med at Gilde produserer mat, er det allerede en hygienebedrift. Det betyr at dyr og mat alltid håndteres i henhold til myndighetenes krav omsmittevern.

De som jobber i Gilde er dyktige fagarbeidere, spesialister som har god skolering i mattrygghet. For å minimere smitterisikoen, innfører vi likevel forsterkede tiltak i vår verdikjede, sier Svendsen.

Anleggene for videreforedling av kjøttprodukter er underlagt strenge smittevernstiltak. Blant annet må de ansatte holde god avstand til hverandre.

Maten fra Gilde er trygg å spise. De viktigste tiltakene handler om holde produksjonen i gang. Derfor har vi utvidet produksjonstiden gjennom døgnet samtidig som man har innført flere skift. Da er det langt færre som er på jobb til enhver tid, og vi holder grupper av arbeidsstokken isolert fra hverandre.

Norsk verdikjede

Hele verdikjeden til Gilde er i Norge. Kjøttprodukter fra Gilde kommer utelukkende fra norske bønder som har noen av verdens friskeste dyr. Når bonden sender dyrene sine til slakteri tas de imot av en dyrevernsansvarlig. Det er en person som sørger for at dyrene behandles godt og avlives på en human måte.

"Jeg er stolt over å kunne si at vi ikke effektiviserer driften ved å kutte ut ledd i vår verdikjede. Vi fortsetter med alle tiltak for å sikre god og trygg mat trygt til Norges befolkning samtidig som vi tar sikkerheten for våre medarbeidere på største alvor."

Etter slaktning går kjøttet videre til skjæring og videreforedling, før de pakkes i trygg emballasje og leveres ut til butikker. Det er dette som utgjør Gildes verdikjede.

Alle våre råvarer og videreforedling av Gilde-produkter skjer i Norge. Å ha en fullstendig verdikjede innenfor landegrensen spiller en viktig rolle i vår selvforsyningsgrad. Det er en verdi som vi skal ta vare på, sier Svendsen.

Les også om

Gilde - av og for den norske bonden

"For at vi skal ha et bærekraftig landbruk må vi kunne leve av ressursene våre i dag, uten å ødelegge mulighetene for fremtidige generasjoner", sier Gunn Amundsen Eng.

Miljømerking på Gilde-emballasje

Artikkel

Gilde - av og for den norske bonden

Artikkel

Skal vi spise lam, må vi også spise sau

Artikkel

Gilde bytter ut hermetikkboks med klimasmart emballasje

Artikkel