

SIDEN 1892

INNHold:

Forord	side	3
Her finner du oss	side	4
De harde fakta	side	5
Facts about Fatland	side	6
Visste du at...	side	8
Fatland Meat AS	side	9
Fatland skal produsere trygg mat	side	10
Anuga - til inspirasjon	side	12
Fatland Jæren	side	14
Fatland Ølen	side	16
Fatland Oslo	side	18
Fatland Sandefjord	side	20
Sauebonden på Øksnabø	side	22
Fra byjente til bondekone	side	24
Svineriet på Erga	side	26
Storfetur	side	28
På tur i Østerrike	side	30
Fatland i Midtnorge	side	34
Gladmat og bondebåten	side	35
Rådgiverne	side	36
Ledelsen	side	37

Opplag: 5500 stk. **Ansvarlig redaktør:** Terje Wester, Fatland. **Redaksjonsleder:** Guro Hansen, Fatland.

Tekst, design og foto: Fatland og Centrum Trykkeri.

Fatland Jæren, Hommersåkv.250, 4311 Hommersåk. **Fatland Oslo**, Prof. Birkelandsv 30 A, 1081 Oslo. **Fatland Ølen**, Postboks 241, 5588 Ølen.

Fatland Sandefjord, Fokserød, 3241 Sandefjord. **Fatland Ull**, postboks 90, Husøy, 4299 Avaldsnes. **Fatland Hud og Skinn**, Hommersåkv. 250, 4311 Hommersåk.

FAGFOLK

Når en jobb skal gjøres, er det best å bruke fagfolk! Denne beretningen er full av fagfolk, dyktige bønder som driver sine gårder med stor kunnskap, og en arbeidsinnsats langt utover det en klarer fra 7 til 4. Flinker slaktere, skjærere og pølsemakere, og mange andre yrkesgrupper som jobber i Fatland. Fagfolk har god praksis og riktig opplæring, og i våre fag er det mye fysisk arbeid.

Hvor mange av dagens ungdommer vil velge et yrke som krever mye fysisk arbeid, lange dager og betydelig risiko? Hvem vil investere i nye driftsbygninger som langt overstiger verdien av gården? Svaret er at det finnes dyktige optimister fortsatt, og det er Norge avhengig av! Markens Grøde av Knut Hamsun beskriver livet til en bonde i 1917, og det er innstillingen til Isak Sellanrå i denne boka, som fortsatt lever i de som vil utvikle landbruket videre.

Fatland er heldige, som har så mange gode råvarer fra våre 5.000 leverandører, over det meste av Norge. Med 120 års fartstid i samarbeid med bonden, er dette en god ballast. På side 5 vil dere se en fantastisk fin kurve på salgsutvikling i dagligvaren fra år 2000 til 2013. Det viser at samarbeidet går helt ut til butikkdisken, der forbrukeren kan velge våre varer, merket med Henriettes, Skjeggerød, eller en av handelens egne merker.

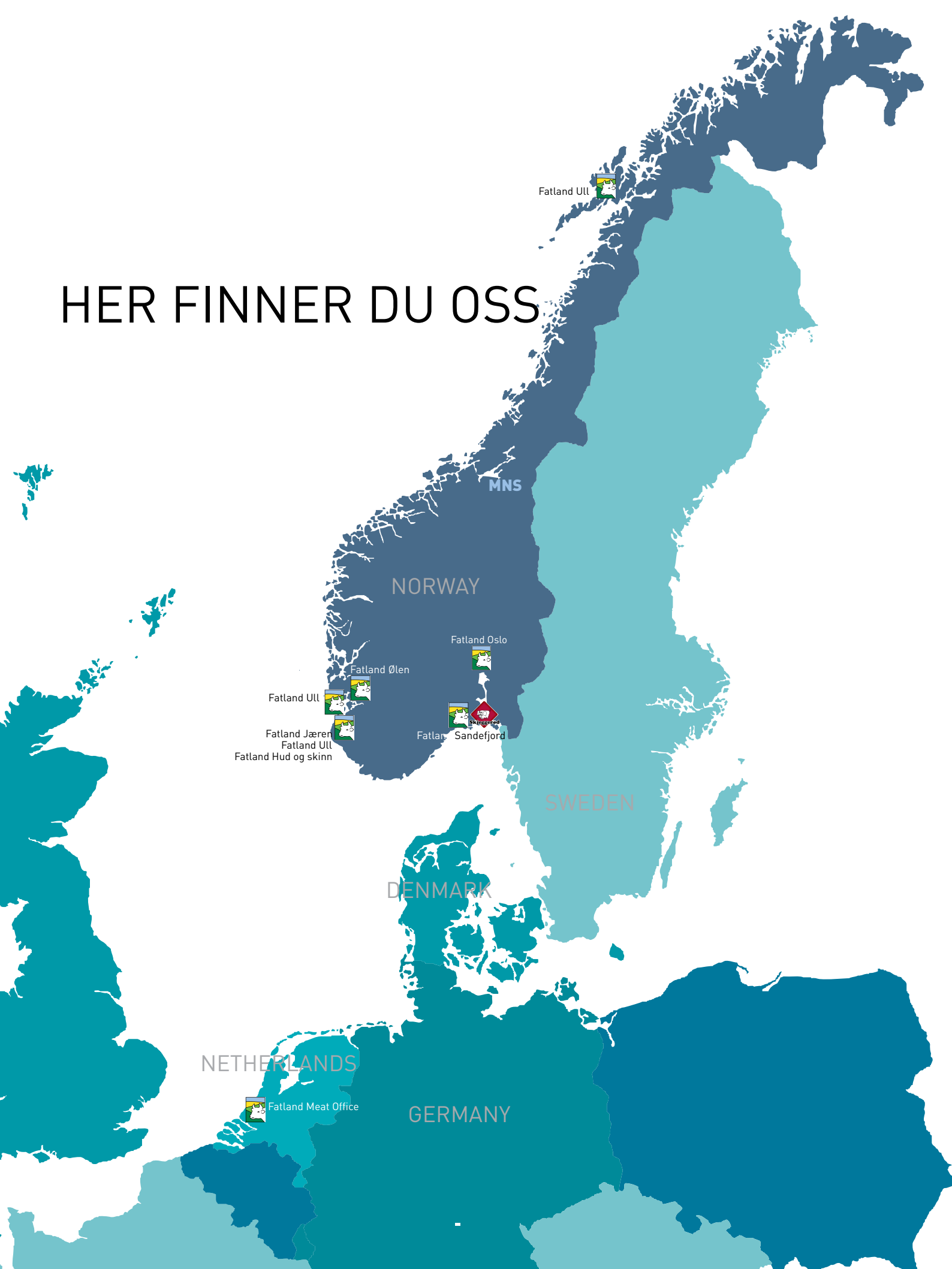
Gode råvarer skal vi også bruke til å løse dagens utfordringer, med et marked som krever nye og bedre produkter, og med mange matinteresserte forbrukere. Fatland henter inspirasjon fra mange kilder, og vi investerer i produksjonslinjer som skal gi forbrukeren mange gode ting å velge mellom! Fatland er en av Norges største bedrifter, med 3 milliarder i omsetning og ca 600 ansatte. Vi trives best med fagfolk, fra bonden til den som jobber med å selge varene i butikken. Det er fagfolk som skaper våre resultater i dag, og i fremtiden.

Terje Wester
konsernsjef



Bilde lånt fra Opplysningskontoret for egg og kjøtt

HER FINNER DU OSS



Fatland Ull

MNS

NORWAY

Fatland Oslo

Fatland Ølen

Fatland Ull

Fatland Jæren

Fatland Ull

Fatland Hud og skinn

Fatland Sandefjord

SWEDEN

DENMARK

NETHERLANDS



Fatland Meat Office

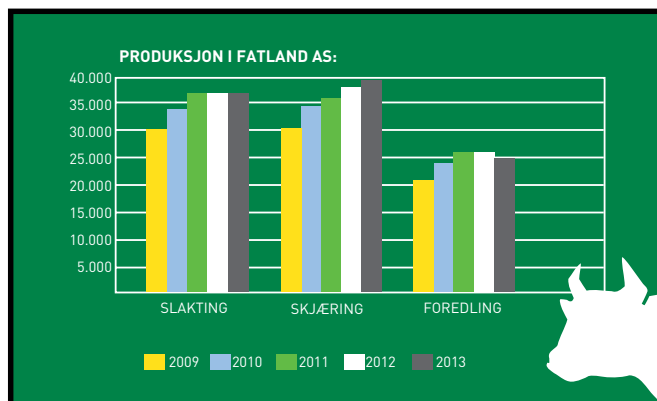
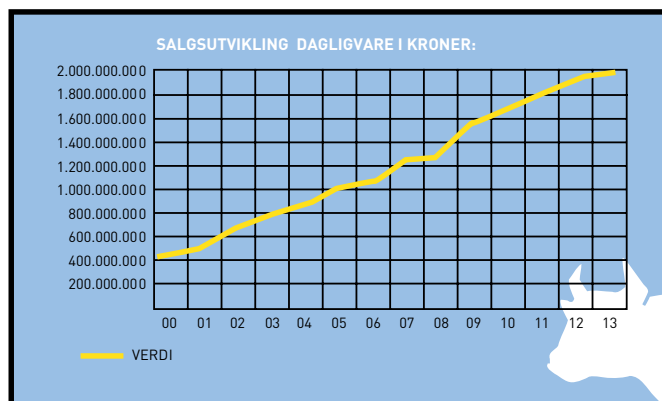
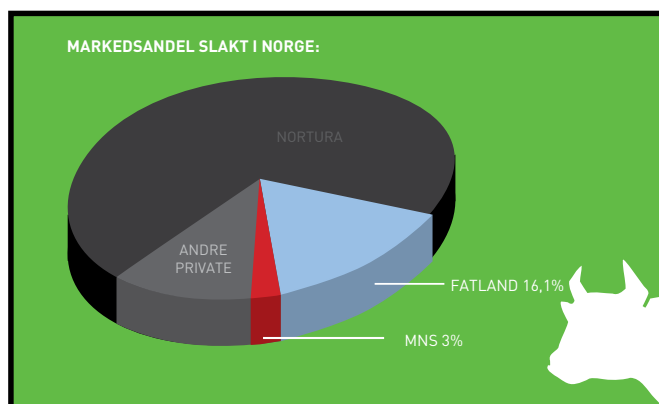
GERMANY

DE HARDE FAKTA

Fatland AS er en av Norges eldste kjøttbedrifter, stiftet i 1892. Det er 4. generasjon som eier bedriften, og Ståle, Vidar, Inge og Svein Fatland er aktive eiere. Fatland øker fortsatt sitt salg til kunder i Norge, og den internasjonale handelen er viktig.

Daglig spiser nesten 20% av den norske befolkningen kjøttprodukter som er levert av Fatland, eller en av våre råvarekunder. Det betyr at vi skal dekke kjøttbehovet til en million nordmenn, og det gjør vi gjerne! Det er ca 580 ansatte som sørger for årets omsetning på 3 milliarder NOK. Det er en vekst på ca 3% fra sist år, i et marked med liten vekst.

TALLENE VISER:



FACTS ABOUT FATLAND

Fatland AS is one of Norway's oldest meat companies, founded in 1892. The ownership is now in 4. generation, and Ståle, Vidar, Inge and Svein Fatland are active as owners. Fatland are still increasing their sales to customers in Norway, and the international trade is growing. Almost 20% of the Norwegian population consume meat products that are supplied by Fatland, or one of our customers in the processing industry. We are going to cover the need of meat for one million Norwegians on a daily basis.

There are about 580 employees that produce a turnover of € 380 mill (3 billion NOK). That's a growth rate of about 3% from last year, in a stable market.

KEY FIGURES:

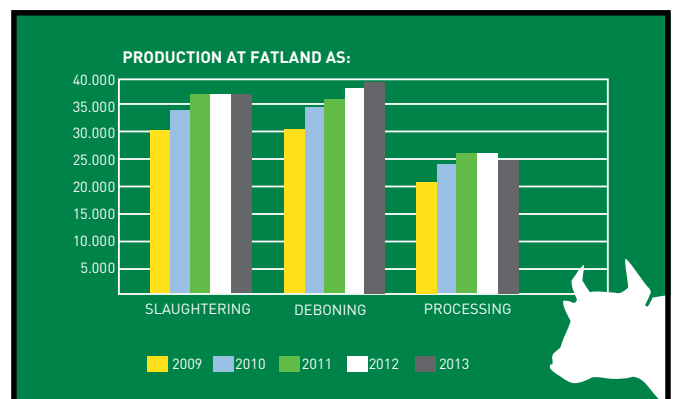
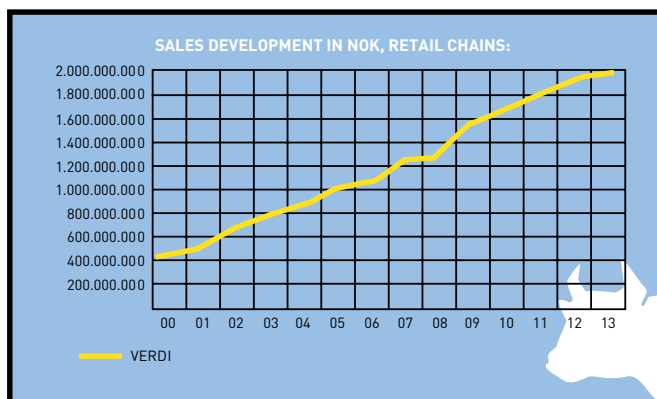
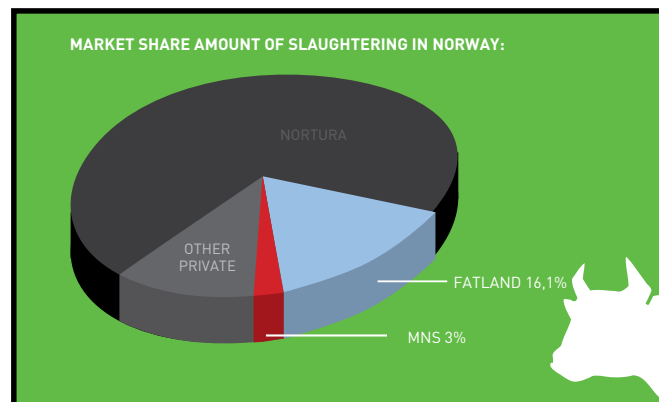


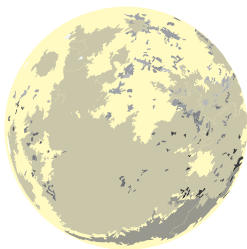


Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt

VISSTE DU AT...



Det er **5000 bønder** som leverer slaktet sitt til Fatland.

For å hente alle dyra kjører vi til sammen **2,2 millioner kilometer**, som tilsvarer **55 ganger rundt jorda** (det er 40.000 km rundt jorda ved ekvator). Månen er 384 400 km fra jorden, så vi hadde kommet **tre ganger t/r månen også**. Og vi har fleksible sjåførere!



I år kommer vi til å selge **4.600.000 pakker** med 100g pålegg



I år kommer vi til å selge **5.300.000 pakker** med 250g pålegg, og hvis man stabler disse oppå hverandre så vil stabelen bli **ca. 186.000 meter** høy. Det er **21 fjell** på høyde med Mount Everest.



Hver dag i oktober og november produserer vi over **25.000 pinnekjøttmiddager** og **50.000 ribbemiddager!** Tradisjonsmat og jul hører sammen – og det gir mye kjekt arbeide for oss!



På Fatland sine tre slakterier jobber daglig over **20 veterinærer** og teknikere fra Mattilsynet som kontrollerer dyrene før og etter slakting, og overvåker Fatland sin egen kvalitetskontroll.

Fatland har investert i de mest moderne varmepumpene for å redusere energibehovet på anleggene våre. Energibesparelsen tilsvarer årsforbruket til **1000 eneboliger!**

Karbonavtrykket pr tonn kjøtt produsert er redusert fra 10 kg til **under 4 kg CO₂** pr tonn produsert kjøtt.



FATLAND MEAT AS

The Fatland Meat AS was established in 2009. It is one of the three companies within Fatland AS that operate internationally, the other two being Fatland Hides and Skins established in 1990 and Fatland Wool established in 1993. In 2012 Fatland Meat AS set up its head office in Amsterdam. From this location near Schiphol airport, the company is more approachable and flexible to establishing contacts with existing and potential customers and suppliers.

Fatland Meat operates in imports and exports within the Fatland Group. Agricultural imports have increased in Norway the last year. And this has also been the case for meat imports. The demand for meat in Norway has increased in the last years and when possible Fatland Meat can meet this demand by operating in imports from several countries. Countries from which we have imported are for example The U.K. and Germany.

An important goal within any slaughterhouse is to achieve the highest possible return per animal. Recent years showed economic difficulties for many countries, and the awareness of how decreasing waste and using every part of the animal has become even more important.

Fatland Meat has exported several products from its different plants. Usually these are products that do not have a market in Norway such as by-products. Examples are pork-feet and stomachs, and beef tripe. Our quantities are limited compared to large slaughterhouses around the world, and therefore it is even more important that the quality we deliver is up to par in order to distinguish ourselves from other suppliers. This year we have exported our products to among others, Hong Kong, Ukraine, Ivory Coast, Congo, Italy, The Netherlands, Denmark, and Romania.

Fatland Oslo has finished their by-products area in the slaughterhouse this year. The room is equipped with several machines allowing the collection of numerous by-products fit for export. This is a great addition to the already existing operations at Fatland Ølen and Fatland Jæren.



Syttelabb

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



Grillbein

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



Oksetunge

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt

FATLAND SKAL PRODUSERE TRYGG MAT MED GOD KVALITET

Kjøtt er et av de viktigste næringsmiddel vi har, og det utgjør en viktig del av kostholdet for de fleste av oss. Kjøtt er den viktigste proteinkilden i det norske kostholdet. Kjøtt som kommer fra Fatland skal være trygt for forbruker, i tillegg skal det være av en kvalitet som kunden etterspør.

Fatland er en stor leverandør som produserer mat som distribueres til store deler av Norges befolkning – det innebærer et stort ansvar.

Kvalitet og trygg mat skal sikres fra jord til bord, - med mange utfordringer på de ulike trinn i kjeden. Skitne dyr, slaktehygiene, E.coli, fett, ernæring, salt, merking av mat, allergener, Nyt Norge, ferdigmat, Nøkkelhull, Haccp, Mattilsyn, dyrevern, helse, produktnavn og mye mer. Det mangler ikke på tema som skaper debatt og interesse. Det gjelder å holde tunga beint i munnen.

Regelverket er omfattende og kundekravene er mange, interessen fra forbrukere er stor. For å komme i mål er det nødvendig med systematisk kvalitetsarbeid, og gode rutiner i alle ledd. Vi må ha et kvalitetssystem som styrer og sikrer at regelverk og kundekrav etterleveres.

Fatland har gått fra å være en industrileverandør med få store kunder, til å bli en dagligvareleverandør til store kjeder som Coop og Norgesgruppen med butikker landet rundt. Dette medfører større kompleksitet og mange spennende utfordringer.

Små feil kan få store konsekvenser. Dersom noe så lite som en strekkodefeil oppstår kan dette få konsekvenser for

mange butikker som får produkter fra oss. Hva om alle pakene piper inn feil i kassen, og hva om 50 000 pakker er produsert før feilen oppdages? Riktig opplæring og gode kontrollrutiner er nødvendig når man jobber med produkter som skal ut i dagligvare.

BRC-sertifisering siden 2004

Som hjelp til å holde fokus på trygg mat og kvalitet, og som en konsekvens av nye kundekrav startet Fatland allerede i 2002 en prosess med sertifisering av sine anlegg etter en internasjonal kvalitetsstandard. BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety er laget for å ivareta leverandørenes samsvar, og sikre handelens evne til å garantere for kvaliteten og tryggheten til produktene de selger. Standarden brukes over hele verden som en ramme for handelen og produsenter, og for å støtte produksjonen av trygg mat og valg av pålitelige leverandører.

I løpet av 2004/2005 ble alle Fatland sine fire produksjonsanlegg godkjent og sertifisert etter denne kvalitetsstandarden. Certifikatet kan bare utstedes av godkjente, uavhengige revisjonsselskap, og for å opprettholde certifikatet må alle anleggene ha kontroll minst en gang i året av et eksternt revisjonsselskap. Revisjonen går over flere dager på hvert anlegg, dokumentasjon og registreringer kontrolleres grundig. Det er mange krav som skal innfris.



Mattilsyn

Kjøttbransjen må forholde seg til et omfattende regelverk, og det er virksomheten som er ansvarlig for at dette følges. Mattilsynet skal i tillegg føre tilsyn med at regelverket følges. Det som er spesielt med kjøttbransjen er at tilsyn og bedrift arbeider tett på hverandre i og med at regelverket krever at Mattilsynet har daglig tilstedeværelse i alle slakterier. Mattilsynet kotrollerer alle levende dyr som kommer inn til slakteriet, samt kontrollerer matkjedeinformasjonen. Mattilsynet følger myndighetenes overvåkingsprogram, sjekker hver skrodd med organer under slakting, og tar ut diverse prøver av ulike slag som f.eks. stikkprøver på salmonella.

Kvalitetssystem og egenkontroll

Bedriftene må allikevel ha sitt eget overvåkingsprogram. Fra et dyr kommer inn på slakteriet og til kjøttproduktet ligger i butikk er det mange og omfattende kontroller som skal utføres og følges opp. Kvalitetssystemet forteller oss f.eks. hvor kontrollene skal utføres, hva som skal måles, hvor ofte, og hva som er akseptabelt. Dette bestemmes ut fra risikoen på de ulike prosessstrinn.

Merking av matvarer

- Nøkkelhull
- Nyt Norge
- Næringsinnhold og kalorier
- Allergener
- Mettet fett / umettet fett
- Lavkarbo



Det er mange faktorer å ta hensyn til, og regelverket kan være komplisert. Her gjøres det en stor jobb i tett samarbeid med underleverandører og kunder. Regelverket ligger alltid i bunn, men i tillegg kan det være ønsker fra kunder eller forbrukertrender som påvirker merkingen. Forbrukere er mer og mer opptatt av innhold i varene. Merking skal være korrekt og gi informasjon til forbrukeren.

Nøkkelhullmerking: Mange rene kjøtt produkter vil automatisk være sunne med høyt proteininnhold og lite fett.

Nyt Norge med norske råvarer: Fatland har mye norsk råvare tilgjengelig og bruker denne merkingen på flere produkter. Her er vi avhengig av at bonden følger opp med KSL.

Allergener og bruk av allergener. Fatland har jobbet med denne problemstillingen i flere år. Arbeidet har resultert i at anlegget vårt i Sandefjord nå er helt allergenfritt, og all produksjon hos Fatland er glutenfri. Ingredienser med gluten er over tid skiftet ut med gode erstatninger uten gluten. Noen råvarer er vanskelig å erstatte som f.eks. ost – da er det viktig at merkingen er riktig slik at forbrukeren får nødvendig informasjon.

Kvalitet i alle ledd

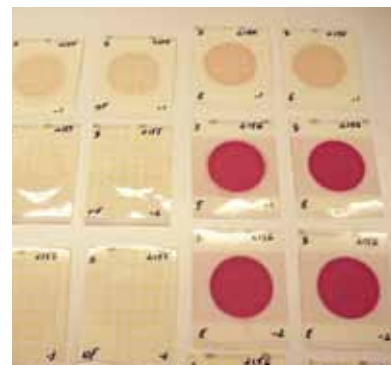
Hele kjeden er viktig for å få kvalitet helt ut til forbrukeren. Her gir bonden oss et godt utgangspunkt ved å gi Fatland riktig informasjon om dyrene, levere dyr som er korrekt merket, levere rene dyr og ha KSL-godkjenning på plass.

IN ENGLISH

Meat is one of the most important foods we have, and it constitutes an important part of the diet for most of us. Meat is the main protein source in the Norwegian diet.

Meat that comes from Fatland should be safe for the consumer, and should be of a quality that customers demand.

To help keep the focus on food safety and quality, and as a consequence of new customer requirements, already in 2002 Fatland started a process of certification of its facilities by an international quality standard. The BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety is designed to ensure the contractor's compliance and secure retailers' ability to guarantee the quality and safety of products they sell. The standard is used worldwide as a framework for trade and manufacturers, and to support the production of safe food and the selection of reliable suppliers.





ANUGA til inspirasjon

Matfolk fra hele verden møtes på Anuga i Köln hvert andre år, i år ble den arrangert for 32. gang. Alle typer mat og drikke er representert, men kjøttet sin stilling er veldig sterk! Det viste godt i 3 haller med 55.000 kvadratmeter.

Matprodusenter er som andre folk, de vil vise frem det de er stolte av! Det kan være en god råvare, eller et produkt som er nytt og spennende. Fatland reiser på Anuga for å se på begge deler, og for å møte kunder og leverandører fra hele verden. Vi går ofte på messa sammen med gode kunder, for å finne produkter som kan sikre oss et økt salg.

Fatland har ca 20% av all lammeslakting i Norge, men vi må likevel importere noe lammekjøtt for å dekke etterspørselen. Vi har en god leverandør som slakter i Wales, og her møtte vi noen stolte produsenter. Wales har mange likheter med Vestlandet, og her produserer de fine lam!

Vi har også en veldig god salgsutvikling på bacon, og kundene ønsker å få dette i mange varianter. EN av de standene som var spennende, var Belgiske Guina som har veldig mange varianter av ferdig stekt bacon. Folk har det travelt – og de kjøper retter som er raske å tilberede!

Vi møtte også kunder fra Hong Kong, Japan og Europa, og forhandlet om priser på alt fra svinelabber til storfetunger.



Verden er liten, og slike møteplasser er lærerike! Vi må også legge til at det er mange trivelige folk i matbransjen over hele verden – som produserer flotte varer. Ett eksempel er Tillmann's fra Tyskland, som lanserte en type schnitzel på pinne, rask å tilberede og enkel å spise. Pizza på pinne som kan tilberedes i brødrister, er vel lettvinnt for barna som kommer tidlig hjem fra skolen!

IN ENGLISH

People who work with food from all around the world meet at the Anuga Fair in Cologne every two years, this year it was held for the 32 nd. time. All types of food and drink are represented, but meat is a very strong player. There were a lot of high quality meat producers spread over 3 halls of 55,000 square meters.

Fatland has about 20% of all lamb slaughter in Norway, but we must still import some lamb to meet the markets demand. We have a good supplier who slaughters in Wales, and here

we met some proud manufacturers. Wales has many similarities to Western Norway, where they produce fine lamb !

We also have a very good sales in bacon, and customers want to get this in many varieties. One of the exciting visits, was at Belgian Guina who have many varieties of pre-cooked bacon. People are busy - and they want dishes that are quick to prepare!

We also met with customers from Hong Kong, Japan and Europe, and negotiated prices on everything from pig trotters to cattle tongues. The world is small, and such meeting places are instructive! We must also add that there are many nice people in the food industry worldwide - producing interesting products. One example is Tillmann's from Germany, who launched a type of schnitzel on a stick, quick to prepare and easy to eat. Pizza on a stick that can be cooked in a toaster, is convenient for the kids to come home early from school ! Fatland and other Norwegian producers have a lot to learn!



FATLAND JÆREN AS

Utnytter mulighetene i Matfylket Rogaland

Jæren og Rogaland er Norges spiskammer, med en veldig stor del av den nasjonale produksjonen av Kjøtt, egg, melk og grønnsaker. Med denne produksjonen i ryggen, utviklet det seg store bedrifter som kunne håndtere disse råvarene, før de ble sendt til videreforedling andre steder i Norge.

I dag tar vi hånd om en mye større del av verdiskapingen på Fatland Jæren. Vi slakter nærmere 14.000 tonn med svin, storfe og lam. Skjæremengden vil for første gang bli større enn slaktemengden i 2013! I tillegg produserer vi mye pinnekjøtt, i en hektisk høstsesong!

Biff og godt lammekjøtt pakkes ferdig til butikk, og all produksjon går unna i et høyt tempo.

Vi er gode – sammen

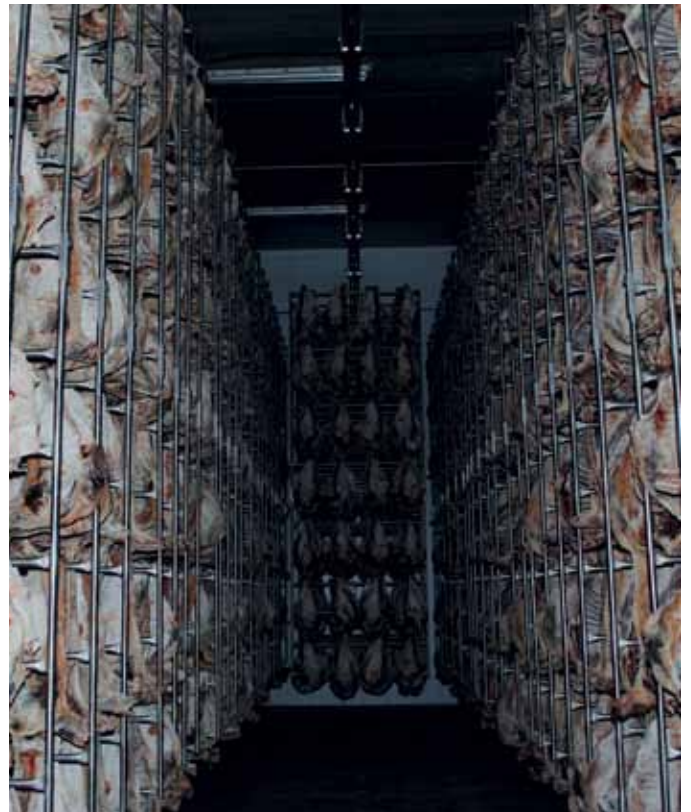
Fatland Jæren har en solid stamme med ansatte, som har lang erfaring fra bedriften. Fagfolk fra Jæren og Stavanger, som de siste årene har fått mange nye kolleger fra Brasil, Litauen, Tyskland, Irland og Polen. Denne gjengen er veldig dyktig –sammen! Et sykefravær på vel 3%, god produktivitet og godt humør, preger bedriften. Vi har det kjekt på jobb! Da er det også godt å være leverandør og kunde.

Årets omsetning kommer på ca 1.300 millioner. En omsetningsvekst på 45% de siste 5 årene er bra!

IN ENGLISH

Fatland Jæren has a good staff who has a long experience in the business. Slaughtermen, deboners and other skilled staff from Jæren and Stavanger, which in recent years has gotten many new colleagues from Brazil, Lithuania, Germany, Ireland and Poland. This group is working very close together! High productivity and good mood give good results. We have fun at work! Therefore it is good to be a supplier and customer of Fatland! This year's turnover at Fatland Jæren is approximately 1.300 million. The growth in revenue of 45% over the last 5 years is good!







FATLAND ØLEN

Produksjonsanlegget som ligger i Ølen er stadig i utvikling og øker i effektive og produktive kvadratmeter for hvert år. Mot slutten av året og etter en travel slaktesesong av lam, er hverdagen tilnærmet normalen for de fleste ansatte. Det er da naturlig å stille spørsmål som; fikk bonden den beste servicen vi ønsker han/hun skal ha? Har vi lyktes med for eksempel retur av egne råvarer tilbake til bonden? Har kunden fått de varene som var bestilt? Til rett tid og på avtalt måte?

Det er mange oppgaver som daglig skal følges opp, og hver dag jobbes det for å gjøre kunder og råvareleverandører så fornøyde som mulig. Det er, og skal være, den viktigste og mest avgjørende oppgaven Fatland Ølen har som råvaremot-taker og som produsent av kjøttvarer ut til forbruker!

Kjøttbutikk på huset

På Fatland Ølen er «nytenking» ett gjengående prinsipp. Det må hele tiden sees på alternative måter å få produktene våre ut til forbrukeren. Ett resultat av dette er den nye kjøttbutikken som kommer på anlegget. Her vil det være ett stort og variert utvalg av ferske kjøttvarer, både direkte fra slaktelinjen og som ferdigprodusert varm-mat. Utgangspunktet for beslutningen om å få kjøttbutikk på huset, var at det måtte

finnes en mer lettvinnt måte å få kjøttet fra bonden og ut til den som skal ha ferdigproduktet. I dag pakkes og fraktes store mengder kjøtt rundt om i landet før det kommer tilbake til den som skal kjøpe kjøttet, og dette koster penger!

På hjul med Fatland

Noen av våre viktige ambassadører ute i distriktene er de trofaste og gode dyrebilsjåførene. Til sammen kjører de 700 000 km årlig for å få transportert slaktedyr inn til slakteriet i Ølen. Dyretransporten skal være rustet til å frakte tunge laster, og mange av kilometerene den ferdes på er smale og kronglete veier. Bilparken til Fatland Ølen er godt utstyrt med ni dyretransporter med 3 etasjer, der to av disse er nye av året.





Det skiller nøyaktig 30 år mellom disse to bildene av bilparken i Fatland Ølen.

Husmannskost – en suksess!

Viser en trend om at folk ønsker å lage maten sin fra bunnen av. Vår nye serie med 15 produkter med råvarer av «husmannskost» har gått over all forventning. Det er gledelig for oss som jobber med kjøtt- og kjøttprodukter hver dag å se ønske om å ivareta kunnskapen rundt tradisjonsrik matlagning!

IN ENGLISH:

The Fatland Ølen plant is growing every year, in production and efficiency. Every day we need to look closer into what to do better, both towards our farmers and our customers.

A new meat-shop is planned to open in Ølen. This shop will be a part of the Fatland Ølen plant, and will serve the customers fresh meat and meat-products every day.

Our truck drivers cover 700 000 km every year to transport animals to the slaughter-houses, and this year we have upgraded our fleet with two new trucks.

Many people seem to prefer making their own meals from scratch. In the beginning of 2013, we introduced 15 new products of traditional Norwegian food which became a success.



FATLAND OSLO AS

Utvidet kapasitet for slakteriet – og Norges beste vaskehall for dyrebiler! Med en slaktemengde på over 11.000 tonn, er det viktig at vi utvikler anlegget til å bli stadig bedre.

Fatland Oslo har nå full fokus på slakting og livdyrhandel. I 2012 ble skjærevirksomheten ved anlegget organisert i FG Kjøttcenter, som er eid av Fatland og Grilstad med 50% hver. På FG kjøttcenter skjæres det godt over 3.000 gris pr uke, i tillegg til sau og lam om høsten. Det passer godt med et stort slakteri i samme bygning!

Verdier i biprodukter

Fra et slakteri er det mye biprodukter som skal behandles, pakkes og selges. Fatland Oslo har rustet opp biproduktavdelingen, og resultatet er veldig flott! Her behandles det alt fra svinemager til lammetarm, noe av produktene er klare for eksport, mens andre selges i Norge.

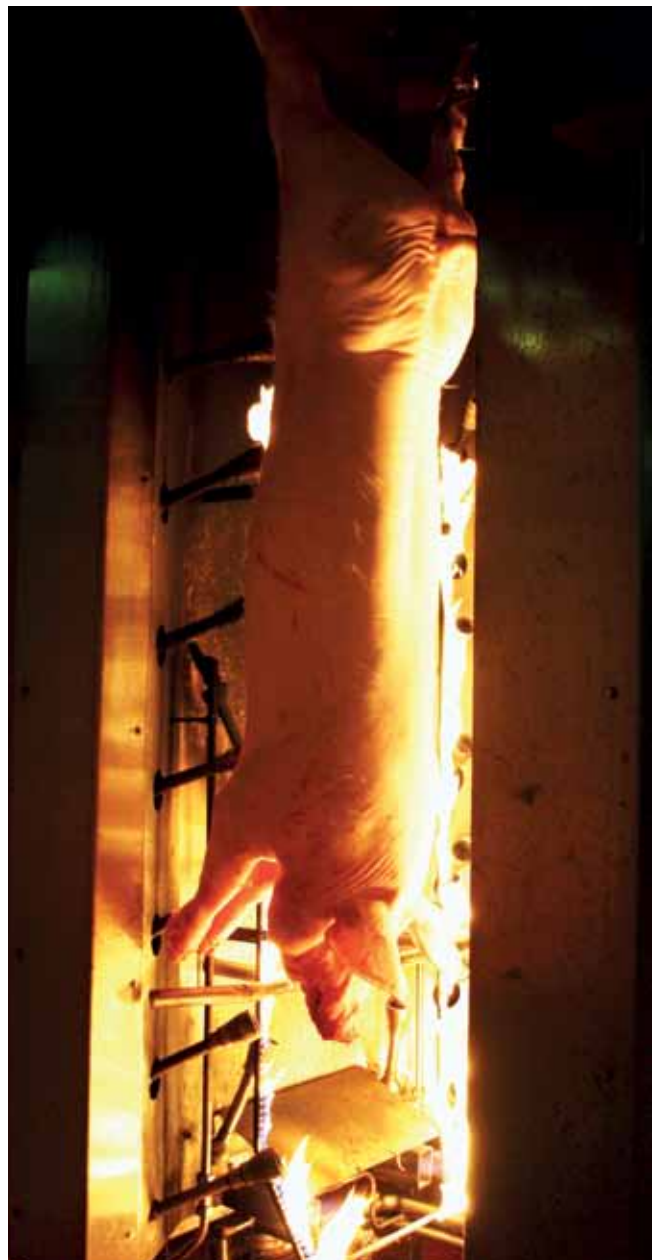
Som et eksempel har lammetarmen hatt en ekstraordinær høy verdi de siste årene, med godt over 20 kr/stk. Dette utgjør 1 kr/kg på lammeslaktet, og virker positivt inn på avregningsprisen til bonde.

Da er det godt å vite at vi ved Fatland Oslo har en veldig fin biproduktavdeling!

IN ENGLISH:

Fatland Oslo have has a big growth in slaughtering in the last 12 years, and a lot of investments have been done. We finished a new garage for cleaning livestock trucks, with all facilities for the truck drivers. The departments for fifth quarter products have been improved this year. This part of the building is really light and easy to clean!

The cooperation in deboning with Grilstad, formed FG Kjøttcenter in 2012. Every week we debone more than 3000 pigs, and a lot of lambs in the fall. It is good to have the slaughterhouse in the same building!





NYHETER FATLAND SANDEFJORD AS

I Sandefjord har vi mange dyktige og matinteresserte fagfolk. Her blir det jobbet iherdig hele året med å utvikle nye produkter hvor utseende, smak og pris er viktig.

Det er mange utfordringer vi skal ta hensyn til, husholdningene blir mindre, folk er mer opptatt av å spise sunt, og maten skal være lett å lage. Det betyr mindre pakninger, produkter som inneholder mindre fett og som er garantert frie for allergener.

Stadige nyheter også i forbindelse med «layout», ny emballasje, esker og etiketter som skal fange våre kunders oppmerksomhet for våre produkter.

I den sammenheng har vi investert i en ny pakkemaskin for pålegg for å kunne tilby en større og flattere forpakning i vår 100 grams serie.

I tillegg til en rekke med spesialpølser som vi har i vårt sortiment fra før, så har vi utviklet en ny pølse som heter

Krakower. Denne pølsen skiller seg spesielt ut sammenlignet med andre spesialpølser, fordi den er grovere i teksturen.

In English:

Fatland Sandefjord is a processing plant, and here we have a lot of «Chef's» that develop new products. A good taste, a good presentation and the right price, is all important for our customers. We also want to sell products that are good for people's health! This plant does not use any allergens in the products, and a lot of consumers are happy about this!

This year we have invested in a new packaging line for sliced hams, to add quality to the presentation of the product. We have also developed a lot of new and tasty sausages, one example is the Krakower.







SAUEBONDEN PÅ ØKSNABØ

... og Heia mannen.

Roald Åvendal er ein kjent mann i sauemiljøet. Han er heiltidsbonde med 140 vinterfora sau av rasane NKS, spæl og blæsete. Han har interesse for eit mangfald av rasar, og meiner dei har ulike positive eigenskaper.

Roald er oppvaksen på gard i Egersund, og jobba som avløyser mens han var på utkikk etter eigen gard. Då han vart 30 år fekk han eit kg pepper i gåve, sidan han ikkje var gift endå. Ikkje lenge etter møtte han Tone og dei vart einige om å kjøpa gard saman. I 2003 kjøpte dei garden Øksnabø på Hellvik, og saman har dei borna Tonje på 9 år og Guro på 8 år.

Kvifor kjøpte du gard, Roald? Eg har alltid hatt eit ynskje om å vera sauebonde. Eg er veldig glad i heialivet og var med til heis med sauene som 6-åring. Sauesamling har eg vore med på sidan eg var 11 år, så nå har det blitt 33 år tilsaman. Eg var også lei av å jobbe for andre, og ville vera min egen herre. Tone jobbar i Nordsjøen, og då er det greitt for ungane at eg jobbar heime. Driftsbygningen er bygd om frå ku til sau, og nå har dei nett flytta inn i nytt bustadhus.

Sauene vert sendt på fjellbeite i Holmevassheia i Sirdal i

slutten av juni. Sjøføren frå Fatland skryter av opplegget når han skal henta sauene i 5-6 tida om morgonen. Sauer og lam er skilt frå kvarandre i gardar, og det går raskt og effektivt å lessa på bilen.

Det er ein fornøyelse å vera med Roald å driva sauene til fjells. Etter avlesing går me ca. ein halv time før det er frukost for folk og kvilepause for sauene. Det er viktig å gjera heiaføringa til ein gild tur for både folk og fe, og det er flott å sjå kor fort sauene finn lamma sine. Turen til Taumevasssletta tar ca. 4 timar, inkludert 3 pausar. Flinker Border Collie hundar held flokken samla. Heialivet er Roald oppvaksen med, og han tar ofte familien med til fjells for å sjå til sauene.

Roald har vore heiasjef i Holmevassheia, men for to år sidan valte han å slutta som sjef. Han ville prioritere å vere



meir heime med familien. Det er mykje ansvar og arbeid å drive ei hei, og det kan vere problem å få folk med seg, særleg i vekene. Men Roald er fortsatt med på både samling og leiting. Det går med mange helger utover hausten, heilt til snøen kjem.

Sauesamlinga starta dette året 3. september med sol frå skyfri himmel. Neste dag var det overskya og dagen etter var det regn og vind. Her nyttar det ikkje å venta på det veret ein ynskjer, sauene skal vere i skiljegarden måndag 9. september. Då er dei 20 saueeigarane på plass for å skilja ut sine sauer og lam.

Det er alltid spanande å sjå kor store lamma er. Dei såg fine ut, men var tynnare enn vanleg. Det var ein kald vinter og våren kom seint dette året, men grasavlinga i sommar har vore svært god. Årsaka er at det låg snø på jordene i dei lange frostperiodene, så her vart det ikkje overvintringsskader. Roald bruker heller ikkje raigras, han liker ikkje det til sauene.

Roald var tidligare mykje plaga med mjølkefeber, særleg på spælsauen. Nå gir han sauene tilskotsfôret Pluss MG rik som førebyggjande tiltak, med godt resultat. Etter dette har det ikkje vore mjølkefeber. Som kraftfôr gir han Formel Sau Ekstra. Siste året prøvde han Formel Sau fordi han hadde god grovfôrqualität. Dette året går han tilbake til Formel Sau Ekstra då han meiner sauene mjølker betre med det.

Som sauebonde må ein ta omsyn til utgiftene, og Roald kjøper derfor inn kunstgjødsla om hausten til gunstig pris.

Han bruker Helgjødssel med kobolt på beitene, i tillegg til noe 22-3-10 fullgjødssel. På den dyrka jorda bruker han N-K gjødssel 22-0-12, og sauehevd blanda med grisehevd frå ein nabo som treng spreieareal.

Kvifor har du valt å levere til Fatland? Eg trefte Rolf Gunnar på Bjerkreimsmarken nett etter gardskjøp, og han spurde om eg ville bli Fatland-leverandør. Ingen andre hadde spurt, så då var det eit lett val. Eg er veldig fornøyd med oppfølging og hjelp dersom eg har spørsmål. Fatland ordnar opp i ein fart om noko er feil, eg vert ikkje sendt frå den eine til den andre. Ulla køyrer eg inn sjølv, og vert alltid godt motteken både på ullavdelinga og på innmeldinga. Eg kjem ikkje til å slakta andre stader så lenge det er liv i meg seier Roald med eit smil.

IN ENGLISH:

Roald Åvendal is a full-time farmer with 140 winter fed sheep of the breed Norwegian White Sheep (NKS), and Norwegian Spæl Sheep. He has an interest in a diversity of breeds and believes they have various positive properties.

Roald has grown up on a farm in Egersund, and worked on different farms while he was looking after a farm of his own. When he turned 30 years old he got a kilo of black-pepper as a birthday present, this is a gift given to people who are still single at 30. Not long after his 30`th birthday he met Tone, and they agreed to buy a farm together. In 2003 they bought the farm Øksnabø on Hellvik, and together they have 2 children, Helen of 9 years and Guro of 8 years.



Taumevass sletta



Framme på sommarbeite



Roald, Guro, Tone og Tonje



Klar til sauesamling. Fra venstre: Geir Bauge, Sigurd Erga, Roald Åvendal, Tore Vingen, Ivar Frøyland og Kirsten Åvendal.



FRA BYJENTE TIL BONDEKONE!

På Nygård på Bjoa bor Cecilie Tønnessen og Karl Vestbø med sine to små gutter Jonathan 7 år og Ole Sebastian 3 år. Familien på 4 har fremtidsstro som bønder og har strategisk lagt grunnlaget for en god og lønnsom gårdsdrift.

Begynnelsen

Cecilie Tønnessen er jenta fra Haugesund som med stor interesse for dyr og landbruk valgte Naturbruk som sin yrkesretning. Under utdannelsen på Tveit Jordbruksskole traff hun Karl, som på sikt skulle overta familiegården på Bjoa. Han manglet bare ei som Cecilie! De to overtok gården i 2006, og mange fremtidsretta investeringer er tatt i etterkant. Fra ren produksjon av storfeslakt har gården utviklet seg mye og har i dag flere ben å stå på. Et tomt grishus ble tidlig innredet for å øke produksjonen. I dag drifter det en puljedrift på 160 slaktegris. En driftsbygning til storfe, der det frem til i dag har stått ammekyr, er nå rustet opp til å ta imot ytligere oksekalver som føres frem til slakt. Tross mye arbeid og økt produksjon, ønsket likevel de to unge bøndene å realisere drømmen om nytt sauehus.

Nytt sauehus i 2010

Høsten 2010 flytta sauene inn i ny driftsbygning. Sauehuset på 455 m² er bygget etter tradisjonell form med to langsgående forbrett og kan romme 300 vinterfora sau. Pr 2013 er produksjonen oppe i underkant av 250 vinterfora sau.

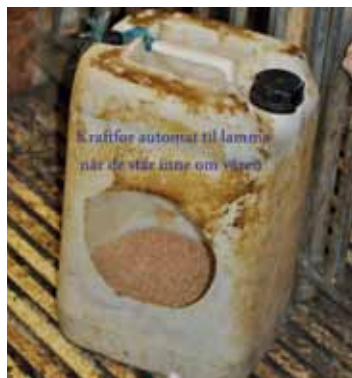
Grunnarbeidet og forskaling av gjødselkummen har Karl og faren stått for selv. Karl er som andre bønder en som kan «alt» og oppfattes av naboer og kjente som en hardtarbeidende og nøyaktig arbeidskar. Overbygget har de valgt i plater for å redusere vedlikeholdsmaling, og innredningen er fullt og helt i tre som de har laget selv.

Dyrene og driftsopplegget

Det er et fargerikt mangfold i sauehuset til Cecilie og Karl!. I sauekontrollen er det registrerte rasene NKS, Blæset, Suffolk, Svartfjes, Farga Spæl og Texelkrysninger i en samlet besetning. Sauekontrollen blir brukt flittig, og Cecilie forteller at om høsten er det spesielt morsomt å tolke slakteresultatene etter de ulike værene. Ellers har de god hjelp i de mange rapportene som analyserer drifta til enhver årstid og sesong.

Som småbarnsforeldre med stor produksjon har Cecilie og Karl valgt en litt uvanlig modell rundt lamming. Væren slippes tidlig til ca 30 sauer og disse lammer første halvdel av





mars. Sluttproduktet av dette blir lam som slaktes tidlig i mai, omtrent to mnd gamle. Når lammene er slaktet, slippes mødrene ut og frigir plass for hovedlammingen. -Dette gjør vi fordi vi har god kapasitet på grovfôr og vi synes å ha funnet noe som passer for oss og drifta vår. I tillegg til den praktiske gevinsten med oppdeling av lammingen, får vi levert lammene til svært gunstige priser, seier Cecilie. Slakteresultat fra sauekontrollen viser at disse tidlig-lammene hadde en slakte-tilvekst på 185 g/dag og slaktet seg til gjennomsnittlig 1690 kr pr lam.

Som mange andre har også Cecilie og Karl overskudd av lam i besetningen sin. De lar ingen voksne sauer gå med 3 lam, men har som mål at alle voksne, og alle åringer som klarer det, skal ut på vårbeite med to lam hver. Dvs at kopplamma i denne drifta er stort sett trillinger, firlinger og tvillinger under åringene. Alle lam som blir tatt fra mora får tilgang på sprayfo melkeerstatning fra automat, formel LAM vårkraftfôr, vann og grovfôr etter appetitt. Alle lam har tilgang til egen lammebinge i innetiden.

Selve hovedlamminga er over på 3 uker og få dager etter fødsel er dommen tatt og lamma blir tilleggs-øremerket etter hva som skjer resten av sesongen. Påsettlammene får blått tilleggsmerke, lam som ikke skal til fjells får grønne og de som uansett skal slaktes får røde.

Hver sommer beiter omtrent halvparten av sauene på fjellbeite på Haukelifjell. Hele familien er inkludert når sauene skal sendes og sankes fra fjellet, og de stortrives med denne formen for beitedrift. Mye tyder på at de 200 lammene som slaktes direkte fra fjellet trives minst like godt, da de slaktes til vel 20 kg i gjennomsnitt.

IN ENGLISH:

Cecilie Tønnessen met her husband Karl Vestbø when she studied at the agriculture college. She is originally from the city, but has always been deeply interested in animals and animal-holding. The young couple acquired Karls' family-farm in 2006 and today they have pigs, cattle and 250 sheep in a new shed build by themselves in 2010.

Cecilie and Karl are parents of Jonathan 7 yrs and Ole Sebastian 3 yrs. Beeing both farmers and parents makes their days busy, so good planning is necessary. Cecilie has split her lambing into two periods and has a special system to target lambs, which helps her having the overview she needs.

Every summer Cecilie and Karl have their sheep grazing in the mountains.



GOD DYREVELFERD I FOKUS. SVINERIET PÅ ERGA - SATSING FOR FRAMTIDEN

Wenche og Tor Olav Erga driver Svineriet på Erga. Tor Olav er i tillegg til gårdsarbeider, under styring av Wenche, bygningsmann og tar på seg noen oppdrag utenom gården når han ikke bygger hjemme.

Etter oppstart med gris har det nesten vært kontinuerlig byggeaktivitet, både utvidelser og forbedringer. Fra 1993 og i vel 10 år var de formeringsbesetning til Fatland. Mange har kjøpt purker fra Erga.

I 1998 var det overgang til løsgående purker, og utvidelser og forbedringer utover i 2000 er gjort i samarbeid med og etter råd av Dansk rådgiver i Forum gris, Erik Jensen. Wenche og Tor Olav har alltid hatt sansen for Dansk svineproduksjon og rådgivning. «De ligger langt foran oss, og vi liker å prøve nye ting for alltid kunne forbedre oss», sier Tor Olav. Siste utvidelse og kanskje den viktigste var de flere ganger i Danmark for å planlegge og sjekke detaljer før en bestemt seg.

Satsing på dyrevelferd

Dyrevelferd har alltid vært en viktig prioritet. Trives purkene så produserer de godt. Derfor står det nå nylig ferdig en stor avdeling for løsgående drektige purker med transponderfôring. Purkene som er bedekt og drektighetsundersøkt ca 4 uker ut i drektighet går over i en stor binge med flere små områder med godt med strø som de kan velge å ligge i. De purkene som trives sammen, ligger på samme område. Hver purke har en liten chip i øret som viser dyrets

identitet. Når purka går inn i fôringsautomaten tildeles den rette mengden mat alt etter hvor mye den skal ha. Purkene kan fôres 100% individuelt etter behov. Et godt trent øye og hender for holdvurdering vil kunne tilpasse fôrmengden etter behov til hver enkelt purke. I tillegg er det tilsatt Roe-piller i fôret som gir godt med fiber i kosten og en god metthetsfølelse for purkene.

Magesår er ofte et problem i purkeproduksjonen og i dag er det besøk av en ny Dansk rådgiver og fôrkonsulent fra Felleskjøpet. Gert Vognstoft er ny i Norge. Sammen med kona har de i mange år drevet med gris i Danmark. Nå bor de begge i Norge, og Gert jobber for Felleskjøpet. Kona er også med på besøket til Wenche og Tor Olav og kommer med mange gode praktiske råd. Gert er sikker på at han skal kunne levere et fôr som reduserer magesårproblematikken vesentlig.

Diskusjonene går hardt for seg og her skal en stå for sine meninger og begrunne de, men Wenche og Tor Olav er villig til å prøve og måle resultatene av velmente råd.

Resultater

Gode resultater er veldig viktig. Besetningen fører selvsagt Ingris, i tillegg til et eget skjema der hver pulje måles. Etter hver pulje gjøres det en oppsummering, og lønnen utbetales med ekstrabonus dersom resultatene er bedre enn mål. Medarbeider Andrius er meget godt fornøyd med ordningen, og hittil i år er målet nådd på hver pulje så nær som en. Bonusen er god, og da er det kjekt å stå på litt ekstra. Det skal lønne seg for alle.

Andrius har vært hos Erga i 5 år, og kom til Norge uten erfaring på gris og «er opplært av Wenche til å bli like lydig som meg», sier Tor Olav. «Han er et funn og et must for oss», sier Wenche, og mener Tor Olav ikke er så lydig. Resultatene i





Ingris viser at besetningen i 2012 nok låg på en 11 plass blant de beste i Norge. Når vi ser på årsrapporten så er den på nivå med de 10 beste besetningene i landet. Gode resultater gir god økonomi og mulighet for å satse.

Tro på framtiden

«Vi har god tro på framtiden og gleder oss over å være svineprodusenter», sier de begge. «Det er så alt for mange som er negative, men vi har det godt. Vi må jobbe for resultatene, og ingen ting kommer lett eller gratis, og en må følge med i tiden». Feriene har stort sett vært fagturer og seminarer både i inn og utland. På Fatland seminar og fagturer har de prøvd å være med på. Nå står tur til Hannover for tur.

To av barna viser interesse og kan tenke seg å overta driften en gang i framtiden. «Det gjør ting mye lettere, men vi kan

ikke forvente at barna vil overta om vi ikke trives med og snakker opp det vi driver med.»

IN ENGLISH

Animal welfare - the main focus

Wenche og Tor Olav Erga develops and run their pig production with animal welfare as their main focus. Form the start in 1987 to today they have step by step increased the production. They are very concerned about good results. Statistics is lead for every group of pigs in the house, and this tells them how the pigproduction is going. After each group of pigs they summon up the results, the salary for their good farm worker Andrius gets an additional bonus if the results are better than the goals they set in the beginning. Good results provide strong economy and an opportunity to pursue further projects.

STORFETUR 2013



Ku beiter hos Magne Knapstad

Årets storfetur gikk av stabelen 18. – 20. september. Turen startet på Jæren og som tidligere fylte vi en minibuss. Denne gangen gikk turen nordover mot Bergen og Voss.

På vei mot Bergen besøkte vi Torleif Susort i Tysvær. Han driver ammekubesetning med Limousin. Der fikk vi omvisning i det nye fjøset, samt i det gamle fjøset på gården. Torleif har mange smarte løsninger som gjør driften og det daglige stellet enklere også i det gamle båsfjøset. Etter omvisningen her tok han oss med opp på beite i nærheten der det meste av flokken gikk og beit. Torleif er en engasjert bonde og fortalte oss mye om drifta og dyra på gården. Etter besøket her hadde vi noen timer på veien foran oss. Neste besøk lå på Herdla på Askøy. På Herdla gård traff vi enda en ivrig produsent, Morten Bjørnstad. Rett ved en gammel flystripe fra krigen hadde han et stort ammekufjøs. Mordyra var krysningsdyr og hovedfokuset lå på tunge kjøttraser. Dyra hadde kommet inn fra beite samme dag vi var der, tidligere hadde de beitet på området ved flystripa som også var et fuglereservat. Morten hadde også utleie av transportable toalett til både festivaler og konserter, samt at han driftet vedlikeholdet og leide ut jorda til en stor golfklubb her ute. Herdla var landlig men sentrumsnært til Bergen så området var mye brukt av hyttefolk og turister. Vi kjørte ned igjen til Bergen på ettermiddagen. Første kveld hadde vi en felles middag og overnattet i Bergen.

Torsdags morgen pakket vi alt inn i minibussen igjen og kjørte mot Voss området. Det første besøket denne dagen var hos Gunnar Brekkhus i Evanger. Han hadde et stort oksefjøs der han forte fram oksekalv til slakt, på gården hadde de også geiter. Deretter dro vi til Voss til Skutle & Auro Samdrift. Her hadde de et flott melkefjøs med melkerobot, utenfor fjøset gikk det også en flott gjeng med Limousin ammeku. Her fikk vi gode vafler stekt ute på tunet. Etterpå fikk vi ble med opp å se Voss ski- og tursenter som lå videre innover veien fra gården deres. Magne Knapstad kom opp til Skutle og Auro samdrift og møtte oss. Deretter kjørte vi etter ham til hans egen gård. Han driver med ammeku av rasen Limousin. Vi var hele gjengen og hilste på dyra hans ute på beite, en roligere flokk med ammekyr tror jeg man skal lete lenge etter. Dette var uten tvil dyr som var godt vandt med menneskelig håndtering.

Vi la også turen innom Ivar Løne på Smalahovetunet på Voss. Dette er en familiebedrift som produserer smalahove og pinnekjøtt hele året. I sesong er det også mye julebord og andre festlige lag i ett av de mange lokala de hadde her på gården. På smalahovetunet svir de hodene så alt ulla blir svidd bort. De får hodene sine fra Fatland og vi fikk et innblikk i prosessen med forberedning, sviing og røyking. Etter runden i Voss kjører vi mot Eidfjord, over den nye broen i Hardanger. Vi dro videre til Lofthus i Hardanger. Her overnattet vi på Hotel Ullensvang.

På fredagen på veien fra Hardanger til Fatland Jæren dro vi på tre gardsbesøk. Vi startet med Randi Frette i Etne. De drev stort med sau. I tillegg hadde de NRF kyr som de brukte som ammekyr på to kalver per år. Dette gjorde at melkemengden i kua ble bedre utnyttet. Her fikk vi en omvisning i sauhuset på garden. Etter dette kjørte vi innom Fatland Ølen og fikk rømmegrøt og kake til lunsj før vi kjørte videre. Etter dette kjørte vi innom Sandeid og Brynjulf Helgevold. Han driver med melkeproduksjon, fremføring av kjøttfeokser, samt noen ammekyr. Dagens siste besøk var hos Andreas Lundegård. Her tok vi en tur ut på beite for å se på dyra som gikk ute, han drev med ammeku og hadde rasene Charolais og Limousin. Etterpå tok vi en runde i fjøset og så hvordan han hadde det. Her ble det naturlig nok en del samtaler omkring dette med økonomi siden Andreas også jobber i Tveit Regnskap. Vi var tilbake på Fatland Jæren før det ble sen kveld og det virket som om alle hadde hatt en fin og lærerik tur.

IN ENGLISH:

Every year we invite our cattle farmers to a trip in the autumn to visit other farms. The main goal is to learn from what you see and hear on these visits. It is also important to have a social trip.

We drove a bus from Jæren to Bergen and Voss. We saw some of the best farms on the west coast, some in the hilly landscape and some by the fjords. The farms had a variety of cattle breeds.



Smalahovetunet



Ullensvang i Hardanger



Hos Magne Knapstad



Hos Andreas Lundegård



Hos Torleif Susort



Herdla Gård



Skutle og Auro Samdrift



Skutle og Auro Samdrift



Smalahovetunet

ØSTERRIKE

– stolthet i landbruket



Besiktelse av Krimmler Wasserfalle

I april 2013 dro en god gjeng på fagtur til Østerrike/Tyskland for å se hvordan gårdene og landbruket var der. Vi ble møtt av vakre gårder, vakker natur, gjestfrie produsenter og fikk et inntrykk av mye av hva dette landet har å by på. Guide og reisepanlegger var Anbjør Svenkerud. Hun er leverandør til Fatland og driver med reisepanlegging i tillegg, henne og gården kunne dere lese om i årsberetningen i 2012.

Torsdag 25. september pakket alle som skulle på tur koffertene sine og dro til nærmeste flyplass. Noen kom fra Stavanger og noen kom fra Trondheim. Alle på tur skulle ta felles fly fra Oslo til München. Vel fremme i München ventet bussen og bussjåføren som var med oss på hele turen. Vi kjørte så mot Dornbirn hvor de første 2 nettene ble tilbragt. Den første dagen fikk vi omvisning i Dornbirn med guide.

På fredagen startet vi med å besøke landbruksskolen i Hohenems. Dette er en 3-årig internatskole, med melkekyr, gris, hest, høner og kalkun. De er veldig opptatt av bier og biers rolle i naturen. Det er alltid bier på skolen, og alle elevene får med seg en kasse med bier hjem når de er ferdige på skolen. Det første året på skolen har elevene størst fokus på sosialisering og allsidighet. Allsidigheten mente skolen var viktig fordi ca 80% av gårdbrukerne i Østerrike hadde en eller annen form for jobb ved siden av gården. Skolen har egne verksteder for trevirke og metall, der elevene lærer seg bruk å lage og reparere utstyr som inngikk i gardsdrift.

Skolen er selvforsynt med råvarer som brukes til forpleining i egen kantine og til gårdsbutikken. De bruker eget kjøtt, melk, mel, frukt og andre råvarer. Skolen hadde eget slakteri, pøsemakeri og ysteri. Elevene blir integrert i alt som

foregår på skolen, om det gjelder landbruk, skogbruk eller bearbeiding av egne råvarer til ferdig produkt som f.eks ost, pølser, yoghurt eller saft. Samt at alle, særlig jentene, får opplæring i matlaging, kakebaking og servering. Veldig mange gårder i Østerrike har utleie av rom til turister og dette var en del av opplæringen ved skolen. Hele skolen og opplegget la stor vekt på yrkes-stolthet. Vi fikk lunch og kake på skolen, laget av elevene. Vi ble veldig imponerte da vi hørte at skolen tar imot utenlandske elever, det var flere som kunne tenke seg å anbefale dette studiet til sine håpefulle.

Deretter besøkte vi gården til familien Gstach som driver en svinebesetning. Denne gården produserer rundt 1500 slaktegris i året, der de fleste dyrene blir slaktet på gårdens eget slakteri. Bonden har faste kjøpere på både levende griser og hele griseslakt. I Østerrike er det normalt å kupere halene på all grisen for å unngå halebiting. Bonden på denne familiegården satset derimot på et eget varemerke for gris med «krøll på halen». Krøll på halen indikerer at grisen trives og har det greit, dette ble derfor sett på som et kvalitetsstempel. Som tilleggsnæring arrangerer denne familien forskjellige typer «events», som f.eks teambuilding og andre sosiale hendelser. Til dette har de et eget område med badedam og oppholdsrom. Gården har også et eget biogass-anlegg som produserer strøm til både fjøs og hjem, overskuddet blir solgt til statsnettet.

Vi dro videre til Koblach og til familien Kräutler. Familien Kräutler drev en gård med ca 190 mål dyrket mark, derav 20 mål med fôrmajs. Reini Kräutler var også leder for kjøttfeorganisasjonen i Vorarlberg. Han hadde selv 13 mordyr, hvor det meste var kryssinger. Oksekalkene ble sendt til slakt

ved 7 mnd alder. Avregningsprisen lå på rundt 5 euro pr kg. Om sommeren hadde han alle kyr og kalver på ei fellesseter som lå 1300-1600 moh. Dette er en fellesseter for ca 200 dyr, og Reini var en meget engasjert gjeter der. Dyrene går på setra fra midten av juni til september. Det er ikke vei opp til setra og all melk der oppe lages til ost. Fjellene er bratte med mange stup, så her er det fest når alle vender tilbake fra seters med samme antall dyr som de dro opp med. Han leier også ut plass til hester på gården. I gardstunet og inni i fjøset hos Reini kunne man gått på sokkelesten uten å bli skitten på beina. Her er det så rent og velstelt at enhver hadde blitt mektig imponert. Vi fikk servert en kald øl i den stekende sola, og de flotteste kaker som smakte deilig. Det viser gang på gang at turisme og gjestfrihet er noe de kan her!

På lørdagen pakket vi med oss koffertene fra det første hotellet og satt busshjula mot Fügen i Zillertal. Her skulle vi besøke utstillingsmeieri i Mayerhofen. Dette er i selve hjertet av Tirol i Østerrike. Meieriet er en familiebedrift med 70 ansatte, som produserer konsummelk, forskjellige typer ost og smør. Hver dag mottok de 60 000 liter melk. Alle som leverer melk her får en utelukkende på høy, altså ensileringsfritt fôr. Dette gir en annen bakterieflora i melka som gjør at de kan produsere de spesielle alpeostene Bergkäse, Tilsitter og Graukäse. Meieriet satser på turisme i tillegg til meieridriften, og legger til rette for at turistene kan lære hvordan ost lages ved å vise egen produksjon.

Overnattningen denne lørdagen var i Schwendau i Tirol. Etter at vi fikk innlosjert oss på hotellet, tok vi bena fatt og besøkte familien Neuner som driver med avl på Haflinger hester og melkekyr. Dette er i likhet med de fleste gårdsbruk i Østerrike en familiebedrift. Besetningen bestod av 2 avlshingster, 15 avlsmerrer og 20 melkekyr. Johan Neuner er ledende innenfor avl av Haflinger hester og selger avlshester til flere land. Familien har satset på Fleckvieh Simmental melkekyr, og de har 20 melkekyr av rasen på gården. Også der er familien Neuner ledende innenfor avl, og selger mange av kalvene som avlsdyr.

Schnaps er noe alle østerrikske bønder har lov til å lage på gårdene sine. Ut i fra dyrket areal, får de en egen kvote for produksjonen av dette på hver gård. Et plumbert svi-apparat montert på ei vogn blir kjørt rundt på gårdene så de kan produsert sin kvote. Ettersom dette er en så viktig del for østerrikske bønder måtte vi se litt nærmere på det, og gikk til schnaps-brenneriet Stiegenhaushof etter gårdsbesøket. På dette brenneriet så de sin stolthet i å utvikle nye spennende smaker, det var blant annet en schnaps produsert med smaken av høy. Et stilig innslag i turen. Vi fikk foredrag av eieren og han fortalte om sin evige jakt på nye spennende smaker fra naturens goder.

På kvelden fikk vi middag i «Die Reme», et tidligere landbruksbygg som er ombygget til et festlokale. Noen av



Gatelangs i Schwendau



Hos familien Neuner



Schnaps-brenneriet Stiegenhaushof



Kaldt -fjøs for svin



Landbruksskolen i Hohenem



Innredning på Schauer fabrikk



Gjengen som var på tur



Reini Kräuter leder for kjøttfe organisasjonen i Vorarlberg



Landbruksskolen, som mange steder i Østerrike med solcellepanel på taket



deltagerne på turen hadde kjøpt Tirolklær tidligere på dagen, og som seg hør og bør stilte de standsmessig når trioen underholdt oss etter maten. Det var musikk i ekte jodlestil!

Søndagen startet vi med å kjøre fra Tirol over Gerlos-passet. Dette passet er det høyeste fjellpasset i Østerrike. Det ligger 1630 moh og er 12 km langt. Her viste deltakerne innsats, og flere gikk helt opp ved Krimmler Wasserfalle, og tok fossen i nærmere åsyn. Det ble mye snakk om kraftutnyttelse og muligheter rundt det.

Deretter kjørte vi til familien Kritzinger. De har en besetning med 40 melkekyr av rasen Fleckvieh Simmental og Rød Holstein. Middelavdråttet i besetningen lå på 8000 kg. Fjøsset er ett kaldfjøs levert av Wolf-system. Det er utformet som et løsdriksfjøs med melkerobot.

Mot kveldingen kom vi til Gmunden ved Traunsee. Et velkjent feriested og hotellet lå vakkert til helt nede ved sjøkanten.

På mandagen, som også var siste dag med besøksrunde, startet vi dagen hos Østerrikes største systembyggprodusent, Wolf-System. De benytter tre i sine bygg og produserer alt fra driftsbygninger i landbruket, næringsbygg

til industrien og bolighus. De produserer også bygninger i stål og betong. Fabrikken lager alle former til betongelement selv. Wolf-system leverer element til hele Europa og Russland. Anbjør som var guiden vår på turen har et Wolf fjøs til ammekyrne sine i Koppang.

Flere av deltakerne så frem til å se nærmere på kaldt-fjøs for svin, så vi reiste til Familie Langmayer. De har et Kaldt-fjøs fra Wolf-system som har plass til 200 gris pr innsett. Fjøsset er utstyrt med tørrfôranlegg slik at tilveksten på grisene blir godt ivarettatt. Det er luftig og godt, og lyssettinga med taklyset er viktig for trivselen til grisene. Kalt-fjøs til gris er spennende, og Bonden selv innrømmet at dersom temperaturen lå under -15 grader over en lengre periode gir dette litt utfordring på å holde temperaturen oppe. Hannes Langmayer kjøper inn smågris fra faste leverandører. Denne gården hadde også en liten gårdsbutikk, de solgte produkter fra egen besetning.

Deretter besøkte vi Schauer fabrikken. Dette er den største produsenten innen landbruksinnredninger i Østerrike. De utvikler og produserer til alle dyreslag, men har hovedvekt på hest, gris og storfe. Schauer produserer også halmfordelingssanlegg og foringsautomater. Vi fikk foredrag om bedriften



og en omfattende gjennomgang i produksjonslokalene. Vi så at de produserer alle delene selv og legger stor verdi på riktig montering for å redusere service og oppfølgingsbehovet etterpå. Guiden Anbjør har Schauer innredning til sine ammekuer, og meget godt fornøyd med den.

Totalt sett tror vi at alle som var med på turen sitter igjen med et inntrykk av dyktige bønder som utnytter alle ressurser de har på gården. Det var en oppriktig stolthet ved dette å produsere mat og drive gard. Utdannelse innen landbruk var høyt ansett og alle hadde i tillegg en attåtnæring som bar noe av økonomien. Enten det var gardsturisme, skogbruk eller annet arbeid utenfor gården. De fleste kunne fikse sine egne redskaper og hadde en gjennomgående tankegang om at sparte penger, var tjente penger.

Tirsdag 30. april gikk turen hjem til Norge igjen. Alle var utrolig fornøyd med turen. For en flott gjeng og for en flott tur! Vi vil takke Anbjør Svenkerud for et perfekt opplegg fra ende til annen. En bedre guide kan man ikke finne!

IN ENGLISH:

In April 2013 a group of farmers went on a field trip to Austria / Germany. Fatland arranged a trip in cooperation with Anbjør Svenkerud, who was our guide during the trip. She is a supplier to Fatland and operates travel planning as well. The main goal was to see the farms and agriculture in Austria.

We were greeted by beautiful houses, beautiful nature, and hospitable farmers and got the impression of a lot of what this country has to offer.

We visited many different farms, with pigs and cattle of various breeds. All very impressive!

We also got to visit the agricultural school in Hohenems. A very impressive school. Students are integrated into everything that goes on in school, whether it is agriculture, forestry or processing of own raw materials to finished products such as cheese, sausages, yoghurt or juice.

We visited the exhibition dairy in Mayerhofen. This is the very heart of Tirol in Austria. They focus on tourism as well as dairy operations. Here the tourists can learn how cheese is made by showing their own production.

The people on the trip are left with an impression of very skilled farmers who utilize all the resources they have at the farm. There was a sincere pride of producing food and running a farm. Education in agriculture was highly regarded upon and everyone had an additional supplementary income that bore some of the economy. Whether it was farm tourism, forestry or other work outside the farm. Most people could fix their own gear and had an overall mindset that saved money was earned money.



Melke ferdighetene testes



Ost til lagring på utstillings meieriet



Klare for middag i "Die Reme"



FATLAND I MIDT-NORGE

Fatland har hatt gode handelsforbindelser med Trøndelag i flere ti-år. Grilstad har vært en stabil kunde av Fatland, og Inderøy Slakteri startet å levere slakt til Fatland Bergen i 1987. Fatland har ønsket å formalisere dette samarbeidet, og nå er vi etablert som aksjonær i Midt-Norge Slakteri AS (MNS)

Helt frem til på 1990-tallet var det seks jevnstore private slakteri i Trøndelag, og en hard konkurranse med Gilde Bøndenes Salgslag. Slakteriene drev stort sett med slakting og litt foredling, og solgte mye av slaktet til engroshandlere for slakt, og skjæreavdelinger i Oslo, Drammen eller Bergen. Denne strukturen er nå kraftig endret. Det er to private slakterier som driver i Trøndelag, og MNS er det største. Det som er spesielt i Trøndelag, er at MNS leieslakter all gris, storf og lam på hhv. Nortura Steinkjer og Nortura Malvik. MNS har egne dyrebiler, egen innmelding og rådgiving, og de eier slakt og biprodukter etter at det er ferdig slaktet på Nortura sine anlegg. Ordningen fungerer godt i Trøndelag.

Fatland kom inn som aksjonær i MNS i 2012, og målet for oss og Grilstad er å øke slaktemengden! Fatland og Grilstad bruker mye slakt og ferdig skåret kjøtt, og vi utfyller hverandre godt på salget.

Fatland har en betydelig større andel av driften knyttet til slakting, sammenlignet med Grilstad. MNS har veldig dyktige bønder og medarbeidere. Når vi kobler sammen dette, får vi gode effekter begge veier, og MNS sin slaktemengde og markedsandel øker! All grisen som slaktes i MNS går til FG

Kjøttssenter AS. Dette er et selskap Fatland og Grilstad eier sammen, og som har sine skjærelokaler på Fatland Oslo. All storf og småfe skjæres på Grilstad Åsen.

Innmeldingen og administrasjonen i MNS sitter på Levanger, i MNS sitt slakteri der. Her er alt nøds slakt i Trøndelagsfylkene samlet. Dette samarbeider MNS og Nortura om.

IN ENGLISH

Fatland has had good trading relation with Trøndelag, for several decades. Trøndelag is a good farming region in middle of Norway. Grilstad has been a steady customer of Fatland, and Inderøy Slaughterhouse started delivering their meat products to Fatland Bergen in 1987. Fatland wanted to formalize this partnership, and now we are established as a shareholder in Mid-Norway Slaughterhouse (MNS).

Fatland entered as shareholder in the MNS in 2012, and the goal for us and Grilstad is to increase the number of animals to slaughter! Fatland and Grilstad use a lot of carcasses and pre-cut meat, and we complement each other well in sales. Both companies are also traditionally family owned.



BONDEBÅTEN PÅ GLADMAT – VI BESTILLER SOL ÅR ETTER ÅR

På årets Gladmat hadde vi ny profil på båten vi nå har som fast innslag på festivalen, Gamle Rogaland. Plakatene med lyst og fint jærlandskap gled fint inn mot den blå himmelen som preget Gladmat festivalen i år.

Gamle Rogaland stilte ikke bare i ny drakt, men også under nytt navn; Bondebåten. Det ble som tidligere år et samlingspunkt for produsenter. Båten lå ankret rett på utsiden av Skagen brygge. Grillingen foregikk på øverste dekk med panoramautsikt over hele festivalområdet.

Under festivalen hadde vi også besøk av landbruksministeren Trygve Slagsvold Vedum. Han var innom båten og fikk smake på grillmaten fra Fatland. Han fikk som mange flere, også hilse på pater Pollestad, som signerte sin flotte kokebok på Bondebåten!

Hvert år inviterer vi alle produsentene våre til gratis middag på båten. I år tok over 1600 produsenter turen innom Fatlands Bondebåt på gladmatfestivalen. Flere gjør turen om til en helaften med middag og god drikke. Her kan du treffe mange produsenter og nyte god stemning. Totalt ble det servert over 5000 grillretter fra Fatland. Grillgjengen gjorde en kjempejobb, og det var mange smilende folk på båten.

Håper vi ser dere på festival neste år også. Bondebåten skal være på plass!

IN ENGLISH:

The Gladmat festival in Stavanger is an annual food festival. Fatland has a boat in the seaport every year, we serve a variety of foods cooked on the grill from the top deck.

Fatland invites all of its farmers to a free dinner on the boat each year. Over 1,600 farmers visited the Fatland "farmer-boat" this year. Overall, 5,000 dinner dishes from the grill were served on Fatlands boat during the festival.

During the festival we also had a visit from the Agricultural Minister Trygve Slagsvold Vedum. He stopped by the boat and got to taste the food from Fatland. As everybody else visiting the boat he also got to greet Pater Pollestad, who signed his great cookbook on the Fatland "farmerboat"!



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

Rådgivningstjenesten på dyreslagene:



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

I tillegg har vi egne kontaktpersoner for storfekjøttkontollen og sauekontollen i Fatland

STORFEKJØTTKONTROLLEN

Storfekjøttkontrollen er den landsomfattende hudyrkontrollen 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

Sauekontrollen 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 Sauekontrollen til avlsarbeid, forskning og utvikling til fordel for hele sauenæringa.

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 :

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 Bredeesen. Tlf: 97 19 84 66.
E-post: bjorn.bredeesen@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

