

MATPRODUKSJON SIDEN

1892

PÅ LAG MED DEN NORSKEBONDEN



Fatland

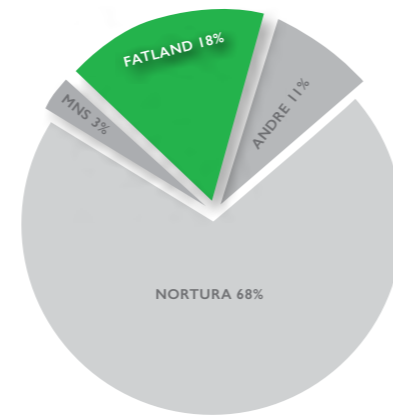


## Innhold:

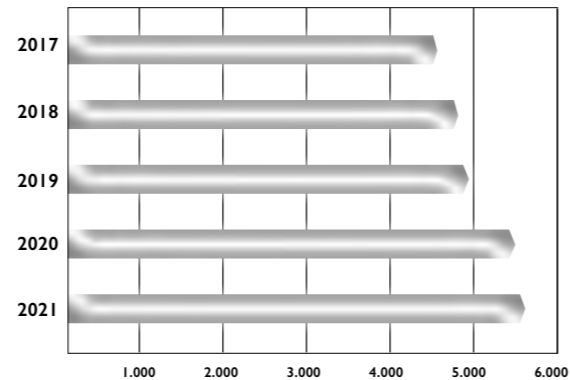
Leder: Det ser lyst ut fremover	5
Nøkkeltall	6
Ny konsernsjef i Fatland	7
Kurt Solli, fra storbonde til småbruker	10
Rolf Gunnar Husveg, ny daglig leder på Jæren	16
Fatland Ull	20
Ullkvalitet - hva kan du selv gjøre	22
Trond Buer, ny dyrebil på veien	23
Jon Sand, sauebonden på Sjøstad	24
Fatland Jæren, nytt klimarom	29
Severin Fatland, på den originale Fatlandgården	34
Fatland Hud og Skinn, krevende med stengt Italia	38
Fatland Ølen, nye rekorder tross pandemi	42
Bondebesøk hos Ystepikene	46
Fatland Oslo	50
Ny veterinær i Fatland, Tora Vinterli Hoel	52
Leif Johan Haugstad, nytt fjøs i heltre	54
Fatland Salg, spennende produktutvikling	58
Fatland Sandefjord, Miljøfyrtårn	62
Fatland Meat	66
Kontaktinfo storfekjøttkontroll og sauekontroll	69
Rådgivningstjeneste alle dyreslag	70

Norsk kjøtt til norske matbord  
- det er vi stolte over å få levere.

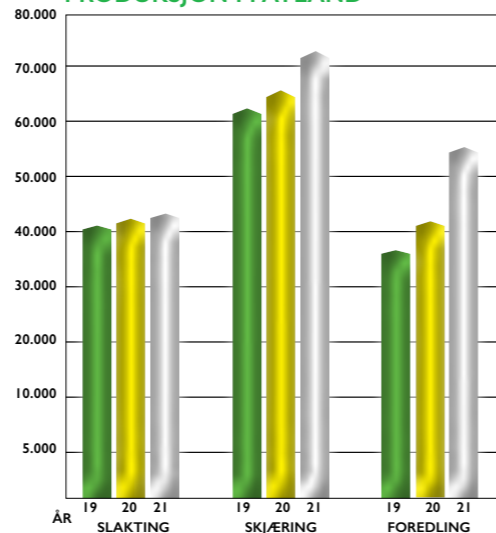
#### MARKEDSANDEL SLAKT I NORGE



#### OMSETNING I MILL KR



#### PRODUKSJON I FATLAND



## Godt samarbeid i alle ledd er nøkkelen; Det ser lyst ut fremover

Året 2021 har som året før vært sterkt preget av korona og med det også avslørt viktigheten av norske bønder. Er det noe som er sikkert så er det at nordmenn er avhengig av norsk mat også i fremtiden.

Det er veldig positivt at flere og flere forbrukere ser nødvendigheten av norsk matproduksjon. Norske bønder sammen med Fatland som kjøttbedrift er en viktig del av norsk matsikkerhet – det må vi ikke glemme.

Vi i Fatland arbeider hardt for å ta vare på bonden og ser det blir viktigere og viktigere å kunne arbeide for det norske landbruket i et lengre perspektiv. Denne jobben er vi klar for. Vi må evne å tenke fremtidsrettet og nytt og ta med oss det gode arbeidet som allerede er gjort.

#### FLERE BØNDER VELGER FATLAND

I 2021 har Fatland hatt en positiv økning av nye bønder. Vi opplever at samtidig som vi skal være gode på pris, betyr service og tilliten som bygges opp over tid vel så mye. Det skal være enkelt å forholde seg til Fatland og tilliten skal gå begge veier. Vi jobber hardt for å få enda flere nye bønder på vårt lag.

#### VI UTVIKLER OSS

Det er investert stort i bygg, infrastruktur, produksjonsutstyr og kompetanse for videre vekst på anleggene våre. Disse prosjektene går over forholdsvis lang tid og det er utrolig kjekt å se at mange av disse investeringene gir resultater. Jeg kan blant annet nevne at nye klimarom på Jæren er ferdigstilt til produksjon av god spekemat.

I Ølen har vi installert nytt utstyr til koking og røyking av produkter som gjør at vi har helt andre forutsetninger for å levere en høyere

kvalitet på varene og et enda større utvalg. Det har også pågått en storstilt opprustning av infrastrukturen på it for å imøtekomme kundenes krav til sporing, sikkerhet, logistikk og oversikt.

I Oslo har vi fått på plass et nytt prøvekjøkken og i Oppdal er ny fabrikk under oppføring. I tillegg investeres det kontinuerlig i produksjonsutstyr for å imøtekomme konkurransen ute i butikk.

#### NOK ET REKORDÅR PÅ SALG

I 2021 har etterspørselen etter norske varer tatt helt av. Vi har hatt det svært travelt med å følge opp dagligvarehandelen og i tillegg har det vært et godt år for industrisalg. Vi nærmer oss en omsetning på seks milliarder kroner. Et betydelig volum for norsk kjøttproduksjon.

Vi også hatt utfordring med store kostnadsøkninger siste året. Vi arbeider knallhardt for å opprettholde en sunn økonomi og å ivareta våre forpliktelser og ansvar. Her har vi svært flinke ansatte med oss som leverer.

#### GODT SAMSPILL I MANGE LEDD

Jeg har forsøkt meg på slaktelinjen i sommer og fastslår at det er et stort kompetansefelt som ikke kan sammenlignes med det å slakte hjort som jeg selv har skutt.

Det er imponerende hvor mye kjøtt som slaktes, skjæres og foredles av våre ansatte hver eneste dag. Jeg gleder meg til fortsettelsen.

*Anders Sørheim Hundseid (Konsernsjef)*



Konsernsjefen liker tanken på at hver dag har 1,5 millioner mennesker i Norge et Fatlands-produkt på tallerken.

## Den nye konsernsjefen i Fatland; Anders S. Hundseid

Styreleder Svein Fatland er godt tilfreds med den nye konsernsjefen og trekker fram at man med Hundseid på toppen, får en person som både kjenner Fatland fra innsiden, men også en leder med sterke bånd til produsentene. Anders Hundseid er i tillegg bonde selv.

Den nye konsernsjefen er akkurat blitt 30 år sier at det kjennes godt. Hundseid har utdannelse fra agronomi, er utdannet økonom og har jobbet i bank før han ble ansatt i Fatland i 2017. Han har med andre ord allerede fått noen år i selskapet og er godt kjent med familiebedriften.

– Det kjennes godt å være å være en del av Fatland og det siste halvåret som toppsjef har vært både spennende og krevende. Jeg kommer fra toppidrettsmiljøet og er nok noe preget av en vinnerkultur som jeg tror kommer godt med i jobben framover, sier han.

Han legger ikke skjul på at det er mer spennende å jobbe med bønder og matproduksjon enn kun finans. Kanskje ikke så rart i og med at han er bonde selv og driver gård i Etne.

– Det er kjekt og inspirerende å jobbe med folk, mye kjekkere enn å bare holde på med tall foran en datamaskin.

### FATLANDS KULTUR

– Som leder er det viktig å bidra til å ivareta et godt arbeidsmiljø og fortsatt skal det være høyt under taket med kort vei til beslutninger i Fatland. Vi har hatt god nytte av å kunne raskt omstille oss og øke produksjonsvolumet i forbindelse med Covid-19. Vi skal fortsette å være en bedrift med korte beslutningslinjer, sier Hundseid.

### PRODUKSJONSØKNING FREMDELES

Fatland har igjen satt nye produksjonsrekorder



og volumet er viktig for å kunne gjøre nytte av kostbare investeringer.

— Jeg er fascinert over hvordan produksjonen bare har fortsatt å øke i årevis og det skyldes naturligvis iherdig innsats og godt samarbeid i bedriften, sier Hundseid.

— Vi må likevel hele tiden se på hva som kan forbedres, om det er noe vi kan gjøre annerledes og lytte til hva folk vil ha fremover. Jeg er opplært hjemmefra til å se muligheter i alle situasjoner, forteller Hundseid.

Hver dag spiser 1,5 millioner mennesker i Norge kjøtt fra Fatland. Selskapet må likevel forholde seg til hard konkurranse om forbruken, både fordi vi har et grønt skifte, men også fra produkter som kylling og fisk.

### BONDELIV

Når det gjelder bondelivet mangler ikke Hundseid kjennskap til hvordan hverdagen er. Han er selv bonde og ser at mye har blitt bedre både med dyrevelferd, bærekraft og miljø de siste årene.

—Det er synd at det ofte er ytterpunktene som kommer fram når historien om den norske bonden tas frem i media. Det kjennes lite representativt.

Bondelivet er utvilsomt en livsstil og bedriften har samme verdier som bøndene, det gjelder å jobbe og stå på. Arbeidet er i høyeste grad viljedrevet og det handler mange ganger også om å kunne stå i det når ikke alle forhold er optimale.

—Jeg ønsker å være til hjelp for den norske bonden og praktisk kjennskap til hverdagen på en gård kommer godt med, sier Hundseid.

### OMSTILLING

Når det gjelder omstillingsevne og -vilje er det naturlig at det varierer, men for både dyr og folk er det viktig at det noske landbruket drives

profesjonelt. For noen betyr det kanskje at en tung og krevende omstilling behøves for fremtiden.

— Det er også slik at enkelte bønder har bedre forutsetninger på sin gård enn andre har, og i slike situasjoner kan Fatland være flinke med tilby rådgivning og å være sparringspartner.

Det er viktig for Fatland å være med å ta vare på bøndene og å ha et godt samarbeid. Rådgivningstjenesten har alltid vært et tilbud i Fatland, men det er kanskje litt underkommunisert og vi kan bli mer aktive selv.

—Vi jobber aktivt for å nå ut og selv om det fremdeles er pandemi prøver vi å ivareta og holde kontakten via telefon og med besøk på avstand, sier Hundseid.

Fatland vil styrke flere deler av organisasjonen, med særleg fokus på tilbudet til produsentane våre. Konsernsjefen legger til at det vil bli vidare utvikling på anleggene, særleg innen foredling og utvikling av gode norske produkt.

Anders Hundseid avslutter med å si at den første tiden som konsernsjef, med både pandemi og stadig økning i produksjonsvolum, til tider vært både spennende og utfordrende, men han opplever en enorm tilhørighet og godt samhold fra både ansatte og bønder.

— Det blir mye kjekt og spennende som skjer i Fatland framover og jeg gleder meg til å gå på jobb hver dag.

Fatland omsetter for nærmere 6 mrd kr og selskapets posisjon hos både kunder og bønder er i tillegg betydelig styrket. Fatland er den klart største privateide kjøttbedriften i Norge.



*Anders Hundseid må svare på nok en telefon mens vi er på vei. Munnbind er blitt en obligatorisk og naturlig del av hverdagen når man beveger seg på anleggene.*



Båten er en viktig livslinje for småbruket til Kurt

Besøk hos Kurt Solli;

## Fra storbonde til småbruk

—Mamma er født her og jeg har et sterkt forhold til denne gården siden jeg gjennom hele barndommen alltid feiret jul, påske og alle sommerferier her hos bestemor. Dette er den eneste gården her i området hvor det alltid har bodd folk, og det var den siste gården i Rogaland som kjernet smør. Jeg har så mange gode minner herfra. Det er fint å være tilbake etter mange år i Trøndelag, og godt å kunne ta seg råd til denne formen for småskala drift, forteller Kurt Solli.

Kurt Solli som vokste opp i Hauge i Dalane har et langt og innholdsrikt arbeidsliv bak seg. I dag er han småbruksbonde på en øy på Ualand ved Heskestad, men i 38 år var han storbonde i Trøndelag. På det meste forvaltet han rundt 1.000 mål med jord fordelt på to gårdsbruk og innleid tilleggsgjord.

### DEN MÅ TIDLIG KRØKES, SOM GOD KROK SKAL BLI

Kurt bestemte seg tidlig for å bli bonde selv om hans foreldre ikke hadde gård. Men faren hans skaffet seg en liten flokk med svartfjessau, som fikk bo hos en nabo og Kurt fikk være med når dyrene skulle stelles og da ble frøet sådd. Han drømte om å ha egen gård.

Han kjøpte sin første gård i 1982. Da var han 23 år og gården fant han via en annonse i Bondebladet. Den lå i Trøndelag og besto av 20 melkekyr som beitet på dyrket mark. Gården hadde god plass til flere dyr, og bondelivet var godt for Kurt, kona Anne-Beth og etter hvert fire barn. Men det var en annen gård som Kurt hadde sett seg ut som han hadde lyst på, og i 1997 fikk han anledning til å kjøpe den.

Bonden som hadde gården hadde utviklet allergi mot støv i fjøs og det var ingen annen utvei så han tok kontakt med Kurt som han visste var interessert. Morgenen etter overtakelsen var det bare å gå i gang med melking og morgenstell, alt var i skjønneste orden og Kurt var eier av to store gårder i Trøndelag.

### ANBEFALT SKILSMISSE

Det var ni kilometer mellom de to gårdene og dobbeltdriften bød på uforutsette utfordringer. Ingen hadde tenkt på at reglene sa at det ikke var lov for en person å sitte med to melkekvoter, selv om disse hørte til hver sin selvstendige gård. I et forsøk på å løse problemet, ble det foreslått at ekteparet skulle skille seg, så Anne-Beth kunne stå som eier av den ene melkekvoten og Kurt den andre. Med fire små barn var dette helt utenkelig for ekteparet. Kurt rister på hodet: «Det var over grensen for idiotskap».

Saken endte med at de var måtte selge den minste melkekvoten til Tine, uten å vite om de fikk beholde den største. Heldigvis gikk det i orden.

I 13 år jobbet Kurt hver eneste dag på begge gårdsbrukene. Han hadde ansvaret for godt og vel 200 sau, 30 kyr og 140 - 150 ungdyr. Du kan trygt si at det gikk med mye fôr; cirka syv til åtte rundballer hver eneste dag. Drive så stort, fordelt på to gårder, var ingen dans på roser. Under lamminga gikk det på helsa løs - med døgndrift uten søvn - selv om han leide inn hjelp til melkinga. Kona, Anne-Beth jobbet som nattevakt på gamleheimen i Roane, og de fire barna måtte jo få mat og stell de også.

Ekteparet sto opp og la seg på ulike klokkeslett, og i lange tider var det så vidt de møttes i våken tilstand. Ikke akkurat ideelt med tanke på familielivet. Du kan trygt si det var en

spesiell livsstil, men ekteskapet holdt. Nå har to av barna overtatt hver sin gård i Trøndelag. Vi har et hus på den ene gården som vi bruker når vi er på besøk. Enkelt for oss og enkelt for ungene. Anne-Beth er glad for å kunne være “hos seg selv” selv om hun er på besøk.

### TILBAKE TIL ROGALAND

Her på Birkenes har gamle-tanten til Kurt levd og åndet for småbruket og dyrene sine. Gården ligger isolert på en liten øy og man må frakte både seg selv og alt annet med båt. De nydelige omgivelsene er balsam for sjelen, men det er selvfølgelig mye jobb også.

Da Kurts tante ble alene og gammel, klarte hun ikke lenger håndtere driften og bygde seg hus på landsiden. Hun hadde ingen barn, men ønsket så inderlig at aktiviteten på gården skulle videreføres gjennom gardsdrift slik det historisk har vært på øya. Det passet godt å komme tilbake til barndommens rike og Kurt er glad for at han fikk med seg Anne-Beth nedover igjen.

Kurt smiler og innrømmer at han er veldig glad i dyr. Han trives med å ha mange og mener at dyrene også setter pris på mangfoldet som er på gården. Derfor har de flere typer sau, en dyktig gjeterhund, høner som verper egg og en spretten kanin som farer fritt omkring. Ender og andre fulgler holder til i vannkanten. Og selvfølgelig høylandsfe på andre siden av vannet.

### DRØMMEN OM HØYLANDSFE

Kurt viser stolt frem buskapen, og forklarer at selv om rasen betegnes som vill, er den ikke farlig. Man må jo bruke vett og fare forsiktig frem.

— Man skal alltid vise respekt for dyrene, for når uhell skjer er det fordi menneskene gjør feil og ikke legger forholdene godt nok til rette, sier han. Han forteller videre at Høylandsfe er dyre i innkjøp og trenger stor plass, så historien bak denne flokken er litt ekstra spesiell:

— Da sønnen vår, Frank, overtok den ene gården i Trøndelag, var det en bonde på Fosen

som ønsket seg flere sauer og trengte å frigjøre plass til dem. I tillegg manglet han finansiering av kjøpet. Han hadde fire kalver av Høylandsfe, og spurte om Frank ville ta de unge kvigene i bytte. Frank takket ja og i 2008 leverte han kalvene til meg og ba meg «passe på dem for ham». Han visste jo at jeg alltid har drømt om å ha Høylandsfe. To av disse dyrene har jeg fremdeles og den buskapen jeg har i dag, stammer fra disse kalvene.

### ET FRITT OG GODT LIV

Solli har aldri dyra inne om sommeren. Dyra slippes ut rundt 17. mai. Ungkalvene følger moren hele sommeren.

— Rasen tåler å være ute om vinteren, men å ha 10 ungoxser gående med kyrne er utfordrende.

Ungdyrene får derfor lov til å komme inn. Der får de godt med stell frem til de sendes til Fatland.

Bonden forteller videre: Det er lettere å ha kontroll når dyrene er inne i parringstiden. Til jul åpner bonda fjøsdøren og dyra får gå ut og inn som de vil.

### UTE PÅ HEIA FÅR DE KLARE SEG SELV.

Kurt forteller at han går opp og ser til flokken med jevne mellomrom, men at han aldri har med kraftfôr eller godbiter. Jeg vil at de følge instinktene sine og rømme når det kommer fremmed folk. Det er flere grunner til det, men en av dem er at jeg vil de skal holde seg unna turgåere og bærplukkere.

Høylandsfe reagerer spesielt på hunder. Det er viktig å huske på at de forsvarer seg når de må. Heldigvis har vi ikke hatt en eneste episode her, men folk må ha respekt. Det hender at turgåere snur når de møter på dyrene i heia. Det får være greit. Da kan de gå tur andre steder.

### LIKER FATLANDS INNSTILLING

Kurt forteller at han gikk over til Fatland da Nortura innførte «horn-trekket».

—Jeg mener at det er uakseptabelt at bonden automatisk får 1000 kroner i trekk på slak-

*Kurt mater dyra sine som holder til på landsiden like ved tantens hus.*





teprisen, fordi noen mener at dyr med store horn automatisk er farlige. Da ryker jo hele overskuddet til bonden på et småbruk. Fatland hadde en annen tilnærming til dette så da var det enkelt å skifte.

Bonden har gjort seg mange refleksjoner rundt sikkerhet.

- Dyrene er en ting, men det mye vi mennesker kan gjøre i slike situasjoner. Vi må gjøre det så trygt og enkelt for dyrene som mulig. Da reduserer en faren som at noe skal skje med folk og fe.

Kurt viser til at et godt samspill med dyrebilsjåføren er en nøkkel til suksess.

Hvis man legger bedre til rette for god lasting, ved å gjøre det enkelt for dyrene å gå ombord og fjerne de elementene som skaper usikkerhet, reduserer man muligheter for skader betraktelig. Et stort problem er ofte at det blir for bratt for dyrene å gå på bilen. Der kan en enkel ting som å legge lastelemmen flatere hjelper enormt. Og ikke minst at man samarbeider med dyrebilsjåføren om dette.

—Hos oss er døren på fjøset bygget bred nok, sånn at lastelemmen kan legges flatt helt inn i fjøset. Da unngår vi at dyrene forsøker å stikke av på sidene, samtidig fjerner muligheten for at dyr i trengselen dyttes og detter ned fra et skrått plan. Det har gjort at det går kjempefint med innlasting på dyrebilen, forteller Kurt.

#### LIDENSKAP FOR SAUER

Kurt viser frem saueflokken på Birkenes. Den er sammensatt og består av 130 sau av ulike raser. De raggete sauene med svart ansikt og horn, heter Scottish Black Face, eller Svartfjessau som vi sier her i landet. Rasen ble hentet til Norge i 1859 og regnes blant de mest hardføre i England. I tillegg har de noen Blæsetsau og en fargerik gjeng med god, gammeldags Spelsau.

—Jeg trenger ikke leie hit bukker, slik de gjorde i gamle dager. Gården er selvforsynt med gode gener. Jeg holder styr på hvem som stammer fra hvem, sorterer søyene ulike båser og slipper inn en vær i hver flokk. Så går naturen sin gang og etter 17-18 døgn så er de fleste drektige.»

#### FLÅTT ER IKKE FLOTT

Terrenget og andre naturlige hinder på stedet gjør det ekstra utfordrende å ha sauene gående hjemme rundt gården. Flåtten forårsaker en hel haug sykdommer og den tar liv. I tillegg forsyner ville dyr og rovfugler seg av flokken. Det er dessverre vanlig å miste mange lam i dette området.

— I fjor slapp vi ut 40 lam og bare 15 av dem levde til høsten. I år mistet vi 18 av de lammene som gikk her hjemme. Statistikken er bedre for de sauene som får dra på sommerbeite i Sirdal. De lever mye tryggere. Da vi hentet hjem flokken vår i høst, manglet vi bare ett lam.

#### BARNDOMMENS RIKE

— Gården er den eneste her på stedet som aldri har stått tom og det var derfor viktig å opprettholde den gode statistikken, sier Kurt. De kan ikke leve av gårdsdriften alene, selv om gården får tilskudd. Anne-Beth er pensjonert, og det hjelper å ha litt penger på bok.

— Arbeidet er hardt på andre måter enn da jeg var yngre, sier Kurt ettertenksomt.

De 13 årene med to gårdsbruk vil han aldri vil ha igjen.

Det var et enormt slit. Men ... jeg liker meg i sauemiljøet. Jeg kan sauedrift og har alltid likt meg i heia. Jeg har aldri gått meg vill og jeg tar aldri unødige sjanser. Hunden er alltid med. Jeg trives ekstra godt under sauesankinga. Gleden når du finner sau og kan ta dem med hjem igjen. Da kjenner du at du lever, avslutter bonden.



## Rolf Gunnar Husveg, ny daglig leder på Fatland Jæren; - Opptatt av bondevelferd

Det er et skifte på Jæren nå når Terje Wester har sluttet i selskapet etter mangfoldige år ved roret. Det gledelige er at tidligere rådgiver på gris hos Fatland, Rolf Gunnar Husveg kommer tilbake fra noen år i tjeneste hos Statsforvalteren.

Han er et kjent ansikt i Fatland og blant produsentene, det er tross alt bare tre år siden han takket han ja til å begynne å jobbe hos Statsforvalteren i Rogaland (tidligere fylkesmannen). Da hadde Rolf Gunnar Husveg jobbet i Fatland siden 1996.

### TIDLIGERE RÅDGIVER PÅ GRIS

Den gang var han med å legge til rette for god og stor griseproduksjon for Fatlandsbøndene. Det var viktig å ha en rådgiver til produsenter som ville prøve seg med ny produksjon. Mot slutten av 90-tallet var det ikke samme behovet for rådgivning innen storfe og ammekuproduksjonen, forteller Rolf Gunnar. Han ble formelt ansatt som «leder for produsenttjenester», men alle kjente han som griserådgiver. Heldigvis har strukturen i Fatland alltid vært ganske flat og beslutningslinjene er relativt korte så stillingsbeskrivelser har ikke vært begrensende, sier han.

### MED HJERTE FOR BONDEN

Bonden er i fokus og Rolf Gunnars hjerte ligger i landbruket. Han kommer selv fra gård men var ikke odelsgutt. Produsentsiden er fundamentet i Fatland. Samtidig er det viktig å ta vare på Fatlands kultur og bringe den videre. Rolf Gunnar vet hva han går til og har bare gode følelser for Fatland og alle folkene som er der. Han er glad for å være tilbake og kanskje enda mer siden han har hatt en pause på over tre år. Det er fint å ta et skritt tilbake for å se ting fra flere sider.

— Jeg gikk på jobb med stor glede i alle år og selv når jeg startet prosessen med å forlate selskapet var det en helt åpen dialog både jeg og ledelsen i Fatland var komfortabel med. Jeg har jo jobbet med bønder de siste tre årene også, bare fra en annen side, forteller Rolf Gunnar.

### RETURNERER TIL EN GOD KULTUR

Vidar Fatland tok kontakt høsten 2021 og ville sonde litt om Rolf Gunnar kunne lokkes tilbake fra Statsforvalteren og tiltre som leder for Fatland Jæren. Rolf Gunnar innrømmer at han ikke helt skjønnte hva samtalen egentlig dreide seg om før det hadde gått en ganske lang stund.

—Jeg forsto rett og slett ikke hva Vidar Fatland prøvde å fortelle meg. At det handlet om å bli daglig leder på Fatland streifet meg ikke. Jeg må innrømme at jeg umiddelbart tenkte nei det kunne ikke gå, forteller han. Men etter å ha sovet på det kunne jeg ikke annet en å si ja til videre prosess.

### BONDEVELFERD

Fokus i årene framover vil fremdeles være dyrevelferd, i tillegg til nye miljøkrav og å bidra til en god kjøttproduksjon. Samtidig kommer Rolf Gunnar med et helt nytt begrep, “bondevelferd”.

—Det er veldig viktig for landbruket å ha en motivert og fornøyd bonde som har en god hverdag og som gleder seg til å gå til dyrene sine og ta vare på gården sin, sier Rolf Gunnar.



*Rolf Gunnar Husveg gleder seg over å være tilbake på Fatland Jæren. Det er jo litt som å komme hjem, sier han.*

— Endringer i landbruket vil selvfølgelig også påvirke Fatland og bedriften har et sånn sett et skjebnefellesskap med bøndene, fortsetter han.

### ENDRINGER I LANDBRUKET

—Landbruket er i endring og det berører Fatland også, både med slaktning og skjæring. De tre årene jeg har vært borte har det skjedd mye nytt i selskapet og store investeringer er gjort i bedriften både her på Jæren og på de andre Fatland-anleggene. Jeg har jo holdt meg oppdatert, forteller Rolf Gunnar.

Nye og endring av krav er både vanskelig og lett, og samfunnets krav stopper ikke. I tillegg må bønder også forholde seg til økt aktivisme der det brukes virkemidler som viser vonde ting i landbruket, men det er selvfølgelig fullt mulig å drive godt for bonde og dyr fremover. Samtidig er det viktig å også ha fokus på bondevelferden. Dette presset fra samfunnet rundt kan være nådeløst og da trengs det et nettverk som kan være støttende, mener Rolf Gunnar. En del av dette nettverket kan være dyrebilsjåføren fra Fatland men også rådgivertjenesten som er bondens venn i Fatlands system.

### KUNNSKAP, UTVIKLING OG DIALOG

—En må også huske at alt landbruk i Norge er politikk. Det må bygges kunnskap, men det handler også om gjennomføringskraft, evne og vilje når utviklingen går videre og det forventes stadig forbedring, ifølge Rolf Gunnar som ivrer for bonden og forteller om gode samarbeidsplattformer der en har dialog som fokus.

— Gjennom Statsforvalteren har vi fått til at konkurrenter samles rundt bordet for å finne felles løsninger på krevende utfordringer som er like for alle i landbruk og matproduksjon, forteller han.

—Rogaland er et at Europas mest dyretette områder og dermed er det ekstra viktig å ha en god dialog for å for eksempel forebygge sykdom eller diskutere andre utfordringer og problemer som kan ramme tilfeldig og uheldig.

### KALITET OG MATSIKKERHET

—Jeg står i viktige saker hos Statsforvalteren og vil prøve å avslutte dette på best mulig måte før jeg starter på Fatland Jæren den 1. april, forteller Rolf Gunnar.

I tillegg har han allerede konstatert at ting fungerer godt på Fatland Jæren så det går fint å vente noen måneder med å starte jobben som daglig leder.

—Food business er local business og vi i Norge må bygge vår egen matsikkerhet. Vi kan være selvforsynte hvis vi vil, men det må også politisk vilje til for at det skal bli slik. Covid har iallefall gitt oss en påminnelse om hvor sårbare vi er dersom vi ikke har egen matproduksjon. Vi vet allerede at norsk mat har høy kvalitet og det er godt å vite at det blant annet skyldes lite bruk av antibiotika, faktisk minst i hele verden. I tillegg har vi et av de strengeste regelverk som finnes på dyrevelferd og det jobbes i tillegg kontinuerlig med endring og forbedring av dette regelverket, forteller han.

—Fellesskapstanken er fundamentet for Fatland og arbeidet skal vi gjøre sammen, bønder og ansatte. Alt handler om folk, alltid, og jeg gleder meg skikkelig til å komme tilbake, avslutter Rolf Gunnar.



*Hjemme i stua og det er alltid noen som vil ha et par ord med Rolf Gunnar Husvåg.*



### Dyrevelferdsprogrammet for storfe startet opp 1. januar 2022

Programmet innebærer et veterinærbesøk med gjennomgang av storfebesetningen hver 16. måned. Veterinæren skal gå gjennom hele besetningen for å dokumentere velferd og påpeke eventuelle punkter som kan forbedres.

**INNRULLERING AV BESETNINGER**  
Fra 1. januar 2022 til 1. mai 2023 skal alle storfebesetninger med mer enn 10 dyr innrulleres i dyrevelferdsprogrammet.

Tidspunkt for når din besetning skal inn i programmet, avhenger av din dyreholds-ID, se våre nettsider for mer informasjon eller ta kontakt hvis du er usikker på hvor du finner din dyreholds-ID.

Det første dyrevelferdsbesøket av veterinær må gjennomføres i løpet av innrullingsperioden som er satt opp for din dyreholds-ID. Du må selv kontakte veterinær for å avtale et besøk innen fristen.

Fatland Ull;

# Norsk ull er god og varm!

I Norge avles sauen først og fremst for kjøtt, ikke for ull som for eksempel merinosauen. Ullen er derfor grovere men samtidig mer slitester og holdbar. Et stadig økende fokus på miljø og bærekraft gjør at Anders Nertoft, daglig leder i Fatland Ull ser lyst på framtiden. Ull er et naturprodukt som er ettertraktet og som bidrar til en fin utnyttelse av ressurser.

— Med stadig økende fokus på miljø og bærekraft ser vi veldig lyst på framtiden for norsk ull, sier daglig leder Anders Nertoft i Fatland Ull. Det er i tillegg god dyrevelferd å drive med saueklipping minst en gang i året.

Fatland Ull mottar ull fra hele landet og etter klassifisering og sortering blir den solgt til både norske og utenlandske ullvarefabrikker. Det er ca 1.1 tonn ull (ca 25% av den totale ullmengden i Norge) som går gjennom Fatland.

## PANDEMITRØBBEL

Ullprodusentene har lidd litt under pandemien, forteller Anders. —Og selv om det har vært en stor strikkebølge i Norge en god stund, så er det ikke all norsk ull som kan brukes som strikkegarn. Mye av den norske ullen er ganske enkel for grov til det. Men god, tykk og slitesterk kvalitet egner seg ypperlig til andre ting som for eksempel pledd og tepper og møbelstoff. Den fineste norske ullen er på 28-32 mikro mens merino er nede i 10-12. I Norge avles sauen for kjøtt, ikke for ull primært.

## DEVOLD

Det er likevel mange fine ting som produseres med den norske ullen, også i Norge. Fatland leverer ull til blant annet den anerkjente klesprodusenten Devold som har gjort det til et varemerke å bruke norsk ull i noen av sine plagg. Et eksempel på det er Svalbard-genserne (se bilde til høyre). Det er faktisk mulig for sauebonden å ta en tur i butikken og skaffe seg en genser laget av ull fra egne sauer.

## BÆREKRAFT OG GOD UTNYTTELSE

Det er et større fokus på ull i dag i forhold til for 10-15 år tilbake i tid. Vi har den gode, varme og grove ullen jobber hele tiden med å finne måter å utnytte denne fine ressursen på en god måte.

Et eksempel på det er et samarbeid med Jæren Friluftsråd om å legge saueull istedenfor plastduk som underlag på stier langs Jæren. Ullen pakker seg som et hardt lag og er svært godt egnet til dette bruket.

— Foreløpig har vi har vært med på to prosjekter med Jæren friluftsråd og kommer til å være med på flere. Ull kan på flere stede erstatte bruk av fiberduk i naturen.

På den måten får Fatland tatt ut ull som ikke kan leveres videre av forskjellige årsaker. Det kan være sprayfarget ull som ikke kan vaskes eller andre ting som gjøre at ullkvaliteten er for dårlig til annen produksjon, men superfin til et slikt prosjekt ute i naturen. Fatland samler ulla sammen i sekker og leverer videre.

— Vanligvis er dette ull som ville blitt kastet. En vinn-vinn situasjon med miljøperspektiv som bakteppe. Det er fine prosjekt å være med på, sier Anders.

—Vi har også vært med å teste bruk av ull som isolasjon istedenfor Glava.Vi er veldig på tilbudssiden for forslag til best mulig utnyttelse, avslutter han.

Visste du at saueull kan brukes til å henge i frukttrær og bærbusker for å holde hjort og rådyr borte...

*Devold som produserer og selger fantastiske strikkeplagg er storbruker av ull fra norske sauer og Svalbardgenserne på bilde her er et eksempel på det. Saueflokken på vinterbeite bærer til en av Fatlands gode produsenter på Jæren.*





*Vi møter Tone nede i klassifiseringen. Vi kan se på ullen hvordan bondene behandler sauene sine. Jæren friluftsråd får mye av dagens ull.*

## Hva kan du selv gjøre for å få god ullkvalitet?

- Bruk en vær med god ullkvalitet.
- Hvit ull gir bedre betalt enn farget ull.
- Hold ulla ren. Unngå høy, halm og fôr-rester i ulla, og at ulla blir tilskitnet.
- Klipp til rett tid. For mange vil det være best å klippe vår og høst, for de som har gode nok fôringsmuligheter kan produksjon av helårsull være det rette, altså bare klipping om våren.
- La ulla tørke. Unngå å klippe og pakke sekker med våt ull.
- Hold klippeplassen ryddig og ren, og ta bort merkemaling, borrar, høy og rusk fra ulla.
- Klipp og pakk fellen for seg, og skill lår, buk og hale-ull for seg selv og i egne sekker.
- Klipp og pakk den hvite ulla først.
- Ta den fargede ulla til slutt.
- Pakk ulla skikkelig. Bruk papirsekker med mellomlegg mellom hver fell.
- Merk sekkene tydelig med navn, adresse, eventuelt produsentnummer og antall kolli.

**Trond Buer:**

## - Dyretransport i helt ny bil

Den første norskbygde dyrebilen i sitt slag sørger for god og skånsom transport av slakte-dyr fra Fatland-producenter på Østlandet til anlegget i Oslo.

Fatland investerte høsten 2020 i en helt ny dyrebil der de har hatt ekstra fokus på å legge til rette for gode transportforhold for dyrene. Den nye dyrebilen kjøres av Trond Buer som henter slaktedyr i Viken.

Han har akkurat kjørt inn med en last med gris til Fatland Oslo. Veterinær Tora Vinterli Hoel blir med ned for å ta en prat med Trond Buer som allerede har åpnet dørene slik at grisene kan svinse ut av bilen og inn i fjøset. Det går rolig for seg og grisene rusler av gårde uten at noen må jage. Veterinæren nikker bifallende.

– Husdyr skal være tamme og da er de også rolige, slik vi ser her sier hun. Det blir gir en

behagelig og trygg dyretransport for både dyr og sjåfør. Bilen kan laste griser i tre etasjer og storfe i to etasjer.

Ettersom den veier rundt fem tonn mindre enn et vogntog, kan den frakte langt flere dyr enn hva et ordinært vogntog kan og er rett og slett mer moderne på alle måter. Dette gir sparte transportkostnader, men aller viktigst er at dyrebilen er mer stødig og krenger mindre. Det gjør at spesielt storfe får en mye bedre og mer behagelig «reise» fra bonden til slakteriet. Pris-lappen for den nye dyrebilen er på rundt fire millioner kroner. Og selv om prisen kan høres stiv ut, blir transportregnestykket bedre med denne, sammenlignet med ordinære vogntog.



*Veterinæren møter sjåføren utenfor Fatland Oslo. Begge er glade for den nye bilen.*

Jon står i sauehuset og skuer utover mot sauer som står lenger opp i skrånningen. Her er det godt for dyr og mennesker.

**Jon Sand:**

## - Sauebonden på Sjøstad

Bestefaren ga Jon Sand en liten formue på 500 kroner og sa: "Gutten min, nå må du ikke fante bort pengene!" Bestefaren visste nok hva han gjorde, for Jon løp rett til naboen og kjøpte tre sauer. Det ble starten på et liv med sau og hund.

Jon Sand er sauebonde på Sjøstad i Lier. Gården ligger på en fantastisk plass med utsikt rett bort på Sjøstad kirke. Gården ble kjøpt av hans far når Jon var 10 år, og de flyttet inn på hans fødselsdag.

— Far var ikke eldst i søskenflokket, men ønsket seg sterkt en gård. Han forpaktet en gård lenger ned i dalen og kjøpte denne gården etter noen år, forteller Jon.

Historien om gården går langt tilbake og den var i sin tid Buskeruds husmorskole med internat i en bygning som nå er revet og erstattet av en stor praktisk garasje.

### HUND ER VIKTIG SOM SAUEBONDE

Jon forteller at han har alltid hatt hund, og man forstår raskt at gjeterhunden er en viktig del av livet. Han innrømmer gjerne at samspillet med hundene på mange måter er drivkraften bak saueholdet. Livet med gjeterhunder har gitt ham venner for livet. Han har reist mye, og fått venner for livet i Skottland gjennom sin interesse for gjeterhunder.

— Saueholdet er stort der og de tar veldig vare på det de har. Jeg opplever en enorm interesse og kjærlighet til dyrene og fikk mange erfaringer vel verdt å ta med hjem, forteller Jon.

Alle reisene ble en konsekvens av hundeinteressen og behovet for å finne likesinnede. Han har fremdeles mange venner på andre siden av Nordsjøen og er nok fremdeles den som har vært med i flest gjeterhund-konkurranser i Norge.

### LØSDRIFT GIR FORNØYDE DYR

På gården til Jon Sand er det løsdrift og væren går sammen med søyene i 16 dager, fordelt på fem grupper med 40-90 dyr i hver gruppe.

Så byttelåner Jon vær med sønnen som driver gård litt lenger nedi dalen. Slik sørger de for å sikre god drektighet. Her får naturen gå sin gang i et naturlig tempo. Væren har god kapasitet og søyene signaliserer selv når de er klar. Noen synes at måten han driver på er det glade vanvidd, men Jon forteller at dagene som sauebonde er blitt mye enklere med denne formen for drift.

— Dyrene er fornøyde og jeg er overbevist om at drektighetsprosenten er bedre slik, sier Jon.

Han røper at han passer på å føre væren litt ekstra hver morgen i parringstiden, men væren viser ingen tegn til "slitasje".

Jon peker på en søye som vifter med halen mot væren. Det er et tydelig signal på at systemet fungerer som det skal. Naturen er fantastisk satt sammen.

På gården er det 300 søyer. Hvis væren har gjort jobben, betyr det minst dobbelt så mange lam til våren. Til sammen har han omtrent 1000 sau på beite i sommerhalvåret. De lever godt til høsten, før flesteparten sendes til Fatland.

Jon forteller at han holder tilbake 70 lam som «rekrutter» på gården og at han alltid må regne med at noen dyr går tapt på beite.

— Mine tall viser at vi har mistet mellom tre og fem prosent av våre lam hvert år etter at gaupa fikk etablere seg på 90-tallet. Gaupene er sky, flotte dyr, som trenger mat og vi har jo ingen mulighet for å stoppe dem, så vi må bare leve med dem. For to år siden ble ett av føringsslammene mine tatt rett her ved bygningen. Vi så sporene, men har aldri sett dyret.

Jon drømmer om en gang å få oppleve saue-sanking i Sirdal, men han er jo travelt opptatt med å sanke sine egne sauer på den tiden, så det blir vel med drømmen. Han forteller at de pleide å drive sau langs veien for å lede dem til og fra beitet, gjerne 200 sau i en flokk ved hjelp av to hunder og fremdeles driver han mindre flokker.

De fleste som blir tilskuere til begivenheten synes det er morsomt og mange etterspør og ser fram til vi kommer, forteller Jon og legger til at noen av de travleste bilistene kan bli veldig irriterte. Men alt er klarert med lensmannen på forhånd.

### DEN VIKTIGE HUNDEN

Jon har deltatt i et imponerende antall gjeterhundkonkurranser siden 1979. Det samme har sønnen hans.

— De siste årene har jeg riktignok ikke kommet til finalen, men det er morsomt å holde på og for meg er i tillegg hunden et driftsmiddel jeg trenger som sauebonde. Jeg skjønner nesten ikke at en sauebonde klarer seg uten hund som hjelpemiddel, sier Jon.

### FORNØYD MED FATLAND

Sauene til Jon klippes fremdeles her på gården og han pleier fremdeles å si at man ikke skal ha mer sau enn man klarer klippe selv.

Bonden er med på «ullruta» til Fatland og det lokale sauelaget leverer ulla samlet fra en ullstasjon.

— Jeg liker godt Fatland og folkene der, innstillingen er alltid at vi løser det vi trenger å løse



*Jon Sand trives på gården sin som har bodd på siden han var 10 år gammel.*

*Gården like ved Sjøstad kirke ligger nydelig til på en høyde. Sauene går på store områder på baksiden og oppover i lia.*



uten at det blir problematisk eller vanskelig. Samtalene er alltid hyggelige, med fokus på godt samarbeid, og det er fint. De holder det de lover og henter alltid innen en uke fra jeg har tatt kontakt.

### TILRETTELEGGER FOR BÅDE FOLK OG DYR

Dette er en gård som krever å drives, det er ikke noe sidebruk med sine 300 mål dyrket mark og 650 mål beiter. Det var noen som ufet seg da han fjernet 250 mål med skog for å skape et åpnere kulturlandskap, men han liker det best slik. Han har latt det stå igjen noen få trær som står majestetisk i landskapet og det er ingen som klager nå. Lier er kjent for dyrking

av grønnsaker, men denne eiendommen er ikke egnet for dette. Før hadde de litt frukt og bær, men den tiden er forbi.

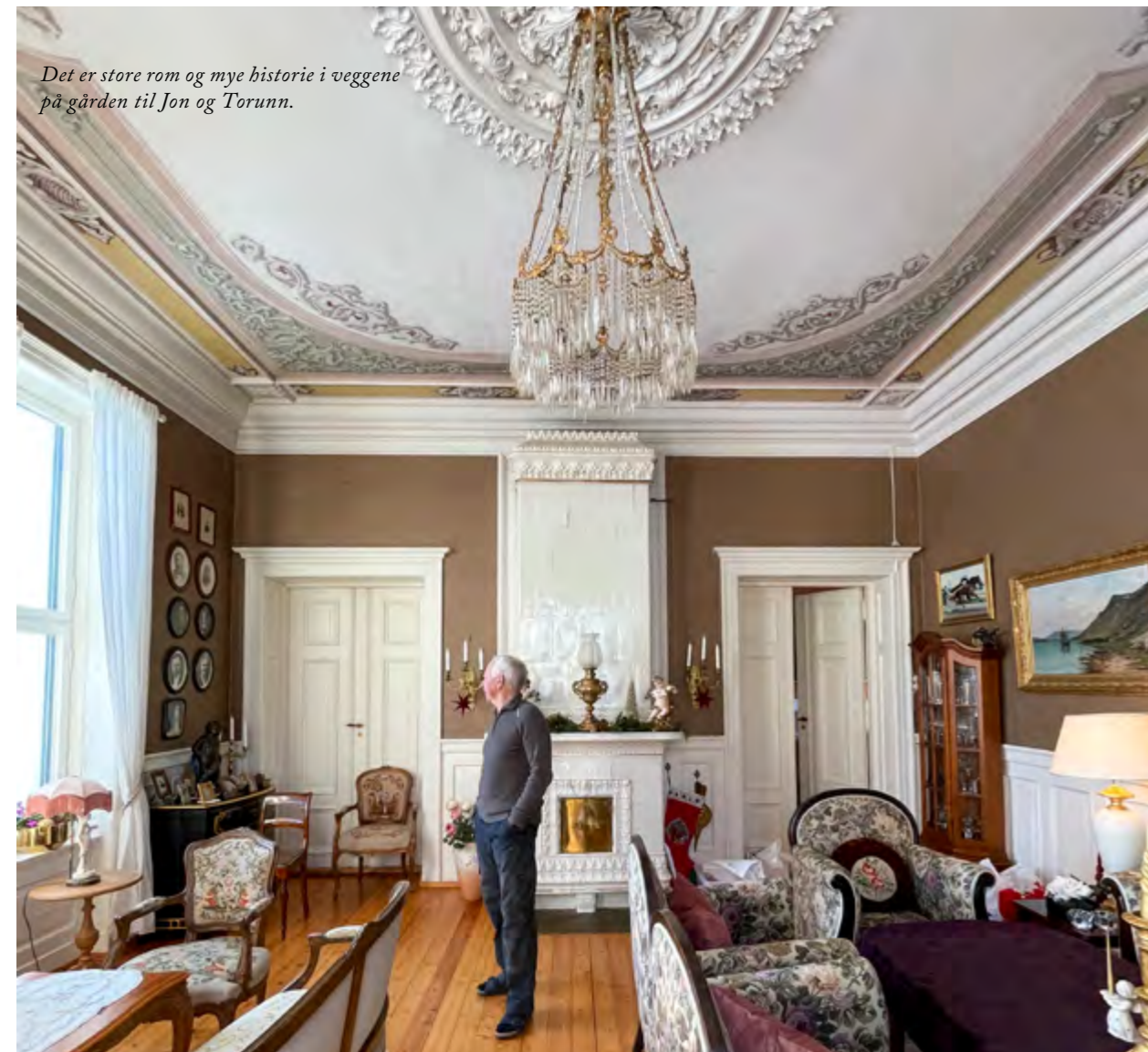
— Nå er det store produsenter som holder på med dette og jeg holder på med mitt, sier Jon.

Våningshuset på gården er stort og staselig. Det var også i største laget for ekteparet etter at ungene flyttet ut. Jon forteller at det på gården alltid har vært forpleining og at Asbjørn for eksempel har bodd hos dem siden 1962, fra Jon selv var en guttunge.

— Asbjørn er en del av vår familie og har alltid vært med å jobbe litt på gården i tillegg.



*En del av saueflokken på Sjästad gård.*



*Det er store rom og mye historie i veggene på gården til Jon og Torunn.*

De senere år har de derfor tatt imot flere brukere gjennom Sjästad Bo og Omsorgshjem som drives av Torunn, Jons kone.

— Vi ble spurt av en psykiater om vi hadde muligheter til å la en pasient bo hos oss. Vi sa ja, og dag bor det seks mennesker i andre etasje hos oss. De har forskjellige utfordringer i livet og dette er en heltidsjobb for Torunn. Datteren vår jobber med psykisk helse og den ene sønnen er psykolog, så vi har profesjonelle fagfolk med på laget.

De som bor i andre etasje kan ikke være helt alene, så Torunn har også engasjert sykepleiere som tar vakter når det trengs.

### DET GODE LIV

Torunn og Jon har tre barn og sju barnebarn. Om noen vil overta gården til Jon og Torunn, får tiden vise.

— Det bekymrer meg lite. Jeg liker godt å stå opp om morgenen og har god helse. Det er jo fint å vite at jeg ikke går i veien for noen som venter på å få overta.

Torunn skyter inn:

— Hundene får fremdeles mer oppmerksomhet enn meg.

— Ja, hundene er fremdeles en stor del av livet mitt, avslutter Jon.

Fatland Jæren;

## Nytt spesialutstyr fra Italia

Fatland Jæren, som strengt tatt ligger på Hommersåk i Sandnes, er det største slakteriet i Fatland-gruppen og er plassert midt i "kjøttgryta" på Jæren. Anlegget er bygget ut i flere omganger og den nyeste investeringen er fem fantastiske klimarom for spekemat.

—Denne investeringen gir oss en helt ny og forbedret kvalitet på spekematen, sier Kristian Fatland. Vi har gått inn i det nye klimarommet på Fatland Jæren og på veien passerte vi hallene der siste rest av årets pinnekjøtt hang og ble pakket. Musikken var på full styrke og stemningen god. Årets julemiddag for mer enn 30 prosent av den norske befolkningen sikres og det lukter jul. Men vi er her for å snakket om, og se på det nye klimarommet for spekemat, eller rommene siden det er flere som ligger på rekke og rad bortover.

Et kontor med full klimastyring for alle klimarommene gir en god oversikt og det er også til utstyret i dette kontoret at Kristian kommuniserer gjennom en app på mobiltelefonen. Denne gjør at han kan følge med kontinuerlig hvordan det ligger an med spekematen som henger i de nye klimarommene.

—Kontrollen over hvor raskt fuktigheten kommer ut av kjøttet er avgjørende for hvordan smaken blir, sier Kristian.

### I BUTIKKEN...

Spekematen som blir produsert på Jæren ender i butikkene til Coop og Norgesgruppen som tar mesteparten av dette. For å finne det ser du etter "Folkets" og "God Smak" produktene når du skal ut å handle.

### STOR SATSING

—Dette representerer en stor økonomisk satsing, rundt 20 millioner kroner, men ikke minst en satsing på fortsatt forbedring og utvikling av kvalitetsvarer, forteller Kristian. Spekemat er hans store interesse og lidenskap.

Det begynner å bli endel år siden han hadde et lite prøveprosjekt med spekemat og et par enslige skinker som hang litt stemoderlig i et hjørne blant pinnekjøttet på Jæren. Litt mimring må man tillate seg. Nå er det helt andre tider og drømmen om større produksjon er igangsatt. Spekeskinker henger på rekke og rad i rommene, tørket biff ligger til godgjøring og marmoreringen i kjøttet ser skikkelig fin ut.

### ITALIA INSPIRERER

— Dette spesialutstyret kommer fra Italia og vi bruker italienske oppskrifter på alt, forteller Kristian.

—Vi prøver oss litt frem, det skal være saltfattig med rik og god smak.

Coppa og Bresola er hans favorittprodukter og Kristian peker bortenfor der Bresolaen henger; —Dette blir nydelig spekemat mye på grunn av denne elegante tørkeprosessen i det nye klimarommet. Ingen andre gjør det slik i Norge, det er helt unikt og veldig italiensk.

Fatland lager spekeskinker, fenalår og tester noen oppskrifter og utvikler produktene underveis. Alt her er i utgangspunktet italiensk fra maskiner og krydder til oppskriftene.

— Det eneste som ikke er fra Italia er det fine norske råstoffet fra våre gode produsenter og bønder, sier Kristian.



*Kristian Fatland viser fram deler av den nye satsingen på Jæren, produksjon av italiensk spekemat laget med norske råvarer. Her henger kjøtt på rekke og rad, og under full overvåking.*





*Kjøtt til tørking. Kristian inspiserer et av klimarommene.*



## PRODUKSJON OG VOLUM

Det er flere klimarom, et er kaldt og tørt der fuktigheten i kjøttet blir trukket sakte ut. Et annet rom lukter litt nøtter og et tredje er lunere. Det produseres spekemat for mange forskjellige kunder hos Fatland Jæren og i det ene rommet henger det reinsdyrkjøtt som skal til Finnmark.

— Vi lager spekekjøtt av reinsdyr for Finnmarksrein. De sender råstoff til oss og vi returnerer et fint ferdig produkt tilbake.

Kristian Fatland sier at det er viktig å få volum i spekemat-produksjonen. —Jeg har lyst å lage til de små også, og spesialprodukter, men det er ikke nok tid i døgnet. For noen år siden ble det jobbet med eget merkenavn på Fatlands spekemat, Brava Jæren men det er for krevende å ha et salgsapparat på dette foreløpig.

Noen mindre lokale aktører får likevel nytte litt av den italienske spekematen Kristian produserer. Et eksempel er Strand Gård som leverer ullgris til Kristian for å få tilbake nydelig spekeskinke. Denne gården har blant annet restaurant Renaa på kundelisten uten av jeg vet om skinken “vår” serveres der, men det er uansett fint å tenke på at det er skikkelig kortreist mat, sier Kristian.

### SPEKEMAT I GARDSUTSALG:

For folk som besøker Jæren er det mulig å få kjøpt Kristian Fatlands Bresola hos Ystepikenes Gardsutsal på Varhaug (se artikkel side 46).

### BÆREKRAFT:

Når en ku på 500 kilo slaktes, går ca 280 kilo til kjøttvarer som biff og burger. Det utgjør litt over halvparten av totalvekten til dyret. Men rundt 99 prosent av dyret kan bli utnyttet og videreforedlet på ulike måter. Ressurtnyttelse av dyr er noe som sjelden blir nevnt i klimadebatten..

## VIDERE DRØMMER

Et stort dyr med mye kjøtt og lite fett er mest attraktivt i dag. Likevel minner Kristian oss på at fett er noe som brukes selv om det ikke har så stor økonomisk verdi.

—Jeg heier jo på fett sier han, det er med å gi den gode smaken som jeg søker. Kristian har allerede nevnt skinke med nøttesmak og i det ene klimarommet lukter det nøtter fra grisekjøttet som tørker. Det kommer fra Strand gård som forer med nøtter.

På spørsmål om bonden selv kan gjøre noe med for eksempel foring, for å gi kjøttet en ekstra god smak kommer det derfor et rungende JA fra Kristian. —Ja faktisk, når bønder gir grisene nøtter i foret gir det igjen nøttesmak til kjøttet. Både smak og lukt blir helt spesielt så uten tvil er det noe som hjelper. Jeg ville gjerne hatt noen bønder som forer grisene med nøtter der jeg kan bruke råstoffet til nydelig skinkeproduksjon. Det hadde det vært helt fantastisk, sier Kristian.

— Tenk å ha med meg flere bønder som vil satse på en slik produksjon. Han legger til at han ikke vet hva kostnaden på nøtter som fôr er.

— Det er kjempespennende å tenke hva foring med eikenøtter og annet til griser kan gjøre for å få en skikkelig fin smak på kjøttet. Drømmen må jo være med å lage en premium variant av en enestående italiensk Fatlandskinke, avslutter Kristian.

### MEDALJERUSH TIL FATLAND UNDER SISTE NM I KJØTT:

#### GULL GULL GULL

For Fatland ble det et oppløftende resultat med ni gull, seks sølv og ti bronsemedaljer. Fatland fikk også en Norgesmester-tittel for Henriettes medisterkaker. Henriettes pinne-kjøtt fikk NM-gull i klassen urøkt og i spesial. Coops pinnekjøtt med røyksmak, som Fatland, lager fikk også NM-gull.



Severin og Rasmus i fjøset. Rasmus er odelsgutt som foreløpig jobber i Nordsjøen og når han er hjemme jobber han på gården.

Severin Fatland;

## Den originale Fatlandgården

Bestefar kjøpte denne gården i 1923. Severin Fatland snakker om gården sin, der Fatland slakteri på sett og vis kommer fra. Siden selgeren av gården utvandret til Amerika, fikk bestefar en hest og to kyr med på kjøpet. Allerede samme høst var fjøset fullt av dyr.

Severin Fatland finner fram en historiebok som faren har laget. Der kan man lese at det var flere gårder til salgs i området på den tiden, men at størrelsen og beliggenheten gjorde valget enkelt.

— På vinterstid arbeidet bestefar som kommisær i Oslo. Til våronna, om sommeren og litt ut mot høsten jobbet han her på gården. De våget å tenke nytt, og reiste for eksempel med båt til hovedstaden med kjøtt som de solgte der, sier Severin Fatland

— Da bestefar og etter hvert også mine onkler jobbet med å bygge opp slakteriet Fatland, valgte far å bli på her. Han drev gården fra 1966 til jeg overtok i 1990, forteller Severin som er oppkalt etter den driftige bestefaren

### YNGST I SØSKENFLOKKEN

— Jeg var mye sammen med bestefar da jeg var liten. Jeg viste tidlige interesse for gård og dyr, og deltok i arbeidet på gården. Min storebror, som var odelsgutt, var veldig skolefink og utdannet seg til sivilingeniør.

— Min søster utdannet seg til sykepleier. Jeg kan ikke huske at det ble diskutert hvem som skulle overta. Jeg tror alle så at jeg hadde evnen og viljen, og det viktigste var at gården ble i familien. Jeg overtok da jeg var 29 år. Far var 67. Han hjalp meg til han var 90 år, forteller Severin.

### SELVSTENDIGE BONDE

— Jeg visste det var mye arbeid å drive gård, men likte tanken om et fint liv hvor man kan

disponere tiden sin selv. Derfor kunne jeg heller ikke gå inn i samdrift med noen. Det var veldig populært for en del år siden, men det var ikke for meg. Jeg beundrer de som får til teamwork, men jeg klarer nok ikke innrette meg slik.

### LØSDRIFT OG DYREVELFERD I FOKUS

For tre år siden bygget de moderne fjøs på gården, og investerte i nytt utstyr og datateknologi som lar kuene «melke seg selv». Samtidig økte de melkekvoten fra 385.000 liter til 460.000 liter for å komme på et nivå som var bærekraftig for driften. I 2021 produserte 66 kyr 500.000 liter melk.

— Vi har doblet driften. Kyrne har fått dobbelt så stor plass og det merkes godt på trivselen for både folk og dyr.

Eldstemann, Rasmus, er odelsgutt. Han jobber for tiden i Nordsjøen og når han er hjemme, hjelper han til på gården. Minstemann, Lars Audun, på 20 år bor fremdeles hjemme. Han jobber på Fatland Ølen og hjelper til på gården etter arbeidstid. Begge sønnene er interessert på hvert sitt vis. Lars Audun er spesielt glad i å arbeide med dyrene. Rasmus har talent for drift og han sørger for at alt fungerer.

— For Rasmus var det nok en viktig at vi oppdaterte driften, selv om han ikke har sagt det med rene ord. Det var utfordrende og krevende for meg i starten. Når jeg strevde med dataen var det en stor hjelp at Rasmus kunne logge seg på systemene selv om han var ute i Nordsjøen, sier Sverein

### MINST 40 HUSKELAPPER

— Jeg måtte jo lære, hvis ikke hadde jeg ikke fått melket kyrne mine. Nå kan jeg systemet, og jeg har fjernet alle huskelappene som hang rundt maskinen.» ler Severin.

— Når jeg tenker tilbake, smiler jeg litt av meg selv og alle de «dumme spørsmålene» jeg strevde med. Alt er jo enkelt når man kan det. Dette automasjonssystemet er bygget opp veldig logisk. De unge, som har vokst opp med data tar det nok raskere, men hvis du vil, får du det til - uansett alder, sier Severin.

### DYREVENNLIG DRIFT

Kyrne er rolige og koser seg i storfjøset. Severin har det også bedre, når han ser at dyrene trives. Når morgenstellet starter, er som regel 50 kyr allerede ferdig melket.

— Det er en veldig god følelse å vite at de kan styre seg selv, og at de slipper å vente på oss mennesker.

På dataskjermen kan man se hvilke kuer har vært innom stasjonen, og kan også kontrollere at alle spener på hvert dyr er melket.

— I begynnelsen syntes jeg det var det vanskelig å stole på teknologien, men nå er jeg trygg på at alt virker som det skal. Det er fremdeles mye datateknisk som jeg ikke behersker, men nå kan jeg det som trengs i den daglige driften. Det gir meg færre bekymringer i hverdagen. Dessuten er det godt å vite at jeg har tilgang til rådgivere som jeg kan spørre, sier Severin.

### SMARTE KYR OG KULTURBEITE

— Vi fôrer stort sett likt hele året, men fra mai måned og så lenge været tillater har vi 120 mål kulturbeite til rådighet. Kyrne finner veien selv. Vi har heller ikke problemer med at beitet blir opptrødd, dyrene sprer seg godt.

— Jeg var litt spent på om kyrne ville gå i bratt oppoverbakke av egen, fri vilje, men det har

fungert helt fantastisk. Det er fint å se at de lager sin egen rytme, og de har selv orden på hvem som går hvor. For eksempel er det gjerne de samme 15 som går opp og rundt høyden bak gården, forteller Severin.

### GRIS OG LITT SAU I TILLEGG

Severin holder også grin på den gamle låven og produksjonen er rundt 400 gris som går til slaktning hvert år. I tillegg har han 60 sauer som han påpeker at er viktige for sin egen trivselen.

— Vi sender dem til fjells og om høsten drar jeg til heia på sauesanking. Jeg er med i et privatbeite inne i Hildal i Skare.

### GOD LIVSKVALITET FOR FOLK OG DYR

— Det er vel ingen som blir bonde for å komme til pengene. Gardsarbeid er tidkrevende, men det er godt å kjenne på friheten til å disponere tiden sin selv, sier Severin Fatland. Med nye systemer på plass, har han erfart at økt melkekvote ikke nødvendigvis betyr mer arbeid.

— Jeg ser på meg selv som forvalter av denne fine gården. Pengene som blir investert av meg gjør det enklere for neste generasjon så det er greit å tenke langsiktig. Severin vet ikke når odelsgutten er klar til å overta, men om noen år...

— Vi blir stadig færre bønder i Norge, jeg tror det er viktig å utvide horisonten og motivere hverandre til å satse på videre drift, sier Severin. Derfor er han åpen for å vise frem både gården, nye bygg og nytt utstyr til andre bønder som vurderer å legge om driften.

— Jeg forstår at det kan være vanskelig å bestemme seg for å investere 8-10 millioner, men slik jeg tenker må man se regnestykket i et langsiktig perspektiv. Det kommer generasjoner etter oss.

— Bondeyrket har stort potensiale for de som er tilstrekkelig interessert, avslutter Severin.



*Fatlandgården ligger flott til på høyden og bader i wintersol.*



*Anders Nertoft har trukket ned munnbindet men står på god avstand til kollega Lukaz Kowalska. I bakgrunnen står Michal Niziolek og Arkadiusz Szczesniak og sorterer hud som mest sannsynlig skal ende i Italia.*

## Fatland hud og skinn;

# Krevende med stengt Italia

Fatland er et merkenavn som står for kvalitet og stor leveringsdyktighet ute i verden og kanskje spesielt i Italia. Pandemien som har herjet har gitt oss utfordringer i en handel som er sensitivt for personlig oppmøte og kontakt.

Anders Nertoft sitter på plassen sin på Fatland Jæren og forteller at han fikk akkurat reist en liten tur til Italia for første gang på halvannet år, før det ble stengt for reisevirksomhet nok en gang. Det har blitt mest jobbing via telefon siste halvannet år.

—Vi mister den gode kommunikasjonen vi er så avhengig av, sier Anders.

Italienerne er veldig glad i at vi møter opp personlig og et par ganger i året må man normalt være på besøk.

— Den lille turen i september var kjærkommen og da trodde jeg vi kunne kaste munnbindet for godt. Men her sitter vi jo...

### PANDEMI OG KRØLL

— Hudavdelingen til Fatland har ikke hatt gode tider i det siste, ingen vits å late som, sier en ærlig Anders Nertoft.

Hudmarkedet er sammensatt og når bilindustrien for eksempel venter på microchip blir det ikke noe bilproduksjon og dermed trenger de ikke hud til bilseter. Dette forplanter seg og viser hvor avhengig produksjonsverden er av hverandre. Norske huder er i toppklasse i verden og det skyldes blant annet godt dyrehold og den gode jobben som gjøres av de bøndene.

— Størstedelen av fatlands oksehud går som regel, til en kresen bilindustri. Audi, BMW og Ferrari er blant de største brukerne av vår hud, forteller Anders.

Noe av oksehuden går også til møbelindustrien. Hud fra kyr og sau går til moteindustrien siden den er mer delikat og tynnere enn oksehuden. Asia som marked har vært helt utelukket nå og Anders klarer ikke helt se når denne kontakten kan gjenopptas foreløpig.

—Det har i hovedsak vært Japan som har vært vår marked men nå kjøper ikke de europeisk lenger, men bruker istedenfor nasjonale leverandører, forteller Anders.

— Siden 2020 har det hovedsakelig vært Europa som har vært vårt marked og fjoråret var ganske utfordrende. Sakte men sikkert bygget vi det opp igjen og vi klarer oss, men kan ikke legge skjul på at pandemien har satt oss en god del tilbake.

### OPPTUR I MOTEINDUSTRIEN

— Damevesker og luksusvarer i skinn har gått veldig bra i hele 2020 og 2021. Hud fra ku går hovedsaklig til moteindustrien, til vesker, hansker, klær og annet. Den myke kuhuden har vært spesielt attraktiv siste året, forteller Anders. Han legger til at det ikke er uvanlig at det ender hos luksushus som Louis Vuitton, Prada eller Hermés.

— Norske skinn fra lam og sau passer veldig godt til nappa, som er tynt, fint lær som kan brukes på innsiden av sko og andre bekledningsprodukter.

— Når det gjelder oksehud er det slik at jo eldre oxen er jo tykkere blir huden. Med alderen blir tydeligvis alle mer tykkhudet.

“Made in Italy” er et kvalitetsstempel i hele verden og hud- og skinnbransjen er regnet som særs viktig og essensiell for Italia som nasjon. Av den grunn fikk garverinene blant annet ha åpent på tross av covid-situasjonen ellers i landet. Det er derfor grunn til å være stolt over Fatlands posisjon i dette markedet i Italia.

### BONDENS KVALITETSBIDRAG

— Det er viktig påpeke at den viktigste jobben for å få kvalitetshud gjøres hjemme på gården, av bonden sjøl. Det er lurt å sjekke eget fjøs og dyrenes omgivelser for skarpe kanter som kan skade dyrs hud og skinn. Jevnlig rengjøring av dyr vil også forbedre kvaliteten, siden urin og møkk er ødeleggende for kvaliteten, sier Anders Nertoft.

### FRAMTIDEN

Bærekraft og åpenhet vil fortsatt være fokus framover.

— Det viktigste begrepet nå er “traceability”, som egentlig betyr sporing tilbake til pro-

ducenten. Dette er noe våre kunder ønsker og etterspør. Fatland Hud og skinn kan ikke spore helt tilbake til den enkelte bonde og gård men derimot til hvert slakteri.

Norske bønder som helhet produserer rett og slett for små mengder totalt sett til det. En sending fra Fatland er typisk 600 huder som kan komme fra 100 forskjellige gårder og størrelsesmessig kan jo det sammenlignes med én stor industribonde i for eksempel Tyskland eller USA.

— Den norske huden får cirka 12-13 prosent mer betalt pr hud sammenlignet med Sverige og Danmark, og 40-50 prosent mer enn finske huder. Dette skyldes blant annet det gode dyrehold vi har sammen med gode folk som håndterer hud og skinn videre. Vi ser framover og det er positive signaler fra våre samarbeidspartnere ute i verden. Vi liker best når det er kamp om å få kjøpe våre kvalitetshuder og -skinn, avslutter Nertoft.



*Klassifisert hud ligger ferdig saltet i kjelleren hos Fatland hud og skinn på Jæren*



### Sammen gjør vi noe skikkelig bra...

Hver eneste dag står 5.000 Fatland-bønder opp i grålysningen for å føre og stelle dyrene sine.

Dyrebilsjåførene kommer seg fram på smale bygdeveier og over fjellet for å komme trygt til slakteriene med dyrene. Her står flinke slaktere klare, og både kjøtt, huder, skinn og innmat blir tatt vare på.

Kjøttskjærere deler opp slaktet i fine kjøttstykker og pøsemakere foredler kjøttet til pålegg, pølser og smakfulle middagsretter.

I pakkeavdelingene blir kjøttvarene godt emballert og merket, før produktene sendes ut i markedet. I Fatland går tradisjon og moderne produksjonsmetoder hånd i hånd. Vi skal tilby kundene trygge, gode og sunne produkter!

Det er ikke bare i dagligvarebutikkene du finner produkter fra Fatland. Også mange kantiner, restauranter, hoteller, sykehjem, bys- ser og kafeer får kjøttvarene sine fra Fatland.

Dette fine samarbeidet gjør at millioner av nordmenn hver dag spiser vår mat.

Fatland Ølen;

## Nye rekorder tross pandemi

Svein Fatland, daglig leder i Ølen, kan fortelle om krevende og spennende år, med 20% salgsøkning og store økonomiske investeringer. Det er montert nye produksjonslinjer for bacon og kjøttdeig de siste to årene og det har vært jobbet på spreng for å møte etterspørselen av kjøttvarer fra Fatland..

Det er ikke tvil om at norskprodusert mat har fått ekstra vind i seilene med pandemien som bakteppe. Den samme pandemien har også gjort at bemanningssituasjonen var periodevis en utfordring.

— Det løste seg heldigvis og nå har vi alle de gode folkene på plass igjen kan, Svein Fatland fortelle.

Den store økningen i dagligvarehandelen var noe hele Fatlandkonsernet hadde glede av. Man regner med at cirka én million flere gjorde handelen sin i Norge etter at pandemien slo ut. Dette skyldes både bortgang av grensehandel til Sverige, men også sørover mot Spania og andre steder nordmenn normalt reiser til i løpet av et år. I tillegg har industrikundene blitt mange flere for Fatland Ølen blant annet med råstoffleveransene til spekemat og pølser.

### UTEN SMITTE PÅ ØLEN. HELT TIL...

Det ble lagt ned et enormt arbeid i smittevern for hele bedriften helt fra starten av.

— Alle smittebegrensende tiltak som var mulig å gjøre ble iverksatt og samarbeid med kommunens smittevernkontor har vært utrolig bra helt fra begynnelsen, sier Svein.

Nye rutiner ble fort innarbeidet og det var heller ikke noe smitte eller sykdom blant noen av de ansatte, før oktober 2021 da man plutselig fikk et utbrudd. Da var det én ansatt som uvi-

tende kom syk på jobb, uten å ha noen symptomer.

— En bekreftelse på at det virkelig kan ramme hvem som helst når som helst. Dette medførte 121 ansatte ute i to-tre uker før vi hadde helt kontroll. Det skjedde selvfølgelig midt i den travle saueslaktseasonen og innsalget til jul. Men det gikk på et vis det også, sier Svein Fatland.

### FORVENTNING VIDERE + BÆREKRAFT

— Det er nå uhyre viktig å ruste oss for fremtiden og mot 2022-23 blir det et mye større fokus på salg og produktutvikling, forteller Svein.

For Fatland har hovedfokuset det siste året vært å få produsert og levert nok varer for å dekke etterspørsel.

— Det nye produksjonsutstyret er et ledd i denne planleggingen der det også blir viktig å opprettholde volumet og aktiviteten, og samtidig øke salget vårt, sier Svein.

Nye produksjonslinjer er klare for nye produkter. Det er mye under utvikling og testing og i tillegg et stort søkelys på miljø og bærekraft. Mindre emballasjebruk, enda større utnyttelse av dyrene ved å bruke hele dyret er Fatlands bidrag til større bærekraft.

— En økning i utnyttelse av dyret vil også kom-



*Svein Fatland er innom kantinen som bærer preg av pandemien som herjer i verden. Den har også vært stengt store deler av pandemien. Det har jo tross alt gått veldig fint selv om det har vært krevende, sier han.*

me bonden til gode i form av økte priser og mindre utgifter. Hvis man tenker en 30 prosent bedre utnyttelse av dyret betyr jo det at man kan produsere mindre antall dyr og dermed har mindre kostnader til dyrehold, sier Svein.

### NYE TANKER OG GODE IDEER

— Vi har startet med å koke kjøttkraft, forteller Svein. 25 prosent av dyret er bein, da er det fint å kunne bruke dette. Det blir hjemmelaget kjøttkraft, levert fersk som et næringsrikt nytt produkt som kan inspirere og bidra til enda bedre matlaging, sier Svein.

Han legger til:

— På en måte kan man si at en går tilbake til gamle metoder og tar i bruk tidligere generas-


joners måte å tenke på for å få næringsrik og smakfull mat på bordet som også er helt uten tilsetningsstoffer. Det kan være fint å få litt drahjelp til å lage smakfull middag til seg selv og familien

Svein Fatland er optimistisk og synes fremtiden er både lys og interessant.

— Det er selvfølgelig viktig å gjøre de rette tingene, ha fokus på feilmarginer og innse at konkurranse er både sunt og inspirerende.

Han avslutter:

— Det har det aldri vært mer interessant i vår bransje enn akkurat nå og mulighetene har aldri vært større.



*Den nye kjøttdeiglinjen hos Fatland Ølen er i full produksjon. I et stort kar finner man også en ny blanding med kjøttdeig og grønnsaker som skal smakes.*



*— Norge er et lite land og det produseres ca 25.000-26.000 gris pr uke. Drar man litt nedover i Europa er dette tallet på én dags produksjon. Det er dermed ikke riktig å si at vi i Norge driver med industrilandbruk.*

Svein Fatland

Siri og Jon utenfor gardsutsalget sitt. Havet skimtes i bakgrunnen og livet er fint.



## Siri og Jon = SANT; Ystepikene på Jæren

— Jeg er oppvokst i en jordbrukskommune og har alltid vært fascinert av gårdsarbeid. Det var naturlig å hjelpe til hos venner når det var behov for det, men jeg drømte aldri om å drive gård, forteller Siri som er utdannet markeds konsulent. Drømmemannen og den store forelskelsen ville det annerledes.

Etter at Siri og Jon Lea var blitt et par, ble det av flere grunner aktuelt for Jon, sammen med Siri såklart, å overta familiegården. Året var 2002, og paret bestemte seg umiddelbart for å drive gården sammen, som et felles prosjekt. Siri smiler og forteller at Jon er skikkelig raus. Han, som er oppvokst på gården, forsto at hun trengte å finne sin egen vei inn i den nye hverdagen. Derfor fikk hun lov til å prøve seg frem, uten å møte kritikk når hun trådte feil. Det ble en enorm styrke.

Jon bekrefter at det har vært viktig for begge at Siri fant sine egne styrker og interesser innenfor gårdsdriften. Dette kan være et godt råd til odels gutter og -jenter som finner kjærligheten hos en som ikke er vokst opp på gård.

### SIRI HAR FREMDELES IKKE LYST Å KJØRE TRAKTOR

— Jeg har fått lov til å prøve meg på forskjellige oppgaver her på gården, men traktorkjøring var ikke noe for meg. I starten tenkte vi at begge måtte kunne gjøre alt, men vi fant fort ut at det var bedre å fordele oppgaver, slik at vi begge får konsentrere oss om det vi liker og behersker best, sier Siri.

Fordelingsnøkkelen er slik: Jon og Siri har gardsutsalget felles. Jon har ansvaret for drift av storfe, produksjon av grovfôr, melk og kjøtt. Siri har ansvar for hønsehuset, som ble bygget nytt i 2005. Det er ikke til å stikke under en stol at de gode resultatene med høner, hane og produksjon av rugeegg, har gitt Siri en trygghet som bonde. Det har stor verdi i hverdagen.

Nå har hun startet ysteri og høster nasjonal anerkjennelse for de gode ostene som produseres på gården. Gården ligger fantastisk til på en høyde med utsikt helt ned til havet. Hele Jæren ligger foran dem.

### FRA BÅS OG BUR TIL MODERNE DRIFT

2004 hadde Jon 200 stuter i nybygget løsdriktfjøs og 40 kyr på bås. Rugeeggproduksjonen var den gang organisert på gammelmåten. Nye regler for dyrehold ville på sikt tvinge fram endringer i gårdsdriften, og det unge paret brukte mye tid på å finne sin egen vei i dette. De var skjønt enige om at de ikke ønsket å fjerne seg for langt den opprinnelige gårdsdriften, og har erfart at det kan være lurt å stille spørsmål til de mer erfarne bøndene, og undersøke hvilke argumenter som ligger til grunn for tidligere valg og avgjørelser.

I 2016 kom nybygget for melkekyr og per i dag har han levert rundt 100 slaktedyr til Fatland. Det å starte foredling av egen melk her på gården var en ny, fin tanke. De liker å bidra til det norske mangfoldet, på matfronten. Bølningen består hovedsakelig av NRF, men de har også rasen Chevrolet. Det er godt organisert i Fatland og Jon er veldig fornøyd både pris og kvalitet. Han opplever at folkene på Fatland lytter til deres ønsker, og bidrar til å løfte fram deres produkter på en god måte.

### OVERTRUFFEN KVALITET

— Det kjøttet vi får tilbake til gården for å selge i vårt eget gardsutsalgs holder uovertruffen kvalitet, og dette skyldes håndteringen hos



Fatland Jæren. Uten det gode samarbeidet, hadde vi ikke fått dette til, nikker begge.

### KAN VI STARTE YSTERI EGENTLIG?

Idéen til ysteriet vokste frem i slutten av 2019. Nærmere bestemt etter at Siri hadde vært på det berømte julemarkedet i Egersund.

— Jeg kom hjem full av virkelyst og pågangsmot og fortalte Jon at nå vil jeg starte osteproduksjon på gården, forteller Siri. Ysteriet ble offisielt åpnet 14. desember 2019, få måneder senere ble verden rammet av Covid-19.

— Utrolig nok, og på tross av pandemien fikk vi en god start på ysteriet. Et grundig forprosjekt gjorde at vi kunne konsentrere oss om utvikling av gode produkter, og gjennomføringen av de strategiske planene vi hadde lagt, sier Siri.

### GODT FUNDAMENT MED GOD HJELP

I starten ble ostene ble solgt gjennom Reko- ringen, i gårdens eget utsalg og de satset mot restaurant og storkjøkken. Planen var salg gjennom dagligvarebransjen etterhvert, men pandemien sørget for at de måtte snu seg rundt mot dette markedet tidligere enn planlagt når restaurantbransjen ble så hardt rammet.

— Forprosjektet vårt hadde kartlagt mulighetene og planene lå klar, det var egentlig bare

å snu om på rekkefølgen og gå til neste salgskanal, forteller Siri.

Heldigvis hadde omsetningen i ysteriet rukket å bli stor nok til at en kunne søke om videre utviklingshjelp fra Innovasjon Norge. Støtte derfra sikret fase 2 i forretningsplanen og det har vært med på å bygge et solid fundament for videre drift og satsing.

Sommeren 2020 løsnest det med distribusjon og Ystepikenes oster har fått plass både hos Coop og NorgesGruppen.

— Nå er vi en del av sortimentet i 6-7 fylker,» forteller Siri glad. Hun understreker at det har vært helt avgjørende med positiviteten og hjelpen fra Innovasjon Norge. De støttet kartleggingsprosjektet og var positive helt fra start, noe som ble avgjørende for oss. Det har gitt oss god selvtillit og tro på fremtiden, sier hun.

### GLEDE OG ÅPENHET

Gårdsutsalget er selvbetjent store deler av tiden, men de har folk som hjelper til i helgene.

— I utsalget er det et stort vindu inn mot ysteriet der alle kan se hvor produksjonen av den lokale osten foregår. Det er viktig for oss at det er åpent ysteri, her er det ingen hemmeligheter, avslutter Siri.



Jon er innom fjøset og ser til melkekyrne som er med på osteproventyret.



Siri i ysteriet. Bak vinduene i bakgrunnen ser man inn til gårdsutsalget så alle som besøker der kan se hva som foregår i det åpne ysteriet.



Den nye slaktelinjen i Oslo. Her er det en betydelig forbedring av arbeidsforholdene og man legger spesielt merke til at det er så rolig i rommet sammenlignet med det gamle.

Fatland Oslo;

## Fornyelse i fokus

Enda bedre kvalitet på slaktet og langt større slaktekapasitet. Det er hva Fatland oppnår etter at det er investert nær 30 millioner ved anlegget i Oslo. Det rigges for fremtiden og ny slaktelinje for gris er på plass og godt i gang ved anlegget.

Etter hvert som slaktevolumet ved Fatland Oslo har økt jevnt og trutt gjennom mange år, og med høyere krav til slaktekvalitet og effektivitet, var det behov for å investere i helt ny slaktelinje på gris, forteller slakterisjef Axel Dønnum Jensen.

– Dette har samtidig gitt en bedring i arbeidsmiljøet, som følge av reduksjon av støy og damp kombinert med god ventilasjon. Vi er glade for å ha dette på plass nå, sier Axel.

Fornyelsen ved Fatlands Oslo-anlegg bidrar til at slaktehastigheten ved behov kan økes fra 120 til 240 slaktede gris pr time. Dette gjør at anlegget vil være konkurransedyktig langt inn i fremtiden. Slakterisjefen er tilfreds med oppgraderingen som i tillegg har medført at slaktekvaliteten er økt kraftig.

### HELAUTOMATISK KLASSIFISERINGSSYSTEM

Moderniseringen av slaktelinjen har gjort at Fatland Oslo, som første slakteri i landet, fikk på plass et helautomatisk klassifiseringssystem for gris. Normalt foretas klassifiserin-

gen ved hjelp av registrering på to punkter på slakteskroten. Nå scannes hele skroten, noe som gir et bedre bilde av slaktets totale muskelsetting. På bakgrunn av dette kan hver del av skroten utnyttes bedre.

–Det gjør at vi under skjæring og stykking kan tilpasse arbeidet mer optimalt etter grisens anatomi utfra dette bilde. Resultatet blir forbedrede skjærekalkyler og bedre totaløkonomi, sier slakterisjefen.

### PLANENE VIDERE

Fatland Oslo har hatt en positiv utvikling i slaktevolumet gjennom flere år. På bakgrunn av den gode utviklingen i salget, og utvidet slaktekapasitet, ønsker vi oss betydelig større slaktevolum. Det skal vi klare gjennom konkurransedyktige priser, god service og rådgivning. Det betyr også at det vil være behov for flere flinke produsenter, bekrefter Axel.

–Det skjæres og selges nå betydelig mer kjøtt enn det slaktes. Fatland har en klar målsetting om å være mest mulig selvforsynt av norske råvarer fra egen slaktevirksomhet.

### BÆREKRAFT: DELER AV DYR SOM IKKE SPISES KAN BRUKES I EN REKKE ANDRE PRODUKTER:

- Gelatin kommer for eksempel fra bindevevet i storfekjøtt, og finnes i smågodt, tyggegummi og marshmallows.
- Lim kan inneholde klover eller horn fra storfe.
- Fettsyrer i storfe brukes i barberskum og i bildekk for å gi elastisitet.
- Du finner også animalske biprodukter i leppestift, hudkremer, såpe, frostvæske, bremsevæske, bilvoks og asfalt.

## Ny veterinær på plass i Fatland; Tora Vinterli Hoel

Fatlands nye veterinær startet i jobben som veterinær og rådgiver på svin da pandemien var godt i gang og store deler av landet var nedstengt. Bakgrunnen for veterinærstillingen er at Fatland ønsker å øke fokuset på god dyrehelse og dyrevelferd, noe som er viktig både for bonden og forbruker.

Tora har erfaring fra smådyrpraksis, avlsarbeid i Norges Birøkerlag og Mattilsynets kjøttkontroll ved Fatland Oslo. Hun var derfor kjent med slakteriet fra tidligere.

Erfaringen fra Mattilsynet har vært nyttig å ha med seg inn i den nye stillingen, både i forhold til inntransport av dyr, oppstalling av dyr på slakterifjøset og sykdomsregistreringer på slaktelinja.

Bondeyrket kan være ensomt til tider og da kan det være ekstra viktig å ha noen å sparre litt med.

— Jeg liker å kunne bistå og veilede bøndene til å finne løsninger, snakke om hva som er bra og hva som kan bli bedre, istedenfor å bare påpeke feil og mangler, forteller Tora.

### BONDENS OG DYRS VELFERD

I mange tilfeller er det bonden selv som tar kontakt for å få hjelp og råd. Det kan for eksempel være etter et tilsyn der en har fått noen anmerkninger som krever tiltak. Det kan også være ved helse- eller velferdsproblemer i besetningen, der det trengs en kartlegging av forbedringsområder.

— Sammen med bonden legges det da en plan og jeg følger opp når det er behov, forteller Tora.

— Fokus på bondens velferd er like viktig som

dyrevelferd, og det er bønder som føler seg alene når man møter krav til dokumentasjon og overvåking på egen gård. Regelverket er kommet for å bli og vil stadig bli justert, og for mange går det mye tid til administrasjon som de heller ville brukt sammen med dyrene sine.

— Det stilles store krav og regelverket er betydelig strengere enn det var før i tiden, det er stort krav til dokumentasjon, og arbeid med levende dyr er ikke minst uforutsigbart. Små miljøfaktorer kan ha stor innvirkning på helse og velferd, og det er ikke alltid lett å se årsaksforhold når man går alene i fjøset hver dag. Det er imidlertid ingen tvil om at god dyrevelferd og dyrehelse gir bedre økonomi og trivsel, sier veterinæren.

### DOKUMENTASJONSKRAV

Oppgaven på vegne av Fatland omfatter også dokumentasjon av god dyrevelferd og -helse. Dette er i dag et krav fra både kunder, forbrukere og myndigheter, og dette stiller store krav til Fatland som varemottaker av slakt og bonden som leverandør.

— Det er viktig å kunne vise til dokumentasjon på aktivitet og dyrevelferdsarbeid, samtidig som det er inspirerende og givende å kunne hjelpe og rådgi bønder, forteller Tora.

Hun legger til:

— Og jeg ønsker at alle produsentene våre skal



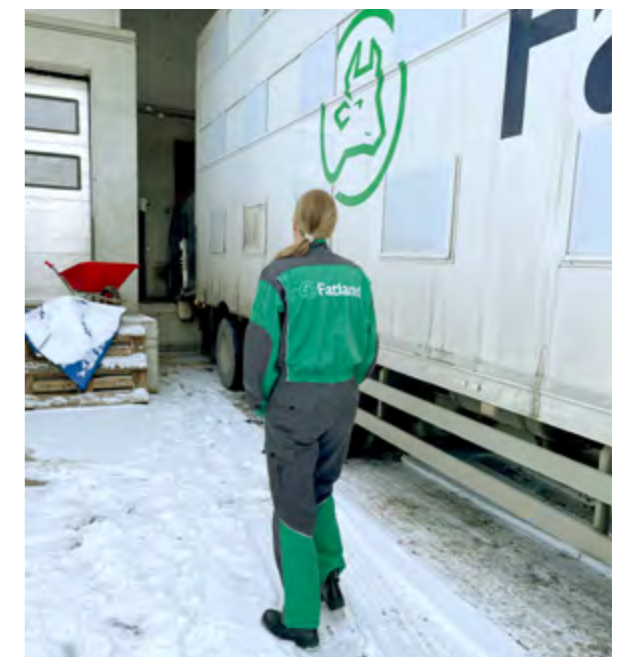
Veterinær Tora Vinterli Hoel er veterinær for Fatland og har kontorplass i Oslo. Hun går ofte ned og har en prat med dyrebilsjåførene

ha en god magefølelse for sin egen besetning. Helsegrissystemet brukes som dokumentasjons- og rådgivingsverktøy i dyrevelferdsprogrammet for svin og gir en god kvalitets-sikring i fjøset. Det gir et godt grunnlag for målrettet rådgiving og økonomisk gevinst for svineprodusenten. Tilsvarende dyrevelferdsprogram innføres nå gradvis på storfe.

### TRIVES I JOBBEN

Veterinæren trives i jobben og føler seg godt mottatt av alle hun besøker.

— Jeg gleder meg til å gå på jobb hver dag og det kjennes godt å være Fatlands veterinær, avslutter Tora.





*Leif John Haugstad setter seg midt mellom dyrene. Det er stille og koselig i det flotte nye fjøset hans. Alt er bygget i lerketre.*

Leif John Haugstad på Jæren;

## Inspirerende fjøs i heltre

Bedre helse, bedre innemiljø, kortreist og økonomisk smart. Disse stikkordene er bakgrunnen for det nye fjøset til melkebonde Leif John Haugstad på Vigrestad. Han har fokus på at det skal være fint å leve på gården. Her skal både dyr og mennesker stortrives.

Fjøset på gården er det få som har sett maken til. Det er bygget med kjerneved fra lerketrær, og Leif John har selv behandlet treverket på gammelmåten: Ved å brenne av overflaten i fire omganger.

Å komme inn i fjøset er som å tre inn i en katedral. Høyt under taket. God plass. Rolige dyr som går fritt omkring. Samtidig får man lik som en følelse av at det noe mer som henger i luften. Så oppdager man at det ikke lukter stramt fjøs. Det er heller ingen høye, harde lyder. Den dempede atmosfæren gjør at skuldrene senker seg, og at man får lyst til å bli værende lenge.

— Jeg har det på samme måten, smiler Leif John, og henter en stol som står langs veggen.

Den setter han midt i fjøset og forklarer:

— Her kan jeg sitte og observere dyrene mine. Jeg snakker også med dem, og forsikrer meg om at alle har det bra.

Her får ku og kalv ha nærkontakt på en naturlig måte. Det bidrar også til ro og harmoni. Kalvene kan være sammen med mødrene sine så ofte de vil.

### BEDRE HELSE FOR ALLE

Leif John har reist rundt i Europa og på disse turene har han funnet inspirasjon, som han har tatt med hjem til gården.

— Jeg har alltid vært opptatt av tre og natur, sier han og forteller begeistret at det nye fjøset

også bidrar til å redusere faren for sykdomssmitte, sammenlignet med driftsbygninger i stål og betong.

Han kan også merke det på dyrene, at de trives ekstra godt i det flotte fjøset.

— Å bygge på denne måten bidrar til god dyrevelferd, samtidig som det også øker trivselen for meg som bonde, forsikrer han.

### KORTREIST OG ØKONOMISK

— Hvis du tror at det er dyrere å bygge så naturlig og fint, tar du feil. Treverket stammer fra en lokal leverandør. Tilfeldigvis er dette nabobedriften til Fatland Jæren, men det bare en morsom detalj, sier Leif John med et smil.

Han tilføyer:

— Bruke kjerneved av lerketre som gjennomgående materiale, var et bevisst valg. Det er bestandig, trenger lite vedlikehold og er et kjent materiale.

### ENKEL BYGGEPROSESS

Han forteller at det bare tok fire uker å sette opp fjøset. Han sammenligner det litt med å bygge Lego for voksne.

— Delene er laget for å passe sammen og siden det luktet så godt av materialene, var det trivelig arbeid. I den ferdige bygningen lukter det annerledes enn man kan oppleve i andre fjøs. Det er fordi treverket er et pustende materiale, som absorberer lukt og lyd, forklarer bonden.

*Fjøset fra utsiden.*

*— Livet her er godt, både for mennesker og dyr, sier Leif John.*



### GOD ATMOSFÆRE

Leif John har søkelys på at det skal være fint å leve på gården. Her skal både dyr og mennesker trives. Han har bevisst valgt å bygge fjøset så nært huset at han kan høre dyrene, dersom noe uforutsett skulle skje.

— Det viktigste for meg er at dyrene har et godt liv, forteller Leif John og innrømmer at det ble hengt opp julelys i fjøset i desember.

Det er ikke til å unngå å legge merke til hvor behagelig stemningen er i fjøset.

— Jeg synes det er litt merkelig at bønder er skeptiske til å bruke tre som materiale når de skal bygge fjøs. De fleste av oss bor jo selv i trehus. De gamle stavkirkene står jo fremdeles og brent kjerneved er et utrolig holdbart materiale, sier han.

### REDUSERT MATSVINN

De 16 kyrene går fritt omkring. De får servert en blanding av silo og flatbrød fra en lokal baker. Dette er overskudd som ikke brukes av mennesker. I tillegg får de en «hemmelig» spesialblanding som inneholder pulverisert rugmel fra den samme bakeren. Slik bidrar dyrene til å spise opp all maten og redusere matsvinn. Haugstad er også opptatt av naturen rundt gården.

— Bruke de naturlige ressurser på en fornuftig måte, er god økonomi. Når dyrene beiter fritt, blir det en bedre utnyttelse av arealene som ligger tilgjengelig. Samtidig får kyrne god og variert næring. Som en ekstra bonus holdes natur og kulturlandskap i hevd. At det betyr at jeg

av og til må bruke litt tid på å lete etter dyrene, gjør det ingenting. Vi har et godt forhold. Som regel kommer de når de hører at jeg er på vei.

Leif John Haugstad er ikke bonde-sønn, men en spesiell interesse for natur og dyr gjorde at han valgte å ta jordbruksskolen. I oppveksten tilbragte han utallige timer, dager og uker hos en nabo, og for seks år siden ble gården hans.

### SPILLER PÅ LAG MED NATUREN

Han følger nøye med på alt av liv som rører seg på og rundt gården. Alle detaljene spiller inn og er viktige for det store bildet. Også insekter og fugler.

— Jeg sitter mye ute og har gjerne med meg en kikkert, for å observere hva som rører seg rundt her. Det er jo alltid mye fluer på en gård. Nå har jeg lagt til rette for et «Sandvale-hotell» i enden av hagen. Det er fordi disse fuglene spiser så mange som 3 000 fluer i døgnet. Fluer som ellers ville plaget kyrne mine. Slik jeg ser det, har jeg skapt en vinn-vinn-situasjon.

Han har også satt opp 55 stare-kasser på eienommen. Det er selvfølgelig en god grunn for det også:

— Staren elsker stankelbein. Stankelbein legger egg og klekkes som larver. Larvene lever av røtter, rothals og spirer av gras, korn og grønnsaker. Hvis det blir alt for mange stankelbein i larveform, vil disse forårsake stor skade. Det har vi opplevd mye av her i Rogaland. Derfor inviterer jeg staren til å bo her på gården. Dette er bare noen eksempler på hva man kan gjøre for å bidra til å skape balanse på en naturlig måte, avslutter Leif John.

*Leif John med kalver i fjøset. Daglig kos og kontakt bidrar til trygge og gode dyr.*





Stig Pedersen på kontoret sitt i Oslo,  
— Jeg har den beste jobben i Fatland, iverfall den morsomste.

## Fatland Salg;

# Spennende produktutvikling

Stig Pedersen er entusiastisk og alvorlig. – Det har vært utfordrende med Covid men det har også gått fint tross alt, forteller han. Vi skal snakke om salg, og ikke minst produktutvikling som er satsingsområde for Fatland framover. Den store produksjonsøkningen forventes å flate ut og da må vi rette fokus på hvordan vi kan videreutvikle oss, sier han.

Over flere år har produksjons- og salgspilene gått oppover, med en formidabel økning de siste årene.

— Nå blir blant annet produktutvikling viktig for Fatlands fortsatte vekst, forteller Stig Pedersen.

Enkelte dager går det ut utrolige 500 tonn mat fra anleggene i Fatland og marginene er små i et presset marked der søkelys på pris er evigvarende.

For Fatland er det viktig å nyttiggjøre volumet slik at bunnlinjen holdes sunn. Derfor er alltid fokus på utnyttelsen av slaktet dyr viktig for å få regnestykkene til å gå i hop.

Stig Pedersen har bakgrunn fra 30 år i emballasjeindustrien og har hatt Fatland som kunde han kjenner dermed selskapet godt. Stig ble lokket over til Fatlands salgsavdeling av Svein Fatland, og startet jobben rett før pandemien kom til landet.

Stig Pedersen er også styreformann i Teknologisk Matforum, en organisasjon som jobber med faglig oppdatering i matbransjen.

— Det har vært veldig inspirerende og kjekt å starte jobben i Fatland, forteller han.

Stig har allerede hatt en finger med i å oppgradere fasaden her på anlegget i Oslo. I tillegg er det kommet på plass et flott testkjøkken eller “matstudio” som det kalles, der nye oppskrifter

og produkter kan testes ut og smakes på.

— Det er trivelig å ønske kunder og besøkende velkommen til et oppgradert bygg, sier Stig.

## UTNYTTELSE OG BÆREKRAFT

— Vi jobber tett sammen med våre kunder. Det er viktig å ha god dialog i forbindelse med produkter som skal utvikles og tilbys det norske folk, sier Pedersen.

Han viser til fokus på både holdbarhetsforbedring og reduksjon av svinn, og å finne måter å utnytte dyreskroten enda bedre.

— Vi tester både pakkemetoder og evaluerer hurtigfrysing som gjør at produktene er like ferske når de tines. Innfrysingstiden på enkelte produkter er bare på sekunder og produktet oppleves som helt ferskt når det tines. Ferskhetsgraden er stor på frossen vare, forteller Stig.

Han legger til:

— Holdbarheten på produktene er også viktige med tanke på bærekraft, og med søkelys på riktig og stadig bedre emballasje forbedrer man, og øker god holdbarhet på pakket kjøtt jevnlig hos Fatland.

## NYTT TESTKJØKKEN - MATSTUDIO

Siste år er det kommet helt nytt testkjøkken eller matstudio hos Fatland Oslo. Det gjør det enkelt for mange av kundene som har kontor i Oslo. Fatland Matstudio brukes til kundepleie, kurs og møter.



*Fatland Matstudio – det nye testkjøkkenet på anlegget i Oslo er utstyrt med alt man behøver for god matlaging og smaking. Her kan vi ta imot kunder og produsenter, arrangere kurs og samles, forteller Stig Pedersen stolt.*



*Foto: Matprat*

– Produktutviklingen til Fatland foregår både med egne kokker og eksterne som vi leier inn, som for eksempel Terje Ness. I tillegg har gjerne kundene også sine egne kokker som kommer med innspill og idéer, sier Stig.

Han er opptatt av et godt samarbeid for å komme fram til gode produkter-

– Det er alltid spennende å se om vi kan få til noen spesialprodukter sammen.

Han trekker frem bruk av sous vide som koke-metode som både får fram nydelig smak og gir perfekt tilberedning av maten.

– Vi gleder oss uansett til pandemien er over slik at vi kan ta testkjøkkenet enda mer i bruk og invitere både produsenter og ansatte til smakstesting, avslutter Stig Pedersen.

### REELT KJØTTFORBRUK I NORGE

I 2020 var beregnet kjøttforbruk 51,7 kilo per person i året, av dette var 39,9 kilo rødt kjøtt og 10,9 kilo hvitt kjøtt. Beregnet reelt forbruk baserer seg også på engrostatall, slik som rapporten utviklingen i norsk kosthold fra Helsedirektoratet, men her har man systematisk trukket fra svinnet. Disse tallene gir dermed et mer reelt bilde av kjøttforbruket.

Et årlig kjøttforbruk på 51,7 kilo per person vil si i omlag 142 gram kjøtt, både rødt og hvitt (rå vare), per dag. Andel rødt kjøtt er 109 gram per dag.



*Per Einar Johansen, daglig leder Fatland Sandefjord er fornøyd med sertifiseringen Miljøfyrtårn*

## Fatland Sandefjord; Nytt kjøleanlegg - og sertifisert Miljøfyrtårn

På tross av pandemi og utfordringer for samfunnet påpeker Per Einar Johansen ved Fatland Sandefjord, at folk alltid trenger å spise og at man derfor må regne seg som heldig som arbeider i matbransjen. — Det har tross alt vært en formidabel økning i dagligvaresalget mye grunnet stengte grenser som har medført at en million flere mennesker har handlet i Norge, påpeker han.

Vi blir møtt med smittevern, spriting og febertesting ved inngangen til Fatland Sandefjord. Per Einar Johansen (daglig leder) er likevel fornøyd om dagen. På anlegget i Sandefjord er det investert i ny kokeavdeling og ny kjøleavdeling, noe som har gitt en enorm bedring på forholdene.

### BEDRE FOR ALLE

— Kapasiteten er egentlig ikke øket, men likevel virker det slik grunnet at vareflyten har blitt mye bedre. Vi har også investert i nye pakkelinjer slik at kapasiteten er øket der også, forteller Per Einar.

Han ser på tegningen som henger på veggen mens han snakker.

— Vi har jo byttet til mer miljøvennlig kjøleanlegg nå som vi har erstattet det gamle fra 1985. Det var jo på tide med en oppgradering, sier han. Bedre kjøling som samtidig også medførte at lydnivået nå er så stille at man ikke hører anlegget, sier Johansen.

### VI TJENER PÅ STØRRE HANDEL

— Noen lider under korona det har ikke vi gjort. Tvert i mot, men nå skal vi møte en ny hverdag, presiserer Per Einar.

Han legger til:

— Nordmenn er et reisende folk. Grensehandelen er stor for Østlandet, men ikke resten av landet. Og nå er folk snart på vei ut over grensene igjen så det bekymrer litt.

På tross av pandemi og utfordringer for samfunnet påpeker Per Einar Johansen ved Fatland Sandefjord, at folk alltid trenger å spise og at man derfor må regne seg som heldig som arbeider i matbransjen.

— Det har tross alt vært en formidabel økning i dagligvaresalget mye grunnet stengte grenser som har medført at en million flere mennesker har handlet i Norge, påpeker han.

### MÅ BYGGE OSS OPP

— Folk skal alltid spise, heldigvis. Men husk at det ikke er flere munnar å mette i Norge for folketallet går ikke så fort oppover. Vi må nok belage oss på at vi skal tilbake til 2019 nivå, det sier alle prognoser. Vi må starte der og bygge oss opp igjen. Volumet totalt i Norge skal på det nivået, så er det om å gjøre at Fatland skal ta en større bit av den kaken.

— 99 prosent av det vi har gjort til nå har vært dagligvarehandel og dermed har vi mulighet for å starte konkurranse inn mot industri, kantine og restaurantbransjen, presiserer han.

Han sier at Fatland allerede startet dette for et halvt år siden og i tillegg vurderer de hele tiden pakningsstørrelser og slikt. Her ligger det også en miljøgevinst på sikt og mindre matsvinn.

Johansen ser lyst på fremtiden med mange spennende prosjekter og planer videre.

### MILJØFYRTÅRN

— Det er så nytt at vi ikke har fått hengt opp alt



materiale vi har fått, ler Johansen.

Han snakker om bevisene på at Fatland Sandefjord har fått sertifiseringen "Miljøfyrtårn".

— Ordføreren kommer her for å offisielt overrekke utmerkelsen om noen dager og det er skikkelig stas.

Fatland Sandefjord er første anlegg i Fatland som har fått denne sertifiseringen.

— Nå må de andre anleggene strekke seg etter oss, sier han med et smil.

### NM - GODE RESULTATER IGJEN

Fatland tok flest medaljer i siste NM i kjøtt. Det ble det ni gull, seks sølv og ti bronsemedaljer. Fatland fikk også en norgesmester-tittel for Henriettes medisterkaker og Henriettes pinnekjøtt, samt Coops pinnekjøtt med røyksmak.

— Dette er den rettesnoren vi har å gå etter sier Johansen.

Han viser til at det er viktig for kundene til Fatland og viktig for bedriften å få anerkjennelse for kvaliteten de leverer.

### PRODUKTUTVIKLING

— Satsingen på videre produktutvikling er viktig og fortsatt vekst vil komme ved å tilby nye gode produkter. Kjøttmarkedet er samme størrelse så nye produkter betyr også at andre må ut.

— Sammen med Fatland Salg drar vi ut av landet for å se på og smake på nye trender, og nye produkter. Det er en viktig bransje å holde seg oppdatert i og påvirkning fra andre kulturer har mye å si for hvordan våre matvaner endrer seg, forteller Johansen.

— Våre leverandører (krydder, emballasje, utstyr etc.) er ofte internasjonale og dermed drar vi ut av landet for å se og besøker disse sammen med kundene våre.

### KAPASITET OG ARBIDSLIV

Per Einar forteller at kapasiteten på er fullt utnyttet og det har vært en produksjonsøkning på 17 prosent de siste årene. Det tilsvarer 1000-1500 tonn pølser og pålegg.

— Vi skjærer sirka seks kilometer pålegg på én pakkelinje per dag det tilsvarer 8500 tonn i året, sier Per Einar.

— Fatland er en hjørnestensbedrift i Sandefjord og kommunen ser viktigheten av vår bedrift og vi samarbeider godt sammen, sier Johansen.

Det er mennesker fra 17 nasjonaliteter som jobber på anlegget vårt. Fatland er en av 12 bedrifter som er tatt med i et prosjekt nasjonalt for NHO og NNN for å se hva som kan forbedres og hvordan Fatland kan ha erfaringsoverføring for best mulig arbeidsforhold.

— Utfordringen for oss er at det er kaldt, fuktig og til dels ensformig arbeid. Disse tingene er typisk slikt man ser på i dette prosjektet, og det å samarbeide med ansatte, lege og HR for å finne de gode løsningene.

Tilrettelegging av arbeid tilstrebes, og Fatland Sandefjord har for eksempel naprapat på huset som kommer hver tirsdag og gir behandling til rygg og nakke til de som har behov for det.

— Dette er forebyggende og vi har i alle fall to-tre i snitt som ikke hadde klart seg i jobben uten denne behandlingen. De ansatte føler seg ivaretatt og hørt i et slikt system. Dette er med andre ord velferd for de ansatte.

Per Einar ønsker at de ansatte skal skjønne at de er en viktig del av Fatland og at bedriften setter pris på at de er her på jobb.

— Faktum er at det er arbeiderne her som er den viktigste faktor for suksess hos Fatland Sandefjord. Hva er man vel uten folk? Ingenting. Får ikke gjort noen ting da så jeg liker å se full parkeringsplass utenfor her. Det er bra, vår viktigste ressurs er arbeiderne, avslutter Per Einar Johansen med et smil.



*Fatland Sandefjord, pølseproduksjonen i full gang.*

## Fatland Meat

# Much more than you think

What comes to mind when you hear the word 'beef' or 'pork'? Often, we think of bacon, hamburger, or steaks. These are all products of cattle and pigs, but there are also many other products (called by-products) that come from cattle, pork and sheep that are used for many other purposes.

Fatland Meat often exports these by-products to many companies in the world.

If you have a cow that weighs 500kg – about 280 kg's of this animal will be used for meat products, such as steak and hamburgers. This means 56 % of the animal is used for meat. However, 99 % of the cow is actually utilized for meat and other products; and this is a great thing!

For example, did you know that gelatin; that popular jiggly dessert, is often made from the connective tissue found in beef? Other products that contain gelatin are chewing gum, gummy bears, and marshmallows.

Many medical products are made from animal by-products. Creams for burns and first aid creams sometimes contain animal by-products. Insulin used by diabetics can be synthetic but it also can come from livestock.

Household products are no different. Glue, yes glue! sometimes contains cow's hooves and horns as one of its ingredients. Candles may have beef fat in them to give them more strength and to help them last longer.

Lanolin, which is a sheep by product is sometimes used in lipsticks and creams because it hydrates so well. Soap also often contains pork or beef fat. Stearic acid, which is found in fatty acids of beef cattle, are used in shaving cream and also car tires to help them maintain their elasticity. The antifreeze in your car contains glycerol, an animal by-product. Hydraulic brake fluid and car wax can also contain animal by-products. Highways are made of asphalt and contain a binding agent made from beef by-products.

These are just some examples of products that contain by-products from animals. By-products are everywhere!

### FACTS:

Fatland Meat is the company operating exports and imports of meat in Fatland. In order to interact with peer companies abroad we have established a trading company for meat products.

Our main goals are to:

- Complement with imports of meat when it is a demand in the Norwegian market.
- Export of meat offal and Norwegian specialties.

• Internationalization of Fatland group. The company wants to keep the highest standard on the meat products traded abroad. Our international suppliers must follow Norwegian quality and hygienic standards and our quality department inspect the suppliers for final clearance.

It is our policy to keep a stable and long-term partnership with peer companies abroad.

## Fatland Meat;

# Mye mer enn du aner

Hva tenker du på når du hører ordene «storfekjøtt» eller «svinekjøtt»?

Som oftest tenker vi kanskje på bacon, hamburgere og biffer. Men mange flere produkter kommer fra storfe, småfe og svin.

Fatland Meat AS eksporterer ofte slike såkalte bi-produkter til mange bedrifter rundt om i verden.

Av en ku på 500 kilo, går rundt 280 kilo av totalvekt til kjøttvarer som biff og burger. Dette utgjør 56 prosent av totalvekt. Men faktisk blir hele 99 prosent av dyret utnyttet og videreforedlet på ulike måter.

Visste du for eksempel at gelatin, som vi finner i godteri, tyggegummi og marshmallows, ofte er laget av bindevevet i storfekjøtt?

Mange medisinske produkter er laget av animalske bi-produkter. Lindrende hudkremer kan inneholde slike ingredienser. Insulinet, som diabetikere bruker, kan lages syntetisk, men kan også komme fra norske husdyr.

Mange andre produkter du daglig omgir deg med og bruker kan også ha animalske bi-

produkter som viktige ingredienser. Lim kan inneholde storfe-klover og -horn. Stearinlys kan inneholde storfe-fett for at de skal brenne lenger. Lanolin, som kommer fra sauene våre, blir brukt i lepestifter og kremer på grunn av sine fuktighetsgivende egenskaper. Såpe inneholder ofte fett fra svin og storfe. Stearinsyre, som vi finner i fettsyrer fra storfe, brukes i barberskum og til og med i bildekk for å gi elastisitet.

Frostvæsken på bilen din inneholder glyserol som også er animalsk bi-produkt. Også i bremsevæske og bilvoks er slike produkter tatt i bruk for å oppnå de rette egenskapene. Og mens vi snakker bil: Til og med asfalten på veiene inneholder bindemiddel som kommer fra storfe! Dette er bare noen eksempler på produkter som inneholder bi-produkter fra dyr.

Bi-produkter finner du overalt!





## Storfekjøttkontrollen

Storfekjøttkontrollen er den landsomfattende husdyrkontrollen for kjøttfe, kjøttfekrysninger og fôringsdyr. Kontroller er åpen for alle storfeprodusenter i Norge. Her får du tilgang på ulike rapporter for egen besetning. Husdyrregisteret blir alltid oppdatert med nye opplysninger fra Storfekjøttkontrollen. Totalt sett gir kontrollen deg bedre oversikt, økt lønnsomhet og spart arbeidstid. Husk at du selv kan gjøre registreringer på nett, det blir billigere.

**KONTAKTINFORMASJON: Audun Økland**

📞 96 00 18 19 ✉️ [audo@fatland.no](mailto:audo@fatland.no)

## Sauerkontrollen

Sauerkontrollen gir deg den kunnskap du trenger om dyrenes helsestatus, tilvekst og slaktekvalitet, i tillegg til kontroll på produksjonsresultater og beitebruk. Som medlem får du tilgang på ulike rapporter for egen besetning. I tillegg bidrar sauerkontrollen til avlsarbeid, forskning og utvikling til fordel for hele sauenæringen.

**KONTAKTINFORMASJON:** Audun Økland 📞 96 00 18 19 ✉️ [audo@fatland.no](mailto:audo@fatland.no)  
Hilde K. Håland 📞 98 24 22 14 ✉️ [hilk@fatland.no](mailto:hilk@fatland.no)  
Tore Oftedal 📞 96 94 61 81 ✉️ [toro@fatland.no](mailto:toro@fatland.no)

**ELLER KONTAKT INNMELDINGSKONTORET DITT:**

Fatland Jæren: 97 97 21 20

Fatland Ølen: 97 98 55 22

Fatland Oslo: 97 69 26 51

## rådgivningstjeneste

# Alle dyreslag

Fatland har en egen rådgivningstjeneste for alle våre produsenter og på alle dyreslag. Har du et spørsmål så ikke nøl med å ta kontakt med oss. Vi er her rett og slett for å hjelpe deg med alle spørsmål du måtte ha angående dine dyr eller våre tjenester. Vi hjelper for eksempel med:

- Produksjonsplaner
- Driftsplanlegging
- Føring
- Dyrevelferd
- Økonomi
- Dekningsbidrag/kalkyler
- Planlegge driftsbygninger
- Forbedringspotensial i din produksjon
- Gjennomgang av årsresultat/slaktebidrag
- Avtalte eller faste rådgivningsbesøk



På [www.fatland.no](http://www.fatland.no) finner du alltid siste nytt i det som skjer i Fatland og ute hos produsentene våre. Følg Fatland også på Facebook og Instagram for daglige og ukentlige oppdateringer.



Hilde K. Håland

**SMÅFE FATLAND ØLEN:**  
Hilde K. Håland,  
📞 98 24 22 14  
✉ [hilk@fatland.no](mailto:hilk@fatland.no)



Tora Vinterli Hoel

**VETERINÆR/RÅDGIVER  
DYREHELSE:**  
Tora Vinterli Hoel,  
📞 467 00 746  
✉ [torb@fatland.no](mailto:torb@fatland.no)



Harald Pedersen

**GRIS/LEDER AV  
PRODUSENTTJENESTEN:**  
Harald Pedersen  
📞 98 25 39 11  
✉ [harp@fatland.no](mailto:harp@fatland.no)



**SMÅFE FATLAND JÆREN  
OG FATLAND OSLO:**  
Tore Oftedal.  
📞 96 94 61 81  
✉ [toro@fatland.no](mailto:toro@fatland.no)



Tore Oftedal



Guro Hansen



Magne Baustad Qvanvik

**INNMELDINGEN:**  
Fatland Ølen: 📞 97 98 55 22  
Fatland Jæren: 📞 97 97 21 20  
Fatland Oslo: 📞 97 69 26 51

Aud Marit Lunde svarer telefonen når du ringer innmeldingen ved Fatland Jæren 97 97 21 20.

**LOGISTIKK OG INN-  
MELDING:** Magne B. Qvanvik  
📞 97 97 21 20  
✉ [magq@fatland.no](mailto:magq@fatland.no)

**STORFE FATLAND JÆREN:**  
Guro Hansen.  
📞 95 89 63 20  
✉ [guro@fatland.no](mailto:guro@fatland.no)



Erlend Møland



**LIVDYRANSVARLIG/STORFE  
FATLAND JÆREN:** Siv Undem  
📞 99 71 23 51  
✉ [sivu@fatland.no](mailto:sivu@fatland.no)

**LOGISTIKKMEDARBEIDER  
FATLAND JÆREN:**  
Erlend Møland  
📞 97 97 21 20  
✉ [erlm@fatland.no](mailto:erlm@fatland.no)



Aud Marit Lunde



Siv Undem



Bjørn Magne Støple



**LIVDYRANSVARLIG/PROD.-  
KONTAKT FATLAND ØLEN:**  
Bjørn Magne Støple.  
📞 98 24 22 10  
✉ [bjos@fatland.no](mailto:bjos@fatland.no)



Dag Erik Bråthen



**LIVDYRANSVARLIG/STORFE/  
PRODUSENT KONTAKT  
FATLAND OSLO:**  
Dag Erik Bråthen,  
📞 95 12 86 15  
✉ [dagb@fatland.no](mailto:dagb@fatland.no)

[www.fatland.no](http://www.fatland.no)



**Fatland**