

Svak sommer for norsk iskrem

Vått og kaldt vær har gitt nok en dårlig sommer for isprodusentene her i landet. – Vi er reddet av en god mai måned, sier direktør for salg og markedsføring i Diplom-Is, Eirik Kruse til Nationen.

– Vi har marginal vekst sammenlignet med i fjor, selv om juni og juli var forferdelig dårlig. Trolig vil Diplom-Is ved utgangen av august være i 1,5 prosent i pluss sammenlignet med 2012, sier Kruse.

Hovedkonkurrenten Hennig-Olsen på Sørlandet kan heller ikke skryte av noen kjempesommer. – Hittil i år er iskremsalget om lag 1,5 prosent lavere enn i fjor, sier salgsdirektør John Kjellesvik i Hennig-Olsen. Isbjørn Is på Askøy utenfor Bergen er litt mer fornøyd, ifølge daglig leder og fabrikkssjef Bjørn Erik Lohne. – Isbjørn Is har økt markedsandelen med mellom 20 og 25 prosent, veksten kommer særlig i dagligvaresektoren, sier Lohne.

Isbjørn Is selger 75 prosent av isen gjennom selskapet Den norske isbilen, og resten i dagligvare og storkjøp. – Isbilen har slitt på Østlandet og Nord-Norge, særlig i juli og august. Her vestpå har været vært tørrere og bedre, sier Lohne.

Han sier det er tydelig sammenheng mellom fint vær og godt iskremsalg. – I uker med bra vær, kan omsetningen øke med 20–30 prosent. ■



Lønningen opp 0,8 prosent

Lønnsindeks for gjennomsnittlig avtalt månedslønn for heltidsansatte i varehandel økte med 0,8 prosent fra 1. kvartal til 2. kvartal 2012, viser foreløpige tall. Tilsvarende vekst var 0,5 prosent i samme periode i fjor. Endringen i lønnsindeksen for månedslønn i varehandel, som i tillegg til avtalt månedslønn omfatter uregelmessige tall og bonuser, viser en nedgang på 1,8 prosent fra 1. kvartal til 2. kvartal 2012. Dette er samme nedgang som i tilsvarende periode i fjor. Nedgangen i år skyldes i hovedsak mindre bonusutbetalinger enn i 1. kvartal. (SSB) ■

Stadig mer norske epler i butikk

Leveransene av norske epler og plommer ut i butikk øker, mens sesongslutt nærmer seg for moreller, jordbær og bringebær. Plommeleveransene øker, og omsetningen anslås til nærmere 130 tonn denne uken. Hovedsorten er Opal, mens



Mallard er på vei. Det gode været som har vært, har skutt fart i eplehøsten. Rundt 150 tonn epler av sortene Julyred og Vista Bella er tilgjengelig nå. Snart følger sortene Summerred og Discovery etter. De siste morellene høstes nå primært i Lærdal, etter en bra sesong med få kvalitetsutfordringer. Etter et godt salg av både jordbær og bringebær går jordbærsesongen raskt mot slutten. Også tilførselen av bringebær er mer ustadige, men fortsatt er det anslått en omsetning på 50 tonn i inneværende uke. (SLF) ■



Indisk inntog

ETNISK

Masalamagic har nå fått innpass i Norgesgruppen med en rekke av sine indiske spesialiteter.

ARNE GIVERHOLT
arne@dagligvarehandelen.no

Bedriften har holdt uttalte kokkekurs i indisk matlagning, gitt ut kokeboken "Indisk mat på norske fat" og DVD'en med samme tittel, samt stått bak mat- og kulturreiser til India.

Nå har bedriften lansert norsk-indiske produkter og krydderblandinger for det norske markedet. Få, om noen, har jobbet så mye med indisk mat og norske ganer som

henne, og resultatet er godt testede produkter som er skreddersydd for nordmenn med sans for indiske smaker.

– Vi har inngått samarbeid med Norgesgruppen og gleder oss til å sprite opp vareutvalget i norske dagligvarebutikker. Det er gledelig å annonsere at Norgesgruppen i utvalgte butikker har tatt inn 10 av våre 23 produkter fra 1 september. Alle varene, sier Niru Kumra (bildet). Produktene kan også bestilles fra Masalamagic's nettbutikk. ■

SORTIMENTET

- Niru Curry PÅste
- Niru Coriander PÅste
- Niru Tandoori PÅste
- Niru Mango and Lime Chutney
- Niru SpecialMango Chutney
- Niru Tamarind and Date Chutney
- Niru Chili Pickle
- Niru Papadam med spisskummen
- Niru Raita Miks
- Niru Mango Puré

Spekeskinke og pølser slo an

Nylig ble messa "Landbruk i nordavind" arrangert på Kleiva, med 3.000 besøkende. Nortura hadde stand sammen lokale produsenter fra Vesterålen.

AV MARIANNE LOVISE STRAND

Fremmøtte ble budt på smaksprøver av de nye krydderpølsene til Gilde.

– Vi fronter de nye krydderpølsene til Gilde, og den nye spekeskinke, sier Else Norheim, produsent fra Holmstaddalen i Sortland. Nå håper vi at mange vil etterspørre disse i butikkene

LOKALMAT

rundt om. Pølsevariantene kom på markedet i vår, men har ikke vært å se i mange dagligvarebutikker i Vesterålen ennå.

– Egentlig er jeg ikke så glad i pølser, men disse liker jeg, sier Norheim overbevisende.

God mottagelse

De fikk veldig god respons på de smaksrike grillpølsene: Groovy Chistorra med chili og hvitløk, Groovy Krakower med koriander og hvitløk og Groovy Spicy Cheese, en hot variant med pepperoni og ost. Den nylig lanserte spekeskinke fra Gilde, som



RESPONS: – Flott respons på de nye grillpølsene og spekeskinke fra Gilde, sier Arne Viggo Theodorsen, Else Norheim, Marte Norheim og Ellen Slettmo på Nortura-standen. (Birger Theodorsen fra Nortura ikke til stede da bildet ble tatt)

har 24 måneders langringstid, ble servert, både kald og i en lett grillet variant.

– Skinken har 24 måneder

modningstid, og er en meget god, langtidsmodnet skinke, litt i samme leia som Parmaskina, sier Birger Theodorsen, tilførselsan-



GODE: – Di va kjæmpegoode, sier brødrene Sebastian på snart fire og Lucas fra Vik i Hadsel, som fyller tre i desember. Krydderpølsene slo an!

svarlig ved Norturas anlegg i Målselev. Veldig artig å være på messa her og møte kundene i sluttmarkedet. ■