



**ÅKEBERG
SKOGLUNN**
PØLSEMAKERI AS



Pølsemaker'n er 75 år





I dag jobber det tre generasjoner av familien her.

De første 75 år

I 2022 er det 75 år siden Åkeberg-Skoglund Pølsemakeri startet opp med å levere kjøttvarer av høy kvalitet. Det er ingen dårlig alder for en mellomstor produksjonsbedrift som nå holder til i Kjøttbyen på Furuset. Hit flyttet vi i 2016 etter å ha holdt til i Grenseveien siden 1992.

Det har vært en interessant reise fra å være 10 ansatte til nærmere 100 i dag, med alt som har skjedd av utvikling og tilpasninger av nye kvalitetsprodukter. Vi har hele tiden fokus på å levere trygg mat til alle våre kunder. Vårt firma kan vise til mange medaljer og gjeve priser i NM for kjøttprodukter gjennom årene som har gått.



Fra ordrekontoret.

Det har vært mye prøving og feiling, men det har resultert i produkter av topp kvalitet.



**VI I NERAAL MASKIN
GRATULERER HJERTELIGST MED**

75 ÅRS JUBILEET
OG VI TAKKER FOR ET SUPERT SAMARBEID



De neste 75 år

Et firma som vet å endre seg med tiden, både når det gjelder teknologi, mattrender og retningslinjer fra myndighetene, – kan se fremtiden lyst i møte. Å være dynamisk og endringsvillig er nøkkelen for å holde på i nye 75 år. Det kan være faktorer som råvaretilgang, myndighetskrav og ønsker fra kundene som er med på å bestemme retningen vi vil ta.

Vi har allerede utviklet vår portefølje med Halal- og vegetarprodukter, noe som vi vil fortsette med. Spesielt vegetarproduktene har økt i etterspørsel de senere årene. Vi kan utvikle nye produkter eller vi forbedrer de eksisterende. Med investeringer i ny teknologi og utstyr – sammen med fantastiske medarbeidere – ser vi fremover mot en fortsatt spennende reise.

AVEMpro

AVEMpro er det nyeste medlemmet i Akeberg-Skoglund familien og driver med nedskjæring av fugl og sikrer dermed vår tilgang på fugl- og kyllingråvarer.



Øivind Karlsen

Manstad Kjøtt AS har i over 40 år levert kvalitetsvarer fra sine produksjonslokaler i Fredrikstad. Bedriften har vokst sakte men sikkert – og vi mener at kvalitet bygges best over tid når man skynder seg langsomt. Manstad Kjøtt AS er godkjent for både foredling og nedskjæring og har en stor kundegruppe bestående av alt fra mindre utsalg til kommuner og fylker. Merkevaren Øivind Karlsen skal utvikles videre med fokus på å fortsatt være en av de ledende og sterkeste merkevarene innen kjøttbransjen.



PØLSER FRA

Øivind Karlsen
MANSTAD

ET PRODUKT FRA
Manstad Kjøtt AS



Testkjøkken

I vårt godt utstyrte testkjøkken på Manstad, kan vi i samarbeid med våre kunder teste ut og komme frem til nye produkter. Helt i fra scratch kan vi skreddersy delikatesser som nøye blir vurdert og prøvesmakt før det lanseres og settes i produksjon.



Fra produksjon



Testansvarlig



Testgruppa med bred erfaring fra produksjon, krydder og tilsetningsstoffer

Spice of Norway

Import av krydder til industriproduksjon og kjøttbransjen

Vegetar

Vegetarmat blir stadig mer populært, spesielt i den yngre del av befolkningen.

Vi har derfor utviklet vår egen vegetarpølse som vi nå produserer 100 tonn i året av. Dette blir et satsingsområde i tiden fremover, da flere og flere ønsker vegetarprodukter.

Halal Produsenten

Hos oss produserer vi halal varer under merkvaren Halal Produsenten.

Produksjonen omfatter i hovedsak halal produkter som kebab, farse kaker/ boller, nuggets, pålegg, burgere, kjøttdeig, marinerte kjøttprodukter og stykningsdeler.

Det er utarbeidet en halal plan etter muslimske retningslinjer.



