

SIDEN 1892



INNHold:

Forord	side	4
Her finner du oss	side	5
De harde fakta	side	6
Fatland Ølen	side	7
Sauebonden og sjåføren	side	9
Fatland Jæren	side	11
Sjåføren på Jæren	side	13
Ett godt slakteri tilbyr gode rådgivere	side	14
Ny dyrebil på Jæren	side	16
Fatland Hud og Skinn	side	17
Fatland Ull	side	18
Fatland Oslo	side	19
Charolais og Limousin konkurrerer i nytt fjøs	side	21
Slektsgården i Rakkestad	side	23
Fatland Sandefjord	side	25
Produktene våre	side	27
Svinerådgivning og Fatland slaktegriskontroll	side	28
Kjøttfe i stadig fremmarsj	side	29
Stor livdyromsetning i Fatland	side	30
Norges beste saueklippere og avdråtten er nøkkelen	side	31
Rådgivere og storfekjøttkontrollen	side	32
Miljøregnskapet	side	34



ENDRINGSVILJE FOR VEKST

Fatland AS er et viktig ledd i verdikjeden fra bonden til forbrukeren. Kunden forventer stadig bedre produkter, i fine pakninger som kan vinne oppmerksomheten i butikken. Vi lever av kundene, og det samme gjør bøndene. Vi opplever en stor vilje til å endre produksjon og produkter til kundens beste. Vi er heldige som har 5000 flinke bønder med på laget. Her vil vi i Fatland være en aktiv deltaker, for å sikre vekst!

Det er en stor økning i slaktingen i Fatland, og vi vil i år ha ca 16 % av den Norske produksjonen av svin, storfe og lam gjennom våre tre slakterier. Alle slakteriene produserer over 10.000 tonn. Vi har skjæring samlokalisert med slaktingen og muligheter til å tilby ferske kjøttvarer hver dag hele året! Dette er fordeler som vi deler med kundene våre. Vi ser nå at det er realistisk å nå 20 % markedsandel i løpet av få år! Dere vil se av statistikkene i dette bladet at vi har økt salget til dagligvare fra 10.000 tonn i år 2000 til 25.000 tonn i 2010. De to viktigste dagligvarekundene våre er COOP og Norgesgruppen. Når du går i disse butikkene vil du finne våre produkter, noen med vårt Skjeggerød-merke og det meste på handelens egne merkevarer. Dette satser de på for å tilby sine kunder noe unikt, og vi synes det er godt å produsere dette med Norske råvarer!

TIL Å STOLE PÅ

Vi har noen sterke verdier i Fatland, som er innarbeidet i generasjoner. Et godt forhold til våre leverandører! Store og små bønder som bor spredt i mange flotte bygder. De skal betjenes med livdyr, nødspekt, rådgiving og viktigst av alt: et godt slakteoppgjør! Bonden skal oppfatte at vi er til å stole på, og at vi kan være fleksible når det er nødvendig. Dette krever gode medarbeidere, og de har vi mange av!

KUNDER OG SAMARBEIDSPARTNERE

Vi samarbeider godt med våre kunder, om det er dagligvarekjedene, privateide industribedrifter eller håndverksbedrifter. Konkurransen er så hard i sluttmarkedet, at vi trenger å se på felles løsninger som kan spare kostnader, og gi kundene bedre produkter. I dette året har vi investert tungt for å øke kapasiteten på pakking av ferskt kjøtt og til neste år tar vi et løft for å gi kundene mange nye og gode produkter. Nye karbonade- og kjøttkaker, ferdigsteikte produkter, leverpostei og ferdigmat! Enda bedre pølser, nye påleggstyper og middagsretter. Vi tror også at samarbeidet innen den private kjøttindustrien vil bli enda tettere i tiden som kommer, av samme hensyn: Vi må bli enda mer konkurransedyktig!

For noen år siden drømte vi ikke om å eksportere kjøtt fra Norge. Vi fryktet at importen kunne ødelegge for Norsk landbruk. Fortsatt er importvernet helt sentralt for å drive lønnsom kjøttproduksjon i Norge. I de siste årene har Fatland eksportert vesentlig mer enn det vi har importert. Begge deler er viktig, og nye markeder åpner seg. Kina er en stor kunde, som vil bli enda større! Vi må ha endringsvilje, vi må tenke vekst, og vi må tenke det sammen med våre leverandører og kunder!

Terje Wester
Konsernsjef
Fatland AS

HER FINNER DU OSS

Fatland Ull

Fatland Jæren

Fatland Hud og skinn

Fatland Meat

Fatland Ull

Fatland Ølen

Fatland Sandefjord

Skjeggerød as

Fatland Oslo

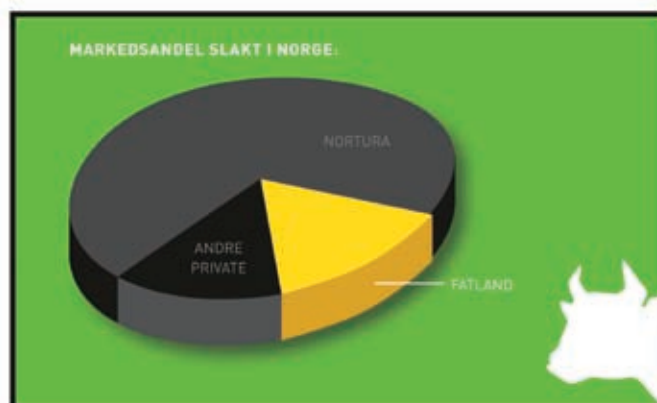
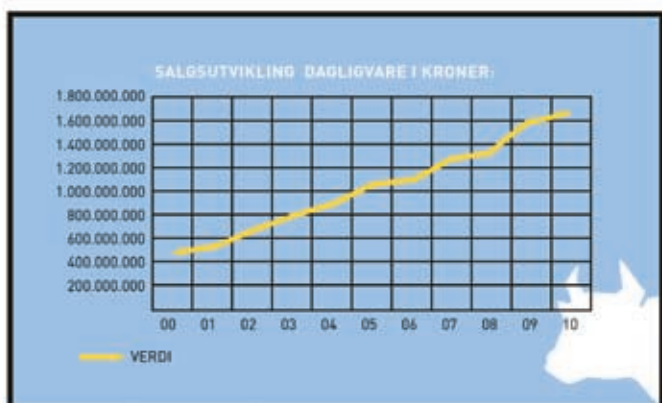
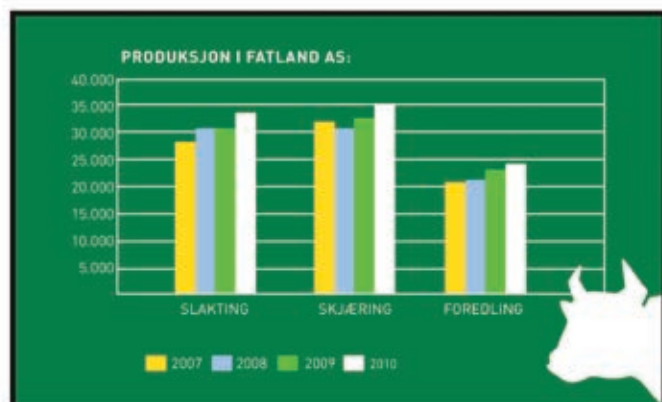


DE HARDE FAKTA

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 560 for hele konsernet. Omsetningen er på ca 2,2 milliarder. Selskapet produserer positive resultater år etter år og det ønsker vi å fortsette med. Målsetningen er også å holde den gode kvaliteten på våre produkter og å ha et sterkt norsk landbruk med god produktivitet og lønnsomhet for alle parter. Vi lever av å ha et godt samarbeid med våre kunder!

TALLENE VISER:



FATLAND ØLEN

På Fatland Ølen er det full slakting, og full produksjon av produkter til butikk. Her er det ca 300 ansatte i høstsesongen og over 200 ansatt til vanlig. Fatland Ølen er i stadig vekst og effektiviserer produksjonen for å få gjennom alle produktene. Her er det nye pakkelinjer som er både helautomatiske og halvautomatiske. Disse linjene utfører arbeidet med stor presisjon og en utrolig hastighet. Roboten som til slutt stabler eskene på paller, den gjør jobben helt alene!

Inge Fatland som er teknisk leder i Fatland Ølen forteller med stor entusiasme om veksten, og effektiviseringen i produksjonshallene på Fatland Ølen. Vi øker foredlingsandelen og ligger på nesten 19 000 tonn per år nå. Produktene som kommer ut herfra er kjøttdeig, bacon, kakeprodukter som hamburger og kjøttkaker, snitzel, pinnekjøtt og forbrukerpakket kjøtt. Det må jo nevnes at vi produserer 50 000 pakker med kjøttdeig hver dag, 8 tonn med bacon hver dag og 120 000 karbonader hver dag, sier Inge.

I den første produksjonshallen i Fatland Ølen står produksjonslinjene for ulike produkter på rekke og rad. Her pakkes koteletter, biffer, marinerte biffer, bacon og diverse andre produkter. Sorteringsmaskinen for biff er sentralt plassert i produksjonshallen. Den skjærer opp biffene og sender dem ut på linja i en utrolig hastighet. De sorteres på vekt, og maskinen sender de som er for store eller små til siden i egne beholdere. Maskinen er nå halvautomatisk men skal kobles til en robot så den blir helautomatisk før vi kommer til 2011.

Vi har mange nyheter i produksjonen nå sier Inge. Det er for eksempel "God Helg" pakkelinja med grønn innpakning. Denne er helautomatisk og er bemannet med 3 mann nå, før var det 10 mann på samme linje. Linja pakker også dobbelt så fort, med hele 90 pakker i minuttet. Vi har også ny linje for kjøtt pakket i aluminiumsskåler, den stod klar til grillseson-

gen 2010. Planen er også en ny steke-linje for karbonader i januar 2011. Roboten som er plassert i enden av alle produksjonshallene er helautomatisk, den har vært i bygget noen år og sender daglig ut palle på palle med produkter. Den stabler eskene på paller og pakker i en hastighet tilsvarende 10 mann.

Skjæremengden øker stadig i Ølen og er nå på hele 14 000 tonn. Her skjæres det i hovedsak gris, og det har kommet en ny linje for skjæring av skinke og bog. Her står 15 mann på rekke og skjærer fortløpende etter hverandre. Hver mann har sin oppgave, og når stykningsdelen kommer til enden er det ferdig utbeinet. Hastigheten på skjæringen ligger på ca 600-700 gris per dag. 10-12 personer står for utbeiningen og 10 kapper opp.

Nå slakter Fatland Ølen ca 49 000 gris, 10 400 storfe og 103 000 småfe, som summert opp blir ca 9500 tonn slakt. Ølen har ca 2000 produsenter fordelt fra Hjelmeland i sør, Karmøy i vest, Telemark i Øst og Sognefjord i nord. Disse blir hentet med en av Fatland Ølens 10 dyrebiler. Noen av disse har ganske lange kjøreruter. I høstsesongen når antallet dyr som kommer inn øker er det noen av sjåførene som bor i bilene hele uka. Det sier seg selv at når vi slakter opptil 2500 sau og lam per dag i toppsesongen så skal mange dyrelass komme inn for å holde trykket oppe, sier Inge.





Svein Fatland



Ingebjørg Lunde



Inge Fatland er teknisk leder i Ølen



Heidi Baraun



Olav Anders Helgevold
er dyrebilsjåfør i Ølen



Karbonader rett fra ovnen



Bacon til skallfrysing



SAUEBONDEN OG SJÅFØREN

- som har sansen for sau

Mikkel Vadder startet med sau allerde som tjuåring og siden er det sauen som har vært hans hjerte nærmest. I vinter skal han ha 250 vinterføra sau. Gården Hosleberg ligger i Ordal i Kviteseid og består av 120 mål dyrket jord og 350 mål beite. Årsproduksjonen er på 300 lammeslakt og 18 okseslakt.

NY DRIFTSBYGNING OG NYTT HUS

Mikkel og kona Mimmi har tre barn, Halvor 13, Anne 11 og Ingerid på 7 år. I 15 år bodde familien i ett lite hus på gården som de har overtatt etter foreldrene til Mimmi.

I 2000 kom det ny driftsbygning på gården. Fjøset er isolert og på 450 m² med full gjødsekkjeller. Mikkel sier at det er stor verdi på bløtgjødsla, og ser god nytte i den. Her er det plass til 250 vinterføra sau og 18 fôringsokser. Et stort kontor er plassert inne i fjøset og her bor Mikkel i lamminga. Fôringa skjer ved bruk av rundballe, ca 600 årlig. Driftsbygning nr to stod klar ikke lenge etter. Dette er en hall på 500 kvadratmeter som Mikkel drar god nytte av i lamminga. Da deles hallen inn i tre deler, og sauene går med lamma på talle frem til beiteslipp. Det frigjør mye plass til de andre sauene som skal lemme. Ellers i året blir hallen brukt som lagringsplass til redskaper og halm. Fatland henter hvert år ca 250 ullsekker her som bøndene har samlet i hallen hos Mikkel.

Middel lammedato er 20 april og beiteslipp 1 mai. 10 juni sender de stort sett alle dyr til fjellbeite i Setesdalen. Gode og rasjonelle opplegg gjør det mulig å ha mye dyr, seier Mikkel som er heltidsbonde og mener det er avgjørende for god drift og godt resultat.

På fjellbeite har han ca 750 dyr og i år mangler det kun 6 lam. Det tyder på at Mikkel gjør en god jobb i fjellet. Dette kan Jan bekrefte. Det seiest at Mikkel aldri går forbi ein sau. Og det

stemmer, Mikkel liker å gå i fjellet. På den måten holder han seg selv og kona i form sier han og ler! Mimmi er utdannet veterinær og driver privatklinik. Det kommer godt med, og bidrar til mange gode diskusjoner, sier Mikkel lurt

Mikkel Vadder leverer årlig omtrent 300 lammeslakt. De har en gjennomsnittsvikt på 20 kg og klasse R+. Gjennomsnittlig utbetalingspris er over 50 kr, og det tyder på at Mikkel slakter lammene til rett tid og får dermed med seg god pris på det han leverer til slakt. Det er imponerende med slike resultater når så mange dyr leveres. Den høye gjennomsnittsvikten og utbetalingen krever mye og god kunnskap om sau og lam. Tall fra sauekontrollen viser at han de siste årene har lammene hatt en tilvekst på rundt 300 g per dag fra fødsel til høst. Mikkel mener at de gode resultatene kommer av å være bevisst på det en driver med. Det er viktig å gjøre tingene til rett tid, som gjødsling og høsting.

JAN

Jan Bjørkhaug har kjørt slaktebil for Fatland Ølen i over 40 år og trives godt i jobben sin. Han har hentet slakt fast i Telemark og hos Mikkel Vadder i 20 år. Han sier at det er viktig å ha god kontakt med bøndene. Mikkel er veldig godt fornøyd med Fatland og den trofaste sjåføren. "Det er ekstremt bra"! Jan er alltid presis og fleksibel. Det setter bøndene stor pris på. Også er han alltid i godt humør! sier Mikkel.



Mikkel Vadder



Mye tyder på at det vil være god og lønnsom drift på Hosleberg Gård også i fremtiden. De tre barna til Mikkel og Mimmi er alle delaktige i den daglige driften og har stor interesse for sau.





Sjåfør Jan er fornøyd med tilretteleggingen for pålessing av slaktedyr hos Mikkell



Praten sitter løst hos sauebonden og sjåføren



Mikkell er med i sauekontrollen og noteringsbøkene er flittig i bruk. Rådgiver Gerd Skjoldal får mye skryt.



Her jages dyrene på bilen, og det lagt godt til rette både for folk og dyr. Lettgrinder er satt opp for å gjøre jobben enkel og rask. Sjåførene skal som regel på mange gardsbruk i løpet av en dag, og da er det en fordel at det er lagt godt til rette.



FATLAND JÆREN

Det største slakteriet i Fatland ligger på Hommersåk, en bygd i Sandnes kommune. Dette er den største bygningen i konsernet, med 22 000 kvm gulvflate. Fatland Jæren sitt bygg inneholder flere bedrifter. Anlegget har over 220 mål tomt, og det har store ekspansjonsmuligheter.

Slaktemengden på anlegget er på 14.000 tonn, og den moderne slaktehallen er effektiv! I 2011 installeres Norges mest moderne slaktelinje for svin, for å øke kapasiteten og effektiviteten. Bøndene i dette området driver ofte flere husdyrproduksjoner. Det er mye svin, storfe og lam som skal slaktes hver uke. Vi slakter vel 2000 gris, 300 storfe og 4000 småfe (om høsten) på en uke.

Vi henter slakt fra Grimstad i øst, Lindesnes i Sør, Hjelme-land i Nord og øygruppen Rott i vest. Som nære naboer har vi mange aktive Jærbønder som står for det største volumet, og derfor er beliggenheten til anlegget veldig god!

Det er stor fart på knivene i skjæreavdelingen, her skjærer vi over 200 storfe eller purker hver dag i høysesongen. Kjøtt-

deigproduksjonen i Ølen tar over 5.000 tonn av dette kjøtt-tråstoffet. I tillegg blir det store mengder med biffer og filéter til kundene våre hver dag. Det er også stor lammeskjæring fra august til desember, og her produseres pinnekjøtt av topp kvalitet!

GODT SAMARBEID PÅ ANLEGGET

I samme bygget har vi Fatland Hud og Skinn som disponerer ca 3.000 kvm til sorteringsrom og lager for huder og skinn. Fatland Ull har over 1.000 kvm vegg i vegg med klippeplassen på slaktefjøsset. Her går ulla på transportband fra saueklipperne, og sorteres direkte i rette kvaliteter. Effektivt! Som leietakere på områder finner vi også plass til Sverre Haga Busselskap og Riska Sagbruk. To viktige bedrifter i lokalområdet!



Jan Rosseland
og Sigurd Eik
klassifiserer



Terje Wester



Aud Marit Lunde er ansvarlig for innmeldingen på Fatland Jæren



Vidar Fatland



Valborg Sandvik på innmeldingen



Fine omgivelser på
Hommersåk



SJÅFØREN PÅ JÆREN

Stein Ove Frøyland, eller Frøyland som de fleste kaller ham, har jobbet i denne bransjen i 32 år. Han startet i Sandnes slakthus, så var han på Gand slakteri. Når Gand slakteri ble overtatt av Fatland ble han med videre her også.

Frøyland kjøpte sin første bil da han var ca. 20 år gammel, og han kjører fortsatt egen bil. Han jobber fast for Fatland, og på en vanlig arbeidsdag kjører han inn mellom ett og fem lass med slaktedy. Han sier at når du er dyrebilsjåfør så blir arbeidsmengden noe sesongbasert. I tillegg til å kjøre fulle dager på slakteriet kjører han sau og lam til fjells når beitesesongen starter, og henter dem igjen når sesongen er over. I tillegg kjører og flytter han kviger for produsentene, mye kviger!

Alle sjåførene i Fatland har faste områder og produsenter de kjører til. I noen områder går grensene litt på kryss og tvers, men alle sjåførene vet allikevel hvilke produsenter som er på hvilke ruter. Det er viktig at produsenten får en fast sjåfør å forholde seg til. Frøyland har mange produsenter på sine daglige turer og dekker områdene i Stavanger, Sandnes, Gjesdal, Sola og Bjerkreim.

Det er ingen tvil om at produsentene er fornøyd med Frøyland! Han beskrives som en rolig, dyktig og pålitelig mann. Når Frøyland er rundt på gårdene er nesten alltid produsentene med og lesser dyra på bilen. Frøyland har en bestemt hånd, og et veldig godt håndlag med dyr. Det er allikevel godt å få hjelp til lessing når dyra skal på. Dette gjør at lessingen blir tryggere og raskere både for mennesker og dyr.



Det er ikke mange kviger som kan beite med slik utsikt.
Her er det bare et par øyer som skiller oss fra Nordsjøen.



ET GODT SLAKTERI TILBYR GODE RÅDGIVERE

De skulle velge slakteri. De spurte om tilbud fra Fatland og Nortura. Fatland kom best ut, og siden har garden levert til dette slakteriet. Gardbruker Odd Egil Voll er godt fornøyd.

For 15 år siden var Haaland gard var eid av Sola kommune. Odd Egil Voll var ansatt på garden, og sammen med jordsbrukssjefen i kommunen ville han undersøke hvilket slakteri som kom med det beste tilbudet. Fatland gikk til topps.

-Jeg har vært godt fornøyd hele tiden. Det er viktig at slakteriet betaler godt, og at de jobber for at kundeforholdet skal være best mulig. Dessuten må slakteriet være fleksibelt. Hvis jeg raskt må levere ei ku som har hatt mastitt, trenger jeg et slakteri som ikke er for stort og byråkratisk og krever lang innmeldingstid, sier han.

Dessuten ønsker han å ha et langsiktig kundeforhold. -Vi må kunne bli godt kjent med slakteriet. For oss bønder er det viktig.

Men han innrømmer at bøndene sammenligner slakteriene. Når de får slakteoppgjør, er det enkelt å ta med seg utskriften over til naboen for å høre om han har fått noe bedre fra sitt slakteri. Slik følger bøndene med og gir slakteriene god konkurranse.

KJØPTE AV KOMMUNEN

Det sto ikke skrevet i stjernene at Odd Egil Voll skulle bli bonde. Riktignok før han rundt på gardene i nabolaget da han vokste opp, men han var ikke arving til noen gard. Heldigvis for han fikk jobb på kommunegarden, og da Sola kommune ønsket å forpakte den bort, fikk han tilslaget. Senere ønsket kommunen å selge garden, og Voll fikk kjøpe.

-Jeg måtte jo bli bonde, sier han. -Jeg kunne ikke tenke meg noe annet. Det er glimrende å være bonde. Jeg er min egen herre, det er et fritt og godt liv.

Vi har benket oss rundt det store bordet på kjøkkenet. Han skjenker kaffe. Utenfor er det fantastisk utsikt. Et par øyer er det eneste som ligger mellom oss og Nordsjøen. Det er ikke mange gardar i Norge som kan skryte på seg slik utsikt.

-Her glir cruisebåtene rett forbi. Det hender jeg stanser når jeg ser dem og drømmer om å bli med på en tur, sier han.

VEILEDER FRA SLAKTERIET

Produksjonsveileder Guro Hansen fra Fatland er med på besøket hos Voll. Hun reiser til alle storfebøndene som er leverandører til slakteriet, har med gode råd og tilbyr veiledning. Selv er Voll i en interessant fase. Han vurderer å bygge om fjøset. Hansen har gode tips å komme med. Hun kan også lage tegninger til det nye fjøset – enten det er innvendig eller fasade.

-For meg er det helt klart en fordel å få tegninger fra en uhildet instans som Fatland, sier Voll. -Hvis jeg spør en leverandør om å skaffe meg tegninger, vil det ligge i kortene at jeg må handle hos han etterpå. Bruker jeg derimot Fatlands rådgiver, står jeg fritt til å kjøpe der jeg får det beste tilbudet.

Guro Hansen sier at det for Fatland er avgjørende å være



Bilder: (til venstre) Haaland Samdrift har nettopp kjøpt inn nye kalvebinger. Her står kalvene utendørs i frisk luft, men samtidig trygt under tak. (øverst til høyre) Produksjonsveileder Guro Hansen gir Fatlands storfeleverandører gode råd. Bonde Odd Egil Voll har mye å diskutere med henne ikke minst nå når han planegger å bygge om fjøset. (nederst til høyre) Bonde Odd Egil Voll og produksjonsrådgiver Guro Hansen har mye å snakke om ved kjøkkenbordet på Haaland. (Foto: Tord Langmoen)

på topp når det gjelder rådgivning. -Bøndene forventer å få helt oppdaterte råd. Derfor har vi egne rådgivere innen svin, storfe og sau.

Voll nevner at en del bønder slutter med melk og går over til ammekyr. Hansen sier at det ikke er så rart nå når tilskuddene for de første 25 ammekyrne er blitt vesentlig bedre. På beitet utenfor vinduet rusler kvigene, en båt glir forbi nede på fjorden. Voll og Hansen er snart langt inne i faglige diskusjoner om nytt løsdriftsfjøs. Voll understreker at han ikke har det travelt. Det er ingen grunn til å ta forhastede beslutninger.

-Jeg tror det er viktig å modernisere, lage til for løsdrift og robotmelking. Slik kan det bli enklere å få neste generasjon til å overta etter oss, sier Voll. Selv har han to jenter og to gutter, og han er spent på om noen ønsker å følge i fars fotspor. Når han tenker framover, er han optimist. Men han ser at framtida også kommer til å kreve store investeringer.

HAR HATT SAMDRIFT

Odd Egil Voll har hatt samdrift med en nabo i fem år. Nå kommer de til å avslutte samarbeidet.-Det er ingen dramatik i dette, sier han. Men det har sine sider å ha en samdrift hvor en er aktiv og en er såkalt passiv deltaker. Naboen kommer til å selge melkeknoten, og vi forsøker å kjøpe den halvdelen som vi kan få tak i.

Samdriften har hatt omkring 130 storfe. Av dette er det 48 årskyr. Dessuten har Voll en god del vinterfødte sauer. I motsetning til mange andre bønder på Jæren, kjører han ikke sauen til fjells om sommeren. De går på beiter rundt garden. Slik får han pusset beiten på en naturvennlig måte.

God rådgivning er helt avgjørende

For alle slakterier er god rådgivning til leverandørene helt avgjørende. Hos Fatland er det fire produksjonsrådgivere, en for storfe, to for sau og en for gris.

Guro Hansen er utdannet husdyrbiolog med hovedvekt på atferd og husdyrbygninger fra Universitetet for miljø og biovitenskap (Norges landbrukshøgskole). Hun har arbeidet hos Fatland i 2 år. Hun gir råd til alle storfebøndene som leverer til Fatland, både i Rogaland og ellers i landet.

Berit Pettersen er ansvarlig for rådgivning på sau og lam. Hun har arbeidet hos Fatland i 17 år, og sier at hadde det ikke vært for sauebøndene, ville ikke jeg hatt denne kjekke jobben.

Rolf Gunnar Husveg er rådgiver for gris. Han har arbeidet hos Fatland i 15 år, og arbeidet før dette som lærer ved jordbruksskolen i Lyngdal.

Hilde K. Håland er rådgiver for sau og lam i Ølen. Hun er sauebonde, ullklassifisør, sauedommer og har i tillegg en bachelor i husdyrfag fra Universitetet for miljø og biovitenskap (Norges landbrukshøgskole). Hun har jobbet i Fatland i fem år.

NY DYREBIL PÅ JÆREN

Siste tilskudd på Fatland Jæren er en tre etasjers Scania R 480, med håndvask, integrert gulvvekt og drikkenipler i alle etasjer. Sjøføren som nå kjører bilen er også forholdsvis ny i konsernet, Gudni Davids-son fra Island.

Nå kjører Gudni Scaniaen hver dag både med transport til slakteriet og transport av livdyr. Den nye bilen gir økt kapasitet spesielt på fjell kjøring og smågrisleveranser. Tre etasjer med vifter og drikkenipler i alle etasjer øker dyrevelferden ved langtransport. Det er også en stor fordel å ha integrert vekt i bilen når det skal transporteres livdyr. Dette gjør at Gudni slipper ett ekstra stopp for å veie dyrene, og dyrene trenger bare passere vekta en gang for å bli registrert. Dette

må med andre ord være en stor fordel både for sjåfør og dyr. Når Gudni har lesset ferdig dyrene på bilen kan han gå ut på siden og vaske hendene i den snedige vasken under bilen. Da er han ren og pen når han setter seg inn i førerhuset og snur snuten mot slakteriet.

Økt effektivitet er viktig for slakteriet. Vi investerer med tanke på et jordbruk i utvikling og satser på bøndene i fremtiden!



Gudni er fornøyd med den nye bilen



Drikkenieler i alle tre etasjene





GRUNNLAGET SETTES HOS BONDEN

Fatland Hud og skinn

Jan Owe Karlsen i Fatland Hud og skinn forteller at norsk storfehud er svært ettertraktet på verdensmarkedet. Kjente merker som Prada, Louis Vuitton, Volvo og BMW bruker lær fra norske huder til sine mest eksklusive produkter. Da er det viktig med hud i topp kvalitet.

Fatland Hud og Skinn har 3 faste stillinger på årsbasis, og er ca 6 ansatte om høsten. Anlegget ligger på Fatland Jæren og ledes av Jan Owe Karlsen. Han har også ansvar for salg og forhandling med kunder. Roy Skårland er avdelingsleder på anlegget på Jæren og har arbeidet 27 år i faget, han er praktikeren som håndterer og sjekker alle hudene som kommer inn. Fatland Hud og skinn leverer ca 50.000 storfeskinns og 250.000 lam/saueskinns hvert år. Disse leveres ferdig klassifisert og sortert til garverier over hele verden, alt etter hvilke kvaliteter som passer best til sluttproduktet de produserer. Det eneste garveriet som bruker storfehud i produksjonen i Norge er Aarenes Lærfabrikk i Flekkefjord.

Karlsen sier at Norge er kjent for å produsere hud og skinn med svært bra kvalitet. Norge har bra klimaforhold og god dyrevelferd. Vi bruker lite piggrådgerder, og har generelt bra driftsbygninger med innredning som ikke skader dyra. Ett økende problem på storfe i Norge er imidlertid lus på storfe. Dette er noe vi må ha fokus på sier Karlsen. Når hudene kommer inn til slakteriet er kvaliteten satt, hvis dyret har vært

sterkt angrepet av lus er kvaliteten på huden dårligere og kan ikke gå til topp produkter. Flere produsenter ser alvoret i luseangrep på besetningen, og jobber aktivt med å bli kvitt lus. Dette reduserer velferden til dyrene, og sist men ikke minst kvaliteten på huden. Hvis vi ikke klarer å levere hud av topp kvalitet kan dette gå ut over avregningsprisene ut til bonden til slutt. Dette ønsker vi jo ikke! Rene dyr, ingen skarpe kanter i driftsbygninger eller på gjerder og lusebehandling er oppskriften på hud og skinn i toppskiktet på verdensbasis. Når produsenten er ferdig med sin jobb kommer skinnen til oss, sier Karlsen. Da må vi gjøre en god jobb med flåing, avtaking og konservering med salt.

Når det gjelder sau og lam så går dette i all hovedsak til klær. Spesielt til nappa som brukes til jakker og annen bekledning. Tyrkia er vår største kunde på sau- og lammeskinns, sier Karlsen. "Det er litt morsomt at mange nordmenn reiser til Tyrkia og handler diverse skinnklær, så er det kanskje skinn i fra naboens sau hjemme i Norge".



FATLAND ULL

Fatland Ull ble opprettet i 1993 samtidig som ullmonopolet i Norge ble avviklet. Fatland har 3 ullavdelinger som ligger på Karmøy, Hommersåk og i Leknes i Lofoten. Disse stasjonene tar imot ull fra hele Norge.

Ingolf Olsen er daglig leder i Fatland Ull og har jobbet her i 16 år. Han sier at Fatland Ull klassifiserer hele 1100 tonn ull i løpet av et år, noe som tilsvarer 25 % av all ulla i Norge. Totalt er det 9 ansatte i forbindelse med ull-stasjonene, men det varierer noe. I høstsesongene er det opptil 16 ansatte for å ta unna det største trykket.

Ulla klassifisert etter den norske ull-standard som består av 16 klasser. Hovedkriteriene her er finhet, lengde og farge. Saue-produsenter får tilskudd på ull i Norge som ett av virkemidlene for å bevare saueproduksjonen i landet. Markedsprisen er nemlig lavere enn hva produsentene får betalt per kilo ull.

Olsen informerer at omtrent all ull blir eksportert. Den går hovedsakelig til England, men også andre land som Kina og India. Dette gjør blant annet at uroligheter i valutamarkedet kan påvirke inntjeningen Fatland Ull har i løpet av ett år.

Mesteparten av ulla går til industriproduksjon. Eksempler på dette er teppegarn, trekk til flyseter, garn- og genser-produkter. Lanolinen som skilles ut etter ull-vasking brukes i diverse kosmetikk kremer. I dagens forbrukersamfunn er de fleste opptatt av resirkulering og miljø. Ull og lanolin er jo rene naturprodukter. Da er det særlig viktig å bruke alt det er mulig å få ut av produktene, sier Olsen!





FATLAND OSLO

I slaktehallene på Fatland Oslo på Furuseth er det travle dager. Fatland Oslo øker stadig slaktemengden. Det er mest økning på griseslaktet men også en god del på storfe, sier leder for slakterivirksomheten Axel Dønnum Jensen.

Veksten på Fatland Oslo har kommet ganske raskt, og de har på ett år økt med hele 15 %. Nå slaktes det ca 10 500 tonn, og det skjæres ca 11 000 tonn ved anlegget. Vi kjøper mindre hel slakt fra andre aktører nå, sier Axel. Her foredler vi ingenting utenom noe vakuumpakking av indrefilet, mørbrad og lignende til butikk. Alt kjøtt sendes til foredling i Fatland Ølen, Fatland Sandefjord og til andre kunder for videre produksjon.

På Fatland Oslo er det vanligvis 80 ansatte, på høsten er de oppe i 100 ansatte. Da kommer det mennesker med mange ulike nasjonaliteter. Vi har saueklippere fra Østerrike, ullsorterer fra New Zealand, arbeidere fra Litauen og mange andre, sier Dønnum Jensen. Dette trengs når det går 100 000 gris, 7000 storfe og 20 000 sau gjennom anlegget i løpet av ett år.

Slaktehallen i Fatland Oslo ble nylig bygget om. Da kom det ny slaktelinje for gris og storfe, og hele slaktehallen ble forlenget. Nå kan vi slakte på to parallelle linjer, sier Dønnum. Dette utvidet kapasiteten på slaktingen. På en time kan det gå gjennom 130 gris og 30 storfe her.

Per Øvrebø er driftssjef i Fatland Oslo. Han har full kontroll på driften på anlegget. Han forteller oss at her har hver mann sin faste oppgave på skjærelinjene. På en dag skjærer 4 ansatte her ned 55 hele storfe. Det skjæres også 90 gris i timen. Det utføres av 6-7 mann, alt avhengig av om slaktet skal beines ut eller ikke.

Det er 11 dyrebilsjåfører i Fatland Oslo som kjører innenfor et stort område. Fatland Oslo har ca 1300 produsenter som leverer slakt til dem. Området de dekker er spredt fra Dovre i nord, svenskegrensen i sør og Valdres i vest.

Fatland Oslo har store ambisjoner om fortsatt vekst!



Restene
av busten
brennes av.



Lars Ivar Holm
og Patrik Wiik
klassifiserer gris



Thomas Tøllefsen er slakte-
formann ved Fatland Oslo



Ståle Fatland





CHAROLAIS OG LIMOUSIN KONKURRERER I NYTT FJØS

Kjetil Tovsrud i Eidsberg driver med ammeku. Han er i ferd med å sette opp en ny driftsbygning til dyrene på ca 850 kvadratmeter. Tovsrud er ikke i tvil om at det er dette han vil drive med. Han satser i tillegg på to ulike raser for å sammenligne de økonomiske resultatene han kan oppnå. Her skal det være 50 mordyr når fjøset står ferdig, nå ligger antallet på ca 25. Rasevalget har falt på er Charolais og Limousin. For best å utnytte plassen i fjøset velger han også å ha både vår- og høstkalvinger.

Kjetil Tovsrud er oppvokst på gård i Askim, der driver foreldrene med korn. Nå bor han i Eidsberg på gården han selv kjøpte i 2006. Nabogården er morens barndomshjem. Her driver nå Kjetil all kornjorden sammen med foreldrene, noe som er både rasjonelt og økonomisk. Før han kjøpte gården i Eidsberg i 2006 hadde han også noen ammekyr på morens barndomsgård. Tovsrud arbeider i If forsikring ved siden av gården. Dette gjør at han kan være fleksibel med arbeidstiden, og være på gården når han trengs der. Nå har han arbeidsplass nært gården, og jobber litt mindre i takt med at dyretallet øker. Noen dager kan han også ta med datamaskinen hjem, slik at han har full kontroll på gården hele dagen. Det siste året har vært travelt for Tovsrud. Jobb, dyr og byggeprosess tar mye tid. Før årsskiftet 2011 skal det nye fjøset stå helt ferdig. Dette gleder jeg meg til, sier han! Fjøset er stort med fôrgang mot yttervegg. Arealet dyra skal gå på er med halmtalle. I bakkant av fjøset er det dører dyra kan bruke fritt. Tanken er at de skal kunne gå ute om de ønsker det, sier han.

Byggeprosessen har vært utfordrende. Det tar ofte mer tid enn man tror i første omgang. Jeg har selv deltatt mye i arbeidet, og all oppryddingen som følger med. Leverandørene har jeg også funnet selv. Valget falt på noe utenlandsk innredning, og mange lokale leverandører. Selve bygningen er planlagt og tegnet av Guro Hansen hos Fatland. Tovsrud har allikevel hatt klare formeninger om hvordan han ville ha bygningen. Det er viktig å tenke godt gjennom ønsker og løsninger en selv ønsker, sier han. Da er det lettere å luften tanken frem og tilbake med rådgiverne også. Tovsrud har også fått svært god hjelp av Innovasjon Norge, og da særlig Nils Kverneland. De har kommet med gode innspill på økonomi og kostnadsstyring i byggeprosessen. Han har også fått både tilskudd og rentestøtte fra Innovasjon Norge. Dette er utrolig viktig i en kostbar og utfordrende byggeprosess, sier han!

Leverandørene som har blitt brukt på ulike komponenter i bygningen har blitt avgjort etter kvalitet og pris. Det er også en stor fordel å ha gode leverandører i nærområdet. Veggelementene kommer fra Borgen Bygg, treverk fra JaTakk Are Brug AS og snekker fra Rakkestad Mur og Bygg. Innredningen derimot er en solid fransk kjøttfeinnredning av merket Jourdain.

Tovsrud er opptatt av ressursutnytting på gården. Valget har derfor falt på dyppeluta halm som en av fôrkildene. Når fjøset er ferdig kommer det opp ett eget dyppelutingshus også. Tovsrud har mye kornareal, og tjener bra på dette. Da er det en stor fordel å kunne bruke halmen både til tallen i fjøset og til fôr. Dyppeluta halm har bra fôrverdi og dyra liker det, sier Tovsrud. Derfor luter vi til kulden slår inn, og setter i gang igjen når varmen kommer sigende.

Ute på beitet bak driftsbygningene går Limousin og Charolais i skjønn forening. Charolais linja har han hatt lengst, den er stambokført. Tovsrud kjøpte nettopp inn Ekspress av Oppegård, en ny norsk seminokse av Charolais som nettopp har kommet fra sædtapping på Hallsteingården. Den skal ha gode arveligheter på morsegenskaper og lynne, så denne har jeg store forventninger til. Forhåpentligvis gir den gode avkom som kan selges i fremtiden. Tovsrud har valgt å kjøre to raser parallelt av ren interesse. Jeg vil se hvordan det kan påvirke dekningsbidraget, sier han. Kanskje jeg finner ut at den ene er bedre enn den andre. Det er ikke til å komme bort i fra at dette kan bli en ekstra utfordring på gården med tanke på når oxen skal slippes, og hvordan gruppene skal deles inn. Utfordringer i hverdagen er imidlertid bare spennende, sier Tovsrud. Limousindyrene er siste tilskudd på gården. Tovsrud er fornøyd med dem. De har veldig greie kalvinger. Lynnet er også kjempebra på mine Limousindyr, sier han. Jeg er fast bruker av storfekjøttkontrollen, og planlegger å bruke

dette som verktøy til å hente ut statistikk i besetningen etter hvert.

Tovsrud er fornøyd med servicen fra Fatland. Han melder inn dyra til Tove Dønnum på Fatland Oslo, eller via nettsidene. Sjøføren kommer når det passer, og er fleksible på bytting av dag om dette blir nødvendig. I tillegg kjører sjøførene dyr til og fra beite. Noe som er svært viktig siden hele driftsopplegget baserer seg på å bruke mye kulturbeiter. Det var også veldig greit å ha en samarbeids, og samtalepartner underveis i planleggingen av den nye driftsbygningen. Det ble mange samtaler med Guro Hansen i Fatland underveis, sier han. En ting Tovsrud savner i nærområdet er erfaringsgrupper med

andre produsenter, der erfaringer fra egen produksjon kan utveksles. Slik informasjon kan være gull verdt for en bonde, sier han. En gruppe kan også hente inn ulike rådgivere og foredragsholdere på aktuelle tema.

Tovsrud har alltid hatt stor interesse for dyr. Han valgte å ta en høyere utdanning på HINT i Trøndelag og Institutt for husdyrfag på Landbrukshøyskolen på Ås. Etter dette valgte han å jobbe i If forsikring for å skille mellom jobb og privatliv. I fremtiden blir det kanskje et nytt oksefjøs eller slaktegrisfjøs, sier Tovsrud. Dette er fortsatt på tankestadiet, men hvem vet hva fremtiden bringer?



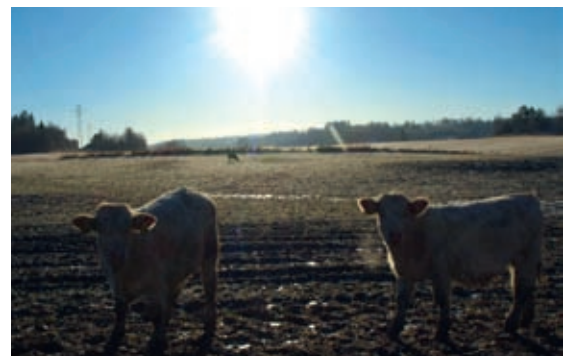
Dyrene tester ut det nye førbrettet



Solid innredning



Kjetil Tovsrud





SLEKTSGÅRDEN I RAKKESTAD

- som huser og sysselsetter tre generasjoner

Eva og Hans Tøger Holmsen

Hos Eva og Hans Tøger Holmsen i Rakkestad er det nok å henge fingrene i. 4000 Slaktegris, egenprodusert vannbåren varme til alle bygninger, potet, korn, frø, hester, skog og kanskje egenprodusert kraftfôr i fremtiden. Om ikke det skulle være nok er også Hans Tøger arkitekt og byggherre for grishuset som ble satt opp i 2006.

På tunet hos Eva og Hans Tøger og deres to barn er det mange store og flotte bygninger. Flere hus fra ca 1850, stall og verksted fra 1999, selvtegnet grishus fra 2006 og en låve med grishus fra 1996. Det er vel litt feil å si at det er fra 1996. Det ble gjenoppbygget da, sier Hans Tøger. Etter en omfattende restaurering på låven brant alt unntatt 1 etasje ned. Mens brannen pågikk kunne vi faktisk gå inne og fôre grisene i første etasje, sier Hans Tøger. Det var ikke varmt engang!

Hans Tøger er odelsgutt på garden. Han tok over i 1997, men da leide han grishuset av faren. Han og Eva kjøpte så nabogården og starta opp der i 1999. De flytta tilbake til huset på barndomsgården høsten 2010. I mellomtiden har det vært bygningsaktivitet på gården. Høsten 2004 startet utgravingen til grishuset Hans Tøger tegnet og bygget selv. Vi brukte mye tid på å se på driftsbygninger i Sverige og rundt omkring i Norge før jeg tegnet dette bygget. Vi ville finne de beste løsningene for oss. Etter det prøvde vi å bygge dem billigst mulig, uten at det gikk ut over det vi hadde bestemt oss for på forhånd, sier Holmsen. De reiste bygget i oktober 2005, og påsken 2006 var alt ferdig til innsett. Vi er fornøyde med grishuset nå! Fyrhus kom det også på gården i 2008. Dette forsyner tre driftsbygningene og tre bolighus med varme og oppvarmet vann. Vi fyller i med halm og trevirke for å holde gang i varmen, sier Hans Tøger.

Eva og Hans Tøger er nye leverandører til Fatland Oslo. De er nå på sitt andre innsett av slaktegris omsatt gjennom Fatland. Noen av deres gamle smågrisleverandører avsluttet produksjonen slik at det ble vanskelig å få jevn levering på gris. I Fatland fikk vi tilbud om en fast leverandør på all grisen, dette var vi fornøyd med sier Holmsen. De får nå gris fra Knut Langeteig som er en stor smågrisprodusent i Fatland Oslo. Han klarer å forsyne dem med 1200 smågris i løpet av 3-4 uker. Eva og Hans Tøger kjører nå "alt-inn-alt-ut" opplegg i grishuset og er fornøyd med det systemet. Alle grisene

er så jamnstore og fine når vi får dem, sier Eva. Vi ønsket mer seksjonering i grishuset, og det får vi jo nå. Før måtte vi veie gris hver tirsdag, og levere klokken 05.00 hver mandag. Dette slipper vi hver uke nå, og det frigjør mer tid til andre ting. I Fatland har vi nå også mandag som fast dag for henting, men ikke hver mandag lenger. Da ringer vi dyrebilsjåføren Dag Bråthen, eller så ringer han oss. Det fungerer veldig bra slik, sier Hans Tøger.

Inne i grishuset er det god og frisk luft. Her er det god takhøyde og fine og rene binger. Hans Tøger forklarer også at tilleggsvarmen fra fyrhuset gjør at de kan ventilere litt mer i bygget. De sparer også en del dager på tørketid mellom hvert innsett på grunn av varmen. De har tomtid på rett i underkant av en uke. Det er en fast ansatt på gården, og 1-2 sesongarbeidere fra mars til november. Far er også til veldig god hjelp på gården, tilføyer Hans Tøger. Han følger opp all skogsdriften, og kjører- og tørker alt kornet. I tillegg utfører han masse andre småoppdrag rundt omkring på gården. Slik hjelp er gull verdt! Eva studerer litt ved siden av, ellers er begge fullt sysselsatt med gården. Eva har ansvaret for å sjekke at alle grisene ser bra ut ved ankomst på gården, hun driver med hestene og ellers alt papirarbeidet som er involvert i produksjonen. Det er ikke lite bare det skal jeg love deg, sier Hans Tøger.

Nå fôres slaktegrisene med miljøfôr fra Hamar. Neste prosjekt på gården i Rakkestad er å produsere eget fôr, med ett mølleanlegg for maling av eget korn. Proteinene kan vi også hente fra egen produksjon, så da må vi bare kjøpe mineraltilskudd. Fordelen vi ser med dette er at du vet innholdet i fôret, prisen blir ganske lik og vi tror at grisen vil nyttiggjøre seg bedre av fôret. Ett slikt opplegg har sikkert mange fallgruver også, sier Hans Tøger. Men etter litt innkjøring tror vi dette kan bli bra. Det er noe vi har vurdert i lang tid nå.



Eva passer på at grisene i sykebingen har det bra



Smart system med fargekoder gir full kontroll i grishuset



Grishuset fra 2006



Her produseres all varmen på gården



FATLAND SANDEFJORD

Fatland Sandefjord produserer alt pålegget og alle pølsene i Fatland. De er spesialister i sitt fag, skikkelige pølsemakere med lang erfaring. Alle råvarene kommer fra skjæreavdelingene på Fatland Oslo, Ølen og Jæren. Det er 140 ansatte som sørger for produkter av topp kvalitet, i den fabrikk som opprinnelig het Skjeggerød AS.

Bjørn Bredesen er daglig leder i Sandefjord, og forteller at produksjonen er ganske jevn, men med noen sesonger. Særlig merkes trykket på høsten og frem mot jul, påsken er i tillegg en travel tid. Når nye grillvarer skal inn i butikken om våren, er det ofte vanskelig å planlegge, da er det været som styrer salget! I sommer produserte vi like mye stekepølser på to måneder, som vi vanligvis gjør på ett år. For alle som har spist Ost og Baconpølse, Chilipølse, Bratwürst og de andre pølsevariantene, forstår hvorfor!

I produksjonslokalene på Fatland Sandefjord er det aktivitet store deler av døgnet. Her jobber arbeiderne på skift for å få unna all produksjonen. De som har kveldsskiftet jobber mest med pakking og ekspedisjon, sier Bredesen. Arbeidsmiljøet i

Sandefjord er godt, og det er flere som jobber lenge i bedriften. Vi har til og med 6 ansatte som har fått kongens fortjenestemedalje for lang og tro tjeneste i bedriften.

Her produseres det ca 8 tonn pålegg pr dag, det betyr ca 650.000 skiver pålegg pr dag! Dette er mye frokost- og skolemat! En vanlig dag lager vi ca 15 tonn med pølser, og det gir middag til over 100 000 sultne barn og voksne. Når spesielle kampanjer skal produseres, eller en høysesong slår inn, kan vi komme opp i 50 tonn per dag. Fatland Sandefjord har kjøpt opp en nabolomt, og gjort klar for neste byggetrinn. Fatland ønsker å bruke mulighetene i markedet for å vokse i Sandefjord også!







PRODUKTENE VÅRE -slik at du også kan velge Fatland!

Fatland er navnet på slakteriene og foredlingsbedriftene i konsernet. Du finner ikke varer i butikkhyllene med dette navnet. I butikken må du se etter merket Skjeggerød eller Henriettes. I tillegg er Coop og Norgesgruppen våre største kunder og de selger varene fra Fatland under egne navn. Merkevarer Coop produseres blant annet hos Fatland.

Du finner Fatlands produkter i dagligvarebutikker fordelt over hele landet. Vi produserer 99% av produktene med norske råvarer og er opptatt av topp kvalitet. Vår egen Skjeggerød Luxuswiener har for eksempel fått utmerkelser for best i test i flere forbrukerundersøkelser.

Fra 2009 overtok også Fatland Henriettes merket som allerede var vel innarbeidet i markedet. Dette er et kvalitetsprodukt

der vi bruker de beste råvarene. Henriettes har flotte produkter, og er foreløpig rettet mot lammekjøtt.

Her presenterer vi noen bilder av produktene våre så du enklere kan finne dem i butikken. Da har du også mulighet til å handle fra slakteriet du selv leverer til, men vi håper jo også at du gjør det fordi vi har spennende og smakfulle produkter.

SVINERÅDGIVNING OG FATLAND SLAKTEGRISKONTROLL – et unikt tilbud fra Fatland

Fatland har hatt slaktegriskontroll med god oversikt over produsentens økonomi og produksjon de siste årene. Resultatene fra kontrollen viser at produsenter som leverer til Fatland jevnt over har veldig bra resultater og god lønnsomhet.

Det er enkelt å være med i Fatlands slaktegriskontroll, og vi ønsker at flere skal være med. Av alle slaktede gris i konsernet er ca 20 % med i kontrollen nå. Vi ønsker at 50 % skal være med i kontrollen inne kort tid, og det skal faktisk ikke så mye til for å gjennomføre det. Det gir også deg som produsent en unik mulighet til å forbedre dine egne produksjonsresultater. Detaljene teller mye i en slik produksjon, høyt fôrforbruk og dårlig tilvekst gir dårlig økonomi. Det er ikke sikkert det er mye som skal til for å forbedre resultatene, men en forutsetning for å få til dette er å ha god oversikt over resultatene i produksjonen. Ingen oversikt gir lite grunnlag for å gi råd om forbedringer. Hvis vi bruker smågrisprodusentene som ett eksempel så har de registrert antall levendefødte, døde, avdøde og grisingprosenten langt tilbake i tid. Dette har blitt gjort med en stor selvfølge for å holde oversikt over produksjonen. Like viktig, eller nesten viktigere, er oversikt i slaktegrisproduksjon. Det er i slaktegrisproduksjonen verdiskapningen fullføres.

Etter hver periode eller hvert innsett lager vi i slaktegriskontrollen en rapport over resultatene. Det er viktig at registreringene som gjøres er nøyaktige slik at rapporten blir raskt ferdig. Rapporten viser da tilvekst, fôrforbruk, svinn av døde eller kasserte, kjøttprosent og slaktevekt. Du vil også få en økonomisk oversikt som da viser dekningsbidrag per gris. Rapporten gir god oversikt over resultatene slik at vi kan sette mål for forbedring i din besetning. Ofte får økonomi og dekningsbidrag det største fokuset i en slik rapport. Det er imidlertid fôrforbruket, tilveksten, kjøttprosenten, svinn og førkostnadene som skaper dekningsbidraget. Dette er områder vi kan forbedre, uansett hvor gode resultatene er i besetningen allerede.

REGISTRERINGER SOM GJØRES I SLAKTEGRISKONTROLLEN:

1. Gris inn med dato, antall og vekt.
2. Døde gris med dato og ca. vekt.
3. Slakteoppgjør.
4. Kjøp av fôr.
5. Status ved periodeslutt:
 - a. Beholdning gris (antall og ca. vekt).
 - b. Beholdning fôr (kg).

Det er enkelt å være med i slaktegriskontrollen i Fatland og det er lite registreringer du må gjøre, det meste er automatisert. Slakteresultatene hentes direkte fra internett, kjøpt smågris har Fatland oversikt over, og innkjøp av fôr får vi fra fôrleverandør. Det eneste som er igjen for deg å registrere er da dato og ca. vekt på døde griser og status ved periodeslutt. Ved periodeslutt sjekker du da beholdningen antall gris og ca. vekt, og gjør en vurdering på hvor mye fôr det er igjen i tanken.

Per i dag gjør Fatland slaktegriskontrollen GRATIS for våre slaktegrisprodusenter. Det er viktig for oss at dere er med på resultatmålingen av produksjonen, og kontrollen er et viktig redskap for oss i rådgivningen. Fatland nytter primært Info gris i vår rådgivning og har avtale med Torleif Bratlie i Landax AS www.landax.no. Dette har vært et nyttig og godt samarbeid om et effektivt registreringsverktøy. I tillegg bruker vi Ingris WEB www.ingris.no, men foreløpig kan ikke Ingris Web lese inn slakteresultater fra Fatland. Dette blir derfor mer arbeidskrevende.

MOTTAK OG SLAKTEPLAN

Sett opp en slakteplan sammen med din smågrisleverandør. Dette kan vi godt hjelpe til med. Slakteplan er et fantastisk redskap for oversikt over produksjonen, enten en får gris fra en leverandør etter et fast puljedyrft, eller fra flere leverandører etter "alt inn – alt ut" prinsippet. .

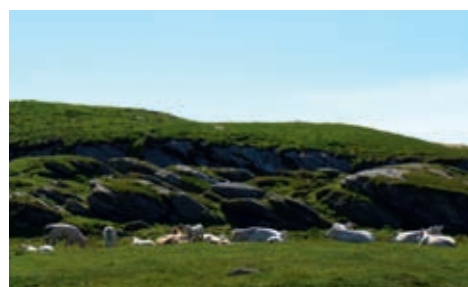
Pulje	Dato	Antall	Slaktevekt	Kjøttprosent	Slaktevekt	Kjøttprosent	Slaktevekt	Kjøttprosent	Slaktevekt	Kjøttprosent	Slaktevekt	Kjøttprosent	Slaktevekt	Kjøttprosent
1	15.05.10	200	15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10	
2	15.05.10	200	15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10	
3	15.05.10	200	15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10		15.05.10	
1	17.07.10	200	17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10	
2	17.07.10	200	17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10	
3	17.07.10	200	17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10		17.07.10	
1	18.05.11	200	18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11	
2	18.05.11	200	18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11	
3	18.05.11	200	18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11		18.05.11	
1	19.05.11	200	19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11	
2	19.05.11	200	19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11	
3	19.05.11	200	19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11		19.05.11	
1	20.05.11	200	20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11	
2	20.05.11	200	20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11	
3	20.05.11	200	20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11		20.05.11	
1	21.05.11	200	21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11	
2	21.05.11	200	21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11	
3	21.05.11	200	21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11		21.05.11	
1	22.05.11	200	22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11	
2	22.05.11	200	22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11	
3	22.05.11	200	22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11		22.05.11	
1	23.05.11	200	23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11	
2	23.05.11	200	23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11	
3	23.05.11	200	23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11		23.05.11	
1	24.05.11	200	24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11	
2	24.05.11	200	24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11	
3	24.05.11	200	24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11		24.05.11	
1	25.05.11	200	25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11	
2	25.05.11	200	25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11	
3	25.05.11	200	25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11		25.05.11	

KJØTTFE I STADIG FREMMARSJ!

De siste 10 årene har bestanden av ammeku i Norge i følge statistisk sentralbyrå vokst med ca 30 000 dyr. Samtidig har antallet melkeku minsket med ca 74 000 dyr. Noe som betyr at antallet slaktedyr naturlig nok har minsket, men at egenskapene på noe av slaktet har endret seg. For Fatland er norsk råstoff førsteprioritet, og vi ser behovet for å stimulere til økt kjøttproduksjon. Vi følger utviklingen og styrker tilbudet til våre leverandører. Vi gir våre leverandører et godt og konkurransedyktig tilbud både på pris, livdyromsetning og rådgivning.

Trenden mot mer kjøttfedyr viser igjen også på slaktestatistikken hos Fatland. Kjøttfe er avlet med tanke på kjøtt og slakteegenskaper. Økte slaktevekter, bedre klasser og minskede fettgrupper tyder på en økning i andelen kjøttfeskakt i konsernet. Gjennomsnitts slaktevekst på okse har økt med 30 kg fra 1999 til 2009. Gjennomsnitts slaktevekt på en okse i Fatland i 2009 var på 307 kg, per oktober 2010 var gjennomsnittsvekten 312 kg. På 10 år har gjennomsnittsklasse på okse i Fatland økt fra 0- til 0+, samtidig har fettgruppen gått ned fra 3- til 2+.

Fatland har allerede flere etablerte og erfarne kjøttfeleverandører i alle regionene vi henter slakt. Vi merker også at flere velger å øke ammekuantallet, noen starter opp fra bunn og noen går over til ammeku etter å ha sluttet med melkeproduksjon. Dette gir oss unike muligheter til å videreføre suksesshistorier, og koble leverandører med lik produksjon opp mot hverandre. Det er ingen tvil om at de som sitter med mest kunnskap om denne type produksjon er de som har lang praktisk erfaring med den. Vi drar også på jevnlig fagturer slik at produsenter kan se å oppleve hvordan andre har det. Slike fagturer er utrolig lærerike og ikke minst veldig sosiale.



Fagtur på Østlandet med gruppe fra Jæren.





Andreas Helgevold er livdyrsjef, og ansvarlig for innmeldingen i Ølen.



Trygve Stangeland er livdyrsjef, og med på innmeldingen på Jæren



Axel Dønnum er livdyrsjef, og ansvarlig for slakterivirk-somheten i Oslo



STOR LIVDYROMSETNING I FATLAND

Hvert år omsettes det store mengder livdyr gjennom Fatland konsernet. Dette er både ammekyr, melkekyr, kalver til oppfôring, avlsokser og selvsagt smågris. Dette er ett viktig tilbud til produsentene våre.

Fatland har mange personer involvert i salg og kjøp av livdyr i alle regionene våre. Noen ganger foregår også handelen på kryss av regioner.

Fordelen for produsentene når Fatland driver livdyrhandel er at vi har mange kontakter. Vi vet hvem som pleier å kjøpe og selge dyr. Når livdyrformidlingen foregår gjennom Fatland har vi mulighet til å sjekke stambøker, helsetilstand i besetningen og registreringer i husdyrregisteret før dyrene selges. Dette øker tryggheten for deg som bonde når du skal ta imot

livdyr til din besetning.

Livdyrhandlerne i Fatland gjør en formidabel jobb med å skaffe det som måtte ønskes av livdyr. Når det kommer inn spesielle ønsker fra produsenter settes ringerunden i gang, og ofte er riktig type dyr lokalisert etter kort tid. Etter dette hentes og bringes dyrene av en av Fatland livdyrhandlere eller sjåfører. Avrekning og fakturering går via Fatland, og gjør handelen tryggere og enklere både for kjøper og selger.

NORGES BESTE SAUEKLIPPERE jobber i Fatland!

NM i saueklipping har blitt arrangert hvert år siden 1988, og i oktober 2010 gikk NM av stabelen i Åndalsenes.

Neil Perry som er fast saueklipper og som har ansvaret for klipperne og ullsorterere på Fatland Jæren gikk av med seieren i NM i saueklipping. Neil Perry vant den åpne norske finalen og er kvalifisert til VM i Masterton, New Zealand i 2012. Dette er Neils andre norgesmestertittel i saueklipping.

Inge Morten Tronstad som jobber i Fatland Ølen tok andreplass i NM 2010.

Fatland er stolte av å ha Norges beste saueklippere ansatt i konsernet!



AVDRÅTTEN ER NØKKELEN

Fatland jobber for god økonomi både for bonden og for slakteriet. Noe som oppnås med gode produksjonsresultater ute hos produsentene. Dette kommer tilbake til oss på slakteriet som flotte lam med tanke på både slakteklasse og vekt. Lammene er faktisk flottere nå enn noen gang tidligere! Dette betyr at vi har dyktige produsenter med reel interesse og kunnskap om sau og lam.

Rådgiverne hos Fatland er med i mange ulike prosesser ute hos produsentene. Det er dette som gjør hverdagen så spennende. Det kan være alt fra lemming til samling i fjellet, fra utplukking av livlam til føring i sauekontrollen. Nå er det kanskje enda viktigere enn tidligere å ha noen som kan hjelpe med slike ting. Sauekontrollen er ett veldig godt hjelpemiddel for de som vil se avdråtten på sauene sine, og holde full kontroll på flokken. I tillegg betyr kvaliteten på ulla mer nå som det er større forskjell på klasse en og to.

RÅDGIVNINGSTJENESTEN I FATLAND

Rolf Gunnar Husveg: er rådgiver for gris og leder for produsenttjenesten i Fatland. Han har arbeidet hos Fatland i 15 år, før dette arbeidet han ved jordbruksskolen i Lyngdal. Rolf Gunnar hjelper alle griseprodusentene i Fatland med alt som måtte dukke opp innenfor produksjonen. Om det så måtte være utbygging/ombygging, produksjonsplaner, hjelp ved sykdomsutbrudd og råd om den daglige driften i fjøset. Fatland har mange svineprodusenter så Rolf Gunnar har mye arbeid og travle dager, og dette liker han! Svineprodusentene i Fatland har få tomdager per kull og ligger på norgestoppen på antall avvente smågris per årspurke! Dette viser at vi har flinke produsenter, og dette er vi stolte av sier Rolf Gunnar.



Guro Hansen: har arbeidet i Fatland i to år nå. Hun er rådgiver for storfeprodusentene i Fatland. Hun er utdannet husdyrbiolog med hovedvekt på atferd og husdyrbygninger fra Universitetet for miljø- og biovitenskap. Guro hjelper med produksjonsplaner på kjøttfe og fôringsøkser, oppstartsråd, byggskeer, dyreflyt, driftsrutiner og ellers alt som måtte dukke opp av spørsmål. Hun sier at dette er en kjempekjekk jobb, og at hun er heldig som får jobbe med det som interesserer henne mest. Fatland har så mange gode produsenter at hver dag er spennende, og ingen dager er like! Med jevne mellomrom arrangerer vi fakturer på storfe, dette er populært. Da får produsentene inspirasjon og innblikk i andre sin driftsform, og vi har det veldig sosialt.

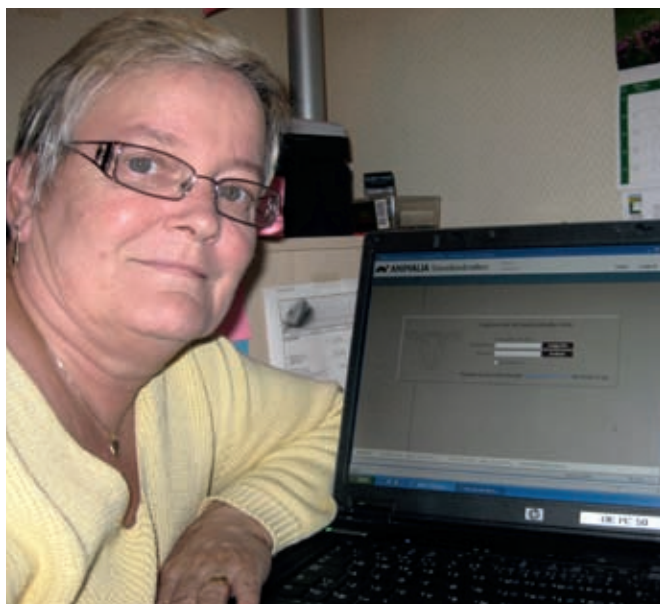




Berit Pettersen: har ansvaret for rådgivning på sau og lam, og sauekontrollen på Fatland Jæren. Berit har også ansvaret for KSL (kvalitetsystem i landbruket) på alle dyreslag i Fatland, her tilbyr hun hjelp slik at alle i næringen kan få KSL på plass. Hun har arbeidet hos Fatland i 17 år. Berit liker å være ute blant saueprodusentene, både i heia og på gardsbesøk. Hun synes det er fint å komme ut å høre hva som rører seg i næringa. Hun er utdannet ullklassifisør, og det hender hun hjelper produsentene med å plukke ut årets livlam. Berit har selv vært sauebonde og har lang erfaring med sau. Gjennom jobben i Fatland er hun fortsatt dypt involvert i sin favorittproduksjon.



Hilde Kalleklev Håland: jobber som produsentkontakt og har ansvar for sauekontrollen i Fatland Ølen. Hun har jobbet i Fatland i 5 år. Hilde har utdannet seg på Universitetet for miljø- og biovitenskap og er i tillegg sauedommer og sitter i avlsutvalget i Rogaland og Hordaland. Hilde er selv saueprodusent og ser den gode nytten produsenten har med å være med i kontrollen. Hun sier at det bidrar til en bedre oversikt over buskapen og gir muligheter til å plukke ut de rette avlsdyra. Deler av året er Hilde å finne på ullstasjonen, der klasser hun ulla som er klippet rundt på gårdene. "Dette er en veldig kjekk jobb! Jeg er opptatt av at bonden skal tenke økonomi også på ull" sier Hilde.



Gerd Skjoldal: har ansvar for storfekjøttkontrollen for alle slakteriene i Fatland og har hele 290 medlemmer. Hun har hatt dette ansvaret siden kontrollen startet opp i 1998. Storfekjøttkontrollen oppfylles alle krav til registrering i husdyrregisteret og gjør det enklere for bonden å få registrert dyrene. Her slipper de å gå via altinn og de kan hente ut statistikk om sin egen besetning. De som ikke ønsker å registrere på nett selv kan enkelt ta en telefon til Gerd, så fikser hun alt. Hun har også ansvar for sauekontrollen i Fatland Ølen og Oslo. Hun er den innenfor sauekontrollen som dekker størst distrikt, og har 156 medlemmer i sauekontrollen per i dag. Hun har lang erfaring i denne bransjen og har hatt ansvar for sauekontrollen i 26 år. Gerd har hjemmekontor i Bergen, der har de også ullmottak i garasjen for Fatland Ull sine leverandører. Gerd sier at hun trives utrolig godt i jobben hun har, hver dag får hun snakke med utrolig mange hyggelige produsenter. Hun har jobbet i Fatland i 15 år.

Når hele dyret brukes, er kun
vaskevannet i sluken avfall!

Terje Wester, Fatland

MILJØREGNSKAPET

Når vi på Fatland gjør opp miljøregnskapet og ser på hva vi sitter igjen med må vi konstatere at det eneste avfallet fra vår produksjon er vaskevannet i sluken! Våre forskjellige markeder i inn- og utland sørger for at hele dyret blir gjort til nytte og ingenting går til spille. Et godt miljøarbeid hører sammen med god økonomi og det er positivt for alle parter at vi har fokus på dette. Fatland leverer også endel produkter til forskning ved steder som Rikshospitalet og UiS. Utenom det er det flere undervisningssteder/skoler som bruker enkelte produkter i sin undervisning.

Bildet viser hvor de forskjellige produktene ender opp.



WWW.FATLAND.NO

