



Fruktoptimisme

Fruktlagerinspektøren arrangerte 26. august fruktlagermøte. Til møtet var det kjøpt inn norske plommer og epler fra ulike 5 kjedebutikker. I diskusjonen rundt hva forbruker møter i butikkene kom det selvsagt inn noen negative momenter, men totalt sett så de innkjøpte prøvene bra ut. Kanskje den største ulempen er mengden og utvalget av norsk frukt som er for liten til å få stor og stabil hylleplass, og tilstrekkelig fokus i butikk. Ellers så er det optimisme på alle nivåer; fra produsent via pakkerier/lager til omsetter, med tanke på resten av årets plomme- og eplelesong. Det er uten tvil bra for kvaliteten i butikk at størstedelen av plommer og eplene pakkes på større pakkerier.



Utvidet sesong?

Utvidelse av salgssesongen er et satsingsområde framover. Flere fruktlager er nå engasjert i prosjekter som skal legge til rette for å strekke norsk sesong ved hjelp av lagring i modifisert eller kontrollert atmosfære.

Bildet 1.: Fra venstre Benoit Janny (Janny MT) og Torleiv Helle (Nå fruktlager) med moreller lagret i franske spesialkasser (modifisert atmosfære) i 3 uker fra 1. august. Helle er opptatt av å prøve ut lagringsmetoder nå. Dette slik at han har kunnskapene på plass den dagen han trenger å utvide salgssesongen ved hjelp av lagring.

Bildet 2: På Ullensvang fruktlager har de med hell lagret epler i kontrollert atmosfære fra høsten 2013 til juli i år. Her viser Tore Skår fram Elstar tatt ut av lageret 4. juli.