

SIDEN 1892





INNHold:

3	Leder, Terje Wester
5	De harde fakta 2015
6	Fatland Oslo
10	Ei gardsjentes drøm
12	Fatland Ull
14	Fatland Ølen
18	Idyll på Bru
21	Nye nettsider
22	Fatland Jæren
24	Rune Dysjaland
28	Håland Kjøtt
32	Fatland Hud & Skinn
34	Fra Jæren til Årdal
37	Oppdal Spekemat
40	Fatland Sandefjord
42	Fatland Meat, english
43	Fatland Meat, norsk
44	Ole Fatland 90 år
50	Storfevjøttkontrollen
50	Sauekontrollen
51	Rådgivertjenesten

Opplag: 5000 stk. Ansvarlig redaktør: Terje Wester, Fatland. Redaksjon: Guro Hansen, Fatland og Anita Hamremoen.
Design og foto: Hamremoen fotografi og design. Tekst: Anita Hamremoen og Fatland. Trykk: Centrum Trykkeri, Stavanger.

www.fatland.no

Etter 123 år i kjøttbransjen er det på tide å bli stor!

Kundene blir større. Nå er det tre dagligvarekjeder som har ca 97 % av markedet. Det betyr at de kjøttleverandørene som skal levere også må være store.

Vi omsatte for over 3,3 milliarder kroner i 2014. I 2015 ser det ut til at vi ender med en vekst på ca 20 % og en endelig omsetning på ca 4 milliarder kroner. Dette er en fantastisk vekst for oss og den kommer på alle våre kunder! Dette gir oss også muligheter til å investere i større bygg og mer moderne utstyr.

I 2016 vil mange tunge løft i Sandefjord og Ølen bli robotisert. Dette vil gi oss betydelig lavere arbeidskostnader og større konkurransekraft. Vi blir motivert av denne veksten!

En økt produksjon gir behov for arbeidskraft i andre avdelinger. Våre ansatte utvikler seg i takt med de

endringene som blir gjort og kompetansen øker. På mange områder kan våre ansatte doble produktiviteten med økt automatisering.

Spekemat er et område vi ønsker å utvikle oss i sammen med Oppdal Spekemat, som vi kjøpte oss inn i tidligere i år. Vi ønsker å ta opp konkurransen med den importerte spekematen fra Italia og Spania. Dette er også viktig for svineprodusentene i Norge.

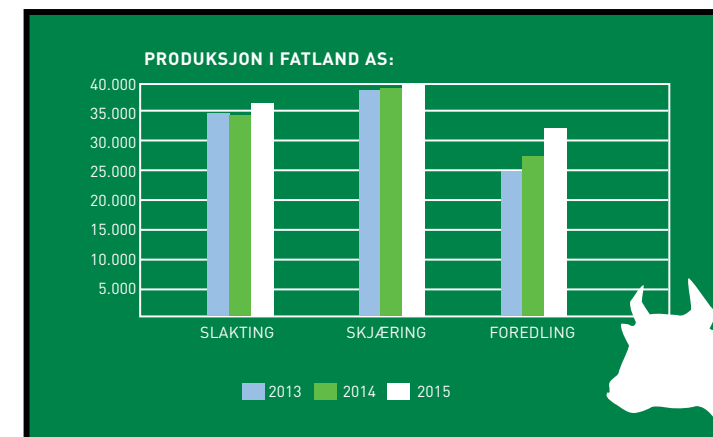
Hver dag tenker vi på god dyrevelferd, saltfattige produkter, spennende smaker og nye emballasjeløsninger. Vi snakker med bønder, slakterbutikker, kjøttindustri og dagligvare og leter etter de beste løsningene. Sammen. Dette er en spennende bransje. Fornøyde kunder gir fortsatt vekst!

Terje Wester, konsernsjef

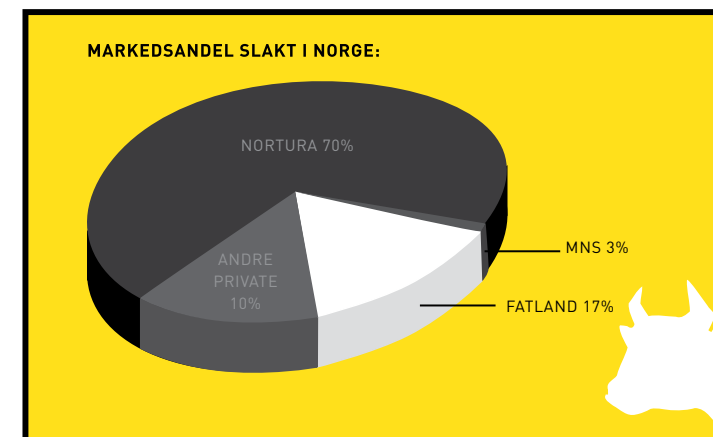




De harde fakta 2015

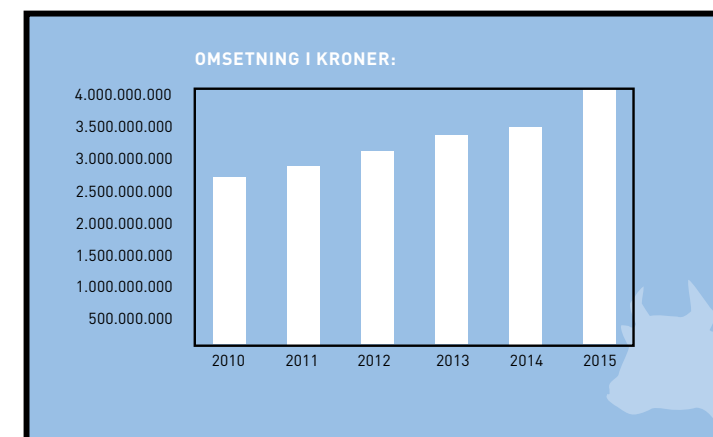


Utviklingen i Fatland har vært svært positiv de siste årene og 2015 er intet unntak. Godt fokus gjør at vi tar markedsandeler og øker omsetningen til rekordhøyder. Nye kunder og stor produktutvikling, i tillegg til god arbeidsinnsats i alle ledd fra bonde til foredling, bidrar sterkt til dette. Fremtiden synes lys og Fatland rustet anleggene for videre vekst.



Fatland Ølen øker sin bygningsmasse med 12.000 kvadratmeter fordelt over tre etasjer. Planen er at det skal stå klart i april 2016. Hos Fatland Sandefjord er det bestilt nytt ekspederings- og automatlager som skal stå klart rundt april 2016 det også. Igangsettelse av monteringsarbeidet starter ca i uke fire på nyåret. Det vil bety mye for effektiviteten på anlegget.

Hver dag spiser ca 20 % av befolkningen kjøttprodukter levert av Fatland. Det betyr at én million nordmenn daglig spiser kjøtt produsert av Fatland.



Antall ansatte er på et stabilt nivå på rundt 620 personer på hele konsernet. Sykefraværet i bedriften er lavere enn gjennomsnittet i kjøttbransjen.

Omsetningen ender i 2015 på rett under fire milliarder kroner og det blir spennende å se videre vekst for neste år.

Fatland ble stiftet i 1892, og er en av Norges eldste kjøttbedrifter. Det er også den største privateide kjøttbedriften i landet. Fatland eies i dag av fjerde generasjon Fatland: Brødrene Vidar, Inge og Svein sammen med søskenbarnet Ståle. Alle er involvert i den daglige driften på de forskjellige anleggene til Fatland-konsernet.



Øverst V: Ståle Fatland er glad for nytt fjøs. Stuten står helt rolig. Forsiktig går det fremover uten at han enser det. Grisene har det fint og rolig i sin del av fjøset. Det er lite jaging og dyrevelferden er helt på topp. Axel Dønnum, en viktig person for Fatland Oslo.



Fatland Oslo - Nytt fjøs

Axel Dønnum og Ståle Fatland i Oslo er fornøyd om dagen. Det nye fjøset i Oslo har gjort en stor forskjell for mennesker og dyrs hverdag på anlegget. Dyrevelferden er helt på topp. En merker at det er stille og lite lyder i fjøset. Ingen dyr er stresset og alt går rolig for seg. Nye lemmer, som er dekket av myk gummi, beveger seg forsiktig forover. Nesten umerkelig for dyrene, som dermed bare forflytter seg litt og litt.

Hverdagen har blitt enklere hos Fatland Oslo. Det er ikke lenger noe jaging i fjøset. Det er slett ingen myte at stressede dyr kan medføre dårlig kjøtt, sier Dønnum. Dette var imidlertid ikke noe problem tidligere heller, men det er tilfredstillende å vite at anlegget har det beste utstyret som er mulig å oppdrive.

Vi har alltid fått topp score fra våre store dagligvarekunder som har strenge krav til hvordan vi driver bedriften. Alle internasjonale kontroller har vist at Fatland er helt i toppen og dette er også noe de store dagligvarekjedene forlanger av oss som leverandør.

For å understreke hvor alvorlig Fatland forholder seg til dette har Osloanlegget tidligere sagt ja til at Dyrevernalliansen fikk besøke anlegget en helt vanlig arbeidsdag. De hadde ingenting å bemerke eller sette fingeren på. Og vi hadde heller ingenting å skjule.

Det er ekstra gledelig siden vi har hatt våre runder med det lokale Mattilsynet her på anlegget. Det er derfor jeg blir fornøyd over at de nå har uttalt at "nå er alt bra her og i orden" sier Axel Dønnum. Fjøsmodtaket er i tillegg utvidet når vi nå bygget nytt.

Det er også bedre lønnsomhet å drive med god dyrevelferd. Alt henger sammen.

Daglig leder, Ståle Fatland sier at nå er fjøset blitt akkurat slik det var ønsket det hele tiden. Det er fornuftig og rasjonelt og vi er skikkelig stolte av det vi har fått til.

PÅ RUNDE MED THOMAS I FJØSET

Thomas Tøllefsen viser stolt det nye fjøset med alle de fine fasilitetene. Han har vært ansatt hos Fatland i 15 år og er avdelingsleder for slakteriet. Det er helt stille her inne i dag. Eget klippested for saueklipping, der sortering blir gjort fortløpende er også tilrettelagt. Alt

ergonomisk for klipperne. Ulla går videre til Fatland Ull, eller tilbake til de produsentene som skal ha retur. Denne dagen står det 400 sau som skal til klipping. Det flotte fjøset rommer ca 600 til 700 sau.

I storfeavdelingen står det flere stuter og venter. De er helt rolige, spiser litt og drikker litt vann. Flotte store dyr fra en av Fatlands mange gode produsenter.

Det er ingen skarpe kanter i fjøset, og dyrene går direkte fra bilen og inn i boksene. Det hele foregår i en rett linje og helt rolig. De får høy og friskt vann på sin ferd mot slaktingen, alt med tanke på at det skal være god dyrevelferd til siste slutt.

TIL SLAKTERIET

Det er tre linjer med slakt i slakteriet: sau, gris og storfe. Det er høy aktivitet i slaktehallen der gris er dagens dyr foreløpig. Storfe står for tur.

Thomas viser vei ned til kjelleren der de såkalte plussproduktene er. Et eksempel er grisemager som blir vasket og solgt videre til Kina. Det er som kjent viktig å ta i bruk hele dyret, selv om ikke alt havner på de norske spisebord.

DE TROFASTE SJÅFØRENE

Simen Tveter har akkurat kommet til Fatlands anlegg. Han har anskaffet seg en ny stor fireakslet bil som er skreddersydd for å møte god dyrevelferd også i transportdelen.

Termokjøling sikret stabil temperatur for dyrene, sommer som vinter, og en kan tilpasse bilen til de forskjellige dyreslagene etter behov. Det er også tryggere for sjåføren ved avlesning av dyrene med den nye bilen. Det ligger mye tankearbeid rundt det å forbedre bilene, forteller Ståle Fatland. –Vi liker godt at ting

– Det er ikke så lett å få folk inn i kjøttbransjen i dette oljelandet, så vi må ta vare på de vi har.

Ståle Fatland

blir bedre når det er nye anskaffelser. Og i dette bildet er sikkerheten også viktig. Bedre rampe som gjør jobben lettere. Sjøførene som leverer slaktedyr jobber stort sett som selvstendige innleide sjåfører. De fleste har kjørt for Fatland i en mannsalder.

Når levering av dyr er utført er det klart for den store flotte vaskehallen som gjør renhold av bilene enklere, i og med at en kan gjøre seg ferdig før en forlater anlegget. Alt som spyles og vaskes blir slust til et anlegg under bakken. Der blir det renset og omgjort til gjødsel for så å bli klargjort for utkjøring til bonden, forteller Ståle Fatland.

Det er tilrettelagt med dusj og pauserom for sjåførene om de ønsker å bruke det før ferden går videre.

–Det er mange som liker å jobbe her og alle her er en stor ressurs for bedriften. Det er ikke så lett å få folk inn i kjøttbransjen i dette oljelandet, så vi må ta vare på de vi har. Staben vår er veldig god og alle er med å drar lasset.

–Vi legger mye ressurser i å ha et oppdatert anlegg, god opplæring av alle ansatte, og god dyrevelferd for alle dyrene som kommer til oss. Fatland Oslo følger opp dette med gode kvalitetsrutiner, kontroller og årlige revisjoner av bedriften.

–Vi har tilrettelagt for vekst, sier Ståle. Nå kan vi ta i mot større mengder med slakt på grunn av den siste opprustningen i fjøset. Vi planlegger for fremtiden og fortsatt vekst, og ønsker gamle og nye produsenter velkommen til Fatland Oslo.





Ei gardsjentes drøm

Kristine Andreassen drømte allerede som liten jente om å ha sin egen gård. Da hun traff odelsgutten Trond Anders fra Rakkestad ble drømmen til virkelighet. Pågangsmot, kreativitet og initiativ har hun nok av. Nå har hun også startet med sau.



Kristine Andreassen er så glad så glad i alle sauene sine. Hun er også aktiv på sosiale medier og har instagramkonto under navnet @Gardsjentakristine. Her legger hun ofte ut bilder fra livet på Kløfsrud Gård.



–Drømmen om min egen gård startet allerede da jeg som lita tilbrakte hver ledige stund og alle sommerferier på småbruket til mine besteforeldre på Julussdalen i Elverum. Jeg vokste sjøl opp i Leiret i Elverum som byjente men var nok ei jente som gikk mot strømmen, sier Kristine.

Drømmen om grønne enger, skog, og å leve tett inn-på dyr slapp ikke. Det var ganske enkelt å velge retning etter ungdomsskolen. Det bar rett på landbruksskole til Østfold og der traff hun odelsgutten Trond Anders fra Rakkestad. Flott gård, langt til skogs og store grønne enger, der ingen skulle tru at nokon kunne bu, hadde han. Nå har familien blitt fem og hun er gårdbruker og svineprodusent sammen med sin mann. Virkelysten er stor og tanken på hva andre bygninger på gården kunne nyttas til førte til kreative tanker. Løsningen ble sauehold, nærmere bestemt spælsau. Vi snekret, ordnet, kosta og vasket for å lage oss et lite sauefjøs som stod klart tidlig i 2015.

Så en kald februar dag var gleden stor da ti drektige spælsøyer kom til gards. Skeptiske var de, både to- og firbeinte, men isen ble brutt ganske fort. Utallige timer spenning, og til og med kaffekos sammen med sauene i fjøset, har det blitt siden de kom.

Og når første lemmingen skulle starte var spenningen til å ta å føle på. Alt var nytt, og alt var spennende og litt skummelt. 5 april kom de to første vær lamma og 17. april var det 16 nye lam i fjøset. Kristine opplevde å miste noen lam og en dramatisk lammefødsel der de måtte tilkalle naboer og dyrlege for å få assistanse. Heldigvis fikk de reddet søya og et lam. Den natta ble det sjokoladecake og kaffe på hjelperne deres.

–Sorgen over å miste noen lam vokste vi på, for man blir så usigelig glad i dyra sine. Gleden jeg opplever når jeg åpner fjøsdøra og alle breker i kor til matmor kan ikke beskrives, den må oppleves, sier Kristine.

–Jeg må innrømme at etter å ha tatt imot, stelt, og sluppet dyra på beite, så må jeg si at det var både godt og vondt da dagen for levering av dyr til slakt kom. Jeg gråt noen bølter med tårer da lamma reiste. Tanken på at de har hatt det godt her er fin å ha når man sender dyrene fra seg.

–Som fersk sauebudeie har dyrene gitt meg og min familie mye glede og samhold. I tillegg er det spennende å tenke nytt og utfordre seg selv i hvordan en kan utnytte potensialet på gården vår.

EN NY NISJE PÅ GÅRDEN

Saueholdet og spælsauene på gården har absolutt gitt et mulighet for nye nisjeprodukt. Kjøtt til Fatland, skinnfellene fra alle dyrene returneres til gården og selges lokalt under navnet “Kløfsrudfellen”. De behandles hos Granberg garveri, og med tiden skal ulla fra sauene brukes til garnproduksjon. Det er viktig for Kristine at hele dyret skal nyttas. Hun skal også prøve seg på å lage eget garn fra saueulla på gården.

Kristine er en strikkeglad jente som strikker grytekluter og sitteunderlag av ull under navnet «Gårdsdrømmen» og det kommer hun til å fortsette med når hun får garn fra egne sauer. Hun tegner også sitt eget mønster til gryteklutene. Kjærligheten til ull har hun hatt siden hun var liten jente og overfører det i dag til sine egne barn.

–Jeg angrer ikke på at vi turte og at vi så muligheter og hoppet i det, sier Kristine. Utenom gårdsdriften jobber hun med interiør og møbler og håper at hun en dag kan være bondekone på heltid.

–Jeg ser fram til og gleder meg til våkenetter, frokost i fjøset, til nytt liv på gården i årene fremover. Vårens vakreste eventyr vil det alltid være når lemmingen starter. Min tid på Kløfsrud er drømmen som går i oppfyllelse hver dag, avslutter Kristine.





Sortering av ull er gjort klart. Denne sendes så til Fatland Ull for å mottas av erfarne klassifiserer. Egne saueklippere gjør fagarbeidet med å klippe sauene før slaktning.



Fatland Ull leverer mest til England

900 tonn ull omsettes fra Fatland Ull i løpet av et år. Det er 25% av all ull i Norge. Hovedmarkedet ligger i England og når den norske kronen nå er svekket, betyr det bedre priser for vår ull. Da er det viktig å huske at høy kvalitet gir høyere pris.

Den økonomiske utviklingen med svekket krone, i forhold til euro og pund, gjør at utslaget blir positivt for ullselskapet. Ingolf Olsen, daglig leder, forteller at omsetningen av mengde ull er nokså lik foregående år. Det meste av råstoffet blir solgt til England, men litt går til Sandnes Garn sin fabrikk i Sandnes.

Den norske ulla er kjent for særdeles god kvalitet. Og våre kunder vet at de får en stabil leveranse. De ville gjerne hatt mer ull hvis det var mulig, sier Ingolf. Fatland Ull har også kapasitet til å ta imot større mengder dersom bonden kan produsere mer. Det er godt å tenke på for fremtiden.

God dyrevelferd gjør seg også gjeldende i dette selskapet og ren velholdt ull gir en høyere klassifisering enn skitne dyr. Noen klipper sauene to ganger i året, andre en gang pr år. Da heter det helårsull. Mengde ull pr sau, uansett om de klipper en eller to ganger, ligger på ca 3,5 kg ull pr dyr totalt.

Den hvite ulla er mest attraktiv og årsaken er enkel: Da kan den farges i alle farger. Mørk ull har naturlige begrensninger i forhold til dette og blir da automatisk mindre anvendelig. Norsk ull betegnes også som en-sartet, altså en jevn god kvalitet. I tillegg er den slitesterk med god spenst. Det finnes ikke noe forskning som viser hvorfor norske sauer leverer slik ull i større grad enn andre, men kanskje kan det ha noe med den rene luften og gode beiteområder? Hvem vet, det blir bare spekulasjoner.

Klassifisering av ull skjer på bakgrunn av den norske ull-standard og består av 16 klasser. Den har tre grovinndelinger som går på farge (hvit eller farget), lengde og finhet.

Den norske ulla brukes mye til ytterplagg som kåper, gensere, votter og luer, og endel går til strikpegarn. I motsetning til ull fra New Zealand og Australia, som er kjent for å være den fineste ulla og brukes til mer delikate plagg. Ingolf forteller at kundene foredler råstoffet til sine egne stoff og materialer og selger videre til sine kunder igjen.

Vi vet at norsk ull er mye brukt til møbelstoff til "proffmarkedet". Det er de som utstyrer arbeidsplasser og offentlige kontorer med møbler og tepper. Det er slett ikke overraskende om du sitter på norsk ull når du venter på flyet på en hvilken som helst flyplass i Norge eller Europa. Som nevnt, ulla er regnet som den mest slitesterke og tåler derfor hard bruk.

Grunnbemannning hos Fatland Ull er på 7-8 mann og økes til ca 15 personer i høysesongen. De fleste som jobber hos Fatland Ull har fagbrev som ullklassifiserer.

Fatland insisterer også på å fremdeles bruke profesjonelle saueklippere, selv om andre store aktører nå har gått over til såkalt "linjeklipp" som betyr at de klipper sauene når den er slaktet. Da kan i prinsippet hvem som helst klippe en sau. Fatland ønsker å ivareta kunnskapen om saueklipping og den eneste måten å gjøre det på er å bruke klipperne fast, slik at de kan tjene til livets opphold. Ingolf forteller at dersom klipperne forsvinner får en også et problem hos bonden. Det er behov for saueklipping også ute på gårdene, ikke bare i slakteriet. -Vi ønsker å holde denne kompetansen levende og da må en skape et miljø for det, avslutter han.

VISTE DU AT...

Barack Obama hver dag trør på tepper med ull fra Fatland Ull. En av Fatlands kunder i England fikk leveransen med å lage nye tepper for Det Hvite Hus i USA for noen år tilbake.



Fatland Ølen - Nye høyder!

Inge Fatland er fornøyd og travel om dagen. Bygging av nytt anlegg på Ølen har startet.

Forrige helg ble 300 paller med kjøttdeig produsert og allerede levert til kundene mandagen etter. Det er 162.000 pakker kjøttdeig, og dagen vi snakker sammen har nye 240 paller med kjøttdeig blitt hentet. Produksjonen er enorm, og vi snakker om ca 81.000 pakker pr dag.

Produksjonen av karbonadedeig øker mest. Tidligere var kanskje dette 10 % og 90 % var vanlig kjøttdeig. Nå er forholdet mer 40/60. Utrolig stor forskjell, sier Inge. Det betyr utfordringer for de som skjærer kjøtt på anleggene. Fatland Jæren forsyner Ølen med råstoff. 60 til 70% av det som skjæres på Jæren leveres til Ølen-anlegget.

I mengder er det ca 1.200 storfe på en uke. For noen år tilbake var tallet ca 600. Det er en formidabel vekst og Fatland kjøper også dyr fra Nortura for å opprettholde volumet i produksjonen. Slaktemengden til Fatland er nokså lik og en søker alltid flere kjøttprodusenter.

NOE ER NYTT

Vi går for å møte Svein Fatland og Leif Malvin Knutsen. Så hva har egentlig skjedd siste året her i Ølen? Noe nytt utstyr er installert for å øke og lette produksjonen. Den største nyheten er nok det store veksten i volumet på kjøttdeig spesielt. Det gjelder både pakking og skjæring. Et par nye roboter i produksjonen letter arbeidet og automatiserer en del av driften. I tillegg er bacon et stadig større produkt som øker i volum fra år til år. Det produseres merkevarer og det som kalles "private labels" i stort stil.

STOR ØKNING!

Her i Ølen er det på høsten 350 ansatte som jobber på spreng. Det er høysesong, og da leies det inn ekstra arbeidskraft hvert år. Normalt er det 300 som jobber her daglig. Det er da kveldskift både på skjæring og produksjon. På en helg kan det produseres 65 tonn kjøttdeig. Over 1000 paller varer går hver dag ut fra anlegget på Ølen.

Det blir i dag kjørt mye mer varer enn tidligere, sier

Svein Fatland. Det er vel rundt 25 % mer enn i fjor og da trodde vi allerede at vi kjørte for fullt.

Samarbeidet med Hustvedt & Skeie på transportsiden har pågått i over 50 år. Fatlandbrødrene har vokst opp med de som i dag styrer transportselskapet. Alle fra nærområdet rundt Ølen.

KJØTTDEIG ER ET SUPERT PRODUKT

Tilbake til kjøttdeigen. Det er et allsidig produkt som absolutt alle liker og som kan brukes til det meste. Enkelt og godt. Og hvis en skal se litt på tallene; 800.000 nordmenn mettes av forrige helgs produksjon av dette produktet. Ca 3 millioner mennesker kan mettes på en ukes normal produksjon av kjøttdeig hos Fatland.

I 2014 ble det produsert ca 6.000 tonn kjøttdeig. I år (2015) tipper Ståle at det blir ca 8.000 tonn. Noe av dette skyldes den store økningen hos Norgesgruppen og hos Coop som kom i gang i august i år.

Fremtiden ser lys ut for matproduksjon hos Fatland Ølen. Og det satses friskt på produktutvikling og det er nylig ansatt en person med dette som spesialkompetanse. Produksjon av kebabkjøtt er typisk et nytt produkt som har stor økning fra år til år.

Arbeidet med nytt produksjonsanlegg på Ølen er i gang. 12.000 nye kvadratmeter fordelt på tre fulle etasjer skal stå klart til neste år. Det hele skyldes en formidabel økning i produksjonen de siste årene. Det er trangt om plassen på Ølen nå. 20 % økning siste år, bare på kjøttdeigproduksjon, er med å fremtvinge nybygget. Mer om det i neste års beretning.



Inge Fatland, teknisk leder (øverst) og Svein Fatland, daglig leder (til høyre) er godt fornøyd med produksjonsutviklingen på Ølen. Det nås stadig nye høyder, spesielt innenfor kjøttdeigsegmentet. Det er en god stab med folk som sørger for at dette er mulig.





Inge Fatland viser stolt fram tomten der det jobbes for fullt. Toppmoderne anlegg med god plass skal gjøre det lettere å imøtekomme den store veksten. Det går fort fremover.



– Det skal bli et fantastisk anlegg i Ølen. 12.000 nye kvadratmeter fordelt over tre etasjer blir flott. Vi gleder oss veldig.

Inge Fatland



Knut Bru tar hver dag turen rundt gården og ser til dyrene sine.
–Det er også en fin måte å holde seg i form sier han.

Idyll på Bru

- med sau og to kyr

Knut Bru er brannmann, og bonde på Bru. Det passer godt å kombinere gårdsarbeid med turnusarbeid. Knut har vært bonde siden 1992. Samme dag som TV2 hadde sin første sending i Norge, hadde de sin første natt i dette huset.

Det er idyllisk på Bru. Denne gården er overtatt etter en onkel og Knuts far har også drevet den noen år. I hagen, som nesten er stor som en park og like velstelt, går det seks høner og en hane. Her har det vært høner siden min barndom, sier Knut. Han har tilbrakt omtrent alle sommerferiene her ute og har en sterk tilhørighet til stedet. Å flytte fra Forus og byen var en overgang, men når kommunen ville kjøpe huset vårt valgte vi å ta spranget å flytte ut hit. Vi har aldri angret på det.

SAUEHOLD

I år har han hatt 200 lam og har ca 100 lam igjen som skal til Fatland. Jeg venter på at de skal bli ca 50 kg, forteller Knut. Han satser nå i tillegg på rasen Svartfjes fremover. Det er allerede en vær som kom i fjor og i år skal han kjøpe 10 saulam av Svartfjes. Svartfjesen på gården kommer fra Torvastad.

Svartfjes er en engelsk villsau som er litt større enn vår villsau. Den er litt større og gir dermed bedre produksjon. Knut har lyst å ha denne rasen i tillegg til den vanlige sauen. Det blir spennende å følge utviklingen.

Ute i landskapet står en stor saueflokk og kikker. Knut har utefjøs som sauene kan søke ly i under dårlig vær. Og det er et lite bygg som brukes som foringshus for sauene om vinteren. Lenger opp over haugen ligger et lite tjern og idyllen blir komplett med en gås som svømmer rundt. Her går vi på skøyter om vinteren, forteller Knut.

KULTURLANDSKAP OMRINGER DET HELE
Knut har brukt mange mange år å få eiendommen til å bli det kulturlandskapet som det nå fremstår som. Før i tiden var det ikke et tre å se noen sted. Alt ble brukt til ved og fyring. Naboens svartfjesvær dukker opp igjen.

Knut forteller at han har kjørt den hjem til naboen tre ganger allerede, men den kommer alltid tilbake. Det ser ut som om den går og gjemmer seg i flokken, men i realiteten går han og snuser på alle sauene.

Vi går for å se etter kvigene og saueflokken følger med oss. Eiendommen strekker seg i høyden også og vi kommer til et område med utsikt så langt øyet kan se.

DYREVELFERD

Der er det plutselig et rådyr med to kalver som går langt nede i landskapet. Knut går fast en runde på hele eiendommen og på den måten får han både sett til alle dyrene, og sjekket om det er noe som trengs å fikses. Kanskje et gjerde må rettes opp. I tillegg er det en god måte å holde kroppen i form.

Endelig møter vi “Sjokolade” og “Melk”, kallenavn på kvigene. To vakre store dyr, eksepsjonelt rolige. Det sies at de forskjellige dyreartene har en positiv innvirkning på hverandre og det vises veldig godt på disse store dyrene. Utrolig rolige, og sauene er rundt beina på de hele tiden. Her er det fokus på dyrevelferd.

Naboene har lyst å kjøpe kvigene, sier Knut. Det er på grunn av temperamentet på dyrene.

De var rolige som kalver også, men å gå og snakke med dyrene har mye å si for hvordan de blir i voksen alder. Det sies at dyrene er en refleksjon av eierne. Det nytter ikke å skremme og true dyr til å gjøre det du vil, det er jo bare ulogisk, synes Knut.

TUOMRÅDE

Det vakre landskapet innbyr til turgåing og brukes jevnlig av alle typer folk her ute. Under kulturbyåret i 2008 ble det laget en kultursti over eiendommen til naboen



Øverst: Sauene er alltid glade for selskap og en godbit. I bakgrunnen er tjernet der familien går på skøyter om vinteren. Venstre: Svartfjes, nytt satsingsområde. Høyre: Et nydelig landskap med utsikt danner kulissene til Knuts gård på Bru.



og den brukes fremdeles hver eneste uke. De lokale her ute bruker også Knut sin eiendom som turområde. Det har han ingenting i mot. En kommer seg opp i høyden og kan skue utover øya 360 grader. Gården har et areal på ca 320 mål totalt, så det er nok å ta av. Det høyeste punkt på Bru er 91 meter over havet.

Samarbeidet med Fatland har han hatt fra starten av og det har aldri vært aktuelt å endre på det. -Jeg er veldig fornøyd og Fatland er en romslig og fleksibel bedrift der jeg som bonde føler meg inkludert og satt pris på, sier Knut. Han sier videre at sjefen sjøl, Terje Wester, er en mann han beundrer som leder for Fatland. Terje Wester får alle til å føle seg viktige og hvert år på Gladmatfestivalen i Stavanger står han selv med grillen og serverer mat til alle produsentene som kommer innom. Det imponerer Knut Bru.

En blir aldri rik av gårdsdriften og Knut må ha jobb utenom. Men gleden over å drive med jord og dyr er så stor at det er verdt det. Verdien av å drive med landbruk strekkes seg langt utover det å tjene penger. Dette er en livsstil og en livskvalitet som vi ønsker og som gir mening for min familie, sier Knut. Den varige verdien er viktig for kommende generasjoner.

Visste du at:

Det produseres 25.000 pinnekjøttmiddager og ca 40.000 ribbemiddager hver dag i oktober og november hos Fatland.

Det er mer enn 5.000 bønder som produserer råvarer for Fatland.

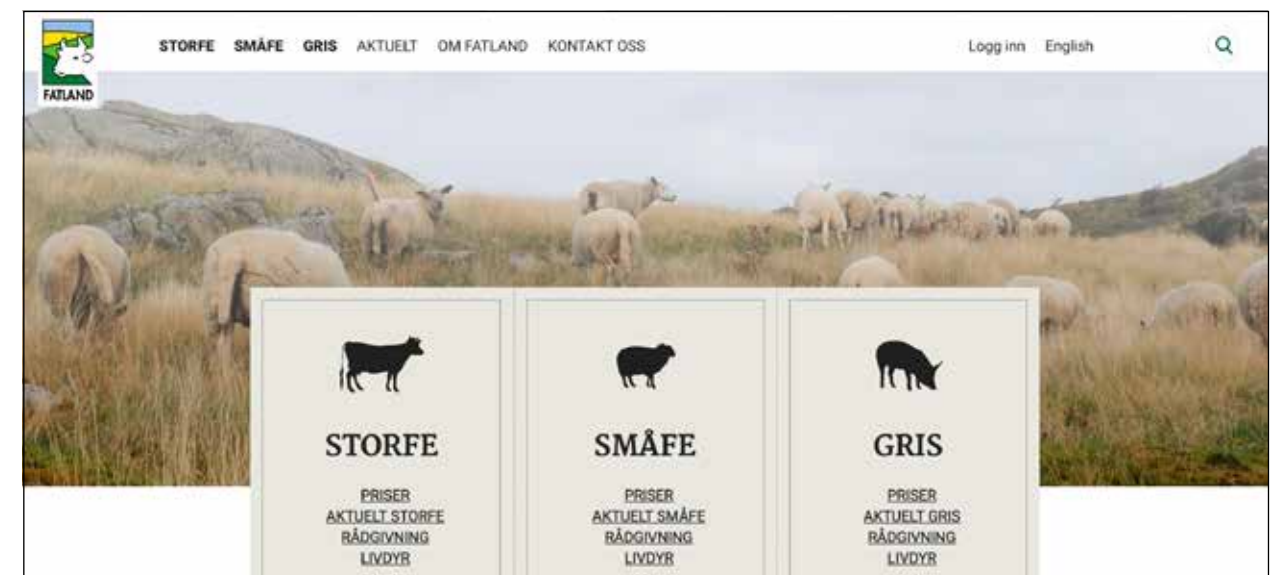
Det jobber daglig mer enn 20 veterinærer og teknikere fra Mattilsynet på Fatlands tre slakterier.

Fatland har 30 % markedsandel på kjøttdeig her i landet. Det betyr igjen at hver tredje kjøttdeigpakke som selges i Norge kommer fra Fatland.

Spekemat-navnet har en enkel forklaring som kanskje ikke så mange vet om. Å speke betyr rett og slett å tørke.



Nye nettsider: fatland.no



På våre nye nettsider finner du nyheter, oppdaterte avregningspriser, informasjon til våre leverandører og fakta om Fatland-konsernet og våre avdelinger. Det skal være lett å komme i kontakt med Fatland. Følg oss og lik oss gjerne på Facebook.



40% større kapasitet i det nye storfefjøs hos Fatland Jæren. Fokus på god dyrevelferd er viktig, og ny innredning sørger for at dette blir ivaretatt på en skikkelig god måte. Det er også plass til 250 lam i det nye fjøset.



Fatland Jæren - Med Norges mest moderne storfefjøs

I begynnelsen av 2015 kom nytt slaktefjøs på plass hos Fatland Jæren. Det har plass til 82 storfe og det betyr en økning i kapasitet på 40 %. Det har vært etterlenget med større kapasitet for økt slaktemengde. Dyrevelferden er veldig god på anlegget. Det er viktig for Fatland at dyr og mennesker skal ha det bra.

Etter nybygget, med en totalinvestering på 10 millioner kroner, har Fatland Jæren nå en mulig slaktekapasitet på 1.000 storfe pr uke. Her tenkes det langsiktig og en rasjonell drift er viktig for fremtiden.

Det nye fjøset er ca 900 kvadratmeter og har to avlastingsramper. Innmeldingskontoret er bygd sammen med dyremottaket i fjøset. Det nye fjøset gjør hverdagen lettere for alle som har sitt arbeid her. Sjåførene skryter av at det er enklere når de kommer og leverer dyr, og det er laget et "kafferom" ved dyremottaket der sjåfører og produsenter kan sette seg og ta seg litt kaffe og en prat.

Arbeidsdagen er i tillegg blitt enklere for de som står i mottaket. Dyrene kan rolig spasere inn til plassene sine, uten å måtte jages på noen måte. Dette betyr også at en minsker risiko for skader blant de ansatte.

NYTT FJØS GJØR STOR FORSKJELL
Fjøset er moderne, stort og flott, med det beste utstyret som er å oppdrive. Det er rolig i fjøset, ikke noe stress blant dyrene. Det nye fjøset har, i tillegg til storfeplassene, kapasitet til økt oppstalling av 250 lam og nye

purkebinger er også kommet på plass. Den viktigste motivasjonen for investeringen er hensynet til god dyrevelferd og sikkerhet for medarbeiderne.

PRODUKSJONEN
Produksjonen av slakt og skjæring på anlegget øker også i år. Slaktemengden for siste år er 14.200 tonn fordelt på 110.000 gris, 15.000 storfe og 60.000 lam. Skjæremengden for 2015 er ca 17.000 tonn fordelt på storfe, purke, og lam. Kvaliteten er helt på topp. Fatland Jæren forsyner anlegget på Ølen med råstoff hver eneste dag, samt mye av den øvrige kjøttindustrien i Norge.

Årets pinnekjøttproduksjon blir på 600 tonn, nokså stabilt og som i fjor. Produksjonen foregår i løpet av oktober og november og da lukter det skikkelig jul hos Fatland Jæren. Det store fine tørkerommet er fylt til randen og alt ligger til rette for en god feiring med nydelig mat. Pinnekjøttet går videre til de forskjellige kundene innen dagligvarehandelen og du finner det i hovedsak hos Coop og Norgesgruppen.

FREMDELES SAUEKLIPPING
Profesjonelle saueklippere en naturlig del av Fatlands slakteanlegg. Enkelt andre slakterier i Norge har ikke lenger saueklipping av levende dyr. Fatland setter denne fagkunnskapen høyt og det klippes sau daglig på anlegget. Det er viktig å ta vare på klippekulturen.

Fatland har noen av de beste saueklipperne i verden og flere har vunnet mesterskap i saueklipping i inn- og utland. Årets norgesmester er Børge Høyland og han jobber ved anlegget på Hommersåk.

VISSTE DU AT...

Lamme- og storfeskinn fra Fatland går til de store motehusene rundt om i verden. Norsk hud er kjent for å ha spesiell høy kvalitet.



Rune Dysjaland

- med lidenskap for faget

Formannen på Fatland Jærens slakteavdeling har mer enn 30 år på anlegget. Rune Dysjaland er nå 62 år og har ikke begynt å tenke på noen pensjonisttilværelse ennå. Lidenskapen for slaktefaget og gode kollegaer er drivkraften og han stortrives på jobben hos Fatland.

Han startet på anlegget på Hommersåk da Sandnes slaktehus, Stavanger kjøtt og Brødrene Kvía slo seg sammen i 1988. Da Fatland kjøpte og overtok anlegget på Hommersåk i 1989 var det naturlig å fortsette. Rune var slakter og nestformann i slakteavdelingen og overtok som formann i 1991.

Ansvarsområdet til Rune er fra dyret blir lastet av bilen og tatt inn i fjøset, frem til kjøledør (der dyrene henger klar for videre foredling). I tillegg har han ansvaret for alle biproduktene som Fatland Meat videreformidler ut i den store verden. Han har også det faglige ansvaret for slakteriet. –Det er viktig at de ansatte holdes oppdatert med sertifikater og kursing ved behov, sier Rune.

På veggen rett utenfor kontoret hans henger det ikke mindre enn 26 innrammede svennebrev. Et synlig bevis på de mange han har veiledet og loyet trygt gjennom fagprøve her på Jæren. –Det er nok godt over 30 stk totalt, sier Rune. Han har det faglige ansvaret for lærlingene på Fatland Jærens slakteavdeling, og det er snart klart for å ta inn nye lærlinger. –Det er givende å ha ansvar for unge mennesker som er interessert i å lære faget og det er spennende å være læremester, forteller han.

STORTRIVES

Rune stortrives i jobben sin og synes det er like interessant nå som for 30 år siden. På spørsmål om hva han liker best, trekker han frem det å planlegge, tilrettelegge og å tenke ut nye løsninger for produksjon. Det å være med i prosessen med forbedringer og nytenking er veldig kjekt. Det er godt å ha noe å strekke seg etter, sier Rune. Når hans interesse for faget er så lidenskapelig er det noe som kommer ganske lett i forhold til å finne gode løsninger.

JOBBER ER VIKTIGST

Han forteller videre at det har vært store endringer innen slaktefaget de siste 20 år. Tidligere var det et mye tyngre arbeid, fysisk, men god planlegging og fine løsninger hjelper for å gjøre arbeidet lettere og mer rasjonelt. I tillegg har regelverket endret seg mye og i flere omganger, sier Rune. Matsikkerheten er på topp og i tillegg må Norge selvsagt følge Europa og EU-reglene.

–Slakteavdelingen består av 31 mann, pluss en lærling, det er det ideelle hos oss. I tillegg leier vi inn ca 9 personer i sesongene som er mellom august og november, og litt i sommerferien, sier Rune. Slakting foregår selvsagt året rundt så planleggingen av bemanningen er et lite puslespill som Rune liker å holde på med. Han bemanner produksjonslinjene slik at effektiviteten er best mulig.

FREMDELES PÅ SLAKTELINJA

Selv slakter han litt fremdeles og sier at han liker å være med på gulvet. –Jeg liker det faktisk veldig godt, spesielt saueslaktingen og i tillegg er det godt å holde faget vedlike, forteller Rune. Og det er jo altfor kjekt å holde på til at jeg kan tenke på noen pensjonisttilværelse.

–Jeg aner jo ikke hva jeg skulle gjort med fritiden min, siden jeg ikke har noen spesiell hobby. Jobben min er så morsom at jeg ikke trenger det. Men innrømmer likevel at han har bygget seg en fin garasje og pusser litt på en bil som står inni der.

GOD ARBEIDSPASS

Fatland er en skikkelig god arbeidsplass med en fantastisk sjef, Terje Wester, som er en kjernekar og behandler alle likt uansett hvor i organisasjonen de er, ifølge Rune.



Rune Dysjaland, formann i slakteavdelingen på Jæren, med mer enn 30 år på anlegget. En lidenskapelig fagmann og populær sjef.



Arild Mæland (til venstre) er nestformann i slakteavdelingen og roser sin sjef. Anita Andreassen (nede til venstre) står på sauelinjen og slakter. En av få damer i avdelingen. Gris henger ferdige i kjølerommet, frem til der Rune Dysjalsands ansvar stopper.



Selv har Rune to nestformenn og linjeledere som han skryter av. Det er Arild Mæland, som har vært hos Fatland i 16 år, de siste 8 år som nestformann på såkalt urent område på slakteavdelingen, og Jan Rosseland som har klassifiseringsansvar og i tillegg har ansvar for rent område i slakteavdelingen. Arild Mæland forteller at han er veldig godt fornøyd med å ha Rune som sjef. – Jeg kunne ikke vært mer fornøyd, og han fortjener ros. Rune er en skikkelig god mann, sier Arild.

–Rune har en spesiell lidenskap for jobben som viser så godt og i tillegg er han en utrolig rettferdig sjef. Jeg tror alle i slaktegruppen ville sagt det samme. –Det kunne vært skrevet en kjempelang liste over alle hans gode kvaliteter og jeg har bare positive ord å komme med, avslutter Arild. Rune blir litt brydd av å høre rosen.

BRA MILJØ

Det er et godt arbeidsmiljø blant slaktegjengen. De fleste kommer fra Norge, noen fra andre steder i verden. –Vi leier i tillegg inn folk fra Polen når vi trenger å ha vikarer, sier Rune. Fatland har et opplegg for ansettelse av slaktere i Polen og Rune reiser gjerne selv ned og kjører opptaksprøver for å sjekke at de får gode fagfolk Jæren. Det kjøres et nokså oppsatt opplegg ved utvelgelse og det er ofte nok å bare se hvordan en person holder en kniv. –Likevel, vi må jo teste at de duger, så det er en kvalitetssikring, forteller han.

FAMILIEMANN

Rune er gift, har to voksne barn, to barnebarn og ett bonusbarnebarn. Hver morgen kjører han fra Klepp Stasjon for å komme til arbeidsplassen kl 06. –Jeg må starte slik for å ha alt klart til oppstarten til gruppen kl 06.30 hver dag, sier Rune. –Jeg har en fast rute og noen rutiner som jeg utfører den første halvtimen slik at slakterne bare kan sette i gang.

TILBAKEBLIKK

Rune forteller at yrkesvalget nok hadde vært det samme om han hadde valgt igjen. Det er en god følelse. –Hele livet mitt handler om slakting, og utvikling av nye ting til anlegget. –Jeg liker jo skikkelig godt når vi forbedrer oppgaver og kommer med gode løsninger, sier Rune.

Han har vært leder for domsnemnda innen fagopp-læringen i Rogaland i 16 år, og formann i klagenemnda i 8 år. Rekrutteringsjobben innen faget tar han alvorlig og for alle som tar svennebrev er det viktig å ha gode slaktere som veiledere og dommere på svenneprøven.

REISEVIRKSOMHET

Han har vært med på mye gjennom alle årene i Fatland og det har også blitt en del reiser. En tenker kanskje ikke på det som en mulighet som slakter, men for Rune har det blitt mange turer i forskjellige anledninger.

–Mellom 2007 og 2010 hadde jeg flere perioder i Namibia på et slakteri der Fatland var medeier. Op-plæring av lokalbefolkningen som jobbet på slakteriet var viktig å få på plass. Det tar tid å bli en god slakter, og det krever en læremester som har respekt blant de ansatte, sier Rune. Han forteller videre at han endte i lokalavisen der nede i forbindelse med at norsk kompetanse ble viset stor plass i pressen. ca 20 av de lokale innbyggerne fikk opplæring av oss, sier han.

Rune har også vært med og revidert en del tyske slakterier. Det er viktig at vi godkjenner leverandører før import av kjøtt. Han har i tillegg vært med og revidert mange norske slakteanlegg.

KUNNSKAP OG LØSNINGER

Rune bidrar gjerne med kunnskap, forslag og ideer. Han forteller om hvordan hudavdelingen gikk fra håndsalting til trommelsalting av skinn som det første slakteriet i Norge. Han var veldig involvert i den prosessen, og en skikkelig pådriver for å få trommel på plass. –Besparelsen for bedriften, økonomisk og i saltbruk, i tillegg til en enorm miljøfordel var drivkraften, sier Rune.

–Dette var litt som et hjertebrann for meg rundt 1995 og jeg holdt også et innlegg under råvaremøte i begynnelsen av 90-tallet om trommelsalting, forteller han. Det var som en revolusjon i bransjen for håndtering av skinn og hud. Det geniale er at saltet brukes igjen og igjen. Gleden ved å få gjennomslag og å se gode resultater er givende på en arbeidsplass. Og Rune har gått utover egen avdeling av og til er det for å få til de gode løsningene for hele bedriften.

Det handler om folk. Det viktigste er å få inn de rette, avslutter Rune Dysjaland.

VISSTE DU AT...

Våre sjåfører kjører en distanse tilsvarende tre ganger tur/retur månen, hvert år.





Idar Håland (t.v.) og Vidar Fatland i Edeståvå til Håland Kjøtt. Her serveres hjemmelaget middag seks ganger i uken. Morfar Håland henger på veggen i bakgrunnen. For å komme inn til Edeståvå går en først inn i den flotte nye slakterbutikken til Håland Kjøtt på Klepp. Fristelsene ligger i kø.



Håland Kjøtt - Slakterbutikken i hjerte av matfatet på Jæren

I dag er det ca 35 slakterbutikker igjen i hele landet. Fem av disse ligger på Jæren. Den mest moderne er Håland Kjøtt på Klepp som har fått nytt bygg med butikk, Edeståva og produksjonslokaler av høyeste kvalitet. Fatland er stolt leverandør av råvarene.

Vidar Fatland tar turen ut til Håland Kjøtt for å besøke Idar Håland. Tredje generasjon slakter i familien Håland møter fjerde generasjon i Fatlandkonsernet. De har mye å snakke om. Tradisjonene er viktige å opprettholde, samtidig som nytenking driver bedriftene fremover. Anledningen for dette møte er den nye butikken og produksjonslokalene til Håland Kjøtt. Ikke minst “Edeståvå” som er et spisested som ligger innenfor den flunk nye slakterbutikken på Klepp.

INTERNASJONAL INSPIRASJON

Det første som møter oss er en flott slakterbutikk av internasjonal standard. Det føles litt som om en kommer inn i en annen verden. Fristende varer bugner mot oss og det er nærliggende å tenke på Italia eller Frankrike. Steder vi besøker i sommerhalvåret og drømmer å finne når vi kommer hjem igjen til gamlelandet. Likevel er det godt og jærsk med sjel. Her er det godt å komme.

Håland Kjøtt har fokus på å være faghandel og en skikkelig spesialbutikk. Idar Håland har hele tiden en helhetstanke med det han gjør, og det er ikke tilfeldig at han har fått en flott blomsterhandler som nærmeste nabo. De frister hverandres kunder med å ha vinduer plassert inn mot butikkene. –Jeg inviterte denne blomsterbutikken til dette nybygget for å få et godt miljø og fokus på kvalitet og service, sier Idar. Det hører liksom sammen med hverandre. –Jeg ønsker å få tilbake faghandelen i mye større grad, sier han.

ET SLAGS UTSTILLINGSVINDU

Håland kjøtt blir som en slags “flagship store” innen kjøttbransjen. Noe som betyr at det er en form for utstillingsvindu for å vise all den flotte kvalitetsmaten bonden produserer på Jæren og i Norge. Alle detaljene i butikken er gjennomtenkte og det er tilleggsprodukter

som grønnsaker, pasta, olivenoljer, krydder og diverse annet tilbehør som du kan få kjøpt på samme sted. Alt er relatert til matlaging så klart.

I taket henger det fjoslamper og som dekor har de gamle potetkasser som gir et autentisk miljø og en god atmosfære.

Vidar Fatland klarer ikke skjule sin begeistring. –Dette er bare en av de ræste butikken jeg har sett sier han. –Det oser kvalitet. Og når han i tillegg kan få servert et hjemmelaget måltid, enten det er middag eller noe lettere, inne i Edeståvå (lokalt jæruttrykk for spisestue) er lykken komplett.

Edeståvå har en enkel meny med middager, smørbrød og litt kaker og dessert. Kaffe følger med for de som spiser middag. Alle råvarene kommer direkte fra Håland Kjøtt og absolutt alt blir laget på huset. Her skal det ikke være noe jåleri og pyntemat. Tradisjon og matglede er det viktigste for meg, og for folk her på Jæren, forteller Idar.

Det er spiseplikt i Edeståvå og i november kom det skjenkebevilling på plass. Til julematen er det derfor mulig å få øl og akevitt for de som vil ha det.

MANGE GJESTER

Hjemmelaget komle står på menyen hver dag, seks dager i uken. I tillegg er det hjemmelaget kjøttkaker, og alltid en dagens rett. Det skal være skikkelig middag hver eneste dag. Til nå har det vært ca 85 middagsgjester i gjennomsnitt hver dag, sier Idar. Og hver torsdag, som den tradisjonelle komledag det jo er, kommer det i snitt ca 220 gjester. –Vi er veldig takknemlige for alle gjestene som finner veien hit, forteller Idar Håland. Det inspirerer til å fortsette.



Bak skinken ser en litt av veggen fra Riska Sagbruk. Idar og Vidar diskuterer vareutvalget og -presentasjonen. Komlemiddag får du hver dag i Edeståvå. En slakterbutikk utenom det vanlige.



Kundene går ofte direkte til kjøttdisken etter maten og tar med seg varer hjem til eget hus. Det er praktisk og enkelt. Her midt på Jæren vet alle at maten kommer fra bøndene rundt omkring oss. Kortreist mat er bra og kvaliteten er fantastisk god.

Atmosfære i lokalene er viktige og det er lagt ned mye arbeid i å få det skikkelig koselig og ekte. På endeveggen i Edeståvå henger det et stort bilde av morfar Håland i fullt arbeid. Det er godt å se at røttene er med videre og Idar Håland er tredje generasjon slakter.

VIKTIG MED GOD SJEL I VEGGENE

Den store veggen inne i Edeståvå har gammelt patinert panel og det er ikke tilfeldig. Veggen kommer fra Riska Sagbruk som ligger like ved Fatland Jæren på Hommersåk. Når Idar oppdaget denne veggen, en dag på vei til Fatland Jæren, tok han kontakt med sagbruket og spurte han om å få veggen til sitt nye bygg på Klepp. Han fikk ja og i dag har Riska Sagbruk en ny kledning på sin yttervegg.

Halve veggen står igjen på sagbruket, men Idar utelukker ikke at han kommer til å bruke den også en dag.

FATLAND OG HÅLAND = SANT

Samarbeidet mellom Fatland og Håland har nå pågått i ca 7 år. Det var når Idar Håland overtok slakterbutikken etter sin onkel at denne endringen skjedde.

–Vi er helt avhengige av å ha en leverandør av råvarer slik som Fatland er, sier Idar. Vi kan ikke drive denne type butikk uten et sånt viktig samarbeid, og det er avgjørende for videre suksess. Fatland leverer alt vi trenger og er i tillegg fleksible på leveringstid og antall ganger de kan komme ut til oss.

Fleksibiliteten er uovertruffen og vi får også alle spesialprodukter som en slakterbutikk trenger å kunne tilby sine kunder, forteller Idar.

–Produkter som andre kanskje kan se på som ”plunder og heft”, men som er veldig viktige for Håland Kjøtt.

–Jeg er bare veldig imponert over Fatland. Vi er jo, i forhold til dagligvarekjedene, en relativt liten kunde for Fatlandkonsernet, men servicen og leveringsdyktigheten er imponerende, fortsetter Idar.

Vidar Fatland er veldig begeistret, og sier at det er viktig for Fatland å ha en kunde som Håland Kjøtt. De trenger råstoff og spesialprodukter som kanskje ellers ikke så mange ønsker, og mye av dette går til utlandet ellers. Det er kjekt at det blir brukt her lokalt, og ikke bare går ut internasjonalt sier han. Det er en skikkelig kjekk kunde å ha.

Fatland leverer råstoffet, men Håland lager alle produktene sine selv. Pølser og marinader, pinnekjøtt og ellers alt hva hjerte måtte begjære. Det ligger mye stolthet i produktene både hos Fatland og Håland. Bøndene på Klepp og Jæren kan kjøpe sine ”egne” varer her hos slakterbutikken og vet at det er god kvalitet i alle ledd. Kortreist mat er viktigere og viktigere.

ALT ER HJEMMELAGET

Håland Kjøtt har 30 ansatte fordelt på 20 årsverk. Tre pølsemakere sørger for de gode Hålandpølsene. Det er varmt kjøkken og kaldt kjøkken. All mat lages på huset.

–Dette er en fremtidens kjøttbutikk i en ellers tøff kjøttbransje. Denne type konsept som Håland har fått til burde være inspirerende for andre i landet, sier Vidar Fatland. Og Idar bekrefter at de har fått gode tilbakemeldinger på mail og via Facebook der folk kommenterer at det er internasjonal standard over den nye butikken.

Morfar Håland som henger på veggen i Edeståvå er med å illustrerer tradisjon og sjel. Hjerte banker på rette plassen i denne produksjonsbedriften på Klepp.

–Det er ikke ofte jeg opplever at Vidar Fatland er målløs men det var han når han kom ut hit aller første gang, sier Idar. –Det jeg prøver å få til er å formidle mat-kultur og -tradisjon. Fokusere på jordbruket og at kvalitet sitter i ryggmargen på Jæren, avslutter han.

VISSTE DU AT...

I 1970 var det ca 400 slaktebutikker i Norge. Mot slutten av 80-tallet mot 90-tallet var det mer enn halvert til ca 150-200 stk. I dag er antall slakterbutikker i Norge nede i 35 stk. Fem av disse ligger på Jæren. Bare én er igjen i Oslo.

Fatland Hud & Skinn; Verdens beste kvalitet

Det kan kanskje virke som en drøy påstand, men det er sant. Norge og Fatland har verdens beste kvalitet på hud og skinn. God dyrevelferd er en av grunnene og dermed er våre produkter heldigvis ettertraktet. Fallende råvarepriser siste år er likevel en utfordring og det skyldes mange faktorer som vi ikke selv kan styre...

Fatland Hud & Skinn har hatt et spennende år i 2015. Store endringer på verdensmarkedet er årsaken til dette og det er flere faktorer som bidrar. Selskapet har likevel en god og stabil økonomi og driver godt på tross av endringer en selv ikke kan påvirke.

Fallende priser på skinn og hud og i råvaremarkedet generelt gjør det noe vanskeligere å tjene penger akkurat nå. Krisen i Russland/Ukraina gjør at rubelen er svekket kraftig og den russiske kundegruppen har dermed minsket med ca 70 % for våre kunder. Den dårlige økonomien i landet forplanter seg og de som tidligere kjøpte mange luksusgjenstander i skinn har måttet redusere dette betydelig. Det er håp om at Russland og resten av verden kan finne tilbake til en god tone politisk. Landets kunder er en stor og viktig kundegruppe i handelen med hud og skinn.

I Kina har myndighetskravene til redusert forurensning blitt endret betydelig. Dette er selvsagt en positiv ting, men på kort sikt har det hatt stor betydning i vårt marked. 50 % av kinesiske garverier ble mer eller mindre stengt over natten og dermed ble det en overflod av råvarer på markedet som skulle til kinesiske garverier. Fallende priser er resultatet.

50 % av storfe huden hos Fatland gikk til de store motehusene i Italia som Louis Vuitton og Prada. Når salget hos disse motehusene går ned med 60% får det stor betydning videre i næringskjeden. Igjen er det aktivitet i Russland og hos kineserne som er medvirkende. Økt fokus på korrupsjon har gjort at kjøp av for eksempel skinnvesker, som var en vanlig "gave", har gått drastisk ned i Kina. Det er selvsagt en positiv samfunnsendring, men illustrerer godt en utilsiktet konsekvens.

Volkswagenskandalen i Tyskland tidligere i år har også en stor betydning for vårt marked som en av de største kjøpere av skinn til sine bilseter som ble produsert i Kina. Nå er det full stans fra bilfabrikken og all denne huden tilbys og leveres til andre kundegrupper.

Alle disse faktorene som er beskrevet er altså med på å endre verdensmarkedsprisen på huder og skinn. Dette forplanter seg igjen videre helt ned til avregningsprisen som den norske bonden får. Heldigvis er det slik at kvalitetsprodukter holder seg bedre i pris. Men det viser godt at vi i lille Norge likevel ikke er uberørt av det som skjer i verden ellers.

Det er godt at norske bønders fokus på god dyrevelferd er med å sikre den høye kvaliteten Norge står for. Det ganske lett å se hvem som bryr seg mest om egne dyr når de kommer til slakteriet, spesielt når en ser på renhold av huden på dyret. Det er mye å tjene på nettopp det. Bedre priser på hud og skinn kommer både bonden og Fatland til gode. 80 % av hud og skinn fra selskapet er i første klasse, ca 2 % i klasse tre, som er dårligst (dette er oftest dyr som nødslaktes). God dyrevelferd er altså en vinn vinn situasjon for dyr, bonde og slakteri.

Fatland Hud & Skinn legger bak seg et bra år med tanke på utfordringene i markedet og ser lyst mot fremtiden. Våre produkter er godt etterspurt i markedet, topp kvalitet går heldigvis aldri av moten.

VISSTE DU AT...

Fatland Hud & Skinn håndterer alt som kommer fra Fatlands slakterier og Horn slakteri. Det produseres ca 250.000 saue- og lamme-skinn, og ca 50.000 storfehud i året hos selskapet som ble etablert i 1990.

Hud og skinn leveres ferdig saltet fra slakteriene. Konservering med salt er viktig for å opprettholde den gode kvaliteten som kjennetegner Fatlands hud og skinn. Her ligger klargjorte skinn for transport fra Fatland Oslo til Fatland Hud & Skinn på Jæren.



Fra Jæren til Årdal

- Tor Olav satser som bonde

Den unge bonden har flyttet fra Varhaug og inn til barndomstraktene i Årdal. 32 år gamle Tor Olav Tjentland har endelig kommet hjem. Jeg trodde ikke jeg skulle bli bonde, men når det kom til stykke har det alltid ligget der og ventet på meg. Det er knallkjekt.

Han er opprinnelig både fra nabogården og fra Tananger. Siste bopel før Årdal var Varhaug. Tor Olav har hatt alle sommerferiene her inne i Årdal. Gården han eier er nabogården til farens gamle gård, og kom for salg for drøye 4 år siden. Jeg måtte bare slå til sier han. Nå har han i tillegg tatt over heimgården til far. Det ga meg den jorden og de bygningene jeg trengte for å starte skikkelig opp.

STOR SATSING

Nå er det satt opp nytt fjøs med lausdrift. Fokus på dyrevelferd er veldig viktig for Tor Olav. En ung bonde som har reist fra byen og satset på bondelivet, istedenfor å finne en "oljejobb". Et bevisst valg ligger bak.

Rasjonell drift der han kan drive stort og ha mulighet for videre utvikling er viktig for Tor Olav. At alt er nært i forhold til avstander og at han har beite til dyrene er også avgjørende. Tor Olav leier inn hjelp fra andre når han trenger det. Det gjelder også for utstyr slik at han ikke sitter med en alt for stor utstyrspark som bare er i bruk periodevis.

Han har fremdeles en silo, men det produseres også rundballer for fôring som brukes gjennom vinteren. Tor Olav mener at det er penger å tjene i landbruket, det gjelder å ha en rasjonell drift. En må kanskje være villig til å tenke litt nytt og annerledes.

MELKEBONDE MED LAUSDRIFT

Tor Olav har en melkekvote på 396.000 liter. Han har ca 50 kyr og 45 av disse kan melkes samtidig i det nye fjøset. For å ha en god dyrevelferd går dyrene ute så lenge som mulig før vinteren setter inn.

Han har endel kviger på beite som snart skal kalve. Alt på gården nå er tilrettelagt for lausdrift av kyrne. Over-

gangen fra båsdrift har gått fint, men det var et stort økonomisk løft. Det er fint å se at det gir en helt annen stemning for dyrene inni fjøset synes Tor Olav. De er mye roligere og det igjen betyr at dyrene har det godt.

MANGE PLANER

På under fem år har Tor Olav kjøpt to gårder, bygd et fjøs og triplet melkeproduksjonen. Men fremdeles er han utålmodig. Det går litt sent synes han. Han vil nå bygge på det nye fjøset slik at ungdyrene også er på lausdrift. Og det vil han at skal skje så fort som mulig.

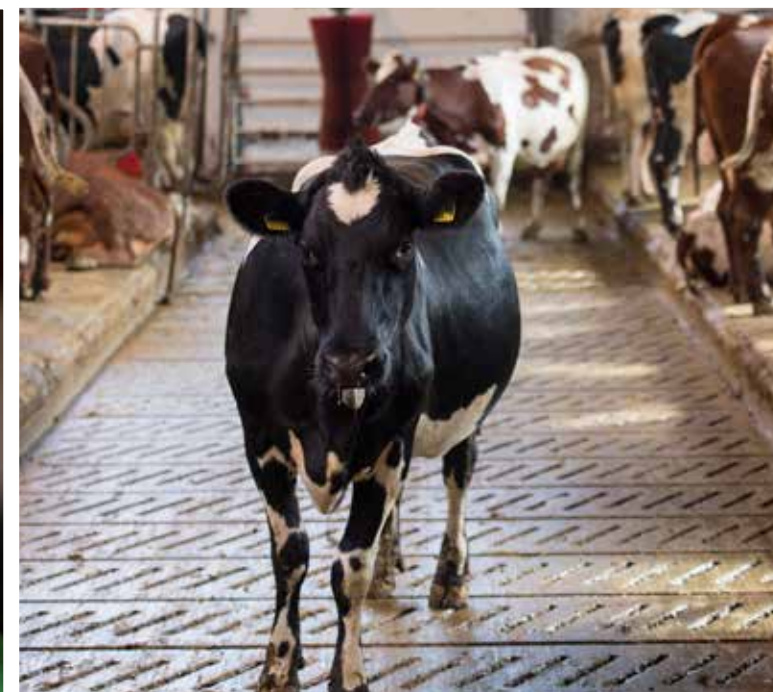
Fatland har ifølge Tor Olav vært en stor hjelp i forhold til satsningen han har foretatt så lang. –Fatland har vært skikkelig på ballen og stilt opp for meg, sier han. –Inge Fatland tok turen fra Ølen sammen med Andreas Helgevoll, og jeg satt pris på at de stilte opp for meg personlig. De har hjulpet meg, og da er jeg selvfølgelig lojal tilbake, forteller Tor Olav.

Som kommentar sier Inge Fatland: –Årdal har et fantastisk miljø blandt bøndene og har en unik gjeng. De bygger og står på og jeg har vært der mange ganger. Positiviteten i dalen er helt spesiell.

SAUESATSING ER DET NESTE

20 sau står i dag på beite hos Tor Olav, men her er det ønske om å øke endel med tiden. Far holdt på med sau før i tiden, og det er litt som henger igjen fra hans tid. Det er meningen å bygge om det gamle fjøset til sauefjøs og dermed øke antall sau etterhvert. Mulighetene er mange når man er kreativ.

Fatland formidler livdyr til Tor Olav, og han er en av de største bøndene i Årdal. Fatland er viktig for mange bønder her i området, med mye gris og sau og det er bare positivt sier han.



God dyrevelferd er også god økonomi. Det er en typisk vinn vinn situasjon!

Tor Olav Tjentland



Jeg har gode naboer på alle kanter, og mange er som meg, Fatlandbønder. I tillegg er alle relativt unge så det er et godt miljø for oss som vil dette.

GÅRDENS RESSURSER

Alt av gress på gården går til matproduksjon for dyrene. Men det er mange planer om videre muligheter for andre produkter på gården. Idéene er der men en ting av gangen.

Storfe og sau i det gamle fjøset er et mål som ligger der. Da kan jeg senke skuldrene litt. Den siste påbygging av fjøset for ungdyrene skal etter planen være klar i løpet av 2016. Det er store investeringer, men målet ligger der. I tillegg er det andre bygninger som kan benyttes etterhvert til tilleggsnæringer på gården. Birøkting blir nevnt, men tiden får vise.

Frukt- eller bærproduksjon kan være et annet eksempel på hva som kan gjøres med ressurser på en gård. En kan produsere diverse produkter og selge fra eget gardsutsal, og bruke restene til dyrefor, for eksempel gris slik at den får en helt spesiell smak. Slik har du plutselig et unikt spesialprodukt inne kjøtt også.

Tor Olav har mange ideer, det er tiden som ikke strekker til for han. Han tenker også på de mindre gårdsbrukene rundt omkring. De små gårdene har vi plass til. Men vi må gjøre det mulig å ha tilleggsnæringer uten at regelverket gjør det for komplisert og vanskelig å starte opp sier han.

DYREVELFERD

Når det gjelder dyreveldferd er det jammen ikke alltid like lett for de mindre gårdene å oppfylle kravene i dag, sier Tor Olav. Det er store investeringer for mange å gå over fra båsdrift. Innen 2034 skal det være lausdrift av fjøs på alle gården for da blir EU-krav om dette gjeldene her i landet. Tor Olavs gård er allerede tilpasset fremtiden.

Han er fornøyd med valget om å dra tilbake til Årdal selv om utålmodigheten gnager litt. Alt skulle gått litt fortere. Store fjøs i Tyskland bygges med solcellepanel på taket. En slik mulighet burde vi kanskje vurdere her i dette landet. Tor Olav synes vi henger litt etter når det gjelder grønn bølge. Landbruket har kanskje ikke vært den mest innovative bransjen, mest ressurser har vært brukt innen oljevirksomheten til nå. Vi har nok noe mer å gå på og jeg ser optimistisk på fremtiden, avslutter han.



Ingard Langseth er driftssjef hos Oppdal Spekemat

Oppdal Spekemat

Fatland har kjøpt 40% av Oppdal Spekemat som holder til i Trøndelag. Nå produseres det spekemat for Fatland og Fatlands kunder på anlegget i Oppdal. Oppdal Spekemat er merkevaren, og i tillegg produseres det såkalt benfri spekemat for private labels for dagligvarekjedene. Volumet for spekematbedriften har naturlig nok økt kraftig etter oppkjøpet. Det er en avtale med blant annet Coop som er skyld i det. I tillegg produseres det spekemat med merkevaren Eidsmo som selges i hovedsak i midtnorge.

Oppdal Spekemat produserer ca 30-40 produkter og driver med stadig produktutvikling. Fatland leverer nå råvarene for produksjonen av benfri spekemat og alt som blir produsert går direkte til kundene fra terminalene. Det er nylig åpnet en flott lokalmatbutikk på Oppdal med alle produktene til Oppdal Spekemat som hovedfokus. (Se bilde nederst.) Vi gleder oss til fortsettelsen.



Fatland Sandefjord øker igjen produksjonen

Fatland Sandefjord foredler mye av kjøttet fra de andre Fatlandanleggene. Her produseres og pakkes det pølser og pålegg i stor skala for tre store dagligvarekjeder. I tillegg er produktutvikling en morsom del av jobben, der gode kjøttprodukter utvikles sammen med våre kunder. Ca 28 tonn kjøtt forlater hver eneste dag anlegget i Sandefjord og kjøres ut til kundene og norske forbrukere.

Bjørn Bredeesen, daglig leder i Fatland Sandefjord og Skjeggerød, ønsker velkommen. Bjørn kan fortelle at det er kommet på plass en helt ny steamkjele drevet med gass. Den gamle, som var oljefyrt, er byttet ut. Det var jammen på tide og den nye kjelen er også mye mer miljøvennlig. Den er i tillegg rimeligere i drift. En del av parkeringsplassen utenfor er brukt for å grave ned den nye gass-tanken og det eneste synlige bevis nå er en liten pipe som stikker opp og en forhøyning i landskapet akkurat der tanken er plassert. På den andre siden av plassen står selve kjelen som produserer steam.

–Vi har bestilt nytt ekspederings- og automatlager her i Sandefjord, forteller Bjørn. Arbeidet med montering starter i slutten av januar. Ny økning i produksjonen tvinger dette fram. –Vi vil få en helt annen automatisering og forenkling av produksjonen så det blir spennende når vi skal i gang til neste år, sier Bjørn.

GODT ARBEIDSMILJØ OG GOD KONTROLL
Her i Sandefjord er det et godt arbeidsmiljø med mange nasjonaliteter samlet under ett tak. Det er ca 135 ansatte her. I tillegg har vi 25 personer som jobber under Skjeggerød, som er salgsapparatet og merkevaren fra Fatland og ut til forbrukerne og kundene våre.

Alf Jørgen Barth som leder den største avdelingen her, pakkeavdelingen, viser rundt. Her produseres og pakkes det pølser og pålegg i store mengder hver dag. Mange forskjellige varianter går på de forskjellige linjene, alt under full kontroll av gode folk.

Kjøttkvaliteten fra norske bønder er veldig god. Utlige etiketter skal holdes styr på og juleskinken er i

produksjon rundt september. Matsikkerhet er veldig viktig, og for Fatland i Sandefjord er det gode rutiner for dette. For eksempel brukes automatisert røntgen for å luke ut hvis noe som ikke hører hjemme der skulle komme inn i maten ved pakking. Hver eneste dag testes dette. Det legges med vilje inn et problem, for å sikre at alt fungerer. Dette gir trygghet for Fatland og trygghet for kundene og forbrukerne ikke minst. Oksygenprøver i produktpakkene gjøres også kontinuerlig gjennom dagene for å sjekke at blandingen er korrekt.

DET BEGYNNER Å BLI TRANGT

Alf Jørgen viser hvor trangt det er i pakkeavdelingen, og at kreative løsninger hjelper på hverdagen for å få alt unna. Alle som jobber her er fleksible og gjør sitt for at arbeidsdagen skal flyte godt. Nytt anlegg er absolutt på sin plass etter hvert sier han. Kapasiteten her er godt utnyttet.

Det er også foreløpig manuell lagerstyring her på anlegget og det er et potensiale for å få automatisert denne delen på en bedre måte. Det kan være utfordrende i forhold til plassering av varene i den mest hektiske perioden, forteller Alf Jørgen.

MANUELT ARBEID

I pakkeavdelingen er det fremdeles mye manuelt arbeid. Da er det godt å ha gode folk med på laget. Noen spesialprodukter trenger et godt håndlag og på noen produkter er ikke produksjonen stor nok til å lage en egen automatiser linje. De gode arbeidsfolkene vil alltid være en viktig del av dette. Og det understrekes med at det stadig er folk som kommer bort til Alf Jørgen for å få et råd, spørre om en løsning eller få litt assistanse underveis for å forsikre at det glir enkelt.



Putla Loftum Ditsni (bilde øverst) hos Fatland Sandefjord. Den store suksessen "Folkets" er en spennende serie med mange produkter. Pakkeavdelingens leder Alf Jørgen Barth (til høyre) er godt fornøyd med sine gode medarbeidere.



Produksjonen i Sandefjord går for fullt med gode medarbeidere på laget. Bjørn Bredesen (til venstre) er optimistisk med tanke på fremtiden hos Fatland Sandefjord. Jarle Raastad (under) kommer med kompetanser fra dagligvarebransjeng og er et viktig bindeledd til våre kunder.



STORE MENGDER KJØTT

En enkelt person løfter utallige kjøttpakker i løpet av en dag og det kan faktisk bli opptil syv tonn kjøtt i løpet av en dag på en person. Det er imponerende mengder og det krever "sin mann".

Bjørn Bredesen poengterer også at det er utrolig mange positive mennesker her på anlegget i Sandefjord. Når ca 28 tonn kjøtt går ut i form av pålegg, pølser og kjøtt i løpet av én dag sier det litt om mengdene. Av dette er det ca 15 tonn pålegg. Som igjen tilsvarer ca 88.000 pakker pålegg til det norske folk. Alle varene hentes av dagligvarekjedenes egne biler, noe som sikrer leveransene optimalt.

PRODUKTUTVIKLING

Produktutvikling er en utrolig viktig del av vårt arbeid her og en morsom del av jobben. Hundrevis av varianter blir utarbeidet hvert eneste år, og det varierer hvor mange som ender opp i de norske hjem til slutt. –Vi tester ut oppskrifter over en stor skala og det er en spennende del av arbeidet i Sandefjord. Veldig motiverende og interessant, sier Bjørn.

Det variere litt med hvordan produktene utvikles. Noen ganger er det kundene (dagligvarekjedene) som kommer med sine ønsker og tanker, kanskje et ferdig konsept og andre ganger er det Fatland som kommer med idéer. Så settes det sammen oppskrifter og etter at "prøvekolleksjonen" er laget er det smaking. Det er spennende å se hvilke som kommer gjennom og eventuelt om noen oppskrifter må endres på.

"Folkets" er en ny produktserie som kommer fra anlegget i Sandefjord, og det var oppstart i februar 2015. Det har vært en fantastisk produktserie som er tatt godt imot. Gode råvarer og Fatlands forvaltning av kjøtt passer godt inn i dette. Vi bruker ca 600 tonn kjøtt i året på dette i år og forventer en økning. Det er aller-

ede 30 nye produkter i den serien i tillegg var det 15 sommerprodukter som ble lansert i 2015.

Spareribs av lam var også et nytt produkt i sommer og vi hadde satt av 10 tonn kjøtt til dette. Før St Hans var det tomt, så det var absolutt en suksess.

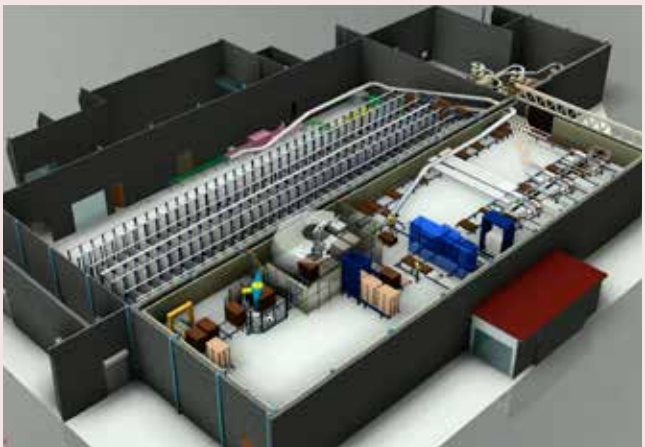
ENDRING HOS FORBRUKER

Pølseproduksjonen og -etterspørselen har samtidig gått noe ned. En usedvanlig dårlig sommer må ta litt av skylden i år. Da er det ekstra gledelig at pålegg og disse nye produkter som "Folkets" har stor økning og dermed er totalt veldig positiv. Omlegging i folks vaner medvirker og forbrukermønstre endres litt. Mye tyder på at den vanlige pølsen ikke lenger brukes så mye på middagsbordet. Det er mer ønske om såkalt "finere" kjøtt, som for eksempel variasjoner av biff.

Vi i Fatland er veldig glad i de gode pølsene som var vanlig å bruke til såkalt hverdagsmat men endring i forbrukervaner er selvsagt noe som en tilpasser seg til uansett. Alle våre produkter er gode og vi forholder oss til hva forbrukerne og kundene ønsker.

Alf Jørgen forteller også at det fremdeles er en del manuelt arbeid på anlegget. Noen produkter er så ekstremt sesongbetonte at det ikke er lønnsomt å automatisere. I tillegg opprettholder vi en fagkompetanse så vi ser positivt på det. Grillspyd er et slikt eksempel og kanskje ser vi videre på hvordan vi kan utvikle dette til neste sesong. Sammen med kunder er det laget mange prisbelønte produkter opp gjennom årene.

Beviset ligger i fine skap i resepsjonen hos Fatland Sandefjord. Medaljer i alle valører og pokaler vitner om årevis med prisdryss for gode produkter. Det er motiverende når en stadig skal utvikle nye vinnere. Det blir et spennende 2016 som ligger foran Fatland Sandefjord og Skjeggerød.



NYTT ANLEGG PLANLEGGES...

Det jobbes med mål om å ha nytt anlegg i Sandefjord klart til våren 2016. Forhåpentligvis er vi oppe og kjører rundt april/mai. Det er en stor automatiserings- og programmeringsjobb som skal gjøres i forkant og det er mange hensyn som skal tas. Det blir flott å få bedre kapasitet på plass på dette anlegget.

Fatland Meat

In recent years meat production and trading have become more and more international. Fatland Meat AS was founded in 2009 to trade with customers and suppliers in markets of interest. Mitsuko Snijders manages these operations from her office in Amsterdam. She also spends a great deal of time in Norway looking at new products for export.

Fatland's aim is to meet the demand for raw materials in the Norwegian market when Norwegian supplies are low. There is a great need for imports, particularly of beef, and to this end we have very good suppliers in Germany. To ensure the best possible value added in Norway, we import whole carcasses which are then cut up at Fatland Jæren AS. We also use our local transport company to collect the meat, and this gives the drivers a bit of variation.

IMPORT

It has also been necessary in recent years to import lamb, and Wales is able to provide us with the best quality. In Wales we cooperate with the two largest slaughterhouses and we have also learned a lot there about cutting the lamb into pieces that can lead to increased sales. Some of our customers also want to sell lamb in large quantities during the barbecue season and this has had a positive effect on demand!

Import is dependent on demand and here import tariffs determine whether import is profitable or not. The

rates are high on products that we produce in sufficient quantities in Norway, and that is crucial for Norwegian agriculture. When supplies of Norwegian meat raw materials are low, good tariff-reducing systems come into play, making it possible to import at prices corresponding to the Norwegian level.

EXPORT

Exports are very important for Fatland. They give us extra income from products for which there is no market in Norway and ensure a rational utilization of resources.

Fatland Meat began to export beef products to Japan at an early stage. One product that is popular in Japan – but completely unknown in Norway – is mountain chain tripe. This is part of the cow's stomach and weighs about 600 to 900 grams. In Japan it sells at tenderloin prices.

Our main export market is Hong Kong and China, but we have also exported to Romania, Ukraine and countries in West Africa.



Fatland Meat i Nederland

Kjøttproduksjon og handel med kjøtt har blitt stadig mer internasjonal i de siste årene. Fatland Meat as ble etablert i 2009 for å drive handel med kunder og leverandører i interessante markeder. Mitsuko Snijders leder dette fra sitt kontor i Amsterdam. Hun bruker også mye tid på slakteriene i Norge, for å se på nye produkter til eksport.

Fatland skal dekke etterspørselen i det norske markedet med import, når det er mangel på norsk råstoff. Spesielt på storfe er importbehovet stort, og her har vi veldig gode leverandører i Tyskland. Vi importerer helt slakt som skjæres på Fatland Jæren AS, og det sikrer oss mest mulig foredlingsverdi i Norge. Vi bruker også vårt lokale transportselskap til å hente kjøttet, og dette gir en god avveksling for sjåførene.

IMPORT

De siste årene har det også vært et behov for import av lam, og da er det Wales som kan gi oss den beste kvaliteten. Her samarbeider vi med de to største slakteriselskapene, og her har vi også lært mye om å skjære opp lam i stykningsdeler som kan gi et større salg. Noen av våre kunder ønsker å selge mye lam også i grillsesongen, og dette er positivt for etterspørselen!

Importen blir styrt av etterspørselen og her er tollsatsen avgjørende for om det er lønnsomhet i importen.

Regelen er at det er høy toll på de produktene vi produserer nok av i Norge og det er avgjørende for det norske landbruket. Når det er mangel på norske kjøtt-råvarer er det gode systemer for å senke tollene, slik at det er mulig å importere til priser tilsvarende det norske nivået.

EKSPORT

Eksporten er veldig viktig for Fatland. Dette gir oss ekstra inntekter på produkter som det ikke er marked for i Norge, og det sikrer en fornuftig bruk av ressursene.

Fatland Meat startet tidlig eksport til Japan, på produkter av storfe. Ett produkt som er populært i Japan, men helt ukjent i Norge, er vommuskel. Denne finner vi i kuvomma, og den veier ca 600-900 gram. I Japan selges denne til Indrefilet-pris.

Hovedmarkedet er Hong Kong og Kina, men vi har også solgt til Romania, Ukraina, og land i Vest-Afrika.



Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



Ole og Ragnhild Fatland på Underbakka gård som Ole har restaurert og renoverert helt fra bunn av.

Ole Fatland 90 år, men ingen vanlig pensjonist

Ole Fatland står utenfor huset sitt i Sandeid og ønsker velkommen. Her har han og Ragnhild bodd de siste 30 år. Sprek og blid, omringet av en stor velholdt hage. Frukt og bær fra egen hage gir gode ingredienser for Ragnhilds kaker. I januar blir han 90 år, det kan ingen se på han. Ole skylder på aktivitetsnivået. Han har så mange prosjekter gående så ha skulle gjerne hatt 50 år til.

Fremdeles er det slik at Ole hver eneste dag kjører til Fatland Ølen der han henter post for bedriften og holder kontakt med det som foregår i konsernet.

Ole Fatland skal fortelle oss litt av Fatlands historie fra egen hukommelse. Et spennende eventyr som startet med Oles bestefar som slaktet og solgte kjøtt på kommisjon, til dagens Fatland som har blitt et konsern med nesten 4 milliarder kroner i omsetning.

BESTEFAR TIL OSLO

Når bestefar begynte i 1892 var han en husmannsgutt. Han startet med å slakte dyr for å tjene noen ekstra kroner. Problemet var at han ikke fikk solgt kjøttet og da ble løsningen å reise til Oslo for å omsette det der. Han var da en 22 år gammel mann fra en fjellgård og å komme seg til Oslo på den tiden var ingen enkel reise. I tillegg kunne han ikke vite med sikkerhet hvordan det hele ville gå når han kom til hovedstaden. Ole forteller at det var flere fra vestlandet som dro til Oslo for å selge kjøtt på kommisjon samtidig som bestefaren dro.

Da ble det til at bestefaren bosatte seg i Oslo meste-parten av året og reiste frem og tilbake til Vikedal noen ganger i året. Kjøttet ble solgt på Youngstorget i Oslo, før Oslo Kjøttthall stod klar i 1911. En flott bygning som ikke lenger eksisterer. Her leide bestefar en plass og solgte kjøtt på kommisjon fra bønder på Jæren og veslandet, sier Ole. Kjøttet ble fraktet med båt fra Stavanger og leveringstiden var ikke alltid like pålitelig. Noen ganger kunne båten ta ekstra lang tid. Heldigvis var det kjølerom om bord, men forskjellen til dagens normer er veldig stor, forteller Ole. Forutsigbarhet i forhold til mottak av kjøtt var ofte umulig å planlegge.

TILBAKE TIL VIKEDAL

Severin Fatland, Oles far, drev med kjøttkommisjon i Oslo frem til 1941, da dro han tilbake til Vikedal. Fatland hadde et bygdeslakteri på kaien i Sandeid, før det ble bygget et nytt slaktehus på en tomt litt lenger bortenfor, i 1959. Dyrene ble slaktet på kaien om dagen, lastet på biler og lillebror Sverre og Ole kjørte slaktet selv over fjellet til Oslo. Dette gjorde de i årevis. Vi hadde ingen leiefolk til å gjøre slikt på den tiden. Det var bare å kjøre på, bokstavelig talt. Det var alltid ekstra spennende om vinteren i forhold til føre og veiforhold. Noen ganger kom man ikke over fjellet og måtte kjøre rundt sørlandet og på den tiden var det ikke noe kjølerom i bilene. Dyrene lå i hauger på lasteplanet.

Og varmeapparat i bilen var det lite av. Vi brukte glyserin på vinduene for å holde de isfrie og det var kaldt å kjøre. Da var det godt å ha skikkelig med klær på seg. På denne årstiden kunne det gå en uke før vi var tilbake i Sandeid, men vi lastet alltid med oss griser og kalver på veien hjem. Mottoet var å aldri kjøre tom bil. Etter avlesning av slakt ble bilene vasket og spylt. Så kjørte vi rundt og hentet dyrene som skulle med tilbake hjem.

Vi var for eksempel mange turer innom på Skaugum for å hente dyr, og mange andre gårder vi passerte på veien tilbake. Et godt nettverk og god planlegging gjorde dette mulig. Mobiltelefoner, mail eller internett eksisterte selvsagt ikke så kontakter ble opprettet via kjente. Det var knapt nok telefon tilgjengelig.

LIVDYR OG SMÅGRIS

Ole forteller at det var med livdyr Fatland kom seg skik-

kelig inn på slakterimarkedet. Vi tenkte nok litt ann-erledes enn de andre aktørene på den tiden. Vi kjørte mye, og mange turer til østlandet, og det gjorde et ikke de andre. Og spesielt det at vi fylte bilene med dyr på returen gjorde stort utslag. Bøndene på vestlandet fikk jevn strøm av dyr og på den måten hadde vi råstoff til eget slakteriet og la grunnlaget for fremtiden, sier Ole.

Sverre Fatland, Oles lillebror, bodde en periode i Amerika. Vi fikk han hjem igjen når vår onkel i Oslo døde. Vi trengte at Sverre skulle komme hjem og over-ta driften i Oslo. Sverre fikk dette til på en skikkelig god måte men det var mye hardt arbeid. Hans innsats var veldig viktig, spesielt med tanke på livdyrene. Han hadde mange bekjenskaper og det betydde at vi fikk tak i de dyrene vi hadde med på alle tilbaketuren etter levering av slakt i Oslo.

På 60-tallet var Fatland aktøren som gjorde Sandeid til en grisebygd. Vi skaffet dyrene til produsentene og det ble bygget grisehus utrolig mange steder i bygda. Alle tjente penger. Ole kjørte selv til Oslo i mange år og dette pågikk frem til 70-tallet. Det var vi som innførte NRF her på vestlandet sier Ole. All returen med lev-ende dyr gjort dette mulig.

ENDRINGER I BRANSJEN

Det var bygdeslakterier over alt som var våre konkur-renter, små enheter drevet veldig lokalt. I løpet av 1960-årene forsvant alle bygdeslakteriene rundt om-kring på vestlandet. Slakteriet til Fatland i Sandeid stod klart i 1959 og holdt i 15 år. Bygningen var ikke god nok til å vare lenger, sier Ole. Ølen sto klar med en stor tomt og planlegging av nytt slakteri kunne starte.

I 1974 ble det nye anlegget i Ølen tatt i bruk, og det var som en revolusjon i kjøttbransjen, forteller Ole. Et stort og moderne slakteanlegg som var klar for å møte fremtiden. Hele anlegget kostet 8 millioner og det var en stor investering som ble foretatt den gang. Det var nødvendig for å sikre fortsatt vekst og å møte frem-tidens krav. sier Ole. Når vi fikk tak i en slik god tomt i Ølen ble det flytting av virksomhet fra Sandeid. Det nytter selvsagt heller ikke bare å ha gode fasiliteter. En må også ha med seg flinke folk for at det skal fungere optimalt, sier Ole. Han har alltid hatt stor tro på sine medarbeidere og kollegaer.

Vi har alltid hatt gode folk med oss på laget, sier Ole En kan ikke ta seg av alt selv. Flinke folk med stor kom-petanse har absolutt vært nøkkelen til Fatlands suksess, ifølge Ole.

Ole følger fortsatt med i selskapet, men sier at teknolo-gien nå er så spesialisert at det ikke er helt til å kjenne igjen i forhold til hvordan det var for noen tiår tilbake.

Det er jo fasinerende å tenke på hvor fort forandrin-gene har skjedd over disse årene. Tenk at hele anlegget i Ølen kostet 8 millioner når det stod ferdig, og i dag koster en automatisert pakkemaskin som brukes på an-legget ca 20 millioner kroner, sier Ole.

HELE FAMILIEN MED

Fatlandslakteriet i Sandeid var også hjemmet til Ole og Ragnhild Fatland. De bodde i leilighet i andre etasje over bedriften. 5 barn og travle dager for hele famil-ien. Ganske forskjellig fra hvordan det er i dag. Barne-hage var ikke noe tema. Ragnhild og Ole Fatland har feiret diamantbryllup. Begge har sett store forandring-er siden starten og Ragnhild sier det har vært spesielt å følge med på det hele. Hun har selvsagt vært med på eventyret og ikke minst alt det harde arbeidet.

Ragnhild og svigermor hadde ansvaret for trikine-prøvene som måtte tas av hver gris i slakthuset på Sand-eid. Når vi startet med det nye slakteriet i Sandeid i 1959 var det bare én dyrlege i bygda så han hadde ikke kapasitet til å gjøre den jobben. Han måtte kontrollere prøvene etter at vi hadde gjort de klar, sier Ragnhild. Dette holdt jeg på med i ca 15 år, helt til slakteriet på Ølen sto ferdig i 1974. I dag er det flere dyrleger på hvert slakteri som sjekker alle dyr nøye og en kan spore hvert eneste dyr. Matsikkerheten står i høysete her i Norge og hos Fatland.

JÆREN I UTVIKLING

På Jæren var det også mange bygdeslakteri som ble drevet, og mange av disse slo seg etterhvert sammen tidlig på 80-tallet. Jæren offentlige slakteri så dagens lys på den måten og Fatland var med på det. Slakteriet på Bryne leverte kjøtt til Fatland Oslo. Men i kuliss-ene skjedde det andre ting. Gann slakteri ble stiftet i Sandnes av forskjellige aktører fra Sandnes- og Stavan-gerområdet. Fatland visste ikke om det før etableringe av det faktum.

Uansett, et stort flott anlegg på Hommersåk ble bygget og tatt i bruk, men det skulle vise seg å være vanskelig å få dette til å gå. Samarbeidet fungerte nok ikke helt slik de hadde planlagt, sier Ole. Men det var et flott moderne anlegg de hadde bygget på Hommersåk og når konkurransen var et faktum, etter et års tid i 1989, be-stemte Ole Fatland og hans folk seg for å kjøpe boet. Det var et topp anlegg med en veldig god beliggenhet og alle forutsetninger. 100 millioner kroner var prisen. Det var mye penger men det medførte også et helt nytt marked for Fatland. Det var en god investering, sier Ole.

Han mener han også hadde flaks og var heldig med timingen. Vi hadde skikkelig gode folk med oss og Terje Wester ble ansatt på Jæren. Han kom opprinnelig fra



Ole og Ragnhild foran familiebildene til Ole. Hans besteforeldre i midten omringet av sine barn. Oles far er nr 2 øverst til høyre. Dyrevelferd har alltid vært viktig for Fatland og i 1960 var de sponsorer for Norges dyreseskyttelses kalender.





Ole Fatland har samlet utallige gjenstander med historisk verdi og alt er samlet inne i bygningene på Underbakka gård og har fått sin egen plass.



Bergen offentlige slakteri og han er er stor grunn for suksessen vi fikk på Jæren, sier Ole. (Terje Wester er i dag konsernsjef i Fatland).

OSLO KREVDE MYE ARBEID

Oles bror, Sverre, har bygget opp anlegget i Oslo. Det har nok vært en tyngre jobb, ifølge Ole. Når Sverre først startet i Oslo drev han sammen med 10-12 kommisjonærer og han var yngstemann. Det var ikke så mye gehør hos de andre når Sverre kom med sine ideer, og kanskje var det fordi de trodde de visste best fordi de var eldre. Det endte med at Sverre gikk ut av samarbeidet og startet å slakte for seg selv på Lysaker, og det gikk veldig godt.

Når så hans gamle samarbeidspartnere ikke klarte å drive slakteriet i Oslo lenger, kom det for salg. Det var på konkursens rand. Vi satt oss sammen her i Ølen og la en plan og dagen etter reiste Gabrielsen fra Fatland inn til Oslo for å legge inn bud. Vi fikk kjøpt det for ca 15-20 millioner kroner og slaktemengden var da ca 1.000-1.200 tonn i året. Nå er det på 17.000 tonn.

Vi så et stort potensiale, sier Ole. Det var Sverre som fikk den tunge jobben med å sette i gang oppbyggingen av anlegget. Ifølge Ole var det også her litt flaks med i bildet, og selvfølgelig gode folk. Axel Dønnum kom til Fatland Oslo etter at Dønnum slakteri ble kjøpt opp. Dønnum er en viktig nøkkelperson for oss, og hans medvirkning har betydd mye for hvordan utviklingen har gått i Oslo.

TILBAKE OG FREMOVER

Jeg skulle hatt 50 år til, sier Ole. Han tenker da på alle prosjektene han jobber med. Pensjonisttilværelse kan en knapt nok kalle det. Han er i jobb hver eneste dag med noen av sine mange prosjekter. Underbakka gård er restaurert helt fra bunnen av og fremstår nesten som et lite museum av meget høy kvalitet. Mange gamle

redskaper er tatt vare på og et stort fint selskapslokale brukes jevnlig. Her har Fatlandkonsernet møter og selskaper for kunder og produsenter. Vi låner det gjerne ut til naboer og kjentfolk som trenger litt plass, sier Ole. På eiendommen ligger også den flotte Låkafoossen. Lenger oppe i fjellet ligger Kålhaugen, en liten familiehytte som ble brukt av Ole og Ragnhild i helgene når ungene var små. Vårt fristed den gang. Det er også restaurert og pusset opp av Ole. Det gjenstår fremdeles mye ugjort, ifølge Ole. Derfor synes han tiden er knapp. Det er bare å jobbe på, ifølge han selv.

Det er vel ca 15 år siden han gikk ut fra kontoret i Ølen. En vanlig pensjonisttilværelse er det neppe. Når sønnene Svein og Inge startet i bedriften var det helt klart et nytt kapittel i Fatlandhistorien ifølge Ole. Vi startet da med nye produkter og nye ideer, og det hadde ikke jeg hatt kompetanse til alene, sier Ole. Det er viktig å omgi seg med gode folk. Og når tredje sønn Vidar holder til på Jæren er alle guttene involvert. Flere av barnebarna er allerede i bedriften på forskjellig vis, både som slakter og kjølemekaniker. Det er hyggelig og godt å tenke på, sier Ole.

Jeg gjør som jeg vil nå. Heldigvis. Jeg har ikke noe med den daglige driften av Fatland å gjøre. Forskjellen er stor og utviklingen har vært formidabel. - Jeg var en alminnelig jordagutt. Jeg har vært heldig med alle investeringene jeg har gjort og jeg traff godt med tiden. Og jeg hadde jo bror min, Sverre, med meg. Selv når vi startet Fatland Jæren, som var en så stor investering, tjente vi penger fra starten av. Så vi var vel kanskje utstyrt med litt flaks også tror jeg. Utenom det må en også være villig til å ta noen sjanser underveis, avslutter Ole.

Men fra å starte som kjøttkommisjonær og bygdeslakter, til å i dag ha et konsern med milliard-omsetning krever vel noe mer enn bare flaks...



CABIN PORN - INTERNASJONAL BOK

“Moldhuset” er en liten hytte Ole Fatland har bygget i fjellene i Vikedal. Den er åpen for alle som går tur og ligger under en hidle. Alt materialet som er brukt i byggingen er skogget for hånd på plassen av Ole selv. Et av barnebarna hans, Johannes, sendte inn et bilde av hytten til et forlag som etterlyste bilder av spesielle og unike hytter rundt omkring i verden. Ole Fatlands hytte er det eneste norske innslag i boken som heter Cabin Porn. Les mer på: www.cabinporn.com

Storfekjøttkontrollen

Storfekjøttkontrollen er den landsomfattende husdyrkontrollen for kjøttfe, kjøttfekrysninger og fôringsdyr. Kontroller er åpen for alle storfeprodusenter i Norge.

Her får du tilgang på ulike rapporter for egen besetning. Husdyrregisteret blir alltid oppdatert med nye opplysninger fra Storfekjøttkontrollen. Totalt sett gir kontrollen deg bedre oversikt, økt lønnsomhet og spart arbeidstid.

KONTAKTINFORMASJON: Gerd Skjoldal. Tel 95 89 63 34. gerd.skjoldal@fatland.no

Saukontrollen

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

KONTAKTINFORMASJON ØLEN: Hilde K. Håland. Tel: 98 24 22 14. hilk@fatland.no - Gerd Skjoldal. Tel 95 89 63 34. gerd.skjoldal@fatland.no

KONTAKTINFORMASJON OSLO: Gerd Skjoldal. Tel 95 89 63 34. gerd.skjoldal@fatland.no

KONTAKTINFORMASJON JÆREN: Berit Pettersen. Tel: 95 20 03 40. berp@fatland.no



Rådgivningstjeneste på alle dyreslag

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

- Produksjonsplaner
- Driftsplanlegging
- Økonomi
- Dekningsbidrag/kalkyler
- Planlegge driftsbygninger
- Forbedringspotensial i din produksjon
- Styring på gården
- Fôringsregimet
- Gjennomgang av årsresultat/slaktebidrag
- Avtalte eller faste rådgivningsbesøk



SAU: Berit Pettersen. Tel: 95 20 03 40. berp@fatland.no



SMÅFE ØLEN: Hilde K. Håland. Tel: 98 24 22 14. hilk@fatland.no



STORFE: Guro Hansen. Tel: 95 89 63 20. guro@fatland.no



GRIS: Rolf Gunnar Husveg. Tel: 95 20 77 66. husveg@fatland.no

WWW.FATLAND.NO



FATLAND