

# Fort gjort å bli rik på hjort?



*Jon Anders Stavang, dagleg leiar*





# Om ikkje kroner, så i alle fall opplevingar...

- Oppdrett av hjort
- Turisme
- Utleige av jakt
- **Verdiskaping på hjortekjøtt**



# Norsk Hjortesenter

## - *eit nasjonalt kompetansesenter* -

Forvaltning av villhjort

Oppdrett

Kjøthandtering og rein mat

Innovasjon og verdiskaping

Dialog – formidling

Etablert som stiftelse år 2000

5 fast tilsette (drift, kurs, seminar, konsulent, produkter, mm.)

120 tamme og 120 ville hjortar på Svanøy!

Forskarar, studenter og praktikanter frå heile verda

### **Viktige oppdragsgjevarar:**

- Landbruks- og matdepartementet
- Landbruksdirektoratet
- Vestland fylkeskommune og kommunar i heile Norge
- Grunneigarar, hjortebønder, jegerar og folk flest

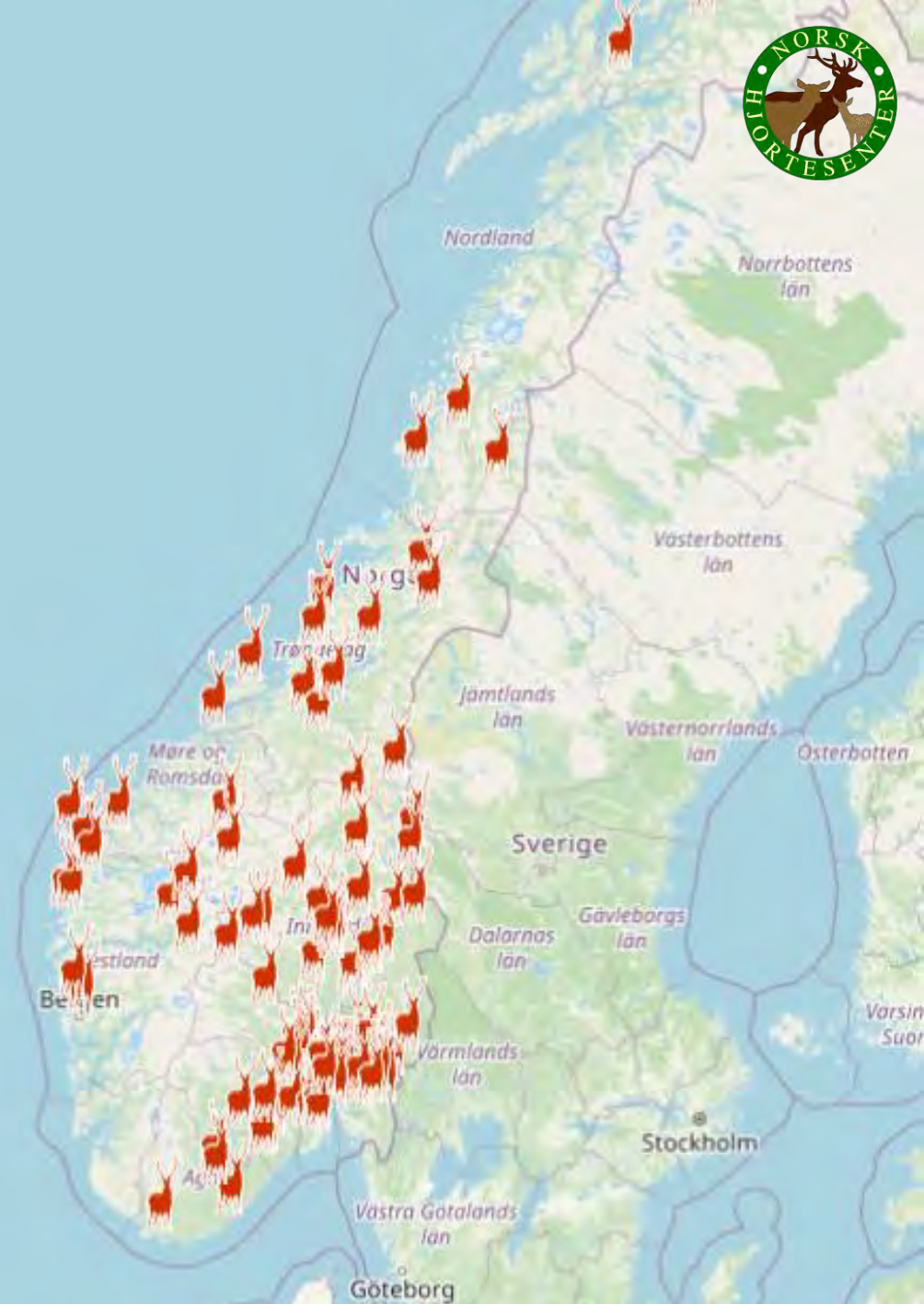
# Oppdrett av hjort

- Norsk Hjorteavlsforeining samlar oppdrettarane
- Godkjent husdyrproduksjon
- Grasbasert, ekstensiv
- Om lag 2000 slaktedyr i året frå om lag 100 oppdrettarar



## Bransjestandard

*Bakgrunnen for en bransjestandard for Norsk Hjorteoppdrett, er et ønske om å ha et kvalitetssikringsverktøy som sikrer kvalitet i alle ledd, og som omhandler alt som kommer inn under det å drive med hjorteoppdrett.*



# Turisme

Nærkontakt med dyr  
vekker naturglede



# Turisme



# Turisme





# Jaktutleige





# Netto inntekt?

## Jaktutleige

- Ekstrapris for:
  - Guiding/jaktopplegg og slakting
  - Overnatting
  - Bevertning
  - Slaktefasilitetar
  - Tilgang til ettersøkshund
- Leige ut periodejakt med fellingsløyve; tillegg for kjøt
- Leige ut terreng og kvote

Kostnader

Innsats

Investeringar

Pris

Grunneigar

Jeger



# Jaktutleige – full pakke



# Jaktutleige - full pakke





# Jaktutleige – full pakke



# Jaktutleige – full pakke



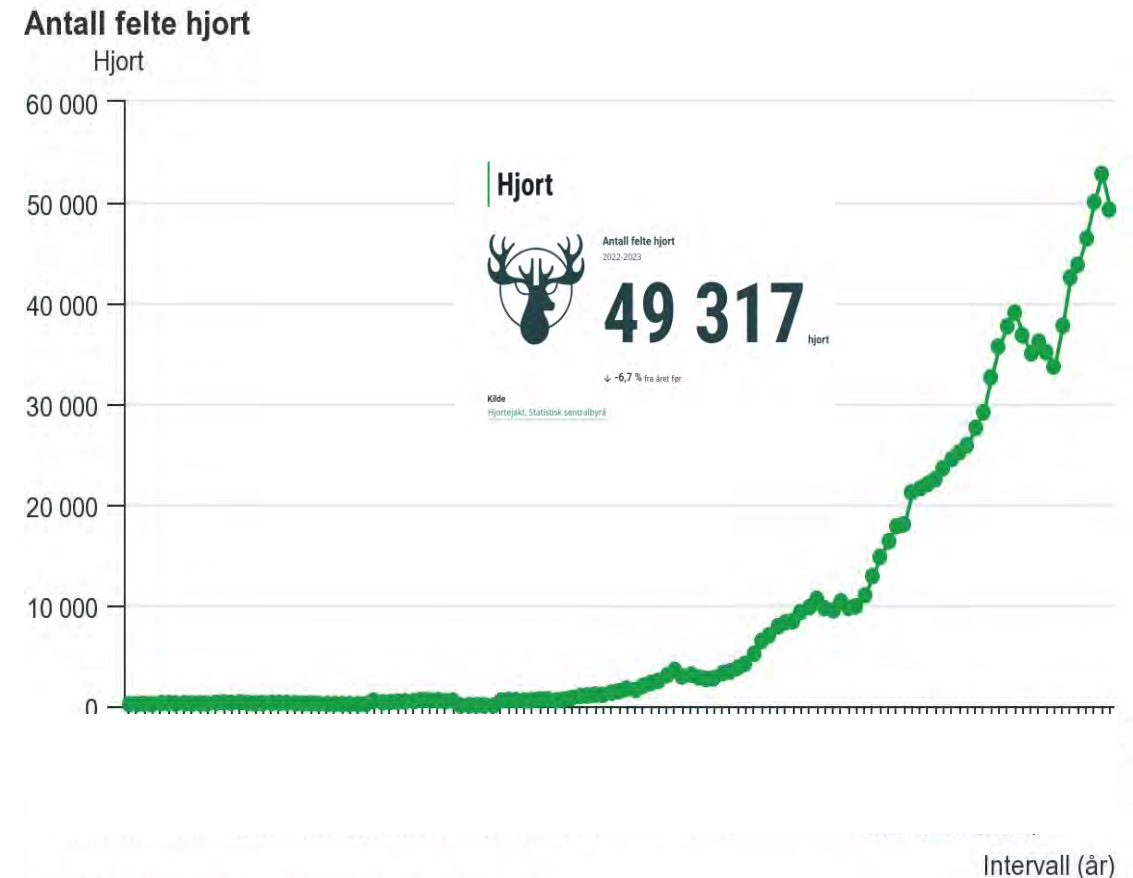


# Jaktutleige – full pakke



# Hjorten som ressurs – veks stammen til himmelen?

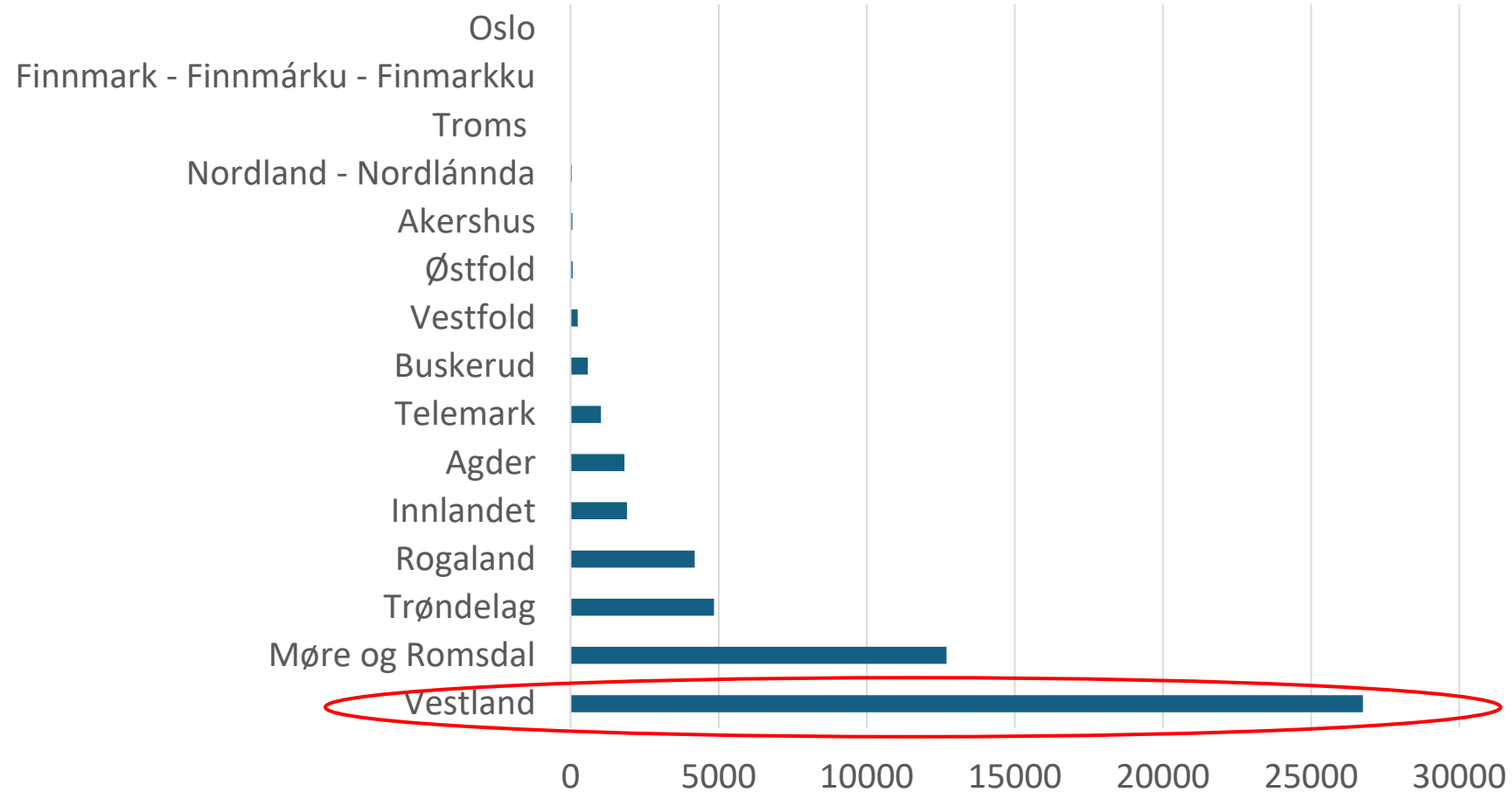
- Ein voldsom vekst i bestanden
- Tilgang på jakt har auka
- Ny datateknologi aukar jakteffektiviteten
  - Tilgangen på jakt går ned att?



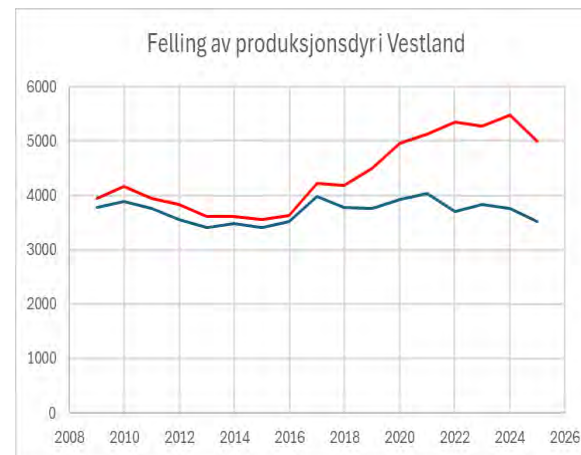
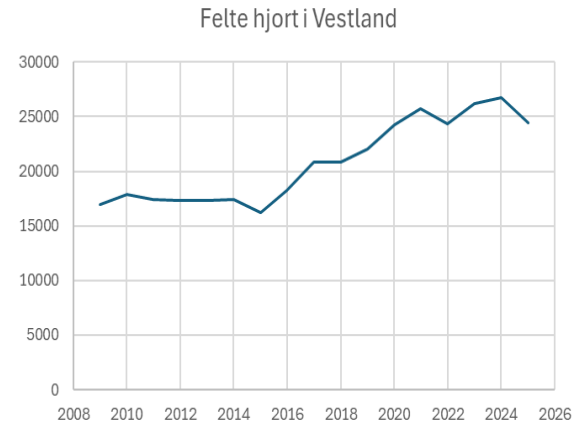
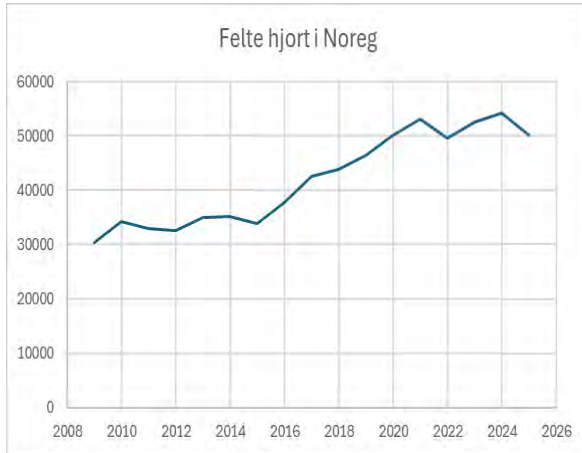
Kilde: Hjortejakt, Statistisk sentralbyrå



# Fellingstal per fylke i 2024 – totalt 54 216 dyr



# Hjorten som ressurs – veks stammen til himmelen?



## Vestland:

- Truleg er no uttaket større enn tilveksten i mange kommunar (høge kvotar, digitale hjelpemiddel)
- Mange stadar er/har det vore behov for reduksjon
- Høgare uttak av hodyr for å få ein jamna kjønnsamansetning vil også påverke tilveksten.
- Heng forvaltninga med?



Tabell 2.1. Felte dyr og anslått kjøttvekt fra hjortevilt og husdyr i Norge 2021–22. (Kilde: SSB, Animalia)

Dyreslag	Felte/slaktede dyr, antall	Kjøttvekt, tonn
Hjort	52 840	2 513
Elg	29 278	3 681
Rådyr	34 670	537
Villrein	5 095	382
Villsvin	365	7
<b>Sum vilt</b>	<b>122 248</b>	<b>7 120</b>
Svin	1 566 261	135 037
Storfe	300 149	87 802
Sau	1 198 862	24 349
<b>Sum husdyr (eks. fjørfe)</b>	<b>3 065 272</b>	<b>247 188</b>



# Meir viltkjøt til forbruker?

- Finst det eit overskot av kjøt som kan gjerast tilgjengeleg for forbrukar?
- Korleis?



Grunneigar  
Jeger  
Forvaltning  
Næringaktør  
Kundar/Marknad

Samanfallande interesser?

Kan ein samarbeide?

# Næringsklynge for hjortekjøtt



Hva leter du etter?



HJEM

BLOGG

VIDEO

AKTIVITETER ▾

NETTBUTIKK ▾

INFORMASJON ▾

KONTAKT OSS

✉ E-POST | ☎ +47 57 75 21 80

DESSE HAR SOM AMBISJON Å DANNE NÆRINGSKLYNGE FOR HJORTEKJØT!

5. april 2024

LES ARTIKKELEN

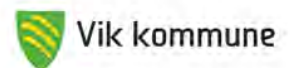




Næringsnettverka:

# Næringslivet, det offentlege, faglag og kompetansemiljø

- Vestland fylkeskommune
- Statsforvaltaren i Vestland
- Kommunane
- Bondelaget
- Norsk Hjortesenter
- Kompetansenavet Vest





# Program for samlinga

## Workshop i Hjorteklynga

Dato og tid: Kilstraumen Brygge, 25.–26. mars 2024, lunsj til lunsj.

Merk at det er eit eige program for dei som skal delta på kurs i skjering 26. mars etter lunsj.

Tirsdag 25. mars

Tid	Post
11.30–12.30	Lunsj
12.30–13.00	Innleiing til workshop <ul style="list-style-type: none"><li>• Velkommen v/Jon Anders Stavang, Norsk Hjortesenter</li><li>• Om workshopen v/William Fagerheim, Mind the Gap</li><li>• Orienteringar v/Jon Anders Stavang, Norsk Hjortesenter</li></ul>
13.00–13.30	Arbeidsgruppe om Kvalitetsstandard for hjort <ul style="list-style-type: none"><li>• Status og klipp frå opplæringsfilm under produksjon v/Jon Anders Stavang, Norsk Hjortesenter</li></ul>
13.30–13.40	Arbeidsgruppe om Meir tilgjengeleg viltkjøt <ul style="list-style-type: none"><li>• Status og plan for arbeidet v/Marit Hjortung</li></ul>
13.40–15.10	Arbeidsverksted 1: Meir tilgjengeleg viltkjøt
15.10–15.40	Pause
15.40–16.00	Om kvifor Gudbrandsdalsmat vart organisert som eit SA og om korleis dette tener formålet og bedriftene v/Anette Svastuen, tidlegare dagleg leiar i Gudbrandsdalsmat SA
16.00–16.30	Om organisering og å byggje ei merkevare med døme frå Tørrfisk fra Lofoten og Lofotlam v/Anne Karine Statle fra Tørrfisk fra Lofoten
16.30–16.40	Arbeidsgruppe om Organisering av klynga <ul style="list-style-type: none"><li>• Status og plan for arbeidet v/Kristine Ohnstad, Haugen Gardsmat og Geir Opseth, Kunnskapsparken Vestland</li></ul>
16.40–18.30	Arbeidsverksted 2: Organisering av klynga
18.30–19.00	Pause før middag
19.00	Middag



 norskjortesenter

norskjortesenter Denne fine gjengen med næringsaktarar og representantar frå forvaltninga i Vestland var samla på Kilstraumen tirsdag og onsdag førre veke for saman å utvikle næring og verdiskaping på hjort. Dette er eit langsiktig arbeid, men potensialet er stort, og vi ynskjer å få til både lokal verdiskaping og at meir av det fantastiske hjortekjøtet vert tilgjengeleg for folk flest 🍖

Samlinga vart avslutta med eit kurs innan kjøtkvalitet gjeve av Animalia, arrangert saman med Kompetansenettverk for lokalmat. Bilete nr. 2 syner pH-måling i kjøt, pH er ein viktig indikator for kjøtkvalitet, og noko denne gjengen er svært oppteken av 🍖

23 v. Se sversettehe

[Se innsikt](#) [Frem innlegg](#)



Onsdag 26. mars

Tid	Post
08.30–08.55	Samarbeidet vårt med Røros Mat som døme for samarbeid med Hjorteklynga v/Eivind Thomas Wang, Unil
08.55–09.20	Marknader og vegval v/Dag Gjerde, Dysvik Hjort
09.20–09.30	Pause
09.30–09.40	Arbeidsgruppe om Profilering av klynga <ul style="list-style-type: none"><li>• Status og plan for arbeidet v/Robert Vørøs, Løvaas Gard</li></ul>
09.40–11.20	Arbeidsverksted 3: Profilering av klynga
11.20–11.30	Konklusjonar og vegen vidare v/Jon Anders Stavang, Stiftelsen Norsk Hjortesenter
11.30–12.30	Lunsj
12.30–16.30	Kurs i kjøtkvalitet v/Stefania Gudrun Bjarnadottir, Animalia



# Kompetansebygging og kvalitet har vært i fokus



Kompetansenettverk Lokalmat - Fagsamling hjortekjøtt

Stefania Gudrun Bjarnadottir, prosjektleder  
Bergen, 26.03.2025

**Kjøttkvalitet**





# Frå nettverk til klynge

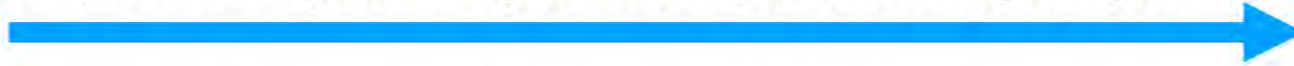
## Strategien til hjorteklynga i et nøtteskall

Visjon	
Vestland skal være ein føregangsregion i å utvikle hjortekjøtt som næringsveg gjennom heile verdikjeda og bidra til å gjere hjortekjøtt meir tilgjengeleg for folk flest og for reiselivsaktørar i Noreg	
Hovudmål	
Utvikle marknaden for norsk hjortekjøtt, auke lønnsmda til bedriftene og bidra til ei god hjorteforvaltning	
Strategiar	Satsningar
Skape ein velfungerande og berekraftig marknad for hjortekjøtt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etablere fleire viltmottak</li><li>• Skape samarbeid med grunneigarar og kommunar i hjorterike kommunar</li><li>• Utvikle næringssamarbeidet gjennom profesjonelle og krevjande kundar</li><li>• Byggje merkevara «Norsk Hjort»</li></ul>
Skape gode rammevilkår for næringsutvikling av hjortekjøtt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Redusere den svarte marknaden</li><li>• Endre rammevilkår for utnytting av hjorteresursen og utmarka, samt i større grad utnytte eksisterande regelverk</li></ul>
Utvikle kompetanse for næringa og jobbe med rekruttering	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bidra til kompetanseutvikling og utvikle felles standard for næringa</li><li>• Dokumentere kvalitetane til hjortekjøtt</li><li>• Lage opplegg for rekruttering</li></ul>
Bidra til ei nyskapande næring	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leggje til rette for produktutvikling, og bidra til kunnskap om nye bruksmåtar av hjortekjøtt</li></ul>

Hjorteklynga:

# Frå strategi til satsing: Prosjekt finansiert av Innovasjon Norge

Skape et velfungerende og bærekraftig marked for hjortekjøtt



Skape gode rammevilkår for næringsutvikling av hjortekjøtt



Utvikle kompetanse for næringen og jobbe med rekruttering



Bidra til en nyskapende næring



Klyngevisjonen

# Innovasjon Norge: Prosjekt viltkjøt til folket!

- Arbeidspakke 1: Meir tilgjengelig viltkjøt
- Arbeidspakke 2: Kvalitetsstandard for hjort
- Arbeidspakke 3: Profilering av hjorteklynga
- Arbeidspakke 4: Organisering av hjorteklynga



# AP1: Etterspørsel og meir tilgjengelig viltkjøt

Spørsmål om spesifikke stykningsdelar frå proff-kundar:

## Tre eksempel

- Norsk Hjortesenter førespurt om 6 tonn hjortesteik
- Haugen Gardsmat førespurt om 500 kg fersk ytrefilet
- Lårtunge til Michelin-restaurant
- **Får vi inn kjøt av bra nok kvalitet?**



# AP1: Parallell aktivitet: Kjøtt for sal – kursing av jegerar: Prinsipp for god slakteteknikk

- **God hygiene**

- Avblødning
- Unngå tarm- og vomsøl
- Minimer blodsøl
- Unngå at kjøttet får kontakt med hår, jord, vatn og andre ureiningar i felt
- **Største smittekjelda er jegeren og kniven**



# Jakt og kjøtkvalitet



# AP1: Møteserie – kommunane, informasjon

- Slår saman med vanlege, kommunale jaktmøter
- Nye rettleiarar

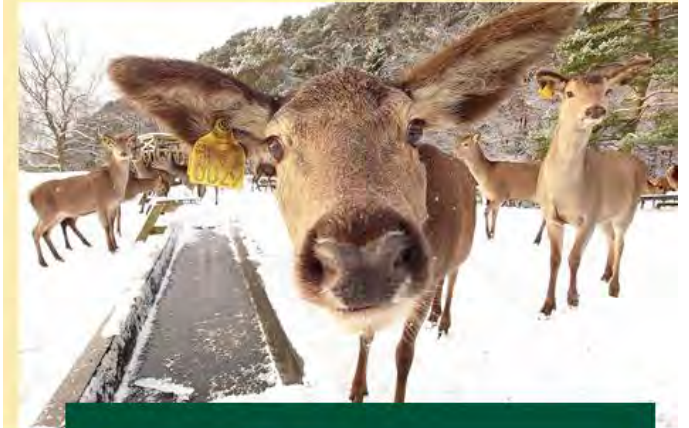


## RETTELEIAR FOR etablering av vilthandsamingsanlegg

- Marknad for levering av vilt?
- Mattilsynet og registreringsplikt
- Design av anlegg
- Kjøtskjerarkompetanse
- Sal av viltkjøt



©Norsk Hjortesenter



## RETTELEIAR FOR etablering av hjorteoppdrett

- Er garden eigna til hjorteoppdrett?
- Søke om konsesjon for å drive oppdrett
- Livdyr – bygge opp ein bestand
- Produksjonstilskot
- Slakting og sal av kjøt



# AP2: Kvalitetsheving og standardisering

- Felles standard, fleire leverandørar til ein kunde
- Jamn kvalitet, profesjonalitet
- Samlingar



# AP2: Kvalitetsheving og standardisering

Konfidensiell - Spesifikasjon for  
stykningsdelar frå Hjorteklynga



Jon Anders Stavang, Knut Mørås, Kjell Vidar Øglænd, Bjarne M.  
Midtbø, Kjell Kristian Carlsen, Olav Arnar Bø, Odd Haugen  
27.01.2026

## Skankesteik

Ein skal ta ut heile leggmuskulaturen på skankesteika. Nedre del av leddet skal sagast vekk. Då tek den seg betre ut visuelt, kjøtprosenten aukar og beinprosenten går ned. Beinstubben må emballerast, fortrinnsvis med papir, før vakuumering for å unngå punktering av emballasjen.

**Video:**

14. [Skjering av skankesteik](#)



Ferdig trimma skankesteik frå bakfot (over) og vakuumert (under).











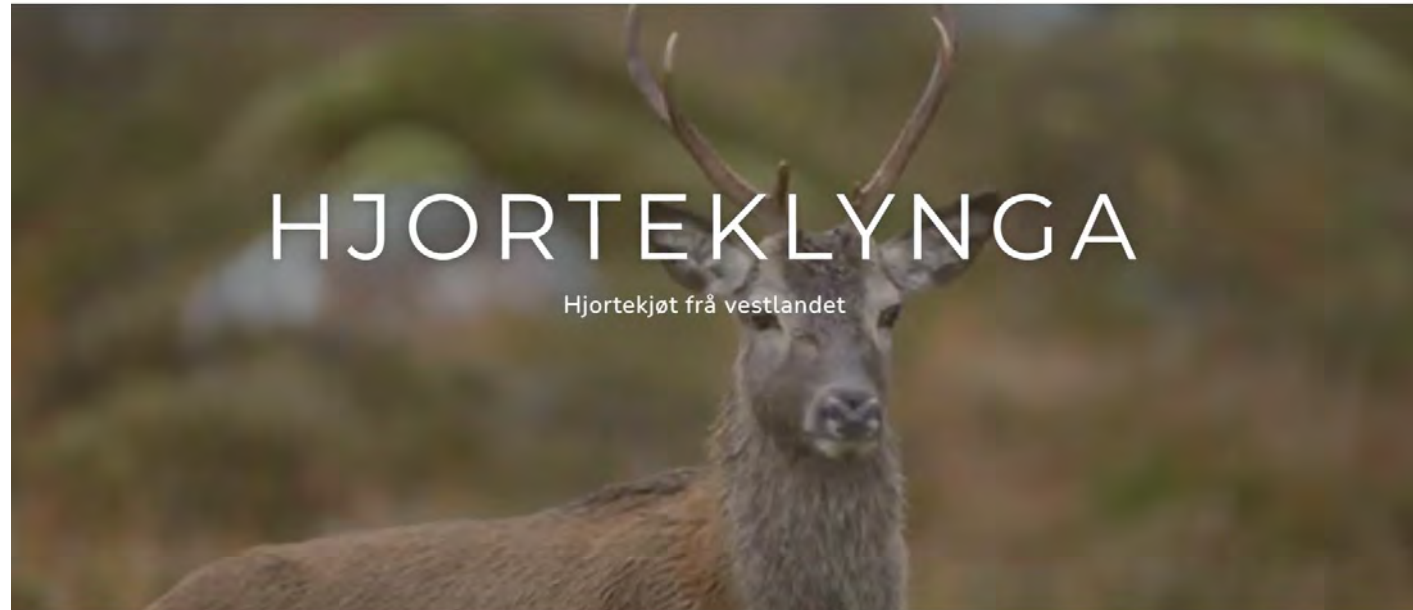
Foto: Hjorteklynga ©

Profesjonelle vs amatørar



## AP3: Profilering av hjorteklynga

- Heimeside
- Utvikling av felles profil
- Biletmateriell
- Matfestivalar



# Hjort Er Sunt Og Berekraftig

Hjortekjøtt er ei delikatesse, og ei av dei beste råvarene Noreg kan by på.

Hjortekjøtt er magert og sunt. Det er rik på omega-3, og blir ikkje klassifisert som raudt kjøtt.

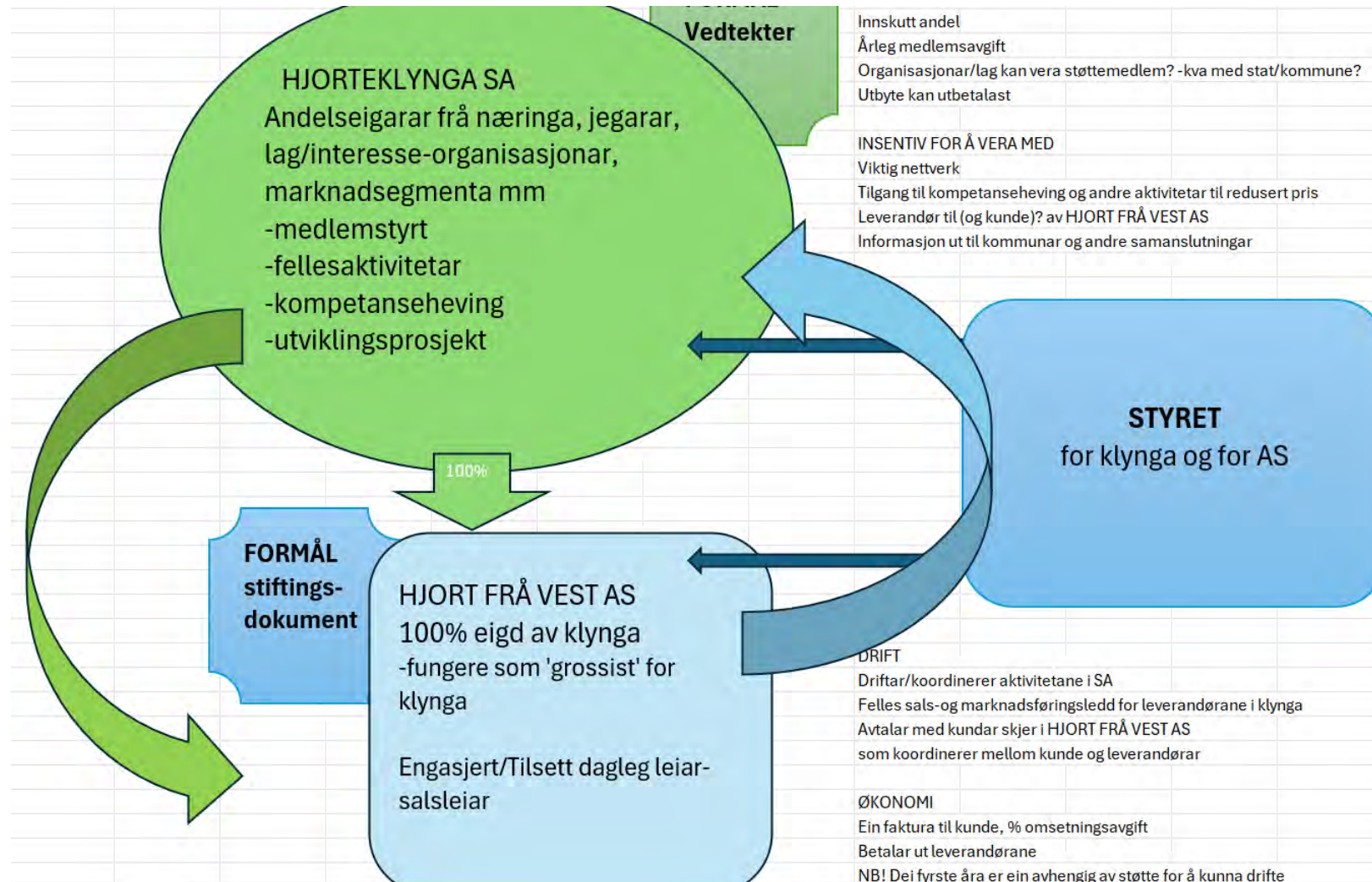




# AP4: Organisering av klynga

- Må sikre låge kostnader for medlemmer
- Drahjelp frå det offentlege
- Salgsstrategi under arbeid: HORECA og privatmarknad

# Organisering som sikrar låge kostnader er nøkkelen





# Hjorteklynga SA

## Stiftelsesdokument for Hjorteklynga SA

Følgende stiftarar har bestemt å stifte eit samvirkeforetak:

Navn eller foretaksnavn	Adresse	Fødselsnr./organisasjonsnr.
Carlsen Kjell Kristian	Askvollvegen 2368980 ASKVOLL	969919745
Dysvik Hjort	Omavegen 399, 5632 Omastranda	920537723
Ialstestad Hjortefarm v/Ole Skau	Vestsidevegen 11212635 Tretten	982803292
Haugen Gardsmat Drift	Brekkevegen 515743 FLAM	925344664
Kystvilt	co/Bjarte Midtbe, 6964 Korsund	916510748
Marås Hjort	Merkridsvegen 4286876 SKJOLDEN	989860275
Søndre Gardsmat v/Kjell Vidar O	Haukeivegen 8165580 ØLEN	982338719
Vikja AS	Seljadalsvegen 176893 VIK I SOGN	991436472
Per Gynt Hjort v/Hans Haga	Hågavegen 302640 VINSTRA	969489848
Lavaas Gard	Langedalen 5225268 HAUKELAND	921066880
Stiftelsen norsk Hjortesenter	Kvalstadvegen 191, 6914 Svanøybukkt	982913284

## Protokoll, stiftingsmøte – Hjorteklynga SA, 15. august 2025

Stiftingsmøtet fann stad på Voss 15. august på ei næringssemling arrangert av Norsk Hjortesenter med samarbeidspartnarar, der tema var samarbeid og etablering av ei næringsklynga. Ei rekke bedrifter samt offentlege aktørar deltok på samlinga.

I møtet vart vedtektene for Hjorteklynga SA gått igjennom og forsamlinga slutta seg einstemmig til at desse vedtektene skal gjelde fram til første årsmøte Hjorteklynga SA, i 2026. Vedtektene er lagt ved.

Det vart sett ned ein valkomite som skulle foreslå kandidatar til eit styre for Hjorteklynga SA. Valkomiteen vart: Marit Hjortung, Kjersti Songnes og Joar Helgheim.

Etter forslag frå valkomiteen vart følgjande kandidatar fremja til styret: Ole Skaug, Kristine Ohnstad, Robert Vørås. Desse vart valde einstemmig. Norsk Hjortesenter skal bistå interim-styret i arbeidet med å utvikle organisasjonen.

Styret si første oppgåve vert å registrere Hjorteklynga SA i Brønnøysund.

### Protokollert av:

Jon Anders Stavang, stiftinga Norsk Hjortesenter

## Vedtekter for Hjorteklynga SA

### § 1 – Namn

Føretaket sitt namn er Hjorteklynga SA. Føretaket er eit samvirkeføretak og skal føre SA" i namnet.

### § 2 – Forretningskontor

Føretaket sitt forretningskontor er i Kinn kommune, Vestland fylke.

Adressa er:

HJORTEKLYNGA SA

V/Stiftelsen Norsk Hjortesenter

Kvalstadvegen 191

6914 SVANØYBUKT

### § 3 – Føremål og verksemd

Føretaket har som føremål å fremme medlemmene sine interesser gjennom å:

1. Utvikle næringsvegen for hjort i heile verdikjeda.
  2. Styrke bedriftene og utvikle næringa gjennom samarbeid og felles tiltak.
- Med hjort, meiner ein både vill hjort og oppdrettshjort.

Føretaket har sitt utspring i Vestland, men medlemskap er ope for relevante aktørar frå heile Noreg som støttar føremålet og ynskjer å bidra aktivt til arbeidet i klynga.

Dialog og samarbeid med offentlege aktørar er viktig for å utvikle klynga.

Føretaket skal bidra til auka verdiskaping ved å:

- Utvikle gode rammevilkår for næringa.
- Styrke kompetanse og rekruttering til næringa.
- Utvikle og styrke merkevara hjort og hjortekjøtt.
- Drive informasjonsverksemd og synleggjere næringa sine moglegheiter.
- Fremme forskning og utvikling (FoU) knytt til hjortekjøtt og verdikjeda.
- Skape arenaer for samarbeid og nettverksbygging mellom aktørane.



# Inga lukrativ næring, organisering som sikrar låge kostnader er viktig

- Kor stor omsetning må du ha før du kan tilsette folk på heiltid som skal jobbe med logistikk, sal og marknadsføring?
- **100 millionar?**
- **Hjorteklynga manglar mykje på dette, og må samarbeide med andre**
- **Vi skal berede grunnen for dette i 2026**



# Erfaringar frå samarbeidet med Hurtigruten



[Heim](#) [Hjort Frå Vestland](#) [Verksemdene Og Menneska](#) [Om Klynga](#)

## Hurtigruten Vel Hjort Frå Vestland

Hjort frå Vestland er del av konseptet Norway's Coastal Kitchen. Klynga er éin av over sytti lokalmatleverandørar til Hurtigruten. Hjortekjøtt frå Vestland er eit berekraftig produkt og er med på å marknadsføra regionen.





# Erfaringar frå samarbeidet med Hurtigruten



# Erfaringar frå samarbeidet med Hurtigruten

- Kunden vil forholde seg til ein leverandør
- Stabil, jamn kvalitet
- Sikre leveransar
  
- Logistikk kan løysast
- Avtalar er viktige
- Reklamasjonar – kva skjer då?





## Høyringsvar til Nasjonal Hjorteviltstrategi frå Hjorteklynga SA

Vi er ei gruppe næringsaktørar som jobbar med hjortekjøtt, både tam og vill hjort, og som er i prosess med å etablere ein felle organisasjon – Hjorteklynga SA, som mellom anna skal jobbe med å betre rammene for aktørar innan næring basert på hjortevilt.

I dei siste 8 åra er det laga mange rapportar finansierte av det offentlege, om potensialet som ligg i viltnæringa, den siste frå få i fjor av AgriAnalyse (Lyby Wærp og Bergem Sørheim, 2024). Men utan at flaskehalsane vi opplever til dagleg har fått særleg offentleg merksemd.

Utfordringane er mellom anna:

- Ustabil råvaretilgang der den svarte marknaden undergrev seriøse aktørar innan viltkjøtbransjen
- Minimal oppfølging av ulovleg omsetning av viltkjøtt
- Regelverkshandtering, fleksibilitet og litt for vilkårleg skjønnsutøving hjå Mattilsynet med omsyn til etablering av anlegg og handtering og mottak av hjortevilt
- Mangel på kunnskap blant jegerar og kommunar om viltkjøtt som ressurs og korleis viltet skal handterast for å vere salgbart
- Samarbeid og samarbeidsarenaer for næringslivsaktørar
- Innovasjonskraft
- Logistikk, volum, mangel på arbeidskraft
- Ein underutvikla marknad
- Ingen offentleg statistikk over lovleg og ulovleg omsetning av hjortevilt til forbrukar

Med bakgrunn i dette meiner vi som aktørar at det bør lagast eit eige fokusområde i hjorteviltstrategien kapittel 5, som går på å lage tiltakspakkar som er spesifikt retta mot å utvikle næringa for å auke verdiskapinga og talet på langvarige distriktsarbeidsplassar basert på ein berekraftig ressurs. Slike arbeidsplassar er det eit stort behov for i distrikta, då sentraliseringa skytt fart og effektivitetskrava i landbruket gjev seg utslag i stadig færre bønder. Arbeidsplassar basert på hjortevilt er berekraftige, grønne arbeidsplassar, noko som er mangelvare i Noreg.

Ved å samarbeide får  
ein utretta meir



# Skjer i sjøen – råvaretilgang!

- Ulovleg omsetning skjer heilt openlyst

Tabell 2.1. Felte dyr og anslått kjøttvekt fra hjortevilt og husdyr i Norge 2021–22. (Kilde: SSB, Animalia)

Dyreslag	Felte/slaktede dyr, antall	Kjøttvekt, tonn
Hjort	52 840	2 513
Elg	29 278	3 681
Rådyr	34 670	537
Villrein	5 095	382
Villsvin	365	7
<b>Sum vilt</b>	<b>122 248</b>	<b>7 120</b>

**Andel som  
blir omsett?**



# Kven seljer viltkjøt?

- Jegerar og grunneigarar som har kjøt til overs
- Profesjonelle aktørar som handsamar og omset viltkjøt
- Oppdrettarar av hjort

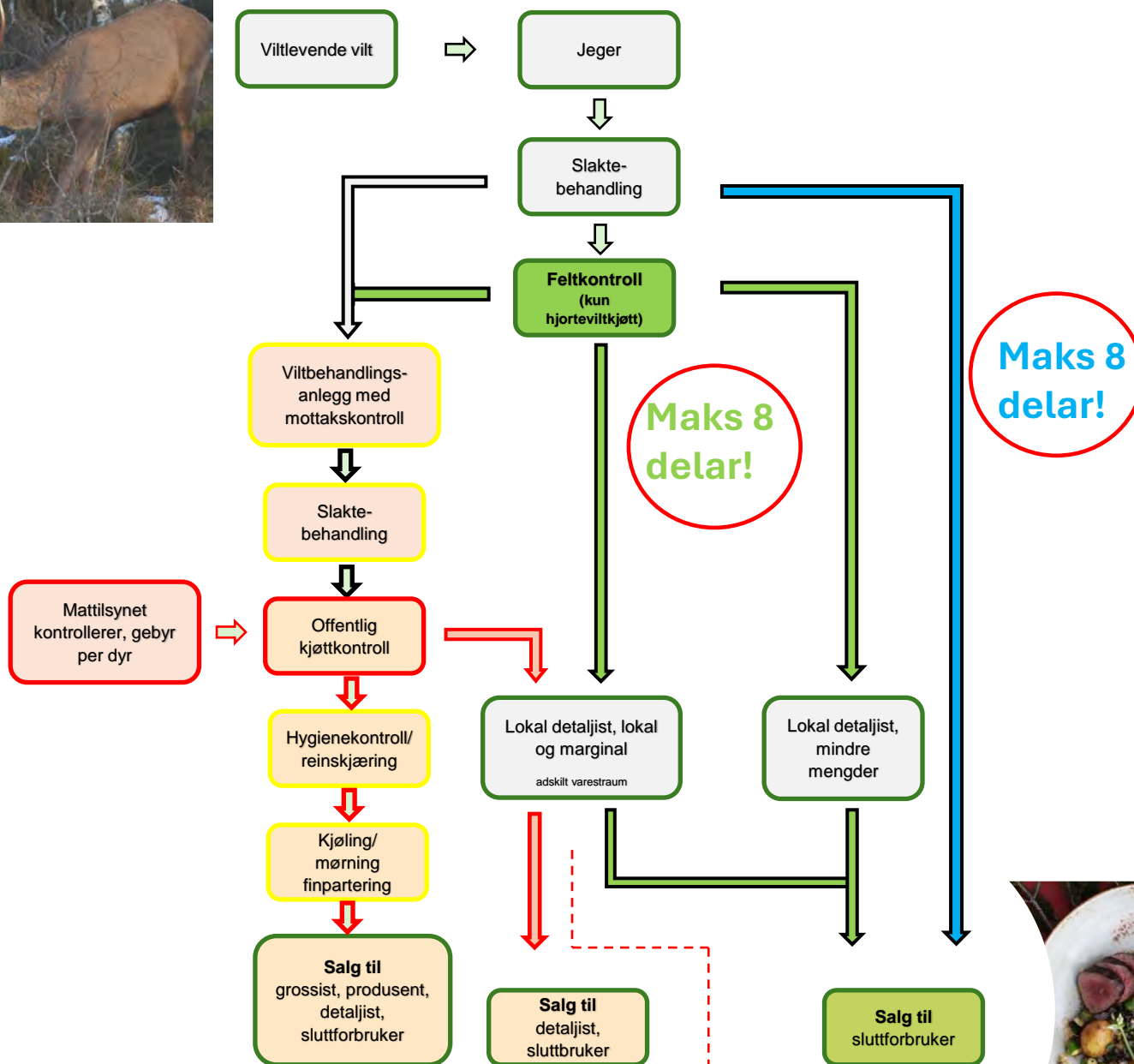




# Kva er lov å selje?

- Som privatperson og jeger?
- Som feltkontrollør?
- Som profesjonell aktør?
  
- MATTILSYNET har svaret







# På fjesboka finn ein mykje...

- **Kjøp og salg av viltkjøtt Østlandet**  
Privat · 40 k medlemmer · 4 innlegg per dag [Bli med](#)
- **Viltkjøtt til salgs på Østlandet**  
Offentlig · 5,7 k medlemmer · 2 innlegg per dag [Bli med](#)
- **Kjøp , Salg av viltkjøtt vestlandet.**  
Offentlig · 123 medlemmer [Bli med](#)
- **Salg og kjøp av viltkjøtt - matoppskrifter**  
Privat · 31 k medlemmer [Bli med](#)
- **Kjøp og salg viltkjøtt og fisk i Rogaland, Hordaland Og Sørlandet**  
Privat · 911 medlemmer [Bli med](#)
- **Kjøp og Salg av viltkjøtt Vestlandet.**  
Offentlig · 1,7 k medlemmer [Bli med](#)



**Kjøp og Salg av viltkjøtt Vestlandet.**  
 Offentlig · 1,7 k medlemmer

Bli med

## Privatperson

Hjort til salgs ,44kg. Guddal i Fjaler.

Feltkontrollert.

Selgast heil eller halv.

100kr/kg.

Se mer

**200 kr per kilo**



## Gårdsbutikk

Hjorten kjem frå skogane i Sveio, felt av jeger som er godkjend feltkontrollør.

Det er ungdyr (kolla), og kjøttet er foredla ved lokalt slakteri

Se mer



1

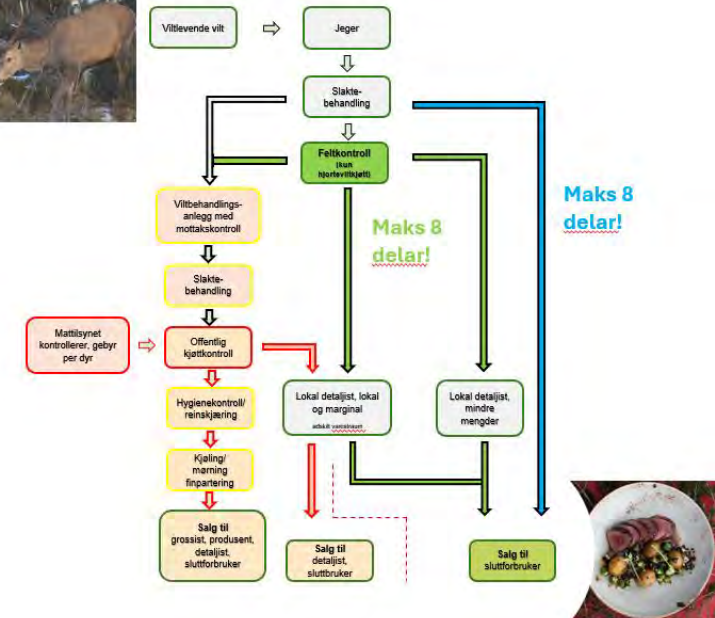
Liker

Kommenter

Del



Kommenter som Norsk Hjortesenter - vakkert, vilt og levende



# Privatperson

Hjortekjøtt frå sept/okt 2025.

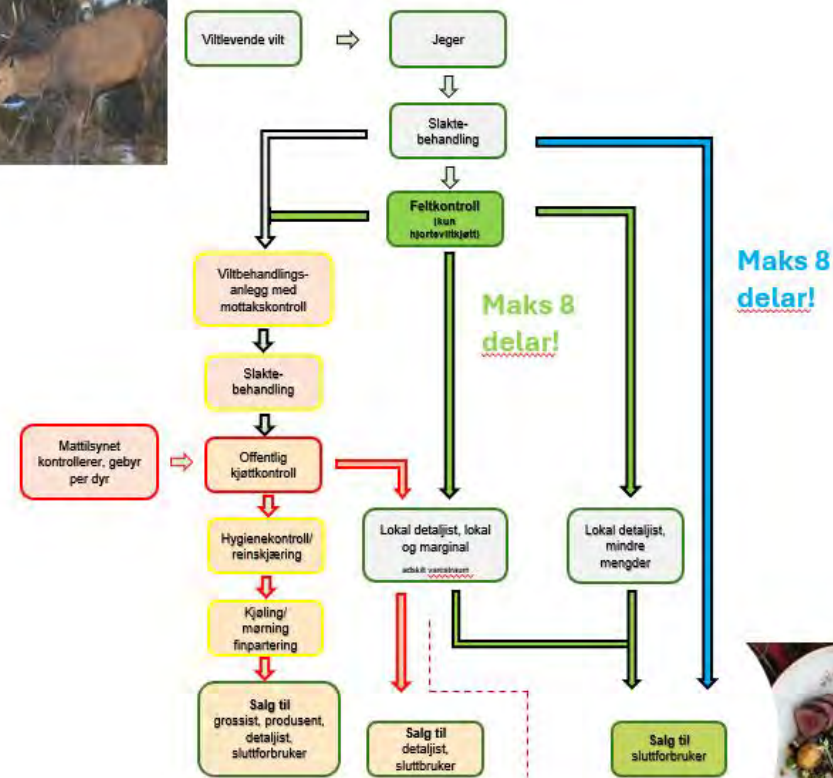
Selger 2 bogsteikar (2,8kg) + 5 bankebiff (5,2kg) + 3 lårtunger (1,6kg) = tot. 9,6kg.

Svært godt behandla med hygienisk slakting, OG kontrollert av Feltkontrollør og Mattilsynet, og partert i godkjent Viltmottak.

Er nedfose i Gloppen Kommune.

Dette passer godt til gryterett ved bursdags-feiring av runde tal, barnedåp, konfirmasjon m.m. , og mettar ca 50 personar.

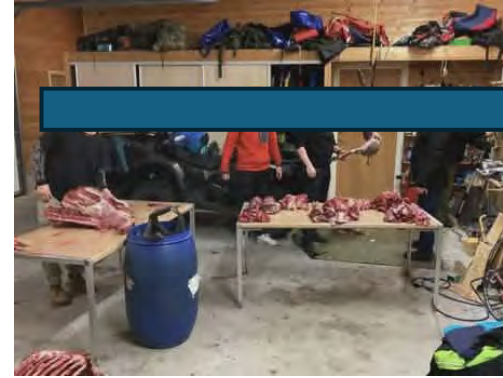
HBO kr 3.300,-, og tilbodet står til onsdag 04.02.26 kl 12.



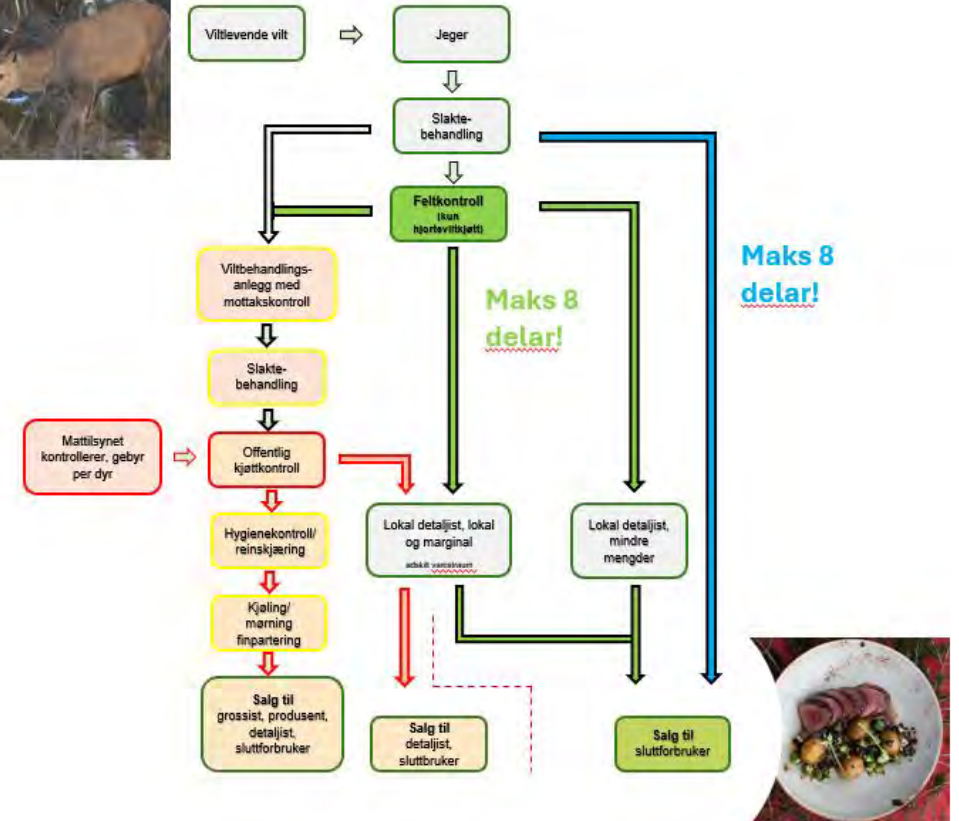
343 kr per kilo

# Privatperson

Dov selges krokvekt 34 kilo, rent kjøtt 21 kilo 6000,



286 kr per kilo



# Privatperson

Åsane (Bergen)

Har ca 20 kg kjøttdeig av hjort fra Sogn. Laget i 500 grams vakum pakning (fryst). Kvernet og pakket av profesjonell kjøttskjærer

Kjøtt fra oktober i år

Kr 200 pr kg (kr 100 pr pakke)

00:58



200 kr per kilo



## Privatperson

### Hjortekjøtt

Hjortekjøtt til salgs

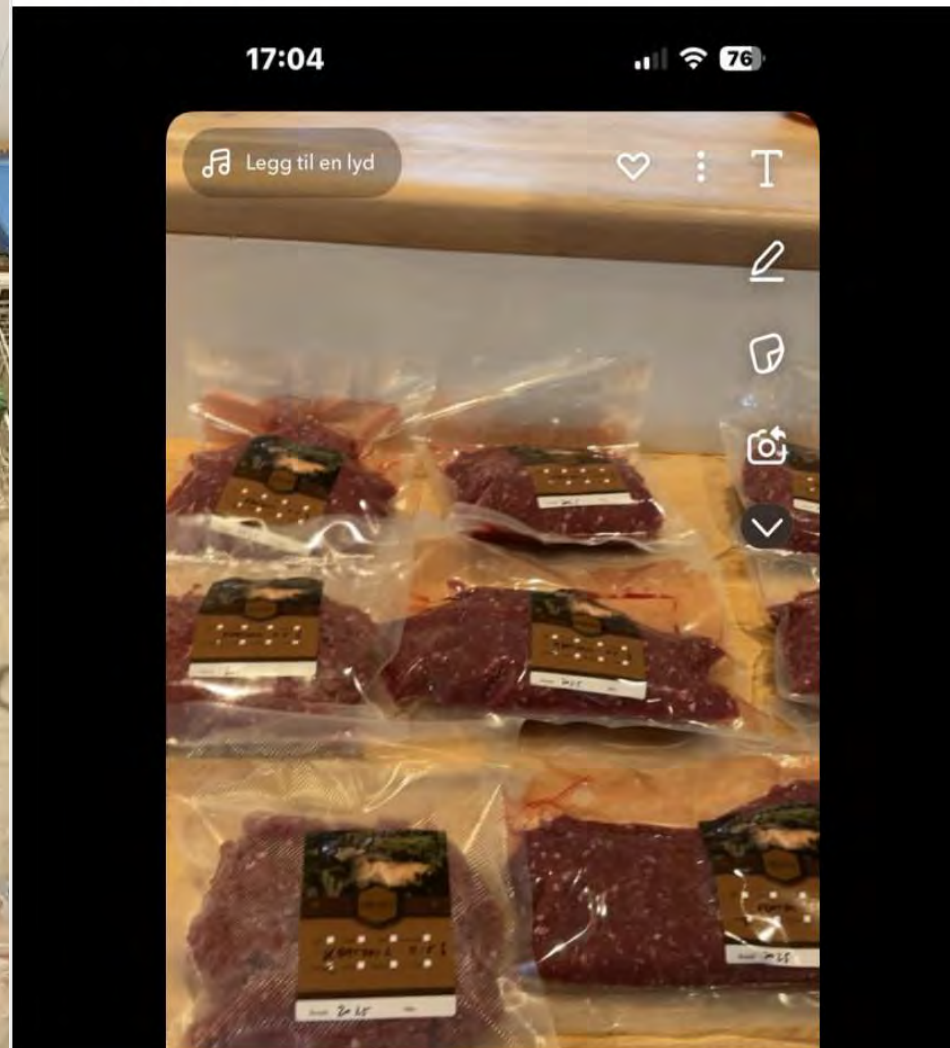
Halvpart av fjorddyr på 48kg. Skore ned av kjøttskjærer. Biffar, filetar og kjøttdeig.

Se mer



## Privatperson

Har en del kjøttdeig til salgs. Vakumpakket og merket, 500 g pr pk- ingen tilsetninger. Prima kvalitet, 200 kr kg. Adresse Åsane



200 kr per kilo

## Privatperson

SOLGT

30 kg med div. Hjort og Rådyr..(mest hjort) alt pakket og vacuumert, alt ifra denne høsten 2025.

-Mye kokekjøtt med bein,(bringe og nakke)

-en del grytekjøtt

-noen skanker

-2,5 kg kjøttdeig

1 hjortekalv lår m/bein. 3 kg.

Alt er ifra ungdyr eller kalv.

Må hentes, Haugesund. 4000,-



**133 kr per kilo**



# Kva med Finn.no ?



## Hjortekjøtt Viltkjøtt assortert pakke vakuumpakket

Til salgs

250 kr

Send melding

Be om Fiks ferdig

Be om at selgeren sender med Fiks ferdig! Det er trygt, raskt, og du får varen levert til adressen din. [Les mer](#)

Hjortekjøtt fra av 2025

Assortert pakke med viltkjøtt, vakuumpakket i flere porsjoner. Inneholder ulike kjøttstykker som egner seg til flere typer retter. Kjøttet er ferskt og pakket for å bevare kvalitet og smak.

10kg pakke

Filet

Riff



# Hjortekjøtt 10kilos pakker

Til salgs

2 500 kr

Send melding

Be om Fiks ferdig

Be om at selgeren sender med Fiks ferdig! Det er trygt, raskt, og du får varen levert til adressen din. [Les mer](#)

Har 2 stk 10 kilos pakker fra årets hjortejakt igjen. Ca 5 kilo kjøttdeig. Resten fordelt på file, biff og steik.

Pris er per 10kilos pakke.

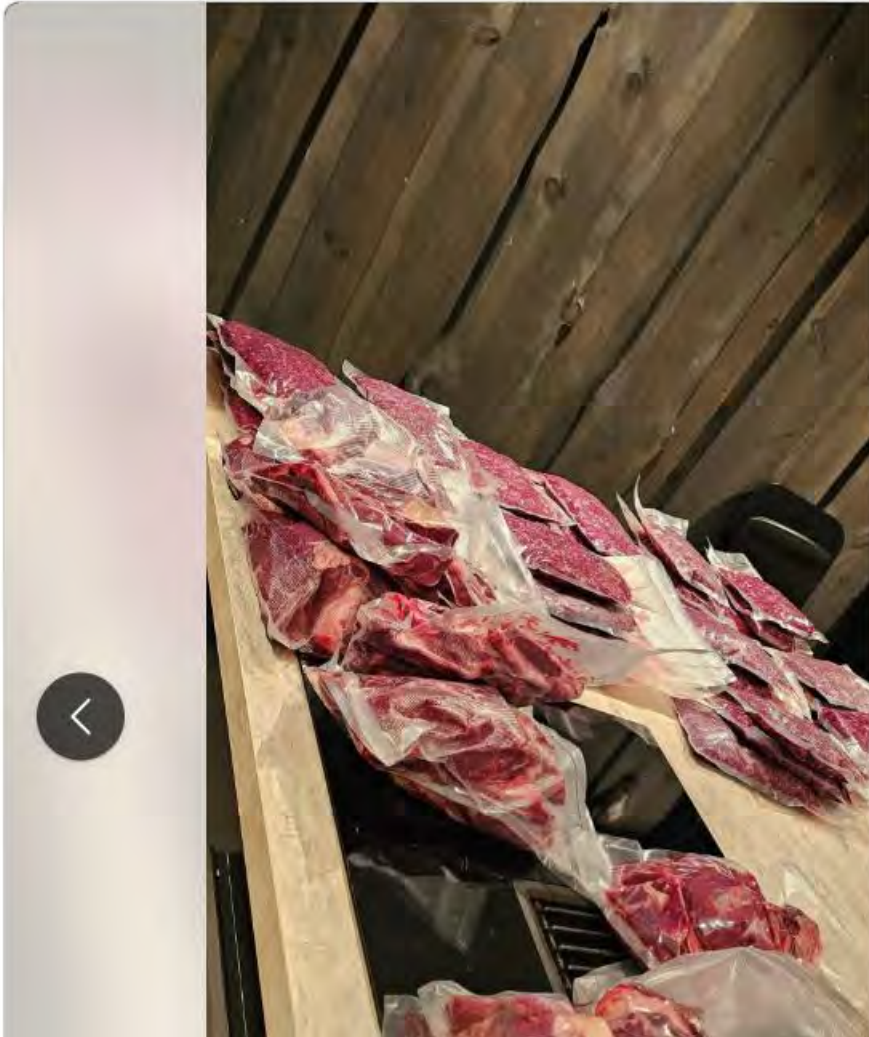
Må hentes

**250 kr per kilo**

Tar vipps.

3027 Drammen





## Elgkjøtt

Til salgs

250 kr

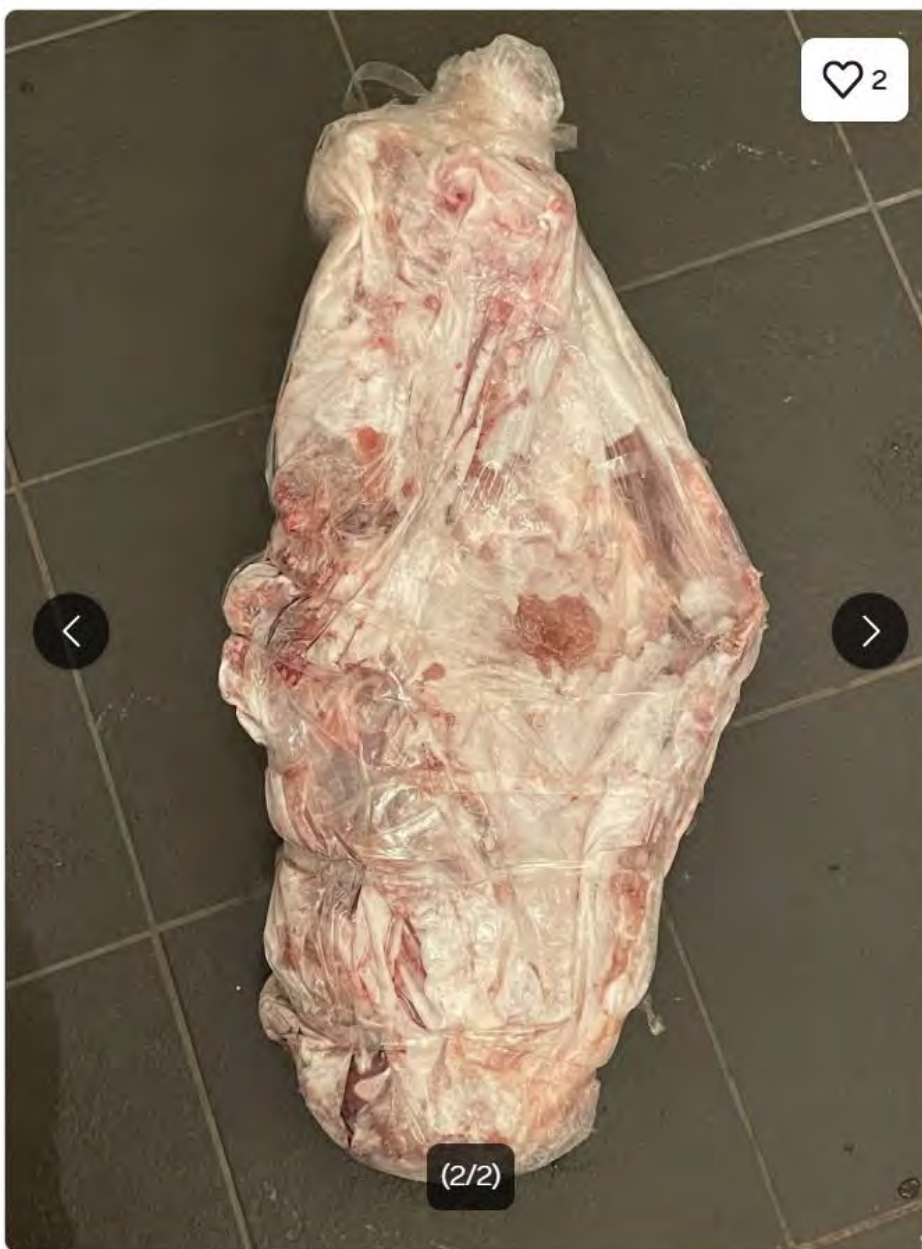
Send melding

Be om Fiks ferdig

Be om at selgeren sender med Fiks ferdig! Det er trygt, raskt, og du får varen levert til adressen din. [Les mer](#)

Tilstand: Som ny - Ikke synlig brukt

Vakumpakket elgkjøtt selges for 250kr kiloen. Selges i ca 10kg pakker med Suppekjøtt, Biff, Steik, og kjøttdeig.



2

# Hjortekjøtt SIDE

Til salgs

1 900 kr

Send melding

Kortreist Hjortekjøtt fra Nordfjord, fra høsten 2024, til salgs. Har vært fryst hele tiden. 10 kilo. 200 kr per kilo, men rabattert totalt. Fryst ned raskt etter slakt. Perfekt for gryter, kjøttkvern og langtidskok. Må parteres videre av kjøper.

5099 Bergen



Du må være logget inn for å se brukerprofiler og sende meldinger.

Logg inn

Del annonse

Sist endret: 30.12.2025 kl. 19:11 · FINN-kode: 443737117

Rapporter annonse



**200 kr per kilo**





## Hjortekjøtt selges. 270,- pr kg.

Til salgs

270 kr

Send melding

Be om Fiks ferdig

Be om at selgeren sender med Fiks ferdig! Det er trygt, raskt, og du får varen levert til adressen din. [Les mer](#)

Har hjortekjøtt som selges som halvt eller helt dyr.

Kjøttet er ferdig skjært i stykningsdeler og vakumpakket.

Kjøttdeigen er også vakumpakket.

Hver halvdel består av ca. 8,5kg stykningsdeler og ca 4,5kg kjøttdeig

3500,- pr halvdel.

Prisen er da ca 270,- pr kilo

Levering i området Trondheim og Gauldalen kan være mulig etter avtale.





# Kor mange driv med ulovleg sal?

- Svært mange!
- Ingen kontroll, verken av kjøt, jegerar, hygiene osv
- Økonomisk verdi?
- Skatteinntekter, omsetningsavgift?
  
- Ansvar: **Jegeren**, Mattilsynet, økokrim, skatteetaten
- Risiko for å bli tatt?
- **Er du i tvil – kontakt Mattilsynet!**



# Kommunane og det offentlige må på bana

- Det har ingen konsekvensar å selge ulovleg!
- **Regelverk for omsetning må formidlast til jegerane**
- Salskanalar for overskotskjøtt kan formidlast
- Auke insentiva for å levere til godkjente anlegg



# Konklusjonar

- Hjorteviltet er ein unik ressurs! - Det er mogleg å skape arbeidsplassar basert på hjorteviltressursen
- Grunneigarane er ein nøkkelfaktor for verdiskaping basert på viltkjøt
- Potensialet for verdiskaping på hjorteviltet er på langt nær utnytta godt nok, men den kan ikkje vekse inn i himmelen og må tuftast på ei berekraftig forvaltning av hjorteviltet
- Råvaretilgang er ein av dei viktigaste flaskehalsane
  - Mattilsynet må gjere meir. Så langt har tilsynet ikkje vist vilje til å ta tak i openlys, ulovleg omsetning
  - Logistikkutfordringar må løysast
- Kommunane må bidra til informasjon om lovlege omsetningskanalar
- Større grad av samarbeid med annan lokalmat



Video: Johan Trygve Solheim©

