



Bergslagsdelikatesser utökar kötthanteringen

Publicerad: 3 maj 2006

Författare: Fredrik Norman

I höst startar en ny kötthanteringsprocess på företaget Bergslagsdelikatesser i Lindesberg, som sedan många år tillbaka har levererat viltköttprodukter till framförallt storstäderna. Företaget har tidigare endast hanterat kött klart att styckas och levereras vidare, men i den nya vilthanteringsprocessen kommer man även kunna ta hand om hela djurkroppar.

Just nu bygger företaget ut ena gaveln på fastigheten med cirka 160 kvm där själva vilthanteringen kommer att hålla till. Christer Beme räknar med att allt skall stå färdigt i augusti, lagom till deras högsäsong. Han räknar också med att samtidigt kunna utöka personalstyrkan med minst en anställd till – eventuellt fler med tiden.

-Det visar sig först när vi har kommit igång, men det blir självklart så att vi måste anställa minst en person till den här delen av produktionen, förklarar Christer.

Företaget har idag 5 anställda (7-9 st under högsäsong) och omsätter årligen 9 miljoner kronor. Marknaden för viltkött finns i huvudsak i storstäderna.

-Det mesta levereras till Stockholmsområdet, Göteborg och Malmö, säger Christer Beme.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/bergslagsdelikatesser-utokar-kotthanteringen/>