

SIDEN 1892

INNHold:

Forord	side	3
Her finner du oss	side	4
De harde fakta	side	5
To the point - Facts	side	6
Verden blir mindre	side	8
Fatland Jæren AS	side	10
Fatland Ølen	side	12
Fatland Oslo AS	side	14
Fatland Sandefjord AS	side	16
Fatland Ull	side	18
Bonden som får det til	side	20
Til topps med Fatland	side	22
Det brenner	side	24
Gammalstu Stai Gård	side	26
På storfetur med Fatland	side	30
På tur med Fatland til USA og Canada	side	32
Limmo 12 og produsentfest	side	34
Gladmat	side	36
Fatland kolleksjon 2012	side	38
Rådgivningstjenesten i Fatland	side	39
Ledelsen i Fatland	side	40

JORDNÆRE OPTIMISTER

Fatland vokser fortsatt! På side 5 ser dere en kurve som viser en jevn årlig vekst i produksjon og omsetning. Bak denne kurven er det mange travle medarbeidere, flinke husdyrprodusenter og gode kunder. Egentlig er dette en bekreftelse på optimisme!

I Fatland er vi flinke til å fokusere på oppgavene. På praktiske ting som gode dyrebiler med flinke sjåførere, på anlegg med moderne utstyr og fokus på salget. Vi fokuserer også på felles nytte: Fatland har nå direkte og indirekte kontroll 21% av svineslaktingen i Norge, og vi tar mest ansvar av alle når vi skjærer gris fra reguleringslager. Hvorfor? Fordi at vi vil gi svineprodusentene lavere omsetningsavgift og mer fortjeneste – det avler flere optimister! For lam er utviklingen god, og på storfe ønsker vi oss flere optimister og større produksjon. Dette vil kreve bedre økonomiske betingelser, som bestemmes av markedet og av myndighetene.

Den største delen av salget av kjøttvarer skjer via dagligvarekjedene, som også er optimister. Hver dag i året daler tilbudsaviser ned i postkassen, TV reklamen lover en «god deal», og inne i butikkene bugner det av gode varer, tilbud og oppskriftsforslag. De fleste av oss er kjempefornøyd, og har tro på at vi skal finne en god middag til i morgen også. Vårt salg av kjøttprodukter går under merkene Skjeggerød og Henriettes, men også på COOP og Norgesgruppen sine merkevarer. Dette fyller en viktig del av butikkdisken med norskprodusert kjøtt, veldig mye med Nyt Norge merket.

Dette gir kundene et godt alternativ, og vi tror at den økende produktutviklingen Fatland gjør sammen med kundene, kommer alle til gode!

IN ENGLISH:
Fatland is still growing. On page 5 you will see a strong yearly growth in production and sales. Behind these numbers we have a lot of clever farmers, colleagues and customers. This proves our optimism!
We are quite good at focusing on practical things in the value chain, from good trucks for transport of live animals to modern processing lines in the plants. Now we control close to 20 % of the Norwegian production on pork, beef and lamb. Most of the sales is through the retail chains, a lot branded with COOP and Norgesgruppens brands. Our own brands Skjeggerød and Henriettes are still very important for us to develop!

This product development will benefit all our customers!

Terje Wester
konsernsjef



HER FINNER DU OSS



Fatland Ull



Fatland Hud og skinn



Fatland Ølen



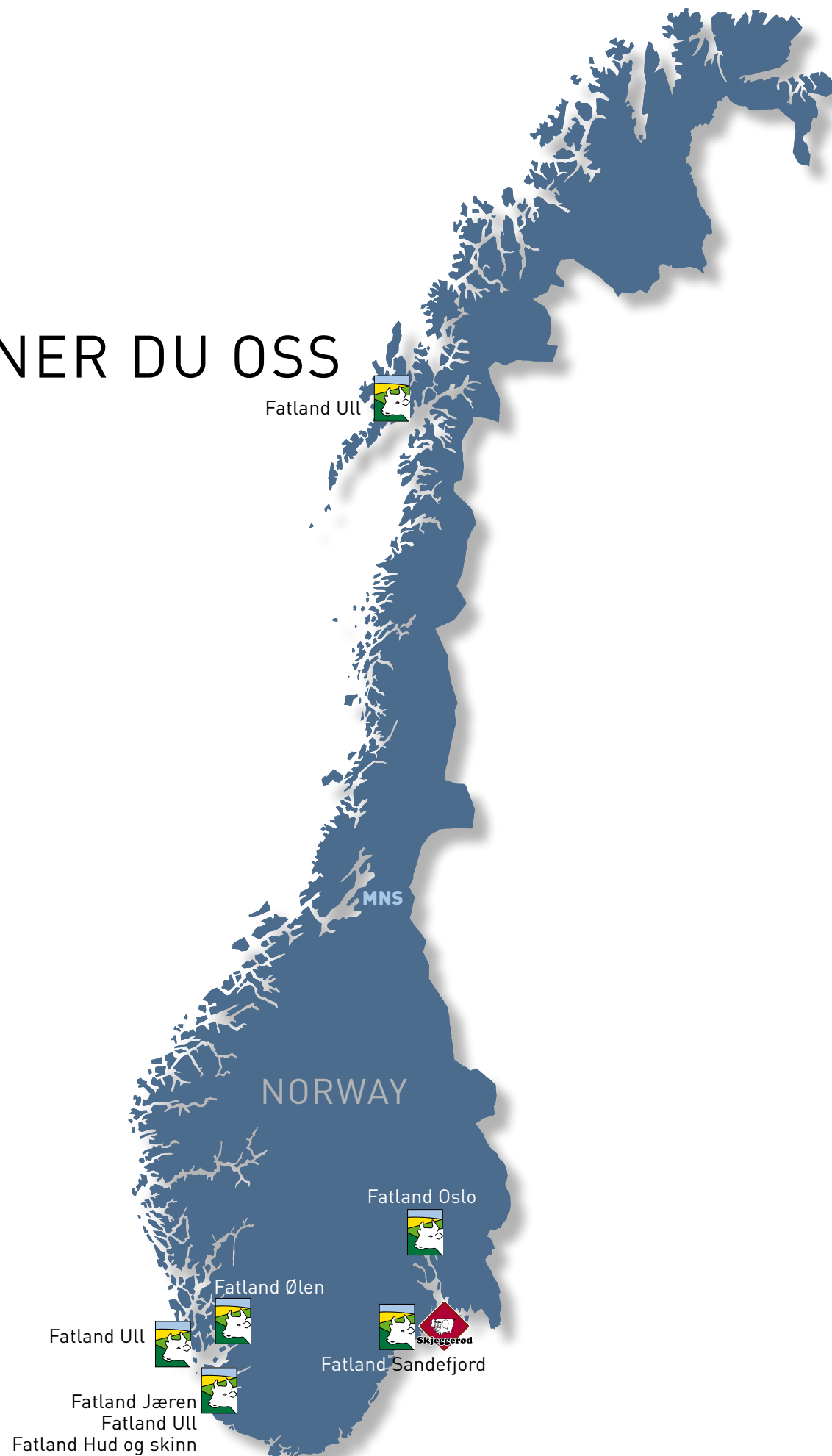
Fatland Oslo



Fatland Jæren



Fatland Sandefjord

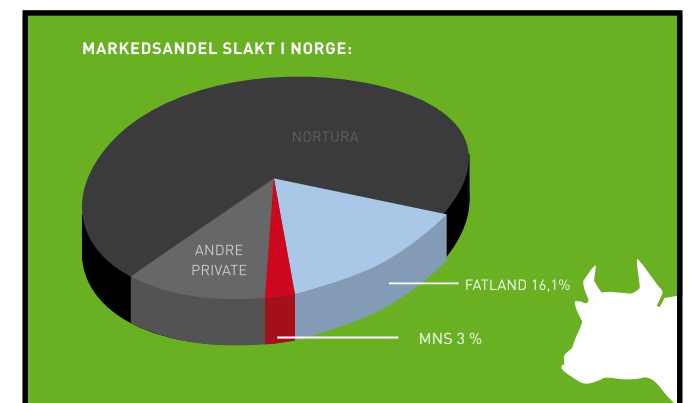
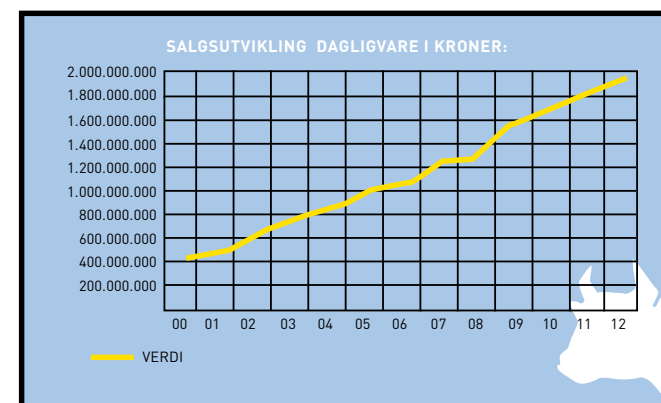
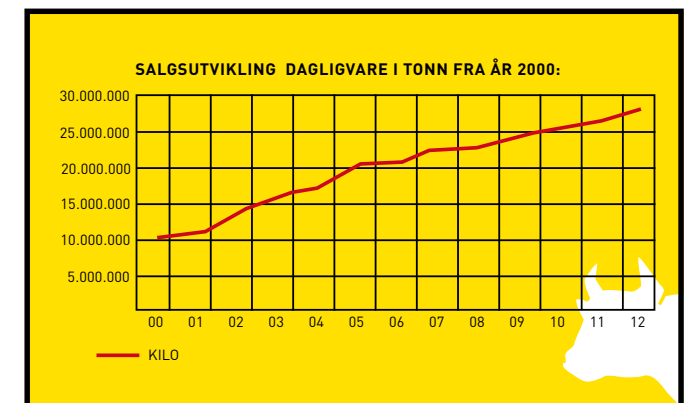
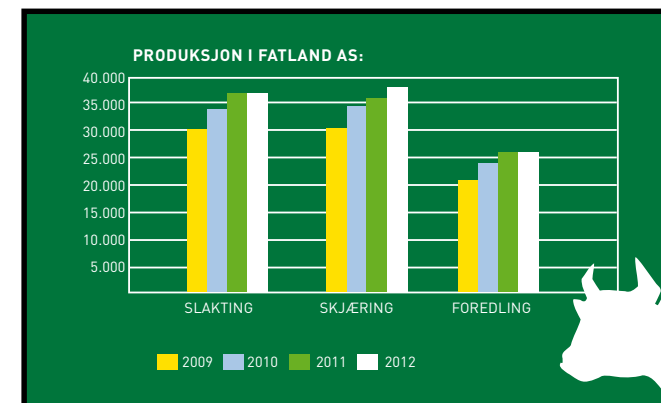


DE HARDE FAKTA

Fatland as er et familieselskap i 4. generasjon eid av Ståle, Inge, Vidar og Svein Fatland. Alle aksjonærene er aktive i bedriften som ble etablert i 1892. Utviklingen i Fatland har vært positiv også for siste år. Godt fokus gjør at vi tar markedsandeler og øker omsetningen. God arbeidsinnsats i alle ledd fra bonde til foredling bidrar sterkt til dette og fremtiden synes lys. Hver dag spiser 600.000 nordmenn sin daglige dose kjøtt produsert av Fatland. Det blir stadig flere i utlandet også...

Antall ansatte holdes på et stabilt nivå og ligger på rundt 580 for hele konsernet. Omsetningen er på rundt 3 milliarder for 2012, en økning på ca 8 % fra siste år.

TALLENE VISER:



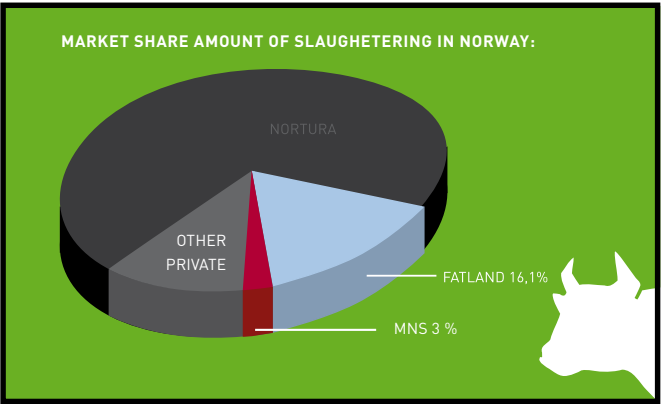
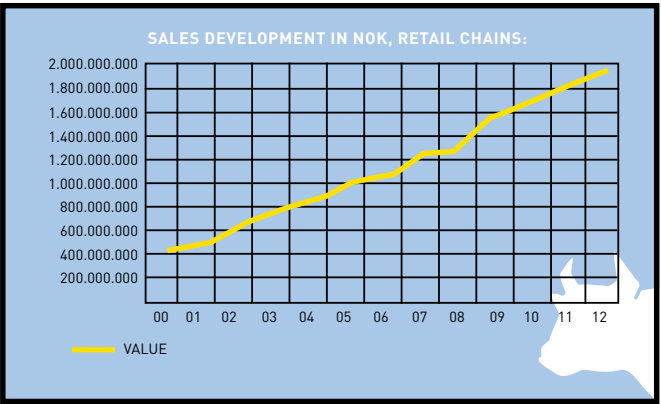
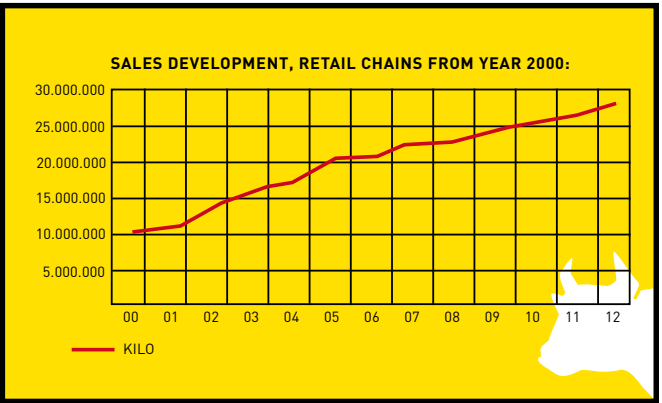
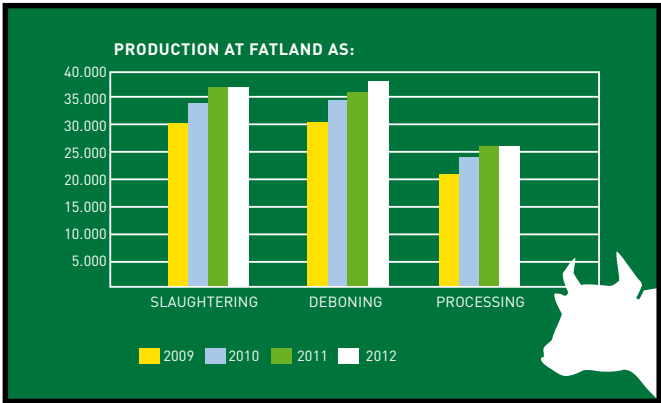
Fatland har i tillegg produksjon for kjøttindustrien og storhusholdning for til sammen 1 milliard kr i 2012.

TO THE POINT - FACTS

Fatland is a family owned Norwegian company running in the fourth generation. It was established in 1892. The owners, Ståle, Inge, Vidar and Svein Fatland are all very active participants in the company. There has been a continuously positive growth in the company and we keep gaining markets, and increasing our turnover. A strong effort amongst the employees as well as the farmers delivering live stock is a major factor in this positive growth. Every single day more than 600.000 Norwegians eat meat produced by Fatland. And we keep gaining market shares outside Norway.

Fatlands keeps a steady number of around 580 employees. Our turnover is 405 million euro, an 8 % increase from last year.

KEY FIGURES:



In addition Fatland delivers slaughterer meat to the meat industry and catering market for about 137 million euro in 2012.





Kjøttindustrien blir mer internasjonal og samtidig blir verden mindre og mindre på grunn av alle teknologiske fremskritt. Vi kan kommunisere via datamaskiner og iPad, og informasjon deles lett via Internett.

Fatland var bevisst på viktigheten av internasjonal handel og etablerte Fatland Hud og Skinn i 1990, Fatland Ull i 1993 og Fatland Meat i 2009. I 2012 utgjorde internasjonal handel i Fatland ca 100 millioner. Både import og eksport spilte en betydelig rolle.

De meste som eksporteres fra Fatland er produkter som ikke har et marked i Norge. Dette er ofte biprodukter av det vi slakter. Ved å eksportere sikrer vi størst mulig inntekt av salget. Vi reduserer også det som må sendes til forproduksjon, så ressursene brukes bedre!

For å gi deg en idé om et biprodukt som er ukjent i Norge, men populært i det fjerne Østen, kan vi ta vommuskelen fra storfe. Denne delen av storfevomma er svært populært i Japan. Denne delikatessen blir spist i mange spesialiserte restauranter kalt Yakniku (som betyr grillet kjøtt). Mye av vommuskelen som tilbys i de beste Yakiniku restaurantene er fra Norske kyr!

I November fikk Fatland besøk av Japans største kjøtt produsent Nippon Meat Packers Inc. Dette selskapet har vi han-

dlet med i mange år. De var spesielt interessert i å se Fatland sine slakterier og hvordan vi samler inn og behandler biprodukter. For å vise Fatland hvordan dette skulle tilberedes og spises, tok de Japanske gjestene initiativet på kantinekjøkkenet, og tilberedet vommuskel, storfetunge og aorta på japansk vis! Så vi samlet alle fra biproduktavdelingen på kantina og prøvesmakte. Noen likte det, andre var ikke så glad i de japanske delikatessene! Men i alle fall var det en god måte å forstå hva dette produktet betyr for folk på den andre siden av kloden.

Vi inviterte dem til å spise pinnekjøtt sammen med oss om kvelden. De likte pinnekjøttet veldig godt, også akevitten som de fikk servert!

Dette er bare ett eksempel av mange produkter som vi kan eksportere til andre land. I øyeblikket eksporterer Fatland kjøtt til blant annet Angola, Hong Kong, Liberia, Romania, Ukraina og Elfenbenskysten, i tillegg til Japan.

Vi håper å kunne videreutvikle denne eksporten i årene som kommer, også fra andre norske slakterier!

IN ENGLISH

It's a small world – after all!

The meat industry is continuously becoming more international and at the same time the world is getting smaller and smaller thanks to all the technological advances. We can speak and see each other via computers and Ipad's and information is shared easily via internet.

Fatland realized the importance of working internationally and established Fatland Hide and Skin in 1990, Fatland Wool in 1993 and Fatland Meat AS in 2009. In 2012, the international trade in the Fatland Group approached 100 million NOK. Both imports and exports played a significant part.

Most of what is exported from Fatland are products that do not have a market in Norway. These are often the by-products of an animal. By exporting we ensure that the highest possible return per animal is reached. The aim is to keep decreasing waste amounts.

To give you an idea of a by-product not well known in Norway but popular in the Far East is the beef mountain chain tripe. This part of the cow's stomach is very popular in Japan. This delicacy is eaten in many specialized restaurants called 'Yakiniku' (meaning grilled meat). In fact much of the mountain

chain tripe offered in the best Yakniku restaurants are from cows brought up in Norway!

In November Fatland was visited by Japan's largest meat producer Nippon Meat Packers Inc. They were especially interested in seeing Fatland's different plants and how we collect and process by-products. To create a better understanding of the product the visitors from Japan thought it would be a good idea to collect the mountain chain tripe and prepare it for us to try! So we gathered everyone at the canteen and tried this specialty. Some liked it, others were not so enthusiastic! But in any case it was a good way to understand what this product means to people on the other side of the world. We returned the favor to the Japanese and invited them to eat pinnekjøtt. This typical Norwegian dish was very much appreciated and so was the Aquavit!

Beef mountain chain tripe is only one example of the many products we can trade to other countries. At the moment Fatland Meat exports to among others, Angola, Hong Kong, Liberia, Romania, Ukraine, and Ivory Coast.

Hopefully we can improve and expand our operation in the future and create a better return per animal benefitting both the suppliers and customers.



Mitsuko Snijders og Terje Wester på SIAL i Paris. Mitsuko er daglig leder i Fatland Meat AS.



FATLAND JÆREN AS

Stor produksjon. Lite energiforbruk.

På Fatland Jæren har produksjonen utviklet seg mye i 2012, spesielt på skjæreavdelingen. Fra april har vi skåret alt storfe og purke i Fatland ved anlegget på Hommersåk, og dette har gitt en vekst på ca 20%. I tillegg til at vi blir mer produktive i arbeidet, er det også viktig at vi tenker energieffektivitet.

I løpet av det siste året er det investert over 4 mill kr i ENØK tiltak ved bedriften, med ny varmepumpe, varmtvannsanlegg og topp moderne overvåkning og styring. I tillegg bygde vi ut kapasiteten på kjøling og varme, for å få kapasitet til å drive pinnekjøttanlegget på en optimal måte.

Nå ser vi besparelser på energiforbruket på over 15 % ved anlegget, CO2 utslippet er redusert, og investeringen gir oss mye større kapasitet enn tidligere.

Produksjon

Slaktemengden for 2012 vil bli på 14.000 tonn, og vi ser veldig gode resultater på den nye slaktelinjen for svin som ble installert sist år.

Skjæremengden vil bli 13.000 tonn, og bedriften er Norges største skjæreavdeling for storfe. På de travleste ukene skjæres det godt over 1000 storfe, 250 purker og 5000 lam. Pinnekjøttproduksjonen vil bli på ca 600 tonn. Det største volumet her blir produsert i løpet av oktober og november, i denne perioden lukter det jul på anlegget!

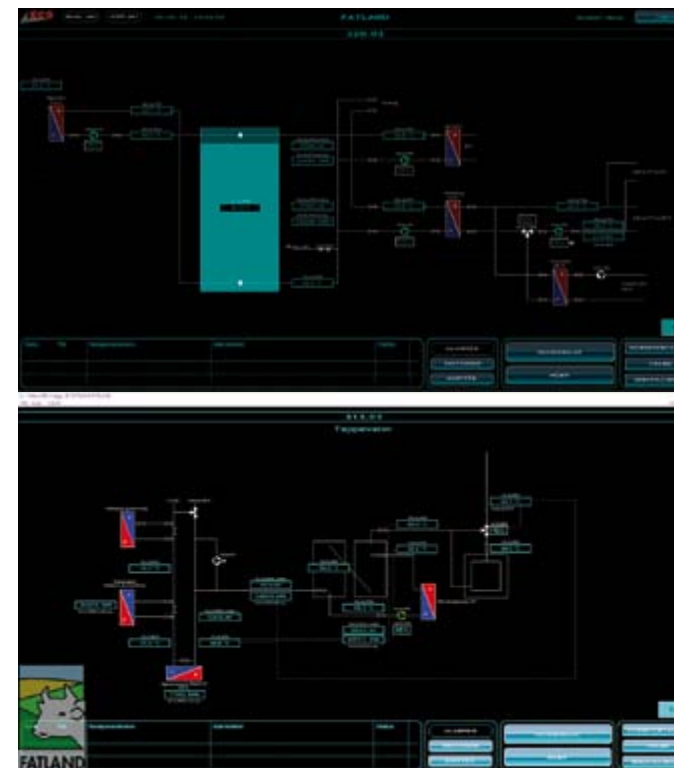
Totalt salg i 2012 er på 1.200 mill, en økning på ca 17% fra sist år.

IN ENGLISH:

Over the past year, Fatland Jæren AS has invested big in a new heat pump, hot water systems and state of the art monitoring and control. In addition, we built the capacity of the cooling and heating, to have the capacity to operate the "pinnekjøtt" plant in an optimal way.

Now we look at the energy savings of over 15% in the plant, CO2 emissions are reduced and investment gives us much greater capacity than before.

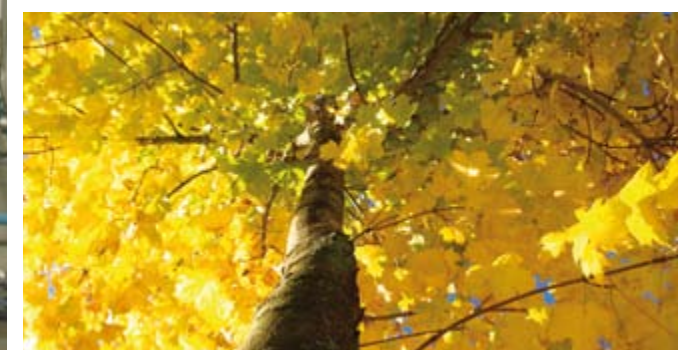
Slaughter amount for 2012 will be of 14,000 tons, and we see very good results on the new slaughter line for swine that were installed last year. The company also is the largest cutting department for cattle, and the cutting amount will be 13,000 tons. In the busiest week we will cut over 1,000 cattle, 250 sows and 5,000 lambs at the plant.



Kjølemaskinist Magne Hjelmtveit viser frem den nye varmepumpa på Fatland Jæren.



Bilde lånt fra: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



FATLAND ØLEN

Fatland Ølen er en av Norges største produksjonsanlegg med hele verdikjeden inne: Slakting, skjæring og foredling i ett bygg. Dette krever mye arbeidskraft, og i store deler av året er det 300 medarbeidere som sørger for denne aktiviteten!

Anlegget til Fatland Ølen er godt utnyttet! Det viser aktiviteten, som foregår på to og tre skift, og ofte med stor produksjon også på lørdag. I travle sesonger kan det hende at vi trenger søndag på jobb også. Alt for kunden!

Pakking av alt fra bacon til biff, karbonader, koteletter og svinelabber. Kunder fra Haugesund til Hong Kong. På dette anlegget er det stor interesse for godt produksjonsutstyr, og mange flotte produksjonslinjer sørger for de forskjellige produktene som sendes ut fra anlegget.

Automatisering og mer bruk av roboter er et fokusområde, dette kan ta bort tungt og kjedelig arbeide, og gir også en god produktivitet i produksjonen. Dette er viktig også for å kunne tilby bedre produkter, mindre pakninger og større mangfold. Når vi oppnår en merverdi på produktene gir det oss mulighet til å betale bedre for kvalitet til bonden.

Hjørnesteinsbedrift

I Vindafjord Kommune er Fatland Ølen en hjørnesteinsbedrift, og viktig for bønder fra Boknafjorden til Sognefjorden, og til øst i Telemark. Det er mange dyktige bønder i dette

distriktet, og vi ser at mange satser for fremtiden! Det er godt faglig miljø og investeringslyst. Levende bygder er fint! Det er ca 2000 bønder som leverer til Fatland Ølen, og de bor spredt! Det betyr at vi må legge ned et godt arbeide i planlegging og gjennomføring av inntransporten. Dyrebilsjåførene gjør en god og viktig jobb som Fatland sine ambassadører på bygda, og samarbeidet med bøndene er veldig godt!

IN ENGLISH:

The Fatland Ølen plant is very busy most hours of the day, also on Saturdays and some Sundays! In the barbecue season we need to be very flexible, the weather is so important for the sales! We want to do the best for our customers!

This plant is one of the biggest meat plants in Norway, and have slaughtering, deboning, processing and packing of meat under the same roof. In the busy periods we have 300 people working here.

We are working with products from bacon to steaks, and markets from Haugesund to Hong Kong!



På Fatland Ølen steker de 25 000 karbonader i timen.



FATLAND OSLO AS

Større produksjon og to bedrifter i ett bygg



På Fatland Oslo har produksjonen utviklet seg mye i 2012. I tillegg til at Fatland Oslo har hatt en stor skjæreavdeling, ble Grilstad sin svineskjæring implementert i det nystartede FG Kjøttcenter i april 2012. Fagfolk fra Grilstad sin avdeling på Gjøvik står nå sammen med dyktige kjøttskjærere fra Fatland Oslo. De har spesialisert skjæringen til svin og småfe, og tempoet er godt! Varene går ut til Fatland og Grilstad sine produksjonsavdelinger, og Fatland Oslo betjener mange lokale kunder, og annen kjøttindustri.

Slakteriet utvider nå bygget med en stor vaskehall som kan vaske to dyrebiler med tilhenger på samme tid, med gode fasiliteter for våre dyktige dyrebilsjåfører. Her bygges også en parkeringskjeller – Fatland Oslo ligger i byen, og her er parkeringsplassene verdifulle!

Investeringene og endringene viser satsingsvilje i bedriften, og vi mener at beliggenheten til bedriften er et konkurransefortrinn som skal utnyttes!

IN ENGLISH:
This year we got a new company at our premises at Fatland Oslo. The deboning plant at Fatland Oslo has doubled the deboning of pork after Grilstad joined us in April. Grilstad is one of the biggest meat processors in Norway, and moved the deboning of pork from their plant at Gjøvik to Fatland Oslo.

Together Fatland and Grilstad founded FG Kjøttcenter, to increase volume and productivity!

On the abattoir, we are building a brand new building to clean the livestock trucks. Now we will have the capacity to clean two trucks at the same time, also in the winter time. These investments proves that Fatland wants a strong development of the activity in the biggest market – Oslo!



Skjæreavdelingen på FG kjøttcenter skjærer ca. 160 000 gris per år.



I Oslo skjærer vi også alt av sau og lam vi slakter på anlegget samt det som kommer fra Horns slakteri.



FATLAND SANDEFJORD AS

NYHETER SIDEN SIST:

Under NM i kjøttprodukter mottok Fatland Sandefjord AS gull for både Rå Bratwurst og Fransk kyllingpølse. I tillegg ble det 3 sølv og 3 bronse for andre produkter. Coop Grillpølse mottok hederspris i serien grillprodukter og den rå Bratwurst ble kåret til årets produkt i kategorien snadderpølser.

Fatland Sandefjord AS har de siste 5 år jobbet med å redusere antall allergener i produksjon og klarte å fjerne melk som den siste nå i høst. De kan derfor nå kalle seg for et allergen-fritt anlegg.

Salget av pålegg har hatt en økning på 15% i forhold til fjoråret og mye av dette skyldes leveranser til kampanjer for COOP medlemmer, der pålegg har vært sterkt representert. I tillegg har COOP sin 100g serie av pålegg blitt en stor suksess, med nytt design og nye varianter.

I Sandefjord har de begynt å produsere både pølser og pålegg av kylling og kalkun. Sortimentet består av 5 sorter pølser og 3 slag pålegg, alle solgt under Coop merket. Også deres sortiment av spesialpølser som ost & bacon, bratwurst etc. har blitt utvidet til 12 varianter denne sommeren med noe for en hver smak. Av andre nyheter kan det nevnes at en eksklusiv reinsdyrpølse er kommet på markedet under merket «Smak forskjellen».



Det har blitt investert i en ny multihodevekt som doserer mengden av ternete påleggsprodukter som smårettsskinke, til rett mengde, før de blir pakket i forbruker pakninger. Dette gjør at vekten pr. pakning hver gang blir riktig og effektiviteten har blitt betydelig forbedret i forhold til å gjøre dette manuelt.

IN ENGLISH:

During the Norwegian championship in meat products Fatland Sandefjord AS received gold medals for both raw bratwurst and French chicken sausage. In addition they received, three silver medals and three bronze for other products. Coop BBQ Sausage received the honorary award of the grill products series and the raw bratwurst was named Product of the Year category snack sausages.

Fatland Sandefjord AS has in the last 5 years been working to reduce the number of allergens in their production. They have managed to remove milk as the latter this fall. They can now call themselves a allergen free plant.

The sale of cold cuts has increased by 15% compared to last year and much of this is due to deliveries to campaigns for COOP.



FATLAND ULL

Fatland Ull er ullselskapet i Fatland-gruppen, og selskapet ble stiftet i 1993 da ullmonopolet ble opphevet. Den gang var navnet Fatland Gjestal Ull, der hovedaksjonærene var Fatland AS og ASA Gjestal Spinneri. Selskapet endret navn til Fatland Ull i 2009, da Fatland AS kjøpte ut aksjene til ASA Gjestal Spinneri, etter at de ikke lenger kjøpte norsk ull.

Fatland Ull har i dag 3 ullavdelinger, med hovedkontor på Avaldsnes, Karmøy. De to andre avdelingene ligger på Fatland Jæren AS sitt anlegg på Hommersåk, og på Leknes i Lofoten. Vi omsetter ca 25 % av den norske ulla, noe som årlig utgjør ca 1000 tonn ull. Omsetningen er på over 10 mill kr pr år, og ullselskapet har årlig 10-12 årsverk. Fatland Ull tar i mot ull fra produsenter over hele landet, og mesteparten av ulla blir solgt til England og Kina.

Prisen på ulla som eksporteres blir fastsatt etter verdien av ull på verdensmarkedet, og denne kan endre seg gjennom hele året. Prisen som våre produsenter får for ulla, er inklusiv tilskudd, og det er stor forskjell i utbetalingspris for ull med god og dårlig kvalitet. Det er derfor god økonomi i å ta vare på ullkvaliteten, og være nøye med ullkvaliteten med tanke på avl. For en optimal drift er det viktig å ta vare på både kjøtt- og ullkvalitet, slik at en får mest mulig igjen for det en leverer.

ULL

Ull er et naturprodukt som har svært gode egenskaper. Det fungerer godt til å holde på varmen en kald vinterdag, men det er også et produkt som puster og tar bort fuktighet på varme dager. Det er temperaturregulerende. Det er et råstoff som kan brukes i alle klesplagg, både som undertøy og yttertøy. Norsk ull brukes i hovedsak til strikkegarn, teppegarn og gensere, luer, votter og sokker. Fordelen med norsk ull er at den er spenstig, ensartet og slitesterk. Ull kan som mye annet også variere mye i kvalitet, og det er veldig stor prisforskjell på de ulike kvalitetene av ull på verdensmarkedet. Det er også stor forskjell på hvit og farget ull, grunnet hvit ull kan farges til den fargen kjøperen ønsker, mens sort/farget ull har begrensede fargemuligheter. Det er også en myte at all ull klør. Den fineste ulla som finnes på verdensmarkedet brukes ofte til plagg som er i direkte kontakt med kroppen, nettopp på grunn av ullas gode egenskaper.



Våre tre ullavdelinger er som følger:

Avaldsnes – Fatland Ull sin største ullavdeling, og her er også bedriftens hovedkontor. Driften foregår i lokaler som er leid av Fatland Ølen AS, og avdelingen håndterer mellom 450 – 500 tonn pr år. På Avaldsnes har vi 3 faste ansatte, i tillegg til at vi har noen personer som kun jobber deler av året. Avdelingen har hovedsesong fra nov – jan for høstulla, og april – juni for vårulla. Mye av ulla som kommer inn kommer fra egne slakterier Fatland Ølen AS og Fatland Oslo AS, i tillegg til at vi får inn ull fra lokale produsenter i Nord-Rogaland, samt at vi kjører ullruter i bl.a. i Hordaland og i Sogn og Fjordane, samt Møre og Telemark.

Hommersåk – Drives i Fatland Jæren AS sine lokaler på Hommersåk, og har i dag 3 faste ansatte. Denne avdelingen håndterer ca 350 tonn pr år, og storparten av ulla som blir klasset på her kommer fra Fatland Jæren AS, samt lokale produsenter fra Sør Rogaland og Agder fylkene, i tillegg til at stasjonen tar i mot mye ull fra Trøndelag. På starten av året investerte vi 1 mill kr i en ny ullpresse for å få en effektivisering og modernisering av den daglige drift.

Leknes – Drives fra Fatland Ull sine egne lokaler i Lofoten. Ull stasjonen håndterer i underkant av 200 tonn årlig, og har 3 faste ansatte. Vi tar i mot ull fra de tre nordligste fylkene, Nordland, Troms og Finnmark, og har godt samarbeid med Horn's Slakteri på Leknes. Avdelingen holder stengt i 3 måneder i året, hovedsakelig om sommeren. Selv om det er en utfordring med store avstander i Nord-Norge, har stasjonen klart å opprettholde en stabil ullmengde til tross for at den totale ullmengden har gått ned. Vi får inn mye ensartet og fin ull på vår ullstasjon i Lofoten.

IN ENGLISH:

Fatland Ull currently have three wool departments. The headquarters is in Avaldsnes, Karmøy. The other two departments are at Fatland Jæren AS plant at Hommersåk, and in Lofoten. Our turnover is about 25% of the Norwegian wool, which annually amounts to about 1000 tons of wool. Turnover of over 10 million NOK per year, and has an annual of 10-12 FTEs. Fatland Ull is accepting wool from producers across the country, and most of the wool is sold to England and China





BONDEN SOM FÅR DET TIL... ...han som prioriterar fritid og familieliv.

Atle Tjåland driv garden Berget, som ligg like utanfor Undheim på Jæren. Han er 42 år og er oppvaksen på garden. Kona Inger har 50% stilling som sjukepleier og saman har dei fire born i alderen to til elleve år. Drifta på garden er 100 vinterfora sau av rasen NKS samt mjølkeproduksjon med kvote på vel 200 000 liter.

På direkte spørsmål til Atle om kvifor han driv med sau svarar han med eit glimt i auga at han gjer det fordi faren har sagt at han skal gjera det. Samtalen med Atle avslører likevel ei stor interesse for nettopp denne driftsgreina. Tidlegare køyrde faren Peter sau frå og til heia, og alt som tiåring var Atle med på desse turane. Seinare overtok han denne transporten og vart kjent med mange sauebønder og ulike miljø.

Atle sender framleis sauene til fjells om somaren. Heia ein her snakkar om ligg i Åseral kommune i Vest-Agder. Alt 16 juni dette året vart sauene henta av Fatland sin dyretransport. Sjøføren Roald Berentsen var tidleg laurdag morgon på plass for å lessa opp sauene. Trass i både regn og tidleg morgon var dette ein høgtidsdag som hadde samla 3 generasjonar samt nabo Magnus for å sjå sauene vel avgarde. Turen til fjells tilsvavar ei reis på omlag 210 km kvar vei, noko som vert ei lang reis både for folk og fe.



Atle brukar mykje tid på dette med å senda sauene til fjells. Lange reiser, tilsyn, leiting og sanking er tidkrevjande og kan lett gå utover den tida ein bør bruka saman med familien. Atle er klar over dette og er nøye med at han alltid reiser heim frå sauesanking laurdagskvelden slik at han kan nytta sundagen saman med familien.

Sjølv om det er ein stor kostnad og krev mykje tid å senda sauene til fjells er det heilt klart og mange positive ting med nettopp dette. Sauene ser ut til å ha svært godt av denne "ferien". Dei vert friske og fine og krev mindre behandling mot parasittar og innvollssnyltarar. I tillegg får ein utnytta dei ressursane som heia gjev samstundes som sauene gjer ein framifrå jobb med pleie av kulturlandskapet.

5 av sauene til Atle er utstyrt med radiobjøller. Målet med dette er å kunna halda kontroll med kvar sauene til einkvar tid oppheld seg og dermed kunna bruka mindre tid på leiting.

Radiobjellene kostar omlag 2500,00 pr stk. I tillegg kjem abonnement og vedlikehald. Batterikapasiteten har vist seg å vera så dårleg at dei i mange tilfelle sluttar å virka i september. Ut frå ein slik kostnad vert nytta då i minste laget.

Tross for at dette året var eit godt år i heia, så var slaktevekta på heimelamma 2 kg høgare, middel slaktevekt på alle var over 21 kg. Miljøet i heia er veldig godt, men kanskje det ikkje er nok for å fortsetja, to produksjoner gjer det vanskeleg å få tida til å strekke til og lønsemnda vert for dårleg.

Sommeren er fri frå fjøset, har ikkje mjølking, men konsentrert kalving om hausten. Slåtten må gjerast og tilsyn med dyra, men desse to og ein halv måned "fri" gir avbrekk frå dagleg fjøsstell. Samt noko kjekt å sjå fram til. Familien tek turar til varmere land eller fotturar i fjellet her heime. Dette opplegget gjer at utgifter til avløysar vert spart i denne perioden.

Atle vart med i Sauekontrollen for tre år sidan og det har han ikkje angra på. Atle likar statistikk og i tillegg har han fokus på avdrått og slektskap. Han meiner det er dyrt å drive avlsarbeid, men føler nå at det er hans tur å bidra med den dugnaden og er derfor nå blitt medlem i Time Verering. Han ser fordelene med å bruke fleire verer og set pris på det gode miljøet det er blant vereringsmedlemmene.

Onkel og nabo, Magnus Tjåland, og Atle har tett samarbeid som bønder. Dei har tre traktorer, alle maskiner og reidskaper eig dei saman. Dette samarbeidet har fungert i tre generasjoner og det er verdifullt økonomisk. Det skaper



Atle Tjåland



relasjoner, dei vert tvinga til å samarbeide. I tillegg får dei trening i å ta omsyn til andre. Atle er "kronisk" B-menneske og Magnus er morgenfugl. Derfor får ein nytta kapasiteten på traktorar og utstyr omtrent heile døgnet. Dermed går det heilt greit om begge til dømes vil køyra ut gjødsla same dag.

Nabolaget rundt Atle har dreve med samlastning av slaktet til Fatland slakteri i 15 år. Han seier at dette fungerer godt, det er kjekt og sosialt og gir økonomisk gevinst. Atle er ein person med mykje humor, glimt i augo, positiv og skaper godt miljø rundt seg.

IN ENGLISH:

Atle Tjåland has a farm called Berget, just outside Undheim at Jæren. He is 42 years old and grew up on the farm. His wife Inger is a part-time nurse and together they have four children aged two to eleven years. On the farm they have 100 sheep breed of the NKS and cows with a milking quota of about 200,000 liters.

Atles work closely with his neighbor and uncle, Magnus Tjåland. They own three tractors, all machines and tools together. This partnership has worked for three generations and it is valuable economically. It creates relationships, and they are forced to work well together. In addition, they get training in how to be considerate for each other. Atle is a "chronic" B-person and prefer to sleep in the morning, Magnus is a morning bird. Therefore, they can spend the capacity of the tractors and equipment just about all day.



Atle med gode medhjelpere





TIL TOPPS MED FATLAND

Jan Hermann Skarveland og Bjørn Helge Skåle er begge sauebønder i Kvinnherad. Kvar sommar nyttar dyra deira fjellbeite som ligg like ved, i flotte fjellområde i Kvinnherad. "Fjellhaugen" er plassen og Fjellhaugen Beitelag heiter det organiserte beitelaget fleire kvinnheringar er medlem i. Fatland fekk vere med desse to engasjerte sauebøndene på tilsyn ein fin dag i august.

Kvèet ligg på ca 500 moh og er laga etter islandsk prinsipp (1995). – Nokre var skeptiske til denne måten å sette opp kvea på, men ho fungerer ganske bra, fortel Bjørn Helge. – Når drifta kjem ned, samles alle dyra på eit stort felleskve, før dei vert jaga inn ein lang gong og inn i skiljegarden. Då har kvar eigar sin binge som han skil sauene inn i. Prinsippet med rund og liten skiljegarde gjer sorteringa lett og rask. Me skil vèl 500 dyr på ca 1,5 timar. På kvar side av kvèet, er det sett opp to lasteramper for på- og avlastning for slaktebilen eller bilhengerar.

Då Bjørn Helge og Jan Hermann begynte i beitelaget rundt 1980 var det i laget 28 medlemmer totalt. No er dei 14 medlemmer att. Sjølv om antal medlemmer er halvert, har antal sau ikkje endra mykje. – Dei med store buskapar held fram med beite i fjellet, og buskapane er vorte større, fortel Jan Hermann. No er det ca 500 dyr i deira del av Fjellhaugen Beitelag. Dei beitar saman med to frå Bømlo.

Fatland stiller med heimtransport av slaktedyr og livdyr, og sjåføren får mykje skrøyt. – Me får god service av den trufaste



og pålitelige sjåføren vår, er Bjørn Helge og Jan Hermann samde om. Ute i distrikta gjer sjåførane ein viktig jobb som kontaktledd for slakteriet. Etter at dyra er komne heim har dei god tid å sjå over dyra og plukke ut rette livlam og slaktelam. – Bevisst avl er viktig! Det er om hausten me legg grunnlaget for neste års produksjon og resultat, seier dei. Slaktetala syner at desse to veit kva dei balar med.

Dyra beitar på 1000 moh og beiteslepp er i løpet av juni, alt etter vèr- og beiteforhold. Sankinga er i begynnelsen av september. Desse 10 vekene reknar dei med at lamma har ca 250 gram i dagleg tilvekst. – Forrige sesong var god, og eg var nøgd med resultatet, seier Bjørn Helge. – I år er beitet og

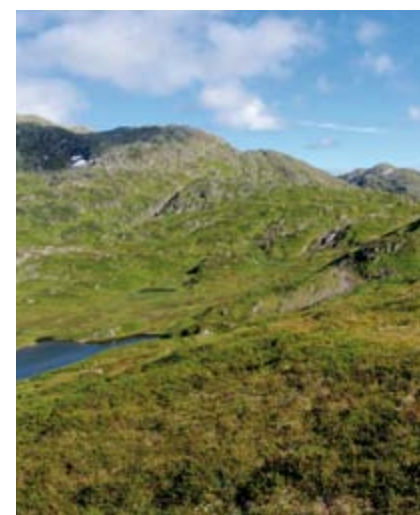
beiteforholda endå betre, så alt lovar godt. Så med høgare tilvekst og gode bonuser og tillegg for lammeslaktet, vil de nå heilt til topps med å levere til Fatland i år? – Me får sjå! Er svaret frå Bjørn Helge og Jan Hermann.

IN ENGLISH:

Jan Hermann Skarveland and Bjorn Helge Skåle are both sheep farmers in Kvinnherad. Every summer they send their animals to mountain pastures located close by in the mountain area in Kvinnherad. In the end of the summer they collect the sheep and separate the sheep before Fatland drivers help them with the transport home. They are happy with the service of the faithful and trusted drivers, Bjorn Helge and Jan Hermann from Fatland.



Hilde Håland sammen med Jan Hermann og Bjørn Helge.





DET BRENNER! Fra katastrofe til framtidstro

Natten til fredag den 5. februar 2010 skjer det. I et forrykende uvær med snøstorm og «rennedrev» på Jæren går alarmen om at et grishus brenner. Om morgenen er den store saken i lokalnyhetene om at det brenner fortsatt, men utover morgenen stilner vinden og brannen kommer under kontroll. Når det lysner viser det klart at store deler av grishuset er helt nedbrent og det er store skader på det som enda står. Mange griser har mistet livet, selv om både brannmenn, naboer og dyrebilsjåfører har gjort det beste en kan for å redde flest mulig.

Den unge gårdeier, Kurt Auestad, er borte denne natten og skulle vært på ski-ferie hele helgen. Utpå ettermiddagen kommer han hjem for å se på skadene. Media og alle vil høre hans kommentar og se hans reaksjon. Synet av gården og grishuset som skulle være framtiden er skremmende og bedrøvelig.

Opp av asken

Kurt, sammen med familien og spesielt faren Tore Auestad, kommer raskt i gang med oppryddingen. I løpet av sommeren 2010 begynner skissene for nytt grishus å bli klar og byggingen kan starte. Kurt er selv tømmermann og har jobbet sammen med vennen Joar Solås som driver eget byggfirma.

Sammen står de for byggingen, og i tillegg får god hjelp av sin far og flere andre dyktige aktører (se lenger nede i artikkelen). Det går fort, og før jul samme år planlegges levering av nye purker. «Både underveis og sett i ettertid må eg sei at eg er veldig godt fornøgd med oppfølgingen og oppgjøret med Gjensidige Forsikring. Det samme kan eg sei om Time Sparebank gjennom heile prosessen. Den dagen det brann var det godt at andre tok seg av media, for det var en tøff dag», sier Kurt.

SPF er en forutsetning

Det blir fort klart at ved nyetablering av besetningen skal Helsekvaliteten på purkene være den beste; det er SPF gris.



«Spesifikk Patogene Fri» gris er fri for kjente smittestoff som gir smittsom ondartet lungesyke (Actinobacillus Pleuropneumonia, App) og nysesye (Pasteurella multocida). Dette er framtidens gris for å oppnå beste resultater på lavest mulige kostnader til fôr. Når grisen er frisk og fri for sykdommer, produserer den bedre og bruker mindre fôr.

Fatland har 4 avlsbesetninger som kan levere SPF purker over hele landet. På Jæren har vi Jan Bjorland, Nord-fylket har Johannes Silde i Etne, på Østlandet er Svein Helge Sperrud og Harald Gropen. I dag slaktes nesten 15 % av all gris hos Fatland fra besetninger med SPF helsekvalitet. Hos Kurt var det Johannes Silde som hadde kapasitet nok til en så pass stor oppstartslevering, mens Jan Bjorland, som er kjernebesetning på SPF, har levert rekrutteringen etter oppstart med purker av god avlskvalitet.

Fødsel til slakt system

Den 29. april 2011 kom purkene og produksjonen kunne starte på ny, vel et år etter brannen. Systemet som ble valgt var store binger med plass til grisen fra fødsel til slakt (FTS). Produksjonen gir grisning to ganger pr år og dermed slakting til jul og til grillsesongen. Bingene er 3,00 breie med tro i front, og gitter til nabobinge bak på risten. Det er Fjøs-systemer som har levert innredningen, men mesteparten av bingeskillene er støpt på plassen.

Framtidstro

Kurt har tro på framtiden og griseproduksjonen. Selv om han kjøpte gården på Opstad på Nærbø på det frie markedet, og ved brannen og oppbygningen av ny besetning har opparbeidet seg mye gjeld, tror han det skal gå greit. Men det må jobbes hardt. I dag jobber Kurt fortsatt deltid utenom gården som tømmermann, men håper på at han i framtiden kan bygge videre på gården og være hjemme som heltidsbonde.

Leverandører til nybygget:

To arbeidere fra byggfirma Skårland og Reime var med på montering av takstoler. Herredsvela transport sto for heising ved montering. Odland AS monterte element og solgte betong og var med på støpningen. Elektrofab Jæren hadde det elektriske, Comfort Mæland Rør hadde alt med VVS.



Avlsbesetninger til Fatland med SPF purker:

Jan Bjorland, Nærbø	janbjorland@gmail.com	+47 92447740
Johannes Silde, Etne	johannes_silde@hotmail.com	+47 97086555
Svein Helge Sperrud, Stange	s-sperr@online.no	+47 91378988
Harald Gropen, Rudshøgda	hagropen@bbnett.no	+47 99566245

Andre Avlsbesetninger til Fatland:

Sigve Bø, Randaberg	sigve@hesbynett.no	+47 90600164
Geir og Mai Aannerud, Reinsvoll	geir.aannerud@bbnett.no	+47 45602231
Stig Gimre, Sola	stig.gimre@online.no	+47 97179850
Einar Haugen, Etne	einar.haugen1@haugnett.no	+47 41215085
Eli Gjertaug Enger, Stange	frisholm.gris@gmail.com	+47 90190018
Johs. Hemma, Brøttum	jhemma@online.no	+47 90938702



IN ENGLISH:
On the night of Friday the 5th of February 2010 it happens. In a raging blizzard the fire alarm in a big pig house in Jæren goes off. In the morning news the big story is that the house is still burning. A couple of hours later the wind lies down and the fire department gets the fire under control. Daylight comes and reveals the damages. Large parts of the pig house are completely burned down, and the parts that are still standing have large cracks in them. Many pigs have lost their lives, although firefighters, neighbors and animal transportation drivers have done the best they can to save as many as possible.

The young farmer, Kurt Auestad was meant to be on a ski holiday this weekend. He has not been home during the fire. In the afternoon he comes home to see the damage. Media and everyone wants to hear his comments and see his reaction. The sight of the farm and pig house which should have been their future is scary and sad.

“Up from the ashes”

Kurt, with his family and especially his father Tore Auestad, got started with the cleanup very soon. In the summer of 2010 they have sketches for a new pig house ready, and a new construction can begin.





GAMMELSTU STAI GÅRD

- Turisme, gårdsliv og en liten dose magneteknologi.

Rett ved Glomma, midt i Østerdalen i Stor-Elvdal finner du Gammelstu gård. Denne flotte plassen huser så mye forskjellig at det kan være vanskelig å vite hvor man skal begynne. Her kan du jakte, fiske, være med på naturopplevelser, besøke sætra, overnatte, spise gårdens egenproduserte mat og ikke minst er det et nymoderne fjøs fullt av Limousin rett bak de gamle stabbura.

På Gammelstu driver Anbjør Svenkerud sammen med Bjørn Skjervold og sønnene sine denne tradisjonsrike gården i 13. generasjon med en blanding av tradisjonell gårdsdrift og turisme. Anbjør har ikke hatt annet enn ammeku på gården, det vil si foruten om sau en kort periode. Dette er et utbredt rovdryområde så det fungerte ikke med sau, sier hun. Limousin er ammekurasen hun har valgt. En periode var Anbjør innom rasen Hereford, men valgte dem bort igjen til fordel for Limousin. Snart er hele besetningen av ren Limousin rase.

Valget av produksjonsdyr var for Anbjør enkelt. Hun hadde erfaring fra avløsning og syntes ammeku var en trivelig produksjon. Dyra viser at de trives, og lukta i fjøset er så god. Når hun startet opp produksjonen i 2004 var det i produksjonsbygning med 3 vegger og tak. En iskald februar morgen startet kalvingen da gradestokken viste 39 kalde. Der og da bestemte Anbjør seg for å bygge nytt fjøs. Dette ble gjennomført i 2006. Her står det nå 60 ammekyr med kalv.

Anbjør bestemte seg ikke bare for å bygge fjøset, hun bestemte seg også for å importere hele fjøset selv. Valget falt på Wolf-fjøs fra Østerrike. Dette passet Anbjørs etiske form

for dyrehold veldig godt. Dyra trives, det er mye luft og mye lys. Anbjør beskriver også fjøset som driftssikkert, her kan en dame håndtere alt selv. Alt av porter og innredning er enkelt og lett håndterbart. Hovedporten er like enkel å åpne som stuedøra! I taket går halmen som skal i bingene i rørsystem, det er åpninger over hver bing der halmen slippes ned. Dette er attraktivt for dyra. Den med halm på ryggen er ofte den med høyest rang. Da står de under åpningen når det er nedslipp og nyter halmregnet fra oven.

Grunnen til at valget falt på et Wolf-fjøs var at hun kunne få alt hun ønsket seg, og dersom de ikke var enige i ønskene hennes, ga de en grundig og god begrunnelse på hvorfor dette ikke ville fungere. Alle forklaringer var logiske og det var tydelig at dette var leverandører med lang erfaring. De dimensjonerte alt på bygget ut i fra størrelsen på resten. Stort tak ga store takrenner, og slikt har vist seg å fungere i lengden.

Når byggeprosessen skulle starte var det viktig at alt var på plass. Som Anbjør sier, ligger Østerdalen «midt i ingenting» og bare mangel av spiker ville føre til en times kjøring hver

vei. Dette ble også tatt høyde for. Wolf stilte på tunet med 16 lastebiler! Anbjør forteller at hver detalj var på plass, til og med siste krok på døra var med. Wolf hadde med folk som satt opp og monterte fjøset, og de stilte selv med 5 mann i arbeidskraft. Taket på dette gigantiske bygget ble lagt på 11 timer. Anbjør husker godt at de la taket fortere enn de på bakken klarte å forsyne dem med materiell. Alle bygningsdeler passet, og var kalkulert på forhånd. Det ble ikke brukt sag en eneste gang. Alt materialet var også impregneret. Byggeprosessen ble med andre ord ikke et stressmoment slik det ofte kan bli. Dette er nok ikke det billigste fjøset, men det fungerer bra! Vi forventer også at det skal ha lang holdbarhet, sier Anbjør. Hun legger også til at hun gjerne hjelper andre som ønsker seg et Wolf-fjøs i Norge, og tipser om at det er smart å ha ett øye på eurokursen.

På gården har de fast arbeidskraft med to tilsette året rundt. Det er en gruppe med karer som ruller på månedene. Han ene har jobba på gården i ti år nå. Dette trengs når de har så mange baller i luften. Gårdovernattingen og turismen tar også en del tid på gården. Fra den enden hender det også at det kommer noen hjelpsomme hende. Turistene kan nemlig delta i gårdsarbeidet dersom de ønsker det. Det hender også at turistene er med å følger kyrne til fjells. Når dyrene har



Anbjør Svenkerud og Bjørn Skjervold.



fått på bjeller så klarer vi så vidt å holde dem igjen. Kyrne løper i retning sætra. Etter 10 km tar folk og fe en pause med god nistemat. De siste 6 km går rakt opp, men det er ingen hindring for dyra som ser frem til grønne vidder.

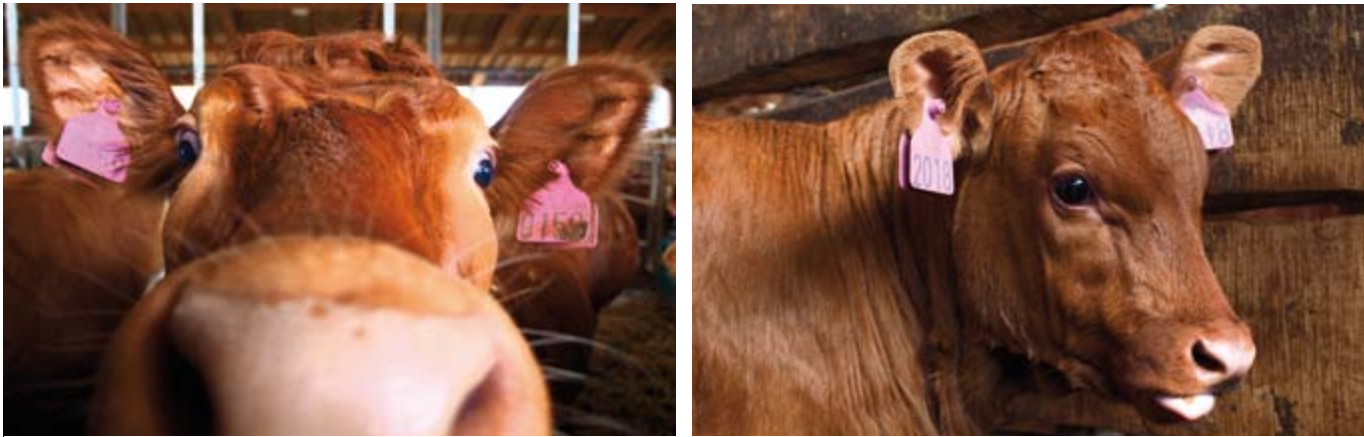
På den alltid så travle familiegården passer det utmerket at sjåfør Atle Dønnum kan komme med slaktebilen på søndager. Han gjør mye godt for oss og vi samarbeider godt, sier Anbjør. Hun er også veldig fornøyd med storferådgiver Guro. Hun kommer på gården og hjelper, og spør vi så får vi svar. Eksempelvis til dataprogrammer og hjelpeverktøy på gården.

Anbjør og Bjørn driver også med Magnetic Emission Control (MEC). Dette er en teknikk for optimalisering av forbrenningsprosesser der hvor oksygen forbrennes. Da i hoveddel i motorer. Dette innebærer mye reising fra gården for begge, særlig Bjørn reiser mye. Den dagen vi er på Gammelstu har Bjørn nettopp kommet hjem fra noen uker med forretninger i India. I tillegg fungerer de to som reiseledere til tysktalende områder og Fatland har store planer om å benytte seg av dette i nær framtid!

Anbjør sier at uten Bjørn hadde ikke alt dette vært gjennomført. De to vokste opp i samme bygd. Bjørn bodde på storgården rett borti høgget som liten. Foreldrene forpaktet en gård og de var veldig dyktige på storfeavl. Anbjør og Bjørn gikk i samme klasse som små. Flere år senere fant de tonen igjen og bor nå sammen på Gammelstu. Når vi har så mange baller i lufta er det viktig å være to, avslutter Anbjør.

Alle syslene de driver med har ført til mye kjentfolk rundt om i verden, og i høst skal en gjeng med sjeiker komme og jakte elg på sætra på Gammelstu. Mon tro om de tar med seg en kamel som fremkomstmiddel på jakta?

IN ENGLISH:
This story is about Anbjør Svenkerud and her family. She has a farm in Østerdalen in Stor-Elvdal called Gammelstu gård. She is a traditional farmer and has a barn filled with Limousin beef cattle. In addition they also rent out room to tourists, or take them out hunting and experiencing the Norwegian nature. Anbjør is 13th generation of the family on this farm.





PÅ STORFETUR MED FATLAND

Fatland dro på storfetur med en god gjeng produsenter fra Jæren i september. Vi fylte en minibuss og kjørte tidlig mot første gårdsbesøk. Den første dagen var vi på flere gårdsbesøk og så på drift, bygninger og dyremassen.

Vi var innom Erik Ravndal for å se på de fine sandwich bygningene han hadde til alle dyreslag. Bygningen til ammeku var ny med talle. Her skulle alle charolais dyra inn etter hvert. Hos Mathias Håland Søyland så vi på en byggeløsning der skåtak var trykket ut fra eksisterende bygning med innredning og opphold under. Her var det for det meste Charolais ammeku, men også en del krysningsdyr. Vi kjørte så et langt stykke helt forbi Hovden og traff Inger Elisabeth Bakken Haugarne på Nybu stølen i Vinje. Her så vi på en veldig flott gjeng med angus som var snille som dagen var lang. Elisabeth røpte at hun var oppe med brød flere ganger i uka, og at de slik var veldig vandt med håndtering og mennesker selv om de gikk ute hele sommeren. Etterpå tok hun oss med ned i Haukeligrend der fjøset hennes lå. Her hadde hun også en liten flokk med Høylandsfe som vi så på. På vei ned mot Dalen der vi skulle tilbringe natten lå fjøset til Stridsmo Samdrift som ble drevet av Knut Utistog og Jon Aslak Austjore. De drev

med fôringsokser og sau og hadde et veldig fint og stort fjøs. De imponerte hele gjengen fra Jæren med mengden kraftfôr de ga oksene sine tilgang til. De kunne også fortelle om imponerende slaktealdrer og vekt på dyrene som følge av dette. Vi overnatta på Dalen Hotell, her hadde vi en hyggelig sosial kveld som for det meste gikk med til diskusjon om storfe. På Den andre dagen var vi på Dyrskun i Seljord. Vi avslutta med en koselig grilling utenfor campingvogna til Lennart Goa, før vi kjørte den lange turen tilbake til Jæren.

IN ENGLISH:
Fatland and a group of cattle farmers went on a trip to see other farms and barn buildings in Norway. On the first day we visited four different types of farms with beef cattle and different types of housing and feeding management. The second day we spent on the Dyrskun festival in Seljord. We had a small barbeque before we drove the long way home.



PÅ TUR MED FATLAND TIL USA OG CANADA



Fatland dro i sommer på tur med en god gjeng produsenter til Minnesota, Nord Dakota, Sør Dakota og Minnesota. Det var 34 personer mellom 18 og 75 år som dro sammen med Sabra Tours. Guiden Øystein Ramberg var veldig kunnskapsrik og hadde spesialisert seg innen skog og landbruk. Vi besøkte Norsk- Amerikanere, bønder som drev store melkebruk og bønder som drev med korn. Vi besøkte blant annet østfoldingen Kristianslund i Canada. Han dyrket stort av hvete, havre og raps. I Minnesota besøkte vi familien Gjerde som hadde 300 melkekyr. Den største besetningen vi besøkte der borte hadde 5500 melkekyr og i tillegg 1000 gjeld kyr. Størrelsesforskjellen på gårdene og avlingene var noe av det som gjorde

størst inntrykk på de reisende. Dette var spennende! Det ble selvsagt tid til morsomme ting også som ridetur i Badland i Medora, show, god mat, besøk i Indianerreservat og Casino. Det var mye nytt og spennende. Alt i alt var det en kjempefin tur med en sammensveiset fin gjeng!

IN ENGLISH:

Fatland went to the USA and to Canada with a group of farmers from Norway. In total 34 people went on the trip. It was a great trip with many new impressions. The size of the American farms and crops were impressive in comparison to Norwegian standards. A great trip in total.



Aud Marit Lunde og Øystein Ramberg



Roy Skårland, Berit Pettersen og Aud Marit Lunde fra Fatland.



Familien Kristianslund



Tor Olav Erga, Ingvar og Målfrid Kyllingstad.



Eldbjørg Sveen og Kjell Øyhaugen foran «De fire presidenter».

LIMMO 12 OG PRODUSENTFEST

Årets Limousin auksjon ble avholdt på Fatlands anlegg på Hommersåk i august. Etter en storslått auksjon holdt vi fest for våre produsenter

Norsk Limousin har nå fått smaken på årlige auksjoner og i år var det Fatland Jæren som ble valgt som sted for auksjonen.

Dagen på Limmo 12 startet med besiktelse av alle dyra som stod i livdyrfjøset. Fjøset var åpent fire timer før auksjonen for de som ville ta dyra i nærmere øyesyn. Som mange har hørt kan Limousin ha et rykte på seg for å være litt lette på foten og bli oppkavet i stressende situasjoner. Hvordan ville så alle disse ulike dyra, fra ulike besetninger, reagere på så mye nye stimuli og mennesker? Vi fikk i løpet av dagene før med innlessinga av dyr, og under presentasjonen av auksjons-dyrene bevist at dyr som er vant til håndtering tar det meste med knusende ro. I fjøset gikk folk inn og ut hele tiden, flere av dyra lå bare og tittet, noen sov, andre tok seg en mat-bit. Alle så riktig så fornøyde ut på sine dype flis-senger, med ferskt høy og litt kraftfôr i krybba.

Fra morgenen av kjørte Trygve Stangeland på Fatland Jæren skuelystne tilreisende på en guida tur rundt på Jærens vakreste områder. Turen ble så populær at minibussen måtte kjøre to runder.

Auksjonen startet på ettermiddagen og totalt 31 dyr gikk un-

der hammeren til auksjonarius Håkon Marius Kvæken. Over et hundretalls interesserte hadde møtt opp for å få med seg auksjonen under Limmo 12. Inne i auksjonshallen på Hommersåk var alle setene fylt med glade og spente fremmøtte. Alle dyra ble solgt, og verdien på de omsatte dyrene endte på om lag 1,1 millioner kroner. Den dyreste kviga gikk under hammeren for 52.000 kr!

Etter auksjonen hadde Fatland invitert til mat og fest. Vi serverte mat til vel 200 oppmøtte og alle fikk spise seg gode og mette. Etter mat og god drikke var fortært spilte vi opp til dans. Det ble Limousinprat, dans og glede til de sene nattetimer.

IN ENGLISH:
In August Fatlands plant in Hommersåk was the host of a big beef cattle auction. The cattle breed is called Limousin. In just a couple of hours every animal was sold. The most expensive heifer was sold for 52.000 kr. In total all the animals at the auction were sold for approximately 1,1 million Norwegian kroners. After the auction all the farmers got a good meal, and spent the evening with good colleagues.





I år som flere tidligere år har Fatland vært på Gladmat for å servere produsenter og andre glade kunder et godt måltid med kvalitetsprodukter fra Skjeggerød.

I anledning Gladmat innkvarterte Fatland seg på båten Gamle Rogaland. Har grillet vi på øverste dekk med panoramautsikt mot Vågen i Stavanger. Ombord på båten fikk kundene også kjøpt god drikke. Gamle Rogaland ble en samlingsplass for alle bønder, her var det mye god stemning midt i hjertet av festivalområdet.

Vi var heldige og fikk mye skryt av maten, særlig av den norske ytrefileeten av kjøttfe. Fatland stiller bare med egne folk og leier ikke inn profesjonelle kokker til festivalen. Derfor er det ekstra gledelig når de som velger å spise hos oss er fornøyde. Vi håper at produsentene også synes det er koselig når de ser kjente fjes bak grillene.

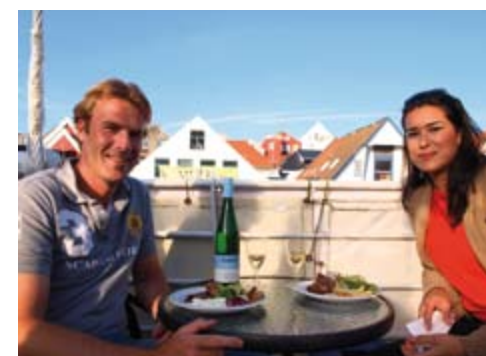
Hvert år inviterer vi alle produsentene våre til gratis middag

på Gladmatbåten til Fatland. De kommer innom med familie eller venner og nyter god mat, hilser på andre produsenter og prater med oss i Fatland. I år var det innom ca 1300 produsenter i løpet de fire dagene festivalen varte.

Så til alle dere som har vært innom: Håper maten smakte, og vi håper dere kommer igjen!

IN ENGLISH:

The«Gladmat» food festival is an annual festival in Stavanger every year. Fatland serves dinner and snack foods produced at our company from a boat called "Gamle Rogaland". The boat has a dock in the very center of the festival and makes this a natural rallying point for our farmers and other costumers. Every year Fatland invites our farmers to a free meal with family or friends at the boat. More than 1300 farmers visited us this year!



NY FATLAND KOLLEKSJON I 2012

Fatland har i 2012 satt sammen en ny kolleksjon. Den består av t-skjorter, kjeledresser, vatterte kjeledresser, capser, luer og buffer. Sentralt i kolleksjonen står det velkjente oksehodet fra Fatland logoen. Her er en liten smakebit på kolleksjonen som kan bestilles fra ditt lokale slakteri.

IN ENGLISH:
In 2012 Fatland has put together i new clothing line. Central in the collection is the well-known bull head from the Fatland logo. This is a small sample of the collection.



RÅDGIVNINGSTJENESTEN I FATLAND

Fatland har rådgivningstjeneste på alle dyreslag. Har du et spørsmål; Ikke nøl med å kontakte oss. Vi er nemlig her, bare for deg!

DETTE ER NOE AV DET VI KAN HJELPE DEG MED:

- Produksjonsplaner
- Driftsplanlegging
- Økonomi
- Dekningsbidragskalkyler
- Planlegge driftsbygninger
- Forbedringspotensial i din produksjon
- Management på gården
- Fôringsregimet
- Gå gjennom årsresultat/slaktebidrag
- Avtalte eller faste rådgivningsbesøk

Noen kjente fjes i rådgivningstjenesten...



Gris:
Rolf Gunnar Husveg.
Tlf: 95 20 77 66.
E-post: husveg@fatland.no



Storfe:
Guro Hansen.
Tlf: 95 89 63 20.
E-post: guro@fatland.no



Småfe/KSL:
Berit Pettersen.
Tlf: 95 20 03 40.
E-post: berp@fatland.no



Småfe Ølen:
Hilde K. Håland.
Tlf: 98 24 22 14.
E-post: hilk@fatland.no

STORFEKJØTTKONTROLLEN

Storfekjøttkontrollen er den landsomfattende husdyrkontrollen for kjøttfe, kjøttfekrysninger og fôringsdyr. Kontrollen 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.

Jæren/Ølen/Oslo:

Gerd Skjoldal.
Tlf: 95 89 63 34.
E-post: gerd.skjoldal@fatland.no

SAUEKONTROLLEN

Sauerekontrollen gir deg den kunnskapen 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 Sauerekontrollen til avlsarbeid, forskning og utvikling til fordel for hele saueneæringa.

Ølen:

Hilde K. Håland.
Tlf: 98 24 22 14.
E-post: hilk@fatland.no

Gerd Skjoldal.
Tlf: 95 89 63 34.
E-post: gerd.skjoldal@fatland.no

Oslo:

Eirik Kolbjørnshus.
Tlf: 90 63 63 10.
E-post: randi_rogne@yahoo.no

Gerd Skjoldal.
Tlf: 95 89 63 34.
E-post: gerd.skjoldal@fatland.no

Jæren:

Berit Pettersen.
Tlf: 95 20 03 40.
E-post: berp@fatland.no

LEDELSEN i Fatland konsernet

Konsernsjef (CEO):

Terje Wester. Tlf: 90 04 80 86.
E-post: terje.wester@fatland.no

Økonomidirektør (CFO):

Tommy Gjerde. Tlf: 94 52 09 45.
E-post: tommy.gjerde@fatland.no

Konserndirektør:

Leiv Malvin Knutsen. Tlf: 90 52 21 25.
E-post: lmk@fatland.no

Kvalitessjef:

Sissel Dommersnes. Tlf: 93 42 56 15.
E-post: sissel.dommersnes@fatland.no

IT og logistikkansvarlig:

Leif Aadnøy. Tlf: 40 40 47 47.
E-post: leia@fatland.no

Kjededirektør Dagligvare:

Roar Stentun. Tlf: 91 51 10 31.
E-post: roar.stentun@skjeggerod.no

Daglig leder Fatland Sandefjord AS:

Bjørn Bredesen. Tlf: 97 19 84 66.
E-post: bjorn.bredesen@fatland.no

Daglig leder Fatland Ølen AS:

Svein Fatland. Tlf: 90 59 32 00.
E-post: svein.fatland@fatland.no

Daglig leder Fatland Oslo AS:

Ståle Fatland. Tlf: 48 19 18 36.
E-post: staf@fatland.no

Teknisk leder Fatland Ølen AS:

Inge Fatland. Tlf: 95 83 66 01.
E-post: inge.fatland@fatland.no

Leder Industrisalg:

Vidar Fatland. Tlf: 91 86 99 16.
E-post: vidar.fatland@fatland.no

Leder rådgivningstjenesten:

Rolf Gunnar Husveg. Tlf: 95 20 77 66.
E-post: husveg@fatland.no

WWW.FATLAND.NO



FATLAND