

SIDEN 1892



INNHOOLD:

Forord	side	3
Her finner du oss	side	4
De harde fakta	side	5
To the point - Facts	side	6
Innovasjon	side	8
Valg	side	9
Vi handler med verden!	side	10
Visste du at?	side	11
Fatland Jæren	side	12
Stig Gimra	side	14
Jæren-Seljord	side	16
Kjøttfetur	side	18
Fatland Oslo	side	19
Tore Nilsen	side	20
Ribbehotelet i særklasse	side	22
Fatland Sandefjord	side	23
Fatland Ølen	side	24
Frode Opheim – Jubilant med lang fartstid i bransjen	side	26
Brødrene Østerhus	side	28
Med Ole Fatland på rundtur til aktive bønder	side	30
Husmannsguten Rasmus som vart stamfar til Fatlandslekta	side	32
Til fjells med sau og geit anno 2011	side	36
Rådgivningstjenesten i Fatland	side	38
Styret og ledelsen i Fatland	side	40

PÅ VEI MOT 20 %

Ved kontinuerlig vekst er det mulig å bedre produktiviteten hvert år. Fatland øker kraftig på slaktemengden også i år, med denne farten er vi snart på 20 % av alt slaktet i Norge. Med den ferske nyheten om at Fatland går inn som medeier i Midt-Norge Slakteri i Trøndelag fra 2012, vil vi totalt sett runde dette tallet allerede neste år. Dette gir oss andre positive effekter også: Vi klarer å betjene kundene våre bedre. De fire dagligvarekjedene i Norge har alle en markedsandel mellom 15 % til 38 %, og de er avhengig av leverandører som klarer å skaffe nok kjøtt til å levere over hele landet. Det klarer Fatland!

Det er mye som skal være på plass for å kalle seg en god kjøttleverandør! Vi har et tydelig mål om å være både god, rasjonell og pålitelig for våre leverandører og kunder. Dette styrer våre prioriteringer.

Kompetanse er veldig viktig for å lykkes. Dette gjelder fra de som jobber med salg, de som slakter, skjærer og foredler kjøttet til de som skaffer livdyr til våre 5000 bønder. I skolen i dag er det et fokus på "de mange intelligenser". Hos Fatland ser vi dette i praksis! Takk for god innsats gjennom året til alle medarbeidere!

Moderne fabrikker er en forutsetning for å klare å produsere nok mengde, rett kvalitet og i rett pakning! Gjennom 2011 har vi investert det doble av et normalt år for å utvikle fabrikkene våre. Fatland Oslo har fått økt slakte- og kjølekapasitet. Fatland Ølen har fått større produksjonskapasitet på alle stekte produkter, og gjort seg klar for produksjon av ferdigmat. Fatland Jæren har fått et supermoderne anlegg for pinnekjøtt og

annen spekemat. Fatland Sandefjord har fått økt pakkekapasiteten for å takle en utfordrende grillsesong!

Gode produsenter sikrer oss i år ca 37.000 tonn med slakt. 5000 flinke og markedsorienterte bønder, som setter sin ære i å levere god kvalitet til Fatland! Det blir ingen middag uten dere! Flere nye bønder har kommet til i løpet av året, og vi håper at dere er glade for å ha valgt Fatland.

Kundene som kjøper kjøttet fra Fatland er siste leddet i verdikjeden, og Fatland sin vekst er avhengig av at dette forholdet er godt. Det er det også! Dagligvarekjedene sitter på en stor makt gjennom sin størrelse, og denne makten må brukes riktig mot leverandørene. Fatland selger også til gode industri- og storhusholdningskunder, som er viktige for oss. I hverdagen er det viktigste at alle parter kan samarbeide godt for å lykkes med sluttresultatet, og da skal alle leve bra av dette!



HER FINNER DU OSS



Fatland Ull



Fatland Hud og skinn



Fatland Ølen



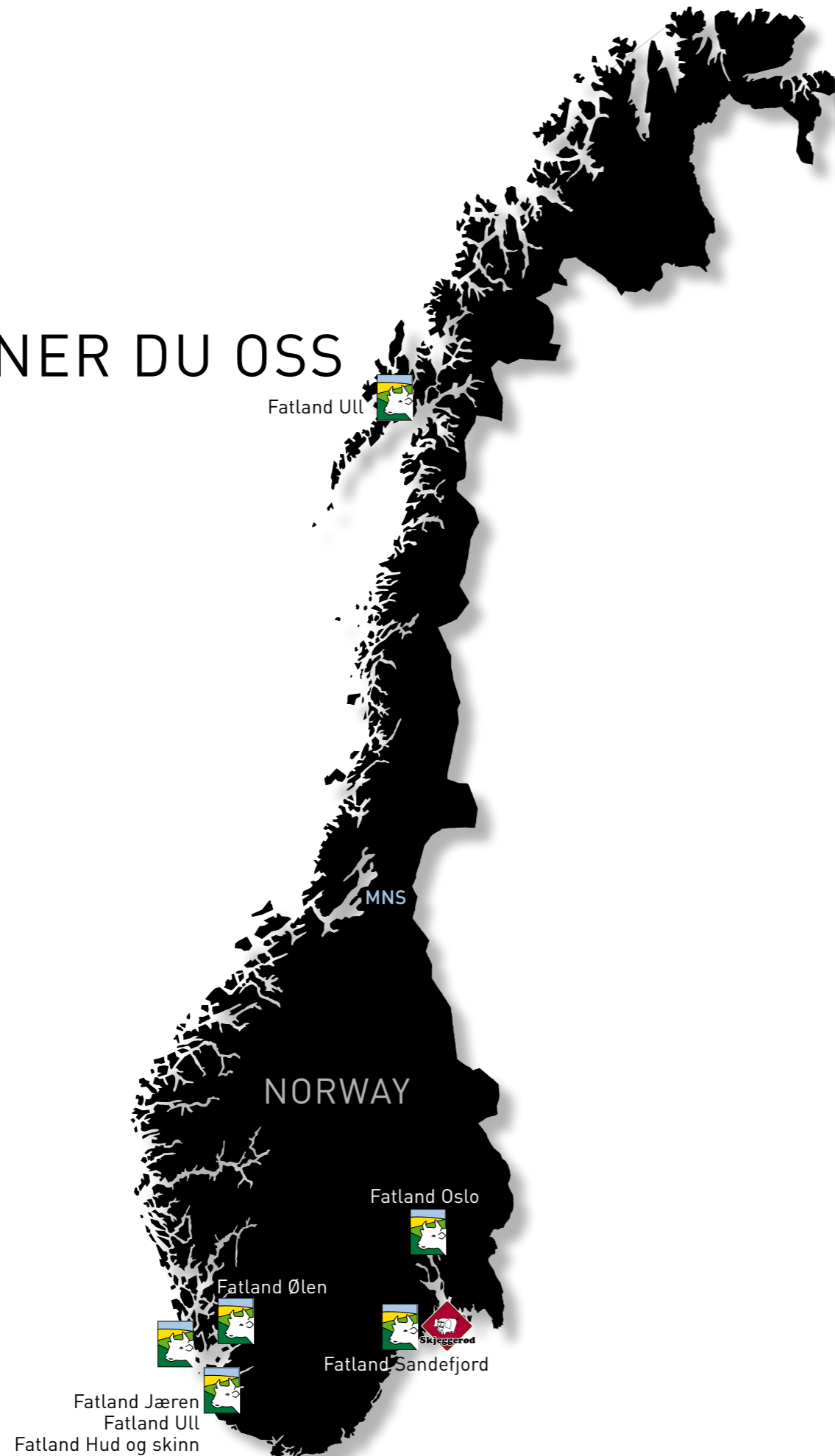
Fatland Oslo



Fatland Jæren



Fatland Sandefjord

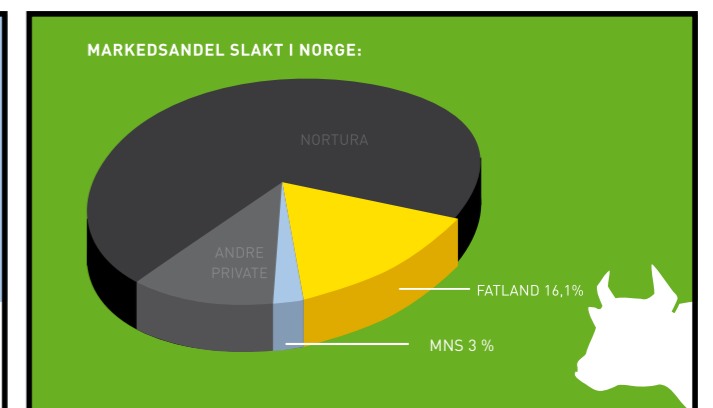
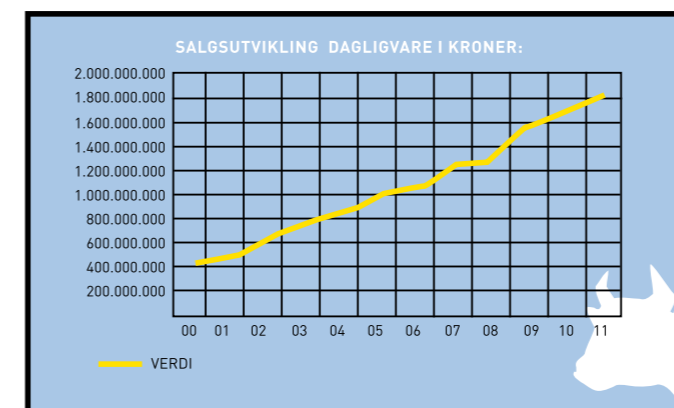
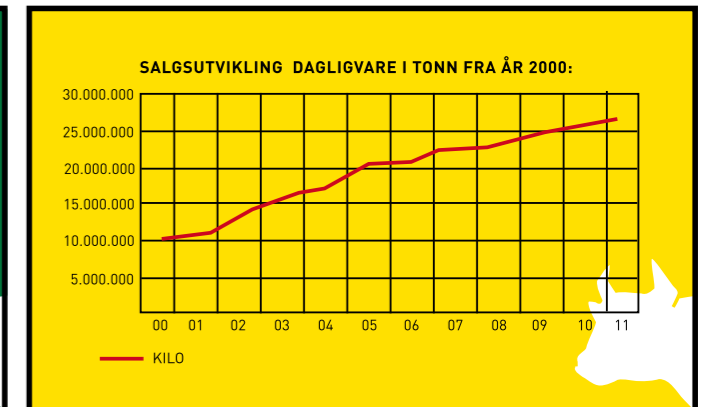
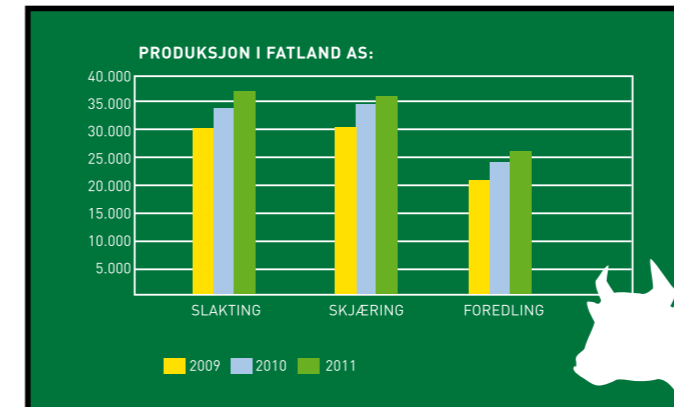


DE HARDE FAKTA

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

Antall ansatte holdes på et stabilt nivå og ligger på rundt 580 for hele konsernet. Omsetningen er på rundt 2,9 milliarder for 2011, en økning på ca 10 % fra siste år.

TALLENE VISER:

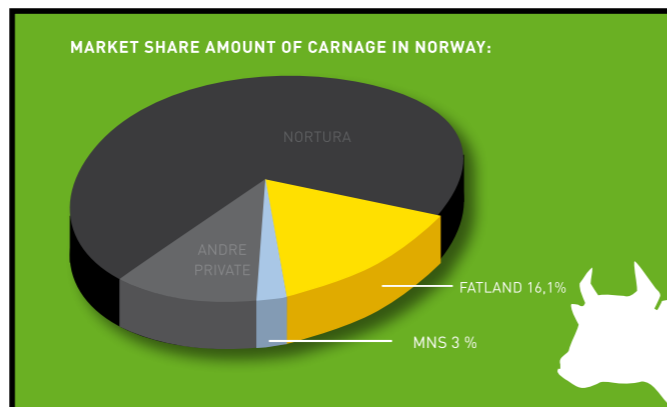
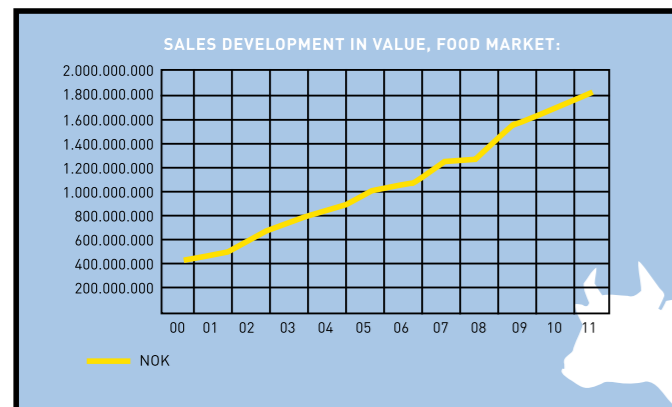
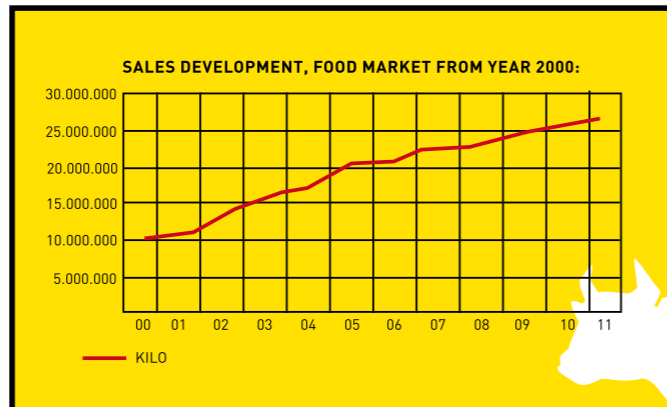
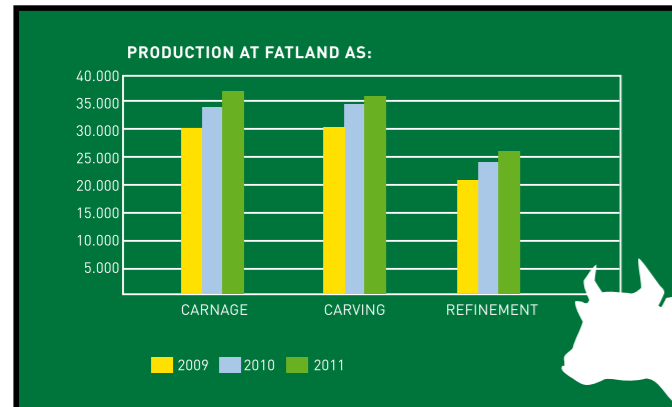


TO THE POINT - FACTS

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

Fatlands keeps a steady number of around 580 employees. Our turnover is 374 million Euro, a 10% increase from last year.

THE NUMBERS SHOW:



INNOVASJON

Vi er alltid opptatt av nyskaping, og nye produkter utvikles stadig. Her er noen spennende nyheter produsert av Fatland Skjeggerød som du kan finne i butikkene nå.

IN ENGLISH:

This is some of the new products by the Fatland Skjeggerød group.

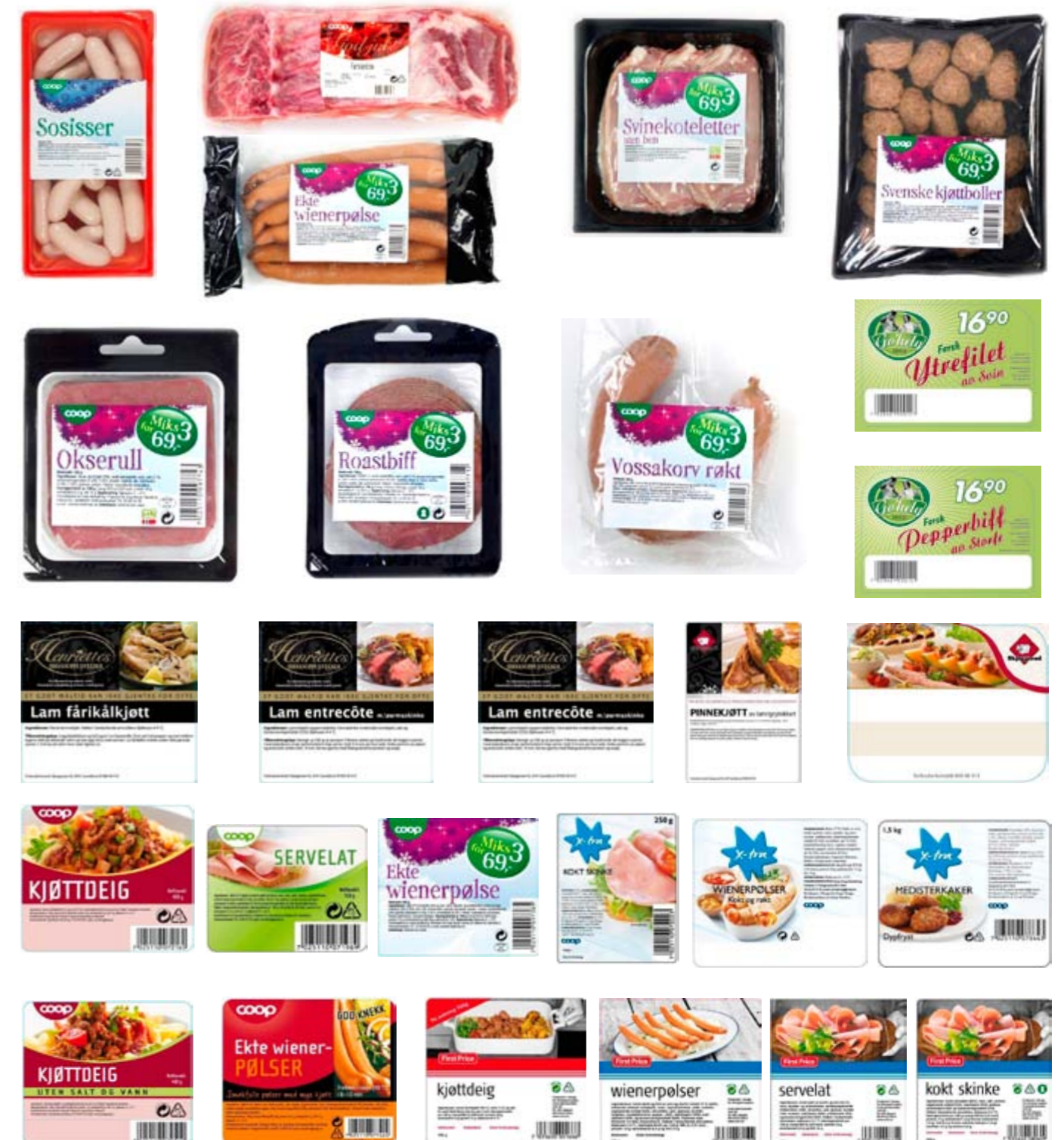


VALG

Fatland Skjeggerøds produkter finner du under flere ulike navn i butikk. Noen av de varene du finner mest av selges under merker som Skjeggerød, Henriettes, Coop, X-tra, First Price og Go` Helg. Her kan du se noen bildeeksempler på hvilke produkter du kan finne i butikken din.

IN ENGLISH:

This is some of the different product you can find in your store produced by the Fatland Skjeggerød group.





Når du deler opp en okse, får du fire kvarter. Internasjonalt kalles biproduktene for den femte kvarteringen, og den må vi jobbe godt med for å kunne tjene penger. Fatland så denne utviklingen tidlig, og allerede i 1990 startet vi Fatland Hud og Skinn AS for å eksportere kvalitets huder og skinn ut til kunder i utlandet. I 1993 gjorde vi det samme på Fatland Ull AS.

I 2011 vil den internasjonale handelen i Fatland nærme seg 100 mill kr. Eksporten er betydelig større enn importen! Satsingen er lønnsom for Fatland. Myten om at vi bare kan selge produktene våre i Norge er motbevist, og nå vil vi lete etter flere muligheter!

Hva er det som er den store driveren i denne utviklingen? I høst ble verdensborger nr 7 milliarder født, og innen 2025 skal vi visst bli en milliard til! Kina har en sterk økonomisk utvikling, og her øker kjøttforbruket vesentlig, i takt med en voksende middelklasse.

Huder og skinn og produkter av ull, er i motebildet. Verdien på disse produktene øker i år.

Matvaner er heldigvis forskjellig over hele verden, og i Norge spiser vi stadig mer biff og rene kjøttprodukter. Syltelabber som var vanlig kost frem til 70-tallet er nå en raritet. Men ikke i Kina! Kinesere liker også svinemager, ribbebein og okselever. I Vest-Afrika er det etterspørsel av tilsvarende produkter, i Ukraina og Aserbadjan også. Det holder ikke lenger for Fatland sine medarbeidere å være god i Norsk!

I tillegg til å være lønnsom, er denne handelen lærerik. Fatland trenger å hente impulser fra andre land, og gjennom den internasjonale handelen får vi gode kontakter. Vi lærer at bønder i Norge og andre land tenker ganske likt, de er stolte av produktene sine og legger ære i arbeidet. Handelen og

produktene er forskjellige, men kravene til kvalitet er strenge i alle markedene.

Når vi nærmer oss jul, er det ofte mangel på Norsk ribbe, og et behov for noe import. Fatland gjennomfører denne importen, sørger for å rute svoren og pakke ribba før den havner i butikken. Tilsvarende import har vi på biff i grillsesongen, når salget er større enn den Norske produksjonen. Dette er god kundebejening!

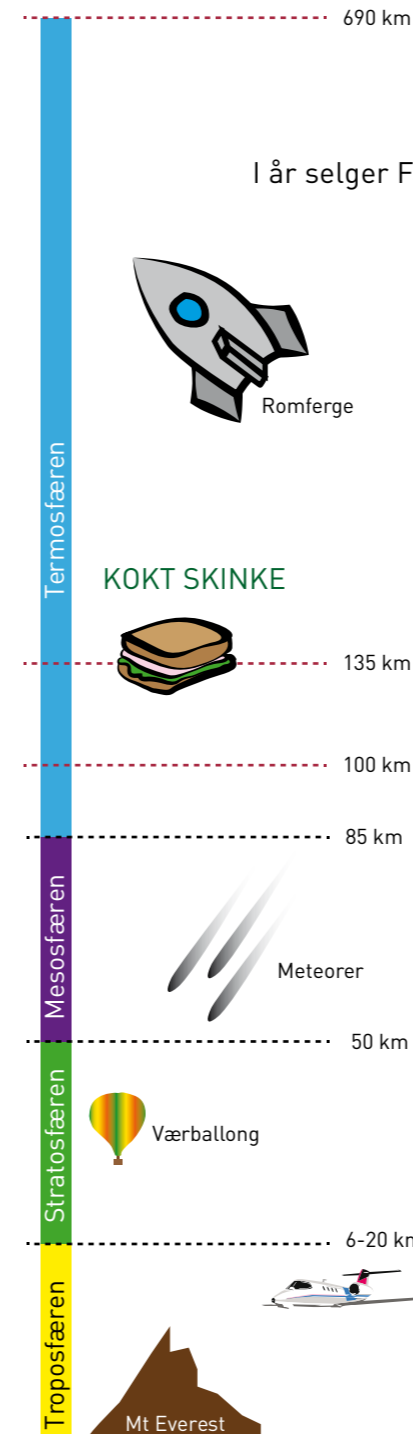
En artig historie om markedsforståelse fikk vi når vi når vi startet eksporten til Østen. Vi pakker vanligvis i 20 kg's kartonger, og ble overrasket når kunden ville ha det i 10 kg's kartonger. I vår uforstand spurte vi hvorfor? Svaret kom på direkten: Kartongen skulle jo videre på en sykkel! Det er det vanlige transportmiddelet i Østen fortsatt – og vi ble litt klokere!

IN ENGLISH
Exports of meat, wool and hide/skins are an important part of Fatlands business. This year we will reach 100 mill NOK (12 mill Ø) in Export sales.

Fatland Meat AS also do imports of meat to Norway, most of this is beef from Germany, Namibia and South America. We cooperate with many companies in this activities, the biggest are Tønnies Fleisch, PMI, Meatco and BHJ.



VISSTE DU AT...



I år selger Fatland ca **114 millioner skiver kokt skinke**. Det tilsvarer en høyde på 135 km hvis vi stabler dem i høyden.

Fatland selger ca. **500.000 kg spesialpølser** i 2011. (ost& bacon, taco, bratwurst etc.)

Det produseres ca **400 tonn pinnekjøtt** hos Fatland. Dette gir 1,2 million pinnekjøttmiddager.

Fatland produserer **10 millioner** pakker med kjøttdeig hvert år.

Wienerpølisesalget til Fatland på ca. **14,5 millioner pølser** tilsvarer omtrent 3000 km hvis man legger dem etter hverandre. Avstanden Lindesnes - Nordkapp er 2.540 km.

FATLAND JÆREN

Dette året vil omsetningen på bedriften passere 1 milliard, og aktiviteten er rekordhøy. Anlegget har en god plassering i forhold til husdyrproduksjonen på Sør-Vestlandet og en bygningsmasse som har gitt mange muligheter for utvikling. Fortsatt står det ca 5.000 kvm ledig i anlegget, så vi tror ikke det stopper her!



NYHETER SIDEN SIST:

Slaktelinje for svin

I april monterte vi en helt ny slaktelinje for svin. Vi hadde behov for større kapasitet, og ønsket å finne en løsning som var så energieffektiv som mulig.

Vi valgte en Tysk leverandør: BANSS, som er en av verdens største produsenter av slaktelinjer for svin. Den nye linjen er også mye bedre for de som arbeider med svineslaktning, mindre støy og mindre slit enn tidligere. Nå kan vi slakte ca 150 gris/time, og da bruker vi bare 15 timer på å slakte den grisen vi har på en normal slakteuke, vel 2000 stk.

Den nye linja skålder grisen ved hjelp av damp, så nå ligger ikke grisen i skåldevann lengre. Det gir også bedre kvalitet på de biproduktene vi selger.

Nytt anlegg for pinnekjøtt og spekemat

Denne investeringen er en av de mest spennende investeringene Fatland har gjort på 2000 tallet! Fatland Ølen sin investering i ny stor steikelinje, tok den plassen de tidligere brukte til pinnekjøttproduksjon, og vi bestemte å samle alt på Jæren. Da ble det et behov for et stort og moderne anlegg, og her har vi satset på utstyr fra øverste hylle!

Vi har bygd 1.800 kvm til dette formålet, der ett stort salterom og to store klimarom utgjør hovedparten. Det er klimarommene som er juvelen i dette anlegget, her styres luften sin temperatur, luftfuktighet og hastighet i detalj av et avansert

styringssystem. Pinnekjøttet skal modnes og få god smak og det skal tørkes jevnt. Kapasiteten er stor: Hver dag kan vi produsere 10 tonn med ferdig pinnekjøtt! Klimaanleggene er levert fra Vemag i Tyskland.

Pinnekjøttet skal henges opp og transporteres inn og ut av klimarommene, og her lette vi for å finne den mest effektive metoden. Den fant vi i Parma, Italia, der de tørker Parmaskinke!

Leverandøren av dette utstyret heter Guidoparma, og ligger i hjertet av Parma!

Vi mener at dette er verdens mest moderne anlegg for produksjon av pinnekjøtt, og det åpner muligheten av å produsere mange andre typer spekemat i disse rommene!

IN ENGLISH

Fatland have invested in "top of the range" equipment in pork slaughtering and curing of meat at Fatland Jæren this year.

In April we put in a Banss pig slaughtering line, with condense scalding. We have increased the capacity, and have better energy efficiency. The working conditions for the employees at the line are also better.

In August-September we built 1800 sqm to increase the production of "Pinnekjøtt", salted and dried lamb ribs. This is the traditional Christmas dinner for 40% of the Norwegians. Vemag have delivered the climate rooms, and Guidoparma the rail system and the frames we hang the lamb ribs on. This is the most modern plant you can find in Europe!



ET GODT SLAKTERI GIR BEST PRIS

Konkurransedyktige priser. Det er aller viktigst for bøndene når de skal velge slakteri. God service fra slakteriet er også viktig, og så må slakteriets medarbeidere være greie å komme overens med.

Gardbruker Stig Gimre i Gimre Samdrift, Sola i Rogaland, er klar i sin tale: -Alle kostnader for oss bønder går i været. Diesel eller kraftfôr for eksempel, prisene bare stiger. Da må også prisene på det vi leverer fra garden følge med. Selv har han mye kontakt med Fatland Jæren gjennom året. Det er ikke minst dyrebilsjåføren og de som arbeider med produsentkontakt på kontoret han snakker med. Det er viktig at de har en god dialog.

HARD KONKURRANSE

Bønder på Jæren er heldigere stilt enn i mange andre deler av landet. De har tre konkurrerende slakterier å levere til: Fatland Jæren, Prima Jæren og Nortura. Med den sunne forretningsmessige innstillingen som Jæren-bøndene gjerne har, kan ingen slakteri-leder slippe av. Her er det beinhard kamp om markedsandeler, og alle vet at det er et langsiktig arbeid å få innpass hos bøndene. Gardbrukerne trenger å kjenne sine slakteriforbindelser godt, og lederne ved slakteriet har behov for å god kontakt med sine leverandører. -Fatland kommer til å øke slaktemengden i år også. Hva er det de gjør som bidrar til stadig vekst? - Antakelig skyldes det godt arbeid blant bøndene. Samt at en del bønder er misfornøyd med Nortura, svarer han. Stig Gimre har i mange år levert til Fatland. -Far levererte til et privat slakteri, og det var naturlig for meg å gjøre det også, sier han.

STOR SAMDRIFT

I 14 år har han holdt på som bonde, og det er en imponerende samdrift han har bygd opp sammen med fire andre: 400 okser står i ett fjøs, omkring 100-120 kyr i nabofjøset, melkekvoten er på 750 tonn. I tillegg har han formeringsbesetning for gris, og salg av smågris. Samdriften disponerer totalt 1800 dekar innmark og 100 dekar utmark, av dette går omkring 1500 dekar til gras og resten til korn og beite. Med så stor besetning og så mange dekar jord å fare over tenker vi at han har mer enn nok å gjøre, men det blir jo tid til litt leiekjøring med rundballepresse også. Når vi møter

Gimre, presser han halm hos en nabo.

For å få alt arbeidet på garden gjort har han seks menn fra Litauen som veksler på å jobbe der. Normalt er det to litauere på garden hele tiden. De er med på fjøsstellet, vedlikeholder hus eller kjører traktor.

OPTIMISTISK BONDE

Mange bønder er pessimistiske når de tenker framover. Stig Gimre er ikke det. -Mat må vi ha her i landet, og jeg tror ikke det blir aktuelt å importere all maten. Det er bare å se rundt her hvor mye det er bygd på gardene de siste årene, så forstår du at jærboen ikke er pessimist, ler han. Selv har han bygd nærmets kontinuerlig siden han overtok for 15 år siden. Først var det ombygging av det gamle fjøset til grisehus, deretter satte han opp nytt kufjøs, så fulgte oksefjøset, i sommer har han bygd et par siloer, og snart skal han sette opp fôrsentral og redskapshus.

Selv med en offensiv og optimistisk holdning ønsker ikke Stig Gimre å være medlem av Norges Bondelag. -De arbeider mot oss bønder og ikke for oss. Jeg er blant annet veldig uenig i Bondelagets syn på konsesjonsgrenser, sier han og legger til at han tror gode forsikringsordninger er viktig årsak til at bøndene er medlemmer i Bondelaget.

IN ENGLISH:

A good slaughterhouse gives the farmer the best price, is the title for this article. The story is about Stig Gimre, he has one of the biggest farms in Norway. He has 400 finishing bulls, and a milking quota of 750 tons. He also has a building with sows, and sells piglets to farmers with houses for finishing pigs. Stig says that price and service is very important for farmers when they choose witch slaughterhouse to deliver their animals to. Agriculture cost increase daily; the income should do the same. Stig is optimistic about future farming in Norway, he thinks the country is going to be self sufficient with meat in the future too.

Av Tord Langmoen, Cockpit Kommunikasjon



Gimre Samdrift er en stor jordbruksenhet : 120 kuer i fjøset til høyre og 600 okser i fjøset til venstre. Samdriften disponerer til sammen 1800 dekar jord som de eier eller leier. (Foto: Tord Langmoen)



-Skal du være bonde, må interessen være på topp. For dette er både en jobb og noe man lever for, sier Stig Gimre, gardbruker på Sola. (Foto: Tord Langmoen)

JÆREN - SELJORD - tur/retur

Hvert år, i ti år, har Ottar Søndena fra Fatland Jæren kjørt tur- retur Jæren Seljord under Dyrskun. Han transporterer livdyr fra Jæren som skal som vises frem på Dyrskun. Ivrige produsenter fra Jæren drar hvert år til Dyrskun for å få kyrne bedømt etter rasestandard, og alle øyner et lite håp om å komme hjem med den prestisjetunge Seljordsprisen. Mon tro om ikke vinnerkua var med i lasset til Ottar dette året? I år hadde Ottar med kyr fra det fra Bjørn Lende, Aarsland, Arnt Otto Grødem, Kåre Sigurd Undheim og Gry Merethe Braadli.

IN ENGLISH:
Every year for the last ten years Ottar Søndena has driven livestock to the annual livestock fair in Seljord, called "Dyrskun". Ottar drives livestock to the slaughterhouse Fatland Jæren on a regular basis. At Dyrskun there is a competition to win the Seljord award, that means that you have the best cow at the fair. The competition is between four cattle breeds, and the best of the breeds compete against each other. This year the Jersey cow Natalie, owned by Kåre Sigurd Undheim won the prestigious award. This cow was one of the 11 cows that followed Ottar in his trailer all the way from Jæren.



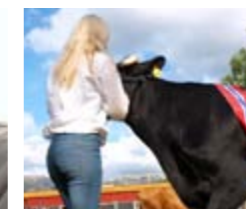
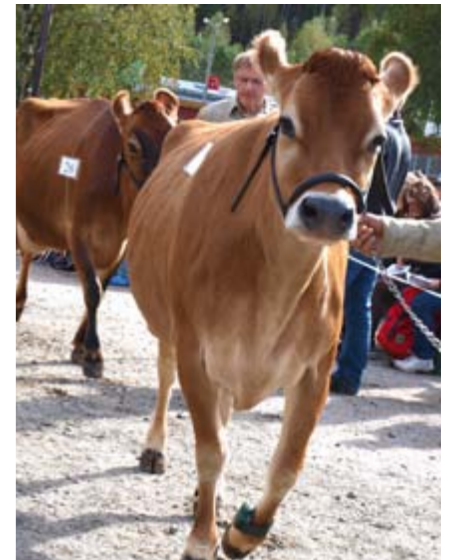
Klassene som ble vist på denne solrike dagen på Seljord var NRF, Hereford, Telemarksfe og Jersey. Beste ku fra hver klasse hadde mulighet til å vinne Seljordsprisen for beste ku.



Seljordsprisen gikk til Kåre Sigurd Undheim med Jersey kua 468 Natalie. Denne kua var med på Fatland bilen fra Jæren.



Ottar Søndena



Morgenen starter tidlig for produsentene og handlerne som skal stille kyrne i mønstringen. Alle kyrne skal børstes, vaskes, poleres og gjøres klar. Handlerne har også på seg finstasen når de skal inn i ringen.



Midt på dagen, og før den offisielle åpningen av Dyrskun, var det kupaarde gjennom festivalområdet. Paraden startet på visningsplassen ved fjøset. Paraden gikk helt opp til hovedinggangen, og ned igjen mellom alle bodene, før den endte opp på visningsplassen igjen.



God stemning med bål og kaffe



Tørt og godt i halmen



Dag Støle forteller om opplegget sitt



Utteksling av erfaringer er viktig på fagtur. Leif Bjarne Olsen forteller og drifta.



Kjell Arne Waage forteller om fremtidsplaner i drifta si.



KJØTTFETUR TIL ØLEN

Hvert år arrangerer vi en fagtur på høsten. Hovedfokus er kjøttfe og okser til fremføring. I år hadde vi med en full minibus fra Jæren til Vindafjord og besøkte 5 ulike ammekube-setninger, vi fikk også en omvisning på produksjonsanlegget på Fatland Ølen. Turen gikk over to dager, med en overnatting i Haugesund. Besetningene vi fikk besøke i år var hos Birger Sørhus (Limousin), Leif Bjarne Olsen (Limousin), Dag Støle (Piemontese), Kjell Magne Aksdal (Hereford/Limousin) og Falkeid Charolais ved Kjell Arne Waage (Charolais). Takk for

at vi fikk komme på besøk til dere, og tusen takk til alle som var med for kjempekjekk tur!

IN ENGLISH:

Every year we have a trip with a group of our producers of meat focusing on beef cattle. We visit different farms, to share experience and advice about this form of farming. This is a success every time: Both academically and socially.

FATLAND OSLO

Slaktemengden i Oslo øker kraftig, og dette gir oss behov for større kapasiteter på mange områder.

NYHETER SIDEN SIST:

Ny lammelinje

Før høsten ble det installert en helt ny lammelinje, som doubler slaktekapasiteten per time. Linjen er produsert i England, og nå kan vi slakte ca 250 lam/time.

Vi har også utvidet fjøset for å kunne stalle opp flere lam. Det er foretatt endringer på hengebaner og kjølerom, og vi kan nå slakte på to linjer samtidig. Kjølekapasiteten er økt kraftig, for å sikre god kvalitet på den økte slaktemengden.



Nå arbeider vi med å bygge en ny vaskehall for dyrebiler, som vil stå ferdig i neste år.

IN ENGLISH:

In Fatland Oslo there is a brand new slaughtering line for sheep and lamb. The capacity is 250 slaughtered lambs per hour. There is also a new coolers to make room for increased slaughter volum.



I BYGDA MELLOM FJELLENE...

Langs fylkesvei 40 mellom Kongsberg og Geilo ligger Uvdal. I kontrast til områdene rundt har Uvdal en bred og flat dalbunn mellom fjellene. Uvdal ligger på 500 meters høyde over havet, på begge sider av dalen ruver fjelltoppene på over 1000 meter. Midt i sentrum av Uvdal finner du gårdsutsalget Spekeburet. Her bor Tore og Sigrid Nilsen. På familiegården til Sigrid driver de med Limousin ammeku og Texel sau. Man kan vel si at ammekyrne er Tore sine og sauene er Sigrid sine. De brenner for hver sin produksjon og Tore innrømmer at han har ett snev av kugalskap...



I 1994 overtok Tore og Sigrid gården etter besteforeldrene til Sigrid. De startet med sauedrift samme år. I 1995 forpaktet de en nabogård der de drev med melkeproduksjon. Denne forpaktet de frem til 2001. Da stod det store investeringer for døren dersom de ville drive videre, siden de bare forpaktet bestemte de seg for å avslutte melkeproduksjonen. Kvoten var også for liten til store investeringer på gården. I 2008 bygde de nytt til fremføring av kviger. I første innsett hadde de 150 kviger, i andre innsett var det 350. Samtidig kom tanken om ammekyr, og de gikk til anskaffelse av mordyr med en gang. I 2010 hadde de kalving på ammekyrne første gang. Tores kugalskap var et faktum.

Høsten 2011 er det 40 mordyr av rasen Limousin på gården, målet er 50 mordyr. Dette året blir det ikke nytt innsett av fôringskviger, som så mange andre steder i landet har Uvdal hatt et dårlig år på grovfôr fronten. Markene er våte, og flere steder står de under vann. Utenfor fjøset har det kommet en ny liten innsjø, og tallen i fjøset er våt. "Det virker rett og slett som om grunnvannet stiger. Det kommer opp av bakken og trenger inn i bygningene. Dette er en forferdelig vanskelig

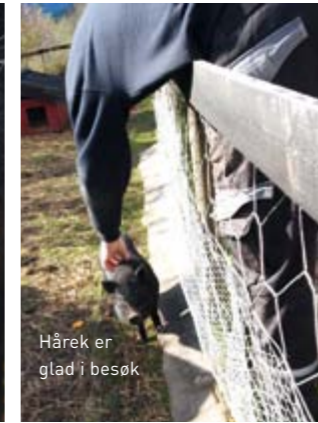
situasjon", sier Tore. "Neste år må bli bedre!".

Fjøsbygningene til ammekyrne er enkle og billige. Det store fjøset ble satt opp i 2008, gapahauken kom i 2009. Kanskje blir det også en ny gapahauk i 2012. Til sammen kom kostnadene på ammekubygget og gapahauken utenfor på 1.000.000,- + moms til sammen. "For å bygge til denne typen produksjon var det en forutsetning at byggmassen ble så billig som mulig. Dette fokuserte vi bevisst på i hele prosessen", sier Tore. Sigrid tegnet planløsningene på bygget, så fant Tore de billigste byggmaterialetene for å gjennomføre planene. Tore er fornøyd med bygningene. "I dette klimaet er det ingen problem å ha uisolerte bygninger, og gapahauk med bare tak og en vegg". Denne typen løsning gir rom for mye dyr i enkle konstruksjoner. "Jeg tror ikke du kan få det enklere og billigere", sier han så.

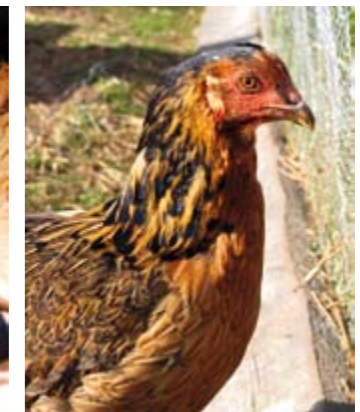
Ellers på gården har de bygning for Texel sau, noen høns og en liten kosegris med navn Hårek. Ved inngang til tunet står staburet som er kjernen i gårdsutsalget deres: Spekeburet. Spekeburet er en liten kjøttforedlingsbedrift der de videreforedler kjøtt, fortrinnsvis fra egne lam og storfe. På staburet har det hengt kjøtt til tørk i mange generasjoner. Utsalget har åpent helst i helgene, men de er veldig fleksible. Sigrid sier at de stort sett er i nærheten hele uka og åpner gjerne utenom faste åpningstider hvis noen vil innom for å hente kjøtt. I høytider og ferier kan også kunder stikke innom å hilse på dyrene på gården. Da har de åpen gård.

Når valget om ammekurase stod for døren var valget lett for Tore. Han leste seg opp på rasene og valget falt på Limousin. Mye på grunn av egenskapene til selve dyret, men også på grunn av løsningen Fatland har sammen med Limousin Unik Norge. "Lønnsomheten i LUN trakk veldig", sier han. Når det gjelder fôringskvigene foretrekker han 50% tung rase, men tar det som er tilgjengelig når han trenger dyr. Han sier han kan se for seg en oppgange i ammekuantallet i fremtiden, samtidig med en reduksjon i fremfôringen av innkjøpte kviger. Tore tilføyer at de har valgt Texel sau av samme årsakene som at de valgte Limousin ammeku. Det er kjøttfulle dyr som gir gode slakt.

Selv om Tore ikke har drevet med ammeku lenge er han allerede dypt engasjert i driftsformen. Han sitter som styreleder i Limousin Unik Norge, og nå også som daglig leder i samme bedrift. "Jeg kan ikke la vær å engasjere meg", legger han til med et smil. "Det er kugalskapen som slår inn. Jeg ønsker å



Hårek er glad i besøk



bidra der jeg kan". Ellers har verken Sigrid eller Tore arbeid utenfor gården. De har fullt opp med stelle av dyr og med gårdsmatutsalget. Derfor passer de også på å kunne ta seg fri fra arbeidet. Avløseren Kennet Myrann tar over, og da kan de senke skuldrene og dra på tur. Fullt sikre på at alt er i tipp topp stand når de kommer hjem igjen.

Tore legger til at forholdet med Fatland som slakteri og livdyrformidler er veldig bra. Her er det en felles forståelse for drift og samarbeid. "Vi har et veldig godt forhold med slakteriet. Noe av det viktigste er at det også er lov til å si nei av og til. For eksempel når vi ikke kan ta imot mer livdyr og slikt. Dette er aldri noe stress", sier Tore. Han legger til at han har god kommunikasjon med alle fra Fatland Oslo; slaktebilsjåføren, livdyrhandleren, slakterileder og innmelding. Slaktebilsjåføren Svein Fodnes har de et ekstra godt forhold til. "Han kan vi ringe til når som helst og spørre om ting vi lurer på. Han er smidig og løsningsorientert. Dette er viktig", avslutter han.

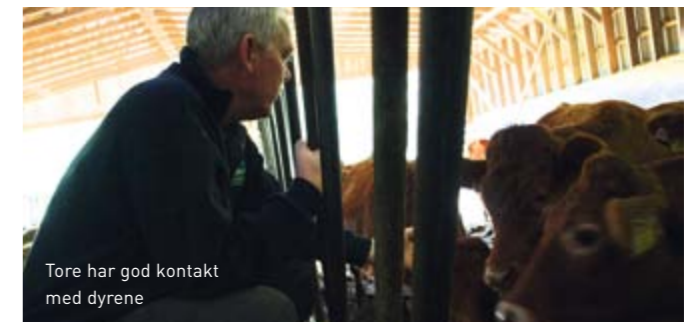
Tore sier de har stor tro på fremtiden. Kanskje mot mer mordyr og flere vinterfôra sau. "Jeg er evig optimist!"

IN ENGLISH:

This story is about Tore and Sigrid Nilsen. They are farmers that live in Uvdal, a place on the road between Kongsberg and Geilo. They have Limousin beef cattle, they have a large stock of finishing heifers, Texel sheep stock and a small minipig called Haarek. From their home they sell meat and products from their own farm. The store is called Spekeburet.



Texel sau



Tore har god kontakt med dyrene



RIBBEHOTELL I SÆRKLASSE

Grisene får 100 dager i sitt eget hotell med lufteveranda. Der vokser de seg store før neste etappe på vei mot kjøttborden.

Kenneth Mellem, Glåmdalen – km@glomdalen.no – 995 27 903



Helene S. og Brede Kjeverud på Braskereidfoss satser friskt, og i dag kommer de 200 første slaktegrisene til gårds. Der skal de føres opp i 100 dager før de sendes til slakteriet. Ekteparet har konsesjon på å føre opp 2100 slaktegris i året, og har investert 4,3 millioner i en flunkende nytt grisehus. Det første i sitt slag i Norge, bygd etter en dansk modell. Der velferden til grisen står i høysetet.

– Vi hadde interesse for dette, og derfor velger vi å satse. Fra før har vi ammekuer. Vi driver også kafeteriaen i Gruetorget, sier det driftige ekteparet.

Dansk modell

– Grisehuset er bygd etter et dansk konsept. Det er for eksempel naturlig utlufing, og det brukes ikke vifter. Det er små terrasser til hvert rom hvor grisene kan gå ut og lufte seg. Her kan vi ha 640 griser om gangen, sier Helene og Brede Kjeverud, som lørdag hadde åpent fjøs og viste fram nysatsingen sin.

Det var jevnt med trafikk av folk som ville se hvordan det nye grisehuset ble, og ekteparet håper at flere går med byggeplaner og vil satse. Deres eget fjøs er bygget slik at de kan utvide dersom konsesjonen økes og de kan ha flere griser. Brede har hatt en drøm om å bygge sitt eget grisehus i lang tid, men tør ikke si hvor mange år han har hatt drømmen. Både foreldrene og besteforeldrene drev med gris i Løten, så han er ikke helt utkjent i bransjen. Nå ville han og kona prøve selv, og i februar neste år leverer de sine første slaktegriser.

God økonomi

– Her har vi dessuten et stor spredeareal for å få tømt gjødselkummen. Og jorda her har veldig godt av å få naturgjødsel, sier Helene Kjeverud.

Med høy grisevelferd satser ekteparet på at det blir god økonomi i nysatsingen deres. Grisehuset har kommet opp i løpet av ni uker, og Kjeverud har kunne tatt seg av de andre arbeidsoppgavene i stedet for selve bygget.

– Vi har hatt gården i seks år nå, og klemte til med ammekuer med det samme vi kom hit. Man skal ha noe å leve av og noe å leve for. Det har vi fått til nå. Dyrene gir av seg selv, det merker vi når vi kommer inn i fjøset og de stikker fram hodene. Da har vi det bra også, sier Helene Kjeverud, og forteller at man ser raskere resultater når de nå starter med gris. Der skjer rulleringen av dyr raskere enn med kuene.

“Man skal ha noe å leve av og noe å leve for.”
Helene Kjeverud

IN ENGLISH:

This story is about Helene and Brede Kjeverud. Their new finishing pig house has got the catchy name “The pork rib hotel”. The pigs have fresh air, floor heating and their own terrace. The house is originally build after a Danish concept and has a ground floor on 850 square meter. Animal welfare is the highest priority in this house.

Nytt grisehus

- Det nye grisehuset på Braskereidfoss kalles V-Stalden, og er dansk.
- V-en står for velferd.
- Bygget er på 850 kvadrat.
- Det er delt opp i 16 avdelinger, med to rom i hver.
- Hvert rom/binge er 14,5 kvadratmeter, og skal romme 19 griser.
- Hver terrasse til rommet/bingen er på seks kvadratmeter.
- Grisehuset har også egen sykeavdeling.



FATLAND SANDEFJORD

På Fatland Skjeggerød i Sandefjord har det vært en travel høst, butikkampanjer har til tider ført til kontinuerlig drift av maskinene.

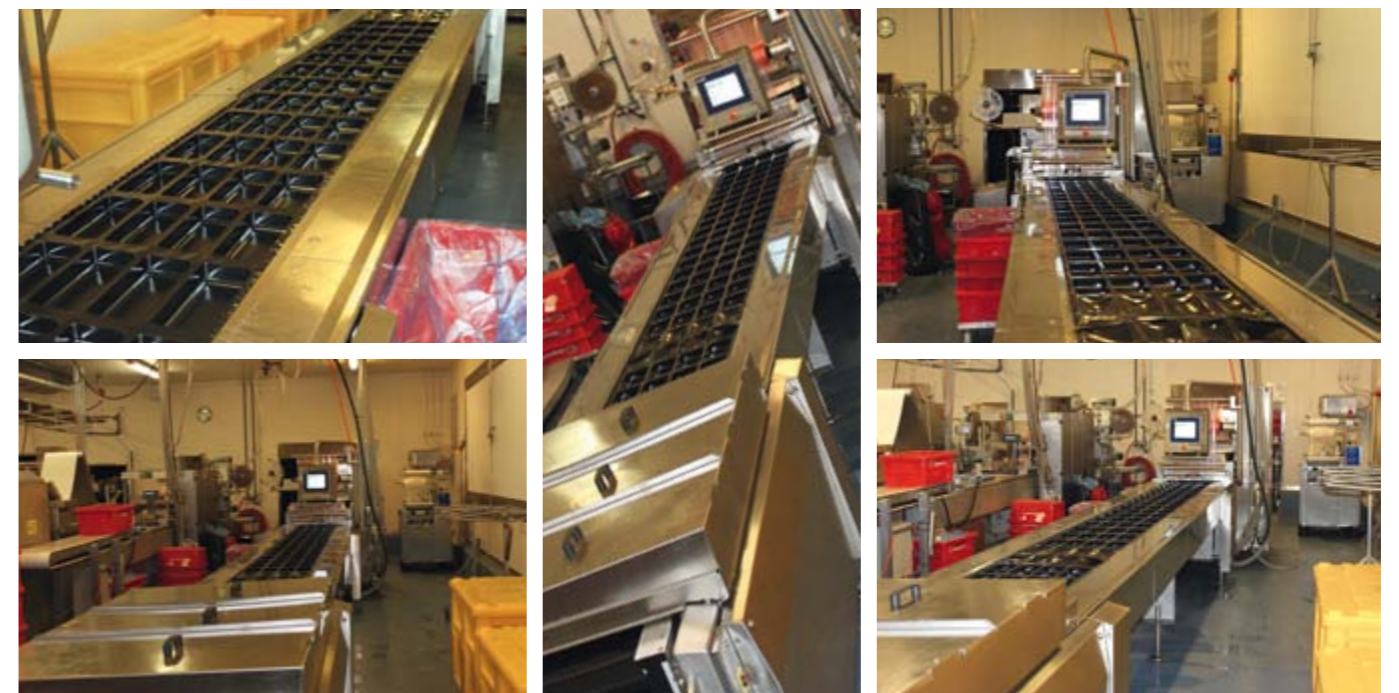
NYHETER SIDEN SIST:

I Sandefjord har de fått en ny vakuumpakkemaskin som pakker oppskjært pålegg. Denne kan også brukes til å pakke grove pølser beregnet til steking og grilling i grillsesongen. Den nye maskinen har økt kapasiteten på pakking av pålegg. Maskinen kan pakke opp mot 3500 påleggspakker i timen. I Sandefjord har maskinene gått på varmgang denne høsten, de har nemlig levert store mengder produkter til medlemskampanjen som har gått i alle Coop butikkene. I september var det døgnkontinuerlig drift på maskinene. Fatland Sandefjord driver også med produktutvikling og har mange spennende nyheter til neste grillsesong. Det kommer 3 nye grove

pølser som skal selges rå til forbruker, det er da ment at de skal grilles eller stekes til de er ferdige. Dette blir tilgjengelig i butikkene våren 2012 og selges under Coop merket. Planen videre er også å utvikle store påleggstyper av skinke og farsemat, da altså større i diameter per påleggskive.

IN ENGLISH:

The Fatland Skjeggerød factory in Sandefjord has invested in a new vacuum machine for packing of cold cuts like ham for your sandwich. The machine can also pack gross hot dogs. This is a new product from Fatland for the grill season 2012, and will be sold under the brand Coop.



FATLAND ØLEN

Her er det fortsatt full aktivitet på slakting og enda større aktivitet på produksjon av produkter. Dette året har Fatland Ølen investert i en ny stor stekelinje.



NYHETER SIDEN SIST:

Ny stekelinje med fantasien som begrensning

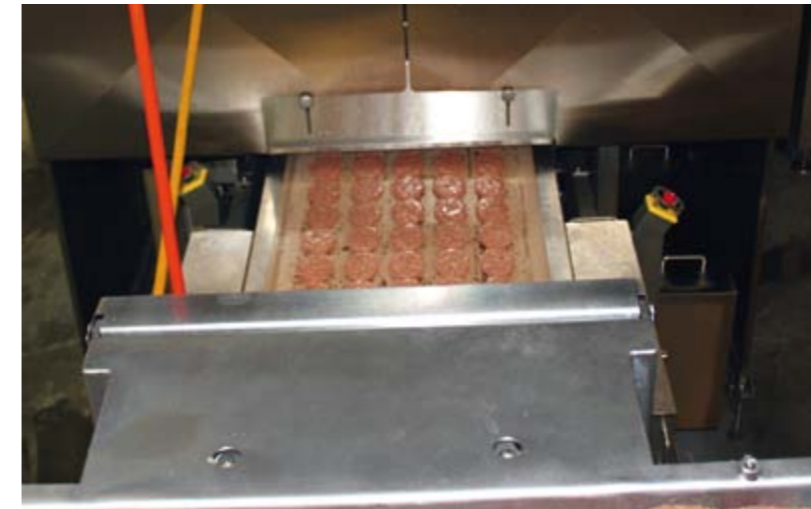
På anlegget i Ølen har det kommet en stor ny stekelinje. Faktisk så stor at hele området de tidligere brukte til pinnekjøttproduksjon nå er borte. Alt pinnekjøttet produseres nå på det nye pinnekjøttanlegget på Jæren. På denne stekelinja kan de lage mye forskjellig, bare fantasien setter grenser for produksjonen. Per i dag brukes den til å steke all karbonade-produksjonen og en testkjøring på ferdigmat. Fatland kommer nemlig med en nyhet i butikk våren 2012, og dette er ferdigmiddager. Biff Stroganoff og andre godsaker skal finne veien til hyllene, og til deg som forbruker. En del av ferdigmaten vil selges under vårt eget merke Henriettes.

Før jul er det medisterkaker som er i full produksjon på stekelinja. I overkant av 20 000 medisterkaker stekes i timen.

Når det er karbonader på linja steker 25 000 i timen! Stekingen foregår på teflonbånd. Fatland Ølen er først i Norge til å ha oppvarmingen av stekelinja med heat-olje. Oljen varmes til 300°C, sirkuleres inn i systemet og varmer opp teflonbåndene. Dette er nesten som en stor stekepanne, en 10 meter lang stekepanne!

IN ENGLISH:

The factory in Fatland Ølen has invested in a big Teflon frying line heated by oil. Almost like a 10 meter long frying pan. Each hour they can produce 25 000 ground beef burgers. A new product is on a test round on the new line, and that is ready dinners or TV meals if you like. This product will be available in Norwegian stores spring 2012. Some of the products you will find under the name Henriettes, witch is our own line.





FRODE OPHEIM - Jubilant med lang fartstid i bransjen

Frode Opheim er et kjent ansikt for mange i Fatland. Han har vært involvert i bedriften siden han var 14 år, nå er han 50. Frode kjører nå en av de nyeste bilene i Fatland Ølen, han er fast ansatt som dyrebilsjåfør. Den nye bilen er en tre etasjers Scania R 730, med køyseng og kjøleskap til sjåfør, drikkenipler for dyrene i alle etasjer, varme i skapet bak, full sideåpning på skapet og strøkasser med sand foran bakhjulene.

Målet har alltid vært å kjøre lastebil, sier Frode. Når han var bare 14 år var han stadig å finne på området til Fatland Ølen. Der kjørte han rundt omkring med lastebilene inne på området. Noen sa at han kunne jo gjøre noe mer fornuftig når han først kjørte rundt, det endte med at han kjørte bilene inn i vaskehallen og vasket dem i tillegg. Frode humrer litt når han forteller at timelønn på den tida var 10 kroner timer, og det var han fornøyd med da. Når han ble 18 år fikk han sertifikatet og startet å kjøre liten lastebil. I militæret tok han lappen på tung bil, resten er historie.

Frode trives veldig godt i jobben, sier han. Det har han alltid gjort. Han innrømmer imidlertid at arbeidsdagen nå er mye



enklere enn før. Nå har bilene mer ekstrautstyr, og de fleste gårdene er fornyet eller oppgradert. Før måtte man leie ut ett og ett dyr på alle stedene, i dag leses alle samtidig. De fleste har lasteramper og dyrene står klar i puljer når man kommer. Bilene er større nå og man klarer seg med færre turer. Den nye Scaniaen har 730 hestekrefter, dette er for å gjøre det lettere å kjøre store og tunge lass. Hver uke kjører han slakt og livdyr i Ryfylke, en gang i uka er han også ned på Jæren. Da har han ofte med hud og skinn fra sau og storfe ned, skinnavdelingen har lager på Fatland Jæren. Når han skal opp igjen tar han med seg livdyr på lasset. Scaniaen har full sideåpning på kassen som gjør det enkelt å lesse ut og inn skinn. Han arbeider 5-6 dager i uken, alt etter sesong. På høsten blir det naturlig nok mer, da er det fullt sviv med heiakjøring av småfe i tillegg. I år er Frode 50 år. Han sier han vil jobbe i Fatland i mange år til. Dette er et greit arbeid. Dagene går fort, sier han.

IN ENGLISH:
Frode Opheim is employed in Fatland Ølen as a truck driver. He has been employed since he was 14 years old, now he just turned 50. His trailer is new and equipped with many special features. It has 730 horsepower, has tree floors for animal transportation, all floors contain drinking facilities for the animals, in front of the back wheels there is sand containers in case of icy roads, he has a double bunk bed and fridge inside the drivers cabin. He transports livestock to the slaughterhouse in Ølen. Once a week he brings leather and hides from sheep and cattle to the storage in Fatland Jæren. Frode says that he likes his job, and wants to continue to do this for many more years!





BRØDRENE ØSTERHUS

I Erfjord finner dere brødrene Jon Egil og Bjarne Østerhus. Her driver de hver sin gard, Jon Egil på familiegarden på Østerhus og Bjarne på garden Helgeland som faren kjøpte i sin tid.

Vil du møte positive bønder med mye humor, så reis på besøk til Silje og Jon Egil Østerhus. Jon Egil overtok heimegarden som attenåring i 1993, men har jobba der fra 9. klasse. Garden Østerhus ligger fint til med sine 320 meter over havet. Jon Egil har melkeproduksjon med kvote på 140 000 l og 140 vinterføra sauer. Han har bygget løsdriktfjøs, kjøpt kvoter og er fornøyd med det han har. Nå har han nok arbeid og han vil ikke være større. Det er ikke rasjonelt å bli større og investere mer, sier han.

Langs veien opp frå Hålandsosen passerer vi skiltet til Helgeland. Her bor broren til Jon Egil, Bjarne med kona Anne. De har også melkeproduksjon med kvote på 127 000 l og 125 vinterføra sauer. Både Jon Egil og Bjarne har stor interesse for sau, til Silje og Anne sin frustrasjon. Silje sier han sitter i telefonen hver kveld hele høsten, og det er galt når sauen kommer før kona. Silje er god medhjelper i drifta, sjøl med tre barn under skolealder. Avløseren, Reidar er fast hjelper hele året og han er de godt fornøyd med.

Bjarne har vært aktiv på ski, mindre nå. Han er dog mye i heia og ser til sauene. Er det noen som ringer om sau, så slepper han alt og legger i vei, sier Anne. Bjarne skryter av god avløsning fra bror Sverre, og de voksne barna deres. Både Jon Egil og Bjarne driver med snøbrøyting om vinteren. Bjarne

for Suldal Kommune og Jon Egil for Rogaland Fylke. Silje og Anne jobber i Suldal Kommune.

Så lenge Anne melker er fremtidsutsiktene på garden stabile, seier Bjarne. Både Jon Egil og Bjarne ser for seg en fremtid i jordbruket, de brenner for sau og har svært gode resultat. Begge er med i Sauekontrollen, og legger inn opplysningene selv på internett. De har god nytte av dette og syns det er svært interessant å kunne sammenligne seg med andre. De kan se resultat på hver enkelt sau og resultat på værene. Konkurransen er hard og jevn mellom brødrene. De kan alt om økonomi og regning, Anne og Jon Egil fører regnskapet selv. De har finregnet på resultat seg i mellom, her må det ikke gjøres feil. Avdrått pr vinterføra sau dette året er 41,7 kg hos Bjarne og 41,1 kg hos Jon Egil. Et utrolig bra resultat!

De oppnår slike resultater med høyt lammetall. Jon Egil er stolt av to femlinger dette året, det hadde ikke Bjarne. Tilsyn i hele lemninga er en selvfølge, de følger også med på at lamma får nok melk. De fryser ned råmelk fra kyrne som de bruker for å gi overskuddslamma en god start. Gode vårbeite er viktig og ikke minst interesse for sau. Sauen får 0,2 kg kraftfôr fra parringssesongen og frem til 6 uker før lemning. Påsettlamma får 0,7 kg fra 20.oktober og frem til lemning. Både Bjarne og Jon Egil inseminerer 20-30 sauer, de bruker

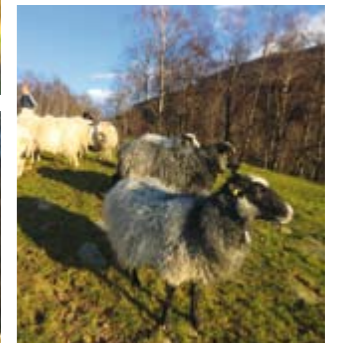
fersk sæd fordi lammetallet er høyere på fersk enn på frossen sæd. Fordelen med inseminering er at de slipper å kjøpa vær til de andre rasene de har i tillegg til Norsk Kvit Sau.

Fatland Ølen får skryt av brødrene. Jon Egil sier: "Folkelige folk, får svar når det er noe". Bjarne tilføyer: "Heilt topp. Godt samarbeid". Bjarne har noen ganger vært på slakteriet og sett når lamma er blitt klassifisert, han har blitt overrasket over hvordan slaktevekten kan variere mellom lam som i utgangspunktet hadde samme levendevekt. Dyrebilsjåfør Osmund Owe får også fin omtale. Når de skal levere noen få dyr avtaler de å møte Osmund nede ved hovedveien, det fungerer bra. Bjarne og Jon Egil leverer ofte samtidig og nyter godt av Fatland sine puljetillegg.

Det er kjekt å møte bønder som viser slik trivsel, stolthet og verdighet for sitt yrke.

IN ENGLISH:

This story is about two brothers named Østerhus. They both have milking cows and a large flock of sheep. Their big passion is sheep's and they compete between each other for the best results every year. Their hobby is their work to their wives frustration. Sometimes the sheep's gets prioritised before the wives they say in a gleeful way. They are experienced farmers and have very good results every year. They deliver their animals to Fatland Ølen and are very satisfied with the service at the slaughterhouse.



MED OLE FATLAND PÅ RUNDTUR TIL AKTIVE BØNDER.

Tekst og foto: Peder Lundegård, pedesitu@online.no

I **Vikedalsdalen**, i den indre delen av Vindafjord er det mange aktive bønder. Med Ole Fatland som sjåfør, kontaktperson og guide var vi på tur i denne flotte bygda. Her møtte vi Olga og Paul Terje Espevoll.

Familiebruk: Akive bønder med allsidig produksjon: mjølk, gris og sau: Straks vi svingar inn på tunet til Olga og Paul Terje Espevoll, slår det oss:

- Her er det liv.

Paul Terje fortel at i griseføset, som vart bygd i 2009, med ei grunnflate på 1000 m2, til ein pris på ca 4,5 mill, har dei 3 påsett med 700 griser kvar, d.v.s ein årsproduksjon på 2100 gris.

På spørsmål om lønsemd, svarar Paul Terje roleg.

- Det har nå vore verre enn nå. Det gå i alle høve i balanse.

Mjølkekvoten er på 150.000 liter.

- I tillegg driv Olga med sau, smiler Paul Terje. Me har både villsauene og farga spelsau. Villsauene nyttar fjellbeite opp mot Lysenuten, om vinteren er dei heime. Dei vanlege sauene har sommarbeite i Kvålen Beitelag. på Hovden. Me er ca 12 medlemmer i beitelaget

"Hundegalskap"

Olga og dottera Jane er smitta av "hundegalskap" Dei driv begge med gjetarhundar for konkurranse..

Olga er aktiv på mange plan: Om vi "Googlar" på henne, dukkar ho opp mange stader. Ho er sekretær for styret i Norsk Sau og Geit, vidare medlem av interimstyret for farga spælsau.

Ja, det er hobby og livsstil, vedgår Olga, men for oss er gjetarhunden svært nyttig. Eg har 2 hundar med meg under den 5 dagars sauesankinga i beitelaget vårt på Hovden. Der gjer dei verkeleg nytte for seg, understrekar ho.

Rogaland gjetarhundlag: I tillegg til å vere aktiv utøvar saman med hunden Zenta, er ho kontaktperson og medarrangør av kurs og konkurransar for gjetarhundar og eigarane deira. . Til ære for fotografen har Olga og Zenta ei forrykande oppvising på gardsplassen. Det lyser motivasjon og trivsel frå begge to. Medan vi står i tunet, kjem dottera Jane frå arbeid, ho arbeider på kontoret til Fatland Ølen. Som mor så dotter, heiter det. Jane og hunden Pia har vunne EM for junior og ein 7. plass i NM.

I tillegg har garden 3 islandshestar

Garden er ein av dei stadig færre, som blir drivne som familiebruk. Det er ikkje berre Olga og Paul Terje som tek del, det gjer også Stian (14) han hjelper far i griseføset Camilla (11) hjelper mor.

Fatlandkunde: Paul Terje fortel:

Her på garden er me Fatlandkunder og har alltid vore det. Eg er veldig nøgd med det og ser ingen grunn til å skifte.

Eldstesonen Paul Vidar 18 år, er snekkarlærling, friluftsmenneske, fotograf og hjortejeger. Han har alt skote 5 hjortar denne hausten.

Vi hadde eit svært triveleg møte med ein aktiv familie.

IN ENGLISH:

Ole Fatland takes us on a trip to visit the Espevoll family. They have dairy cows, pigs and sheep. They produce 150.000 litres of milk and 2100 finishing pigs each year. The mother and the daughter Jane have a big compassion for sheepdog competition. Their oldest son is an eager hunter and has already shoot five deer this fall. Short said this is a very active family. Paul Terje Espevoll tells that they have always been Fatland costumers and have always been very satisfied with that.



Familien Espevoll saman med Ole Fatland - frå v/ Camilla (11), Jane (20), Stian (14), mor Olga (50) og far Paul Terje - alle Espevoll saman med Ole Fatland



Eldsteddotter på garden - Jane, er som mor Olga, smitta av "hundegalskap" Jane har saman med hunden Pia - blitt Europemeieter fro Junior og har også ein 7. plass i NM



På kontoret i griseføset: Paul Terje Espevoll saman med sonen Stian



Paul Terje og Olga saman med dotter Camilla (11) - ho og mor Olga er begge glade i Islandshestar - hestane heiter frå v/ Dogga, Emma og Tvitjerna



Olga Espevoll er smitta av "hundegalskap" ho og dottera June har vunne mang og store konkurransar med gjetarhundane sine. Her er Zenta i sving med å samle ein flokk farga spælsauer.



Vikedalsdalen er ein flat og fin U-dal, med mange fine gardar - garen til Olgs og Paul Terje Espevoll ligg midt i dalen, lia til venstre fører opp til Lysenuten der spælsauene deira har sommarbeite.



Her ser me Lysenuten - under den kalde krigen hadd NATO - ein radiolinkstasjon her oppe no beiter suene i liene nedanfor

HUSMANNGUTEN RASMUS SOM VART STAMFAR TIL FATLANDSLEKTA

Tekst og foto: Peder Lundegård, pedesilu@online.no

Underbakka: Historia starta på Underbakka, langt oppe i Vikedalsdalen. Bestefar Rasmus starta med slakting ca 1890, her på Underbakka. Rasmus var ikkje fødd med sølvskei i munnen. Han var husmannsson og kjøpte den huslause eige- domen Underbakka. Tømmeret til det første huset, som var sett opp her, kom frå ei gamal husmannstove, som vart flytta hit.

Stor respekt for slektsrøtene

Ole Fatland fortel med varme og stor respekt om slekta, m.a om oldemora Anna, som fødte 11 born, mellom dei bestefar- en, på ein ørliten gardfleck med 4 -5 da jord. I tillegg tok ho til seg ei jente, då mor hennar døydde. Bestefaren Rasmus, tok, som skikken ofte var på den tida, namnet etter plassen der han budde. Han skreiv seg opphavelig for Rasmus Spona- neset, seinare for Rasmus Underbakka. Det var først då han flytte til Oslo at han tok namnet Rasmus Fatland.

Ole Fatland og Underbakka

Då Ole overtok Underbakka, overtok han ei samling hus, som var slik til nedfalls, at dei fleste ville ha sett seg i bilen og snudd, for aldri å kome att. Ikkje Ole! Med respekt for slektsrøtene har han lagt ned tallause arbeidstimar og mykje pengar for å attskape Underbakka. med ei unik samling av hus og ei utruleg samling av jordbruksreiskapar, og slikt som har høyrte til på ein gard frå 1880 åra og frametter til våre dagar.

På Underbakka er det stor spennvidd, frå den standard vi finn i bestestova på Underbakka, til den standard vi finn i Søvde- huset. Huset har tilhørt ei gamal ugift jente. Det vert kalla Søvdehuset (ho har hatt tilknytning til Sauda, namnet Sauda er blitt til Søvde) Stova hennar vart flytt hit ca 1910. Ole fortel:

- Eg har gjort det eg har kunne sjølv. Ei viktig rettesnor har vore at husa skal kunne brukast.
 - Dette er hus, innbu og reiskapar, som for det aller meste har tilhørt mi slekt, eller har hatt tilknytning til slekta og er innkjøpte av slekta.
- Nøysam slekt Stovehuset på Underbakka er sett saman av 3 eldre hus. Bestefaren Rasmus fekk huset med seg då han flytte dit

Friluftsmenneska Ole og Sverre Fatland.

Ole og Sverre var begge habile idrettsutøvarar i ungdomen. Dei konkurrerte med m.a. Olav Høyland, frå Vikedal, som var den store pokalsamlaren på denne tida. Seinare vart det mykje arbeid på dei begge, Ole her vest og Sverre i Oslo. Likevel, naturopplevinga var viktig, og Ole tok seg tid, så sant han kunne. Kan hende var det litt av Mikkel Fønhus i Ole. Han var ikkje avhengig av "luksus" når han drog til fjells. Han sov godt i friluft, ein god hidler eller ei barhytte, gav godt nok tak over hovudet. Ole har gått mange turar også nattetid.

- Eg vart veldig glad då eg fekk ei god hovulykt hjå sønene mine, smiler han.
- Eg er veldig glad i Støladalen i Imsland. Naturen i nærom- råda er eventyrleg vakker.

Ole og kona Ragnhild tok tidleg borna med på turar. Ein tur i lag med mor og far, eller seinare med bestemor og bestefar er ei god ballast på vegen vidare i livet.

Glimt frå historia.

Veldig mange eldre bygdefolk og bønder min- nest, med glede, Severin Fatland, som overtok det gamle slakteriet i Sandeid, bygd av Hans Helgevold rundt 1900. Severin overtok det i 1947, men slaktemengda auka og i 1959 stod



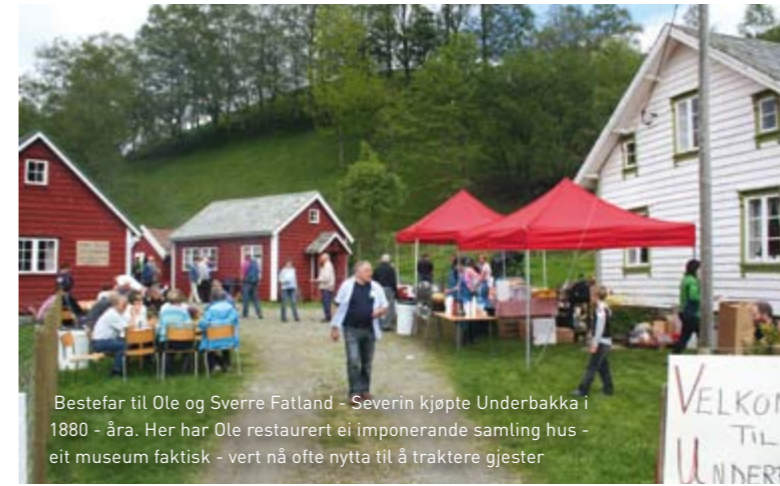
Severin Fatland



I venstre bildekant ved kaien står eit raudt hus - her låg det første slakteriet - til venstre for brua (på vegen til Vikedal) ser vi eit tomt der det er parkert ein buss og ein trailer - her låg slakteri nr 2.



Ole Fatland ved sida av ein av bilane til Hustveit & Skeie som køyrer kjøtt for Fatland Skjegggerød gruppa. Det det raudt huset står starta bestefaren Rasmus det første av ei lang rekkje slakteri i Fatlandkonsernet si historie



Bestefar til Ole og Sverre Fatland - Severin kjøpte Underbakka i 1880 - åra. Her har Ole restaurert ei imponerende samling hus - eit museum faktisk - vert nå ofte nytta til å traktere gjester



Ragnhild Fatland i ei flott gamal trille som ho har fått restaurert



Flyfoto frå 2007 - Ved E 134 i Ølen - bygde Fatland nytt slakteri i 1973



Rasmus Fatland saman med svigerinna Ragnhild Fatland - bak dei Andreas Helgevold som i mange år har drive med krøtterhand- del - først for seg sjølv og nå i Fatlandkonsernet

nytt slakteri ferdig, på ei tomt ved R 46, nær brua Mykje av tømmeret hadde Ole skoga på eige- dommen Kålhaugen, som han åtte, og som sonen Inge har overteke og bygt opp eit flott anlegg, med ei samling hus, som han i si tid har restaurert.

Notisblokk i handa og pengetaska på baklomma. Kontoret i brystlomma og forretningane i hovudet.

Vi tek med noko av eit intervju Severin gav i 1974

- Du veit det var annleis før i tida. Det var mykje enklare alt då. Kjøp og sal slik det hovde deg og den du handla med
- Notisblokk i handa og pengetaska på baklomma. Kontoret i brystlomma.. og forretningane i hovudet

Følgje med i galoppen: Men, Severin let seg ikkje overvelde av nostalgi. Høyr berre her!:

- Konkurransen er hardare enn nokonsinne, men det er gildt å kunne følgje med i galoppen

Severin fortel om faren Rasmus, som drog til Oslo i 1890 - åra. 23 år gamal. Frå 1892 tok han til å selje kjøtt i kommisjon for slaktarar i Stavanger, Jæren, Ryfylke og Hordaland. Han drog heimefrå i august og kom ikkje heim att til garden i Vike- dal før til jul.

- Då hadde han heile hausten henta smalaslakt på hamna i Oslo, køyrt dei til Ankertorget, for stemping og vidare til Youngstorget for sal av heile skrottar under open himmel.

Overskrift i bladet tun og torg 1969

Severin Fatland mottok i fjor 41000 slaktedy

Etter den tid har det berre gått ein veg, oppover

Kva meinte kundar om Fatland i 1974

Olav Øvreвик i Ølensvåg:

- Nett nå tykkjer eg det er bra, gode prisar på kjøtt. Eg som bur i Ølensvåg, er sjølvsagt også svært nøgd med det nye slakteriet like i nærleiken. Rask ekspedisjon og kvikt slak- teoppgjær, ser eg som ein stor føremon.

Endre Tjelmeland Etne:

- Subsidiertingspolitikken er ikkje berre av det gode. Det var betre om vi snarast fekk ein god pris direkte, utan omvegar. Eg vil vel levere 15 - 18 oksar og godt 200 griser i året til Fatland. Det er ei svært effektiv verksemd, med voldsom innsats på alle plan.

Knut Edland, bonde og Fatland-kommisjonær i Edland Tele- mark.

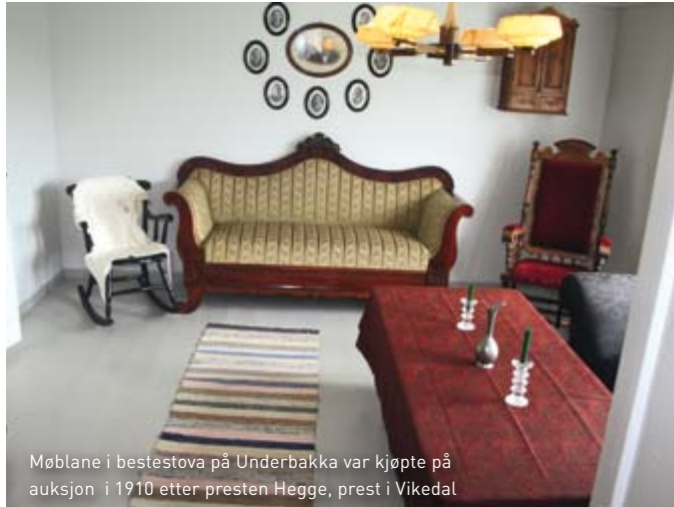
- Det har vore den travlaste slaktesesongen eg kan minnst. Eg hentar dyr frå Edland, Grungedal, Vinje og Rauland. Fat- land er rask til å hente, og det tel mykje for produsentane her.

Kva meiner Fatland-kundar i 2011?

Wenche og Tor Olav Erga. (Orre) Wenche fortel:

- Me driv med smågrisproduksjon, d.v.s 105 årspurker. (konesjonstak) Me har vore Fatland-kunde så lenge Fat- land har vore på Jæren
- Me har aldri vuredert å skifte og vil du vite kvifor? Me når alltid fram til nokon som vil lytte på oss, om me vil klage på noko, eller har ein god ide. Om nødvendig, får me snakke med konsersjefen. Skjønar du kvifor me er Fatland- kunde?..

Johannes Silde (Etne) Smågrisprodusent med 180 avlspur- ker. Produserer ca 4800 smågris pr år. Han overtok garden i 1997 og bygde grisekjøp i 2004 - ca. 1170 m2. Dette utvida han i 2008 med nye 500 m2.



Møblane i bestestova på Underbakka var kjøpte på auksjon i 1910 etter presten Hegge, prest i Vikedal



Ole Fatland har bygt opp ei stor samlingane av lokale jordbruksreidskapar, og anna utstyr - her eit trøskeverk frå 1915



I samlinga på Underbakka finn vi - ein karjol og i kjerrel Møkkakjerre med hjul og tipp) eit stort framsteg då ho kom til jordbruket på desse kantar



I samlinga på Underbakka finn vi m.a ulike horver, ein kane og div reiskap til trøsking m.a einsåkalla "slavarokk" - legg merke huskonstruksjonen - her er det ikkje fuska

- Til saman har eg vel bygd for om lag kr. 10 mill.
 - Her på garden har me alltid vore Fatland-kundar. Eg for min del har aldri sett nokon rimeleg grunn til å byte.
 - Eg møter greie, fleksible tilsette hjå Fatland. Eg får god rådgeving når eg treng det, og vil spesielt nemne Rolf Gunnar Husveg.
- Johannes driv med litt familiehjelp og noko leigd hjelp. På spørsmål om lønsemnd, svarar han diplomatisk.
- Eg vil ikkje klage. Norge er eit godt land å bu i og også å drive med min produksjon i.

Vidar Viland (Vats) Mjølkebonde med litt kjøtproduksjon attåt Mjølkekvote 400.000 liter Han har dette året teke i bruk ny mjølkerobot. Kona Trude har arbeid utanom garden. Likevel er ho medlem i styret i Vats bondelag. Vidar fortel

- Eg vart Fatland-kunde straks eg overtok garden. Det har eg ikkje angra på.
- Eg gjer berre det som andre produsentar gjer, kva dei nå enn produserer. Eg sel der eg får mest att for produktet mitt og der eg vert verdsett som kunde.

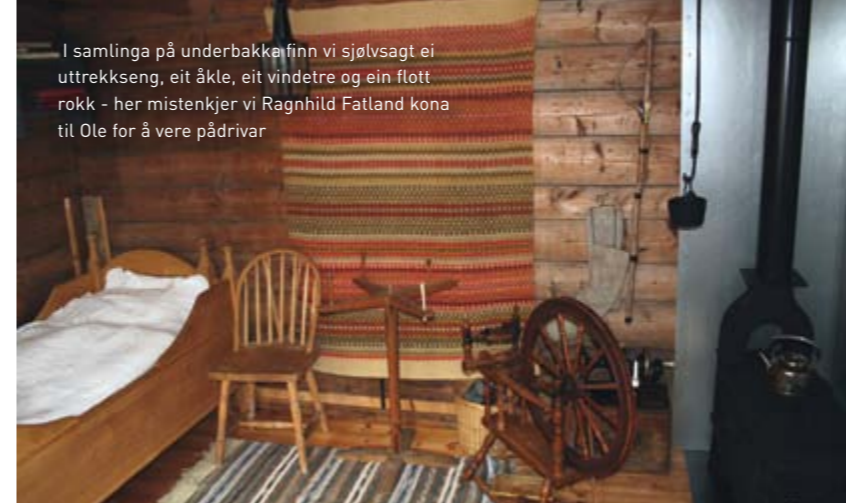
Sverre Fatland i Oslo: Bror til Ole, Sverre, har styrt Oslo verksemda. Vi tek også med eit intervju han gav i 1974, med overskrifta "Hardt kjør i kjøttbyen Oslo" Her fortel han om julestria i Oslo:

- Juletravelt? Lyder spørsmålet.
 - Det skal vere visst. Nå til veka vil vi ta i mot 6 - 700 gris for dagen, om lag halvparten frå Danmark og i juleveka vil vi omsetje 4 -5000 gris på Oslo-marknaden.
- Då Sverre får spørsmål om utviklinga for det nye slakteriet i Ølen, svarar han

- Kjøtskjæring har auka den siste tida - ei utvikling som var mest utruleg berre for nokre få år sidan.
 - Så det neste vil nok bli ei betydeleg utviding av skjæreavdelinga i Ølen
- Inge Fatland stadfester nett det
- Me har utvida mykje, så mykje at knapt nokon kunne førestelle seg det i 1974.
 - Me skjer i dag 14.000 tonn. I tillegg har me utvikla eit produkt tilpassa leveransar til dei ulike matvarekjedene (altså mynta på forbrukaren. Me produserer 20.000 tonn med ferdigpakka varer, t.d. kotelletter, karbonader og utruleg mykje meir. Kvar pakke veg ca 300 g.
- Det vert ufattelege 20.000.000 kg ferdigpakka vare. Oppdelt i småpakkar vert dette ein ennå meir svimlande sum. Mykje god mat.
- Nå står julehelga for døra. Me kjem til å slakte ca 25.000 gris i desember 2011.
 - Ingen fare med julematen, ler Inge.

IN ENGLISH:

This is the story about how Fatland started back in ca 1890 and got to where it is today. Ole Fatland tells about his grandfather Rasmus Fatland who started it all, born as one of 11 children. He bought the property "Underbakka" and started on his own from scratch. He later moved to Oslo to sell meat for slaughters from Sunnhordaland and on Jæren. The tradition was continued by his son Severin and his sons Sverre and Ole when Severin took over the old slaughterhouse in Sandeid in 1947. Today the fourth generation of owners is Ståle, Svein, Inge and Vidar Fatland who is all active in the running of the company



I samlinga på underbakka finn vi sjølvsagt ei uttrekkseng, eit åkle, eit vindetre og ein flott rokk - her mistenkjer vi Ragnhild Fatland kona til Ole for å vere pådrivar



Som far så son, ingenting vert slurve gjort, på Kålhaugen kvalitet slik som på Underbakka



Ole inne i stovehuset som Inge har restaurert. Funksjonelt med respekt for det opphavelige gamle bygget.



I samlinga på Underbakka har hesten sin sjølvsagde plass - og dermed også seletøy til hesten - vi finn seleklavar, høvre og bigsel



Her ved stølshusa i Myrstøl har Ole hatt mang ei rast



Her på denne "mystiske" dørhella med H7 monogram har han funne fred og ro



I Støladalen innafor Imsland har Ole Fatland vandra mykje også langs denne stille elva som fører inn til Myrstøl.



Slik ser det ut inne i fjøs/løebygget på Kålhaugen - ein skikkeleg grindakonstruksjon



TIL FJELLS MED SMALE OG GEITER ANNO 2011

Herleg sommarbeite

Buferdsgag: Ein fin julidag, var det buferdsgag for sauer (ca 160 sauer og lam) og ca 250 geiter i Øvre Vats. Dyra skulle til Dyrskar, sauer og lam for å gjere seg feite på beitene her oppe. Geitene til Jan Haslemo skulle produsere geitost til glede både for bymann og bonde.

Tidleg på morgonen stilte dyretransportsjåfør Frode Opheim frå Fatland hjå Andreas Lundegård og Jan Haslemo.

Eit eventyr: Frode rygga inn til lastedøra i sauefjøset. For ein som har opplevde å vere med på sauelevering fleire 10-år atende, var dette ikkje mindre enn eit eventyr. På 7 – 8 minuter hadde Frode ved hjelp av Andreas og Harald Haslemo lest 160 sauer og lam, utan stress korkje for menneske eller dyr.

Dyretransportbilen: eit teknisk eventyr med fokus på dyrevelferd, tryggleik og effektivitet:

Frode Opheim fortel med smittande entusiasme om bilen. Bilen var ny i jan 2011, prislapp ca kr 2,5 mill.

- Du må få med at det er den flottaste Scania som er levert – Motor 730 hk, automatgear. Førararom har all tenkeleg komfort, god seng, kjøleskap og fryseboks. Dyrevelferd i toppklasse! Både trekkvogn og hengar har dyrerom i 3 høgder, oppdelt i 9 rom, som alle har, vifter, lys og drikkeniplar.
- Dyra har det som på eit SPA-hotel, ler Frode. Under lessing nyttar me heis mellom høgdena. Det gir ei effektiv og fleksibel lessing, understrekar han.
- I tillegg er dette også ein trygg bil. Det var fantastisk å bruke denne bilen t.d. vinterstid. På glatte og bratte vegar kan eg utløyse strøyning, frå eige strøsandlager på bilen..

Under dyretransport om vinteren er bilane oppvarma, t.d under transport av gris.

Før i tida: Dyretransport i tidlegare tider kunne vere ei utfordring, både for dyr og menneske.

Lastebiltransport av sauer til fjells, har ei lang historie: Sakarias Nesheim frå Vats, var ein av dei tidlegaste. Han starta på 1930 – talet. Bilane, som vart brukte, om det var i Ryfylke, på Jæren, var i starten små og få, men etter 1945 auka transporten. Bilane var fleire og større I mange år var likevel 100 sauer/lam eit vanleg dyretal.

Ei av dei som kørde "sauabilar" frå tidleg på 60-talet, Anny Nesheim Bådsvik, minnest mange travle og utfordrande turar.

- Me hadde ikkje overskot av motorkraft. Det vart mykje køyring "på krabben" (krabbegear) i Austmannalia og Hårabakkane, minnest Anny smilande.
- Du fekk ikkje vere skvetten og redd for frisyren, når du av og til mått krype inn i det nederste dyrerommet for å få opp og berge ein eller fleire sauer som hadde lagt seg og ikkje ville reise seg. Det var ikkje nett reint vatn som rann i hovudet på deg.

Hårabakkane og Austmannalia: Vi trur knapt at Frode Opheim med Scania-en sine 730 hk sleit seg opp Hårabakkane eller Austmannalia. Frode var også like rein og fin då han kom fram til Dyrskar

For observatøren vart dette på mange måtar ein draumetur.

IN ENGLISH:

This is a story about transportation of a flock of sheep to their summer pasture in the year 2011. Now the transportation and loading of the trailer is done in 7-8 minutes, back in earlier years this was a completely different story. The cars are big and have big motors now, the driver are also completely clean after loading 160 sheep. 50 years ago you had to crawl in to a dirty car to get out sheep that had laid down on the bottom floor of the car, getting all sorts of "water" in your hair and on your back.



Anny Nesheim Bådsvik kører sau på Haukeli i 1959



Lossing av sau på Vågsli i gamle dagar - Transportør Peder Haugland frå Øvre Vats



Tidleg morgon 02. juli stiller Frode Opheim for å lesse sauer hjå Andreas Lundegård



Harald Haslemo, Andreas Lundegård og Frode Opheim hentar resten av sauene



Jøss det gjekk jammen raskt 160 lam og sauer på 7 – 8 min i smiler Harald Haslemo



Frode Opheim er ferdig med lessinga - bra!!



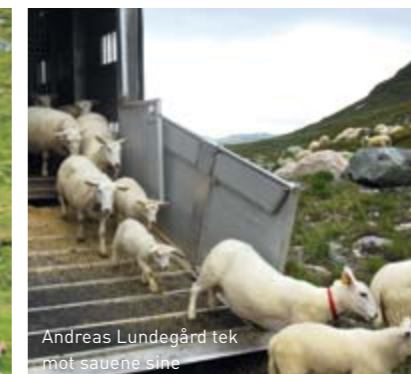
Frode Opheim er framme ved stølen til Jan Haslemo ved Nupshadlene i Dyrskar



Geitene treng ikkje å bedast 2 gonger



Geitene veit kva dei vil



Andreas Lundegård tek mot sauene sine



Nei, vent nå litt eg må ha ein skvett før du beiter vidare



Full fart mot sommarbeite

RÅDGIVNINGSTJENESTEN I FATLAND

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

DETTE ER BARE NOE AV DET VI KAN HJELPE DEG MED:

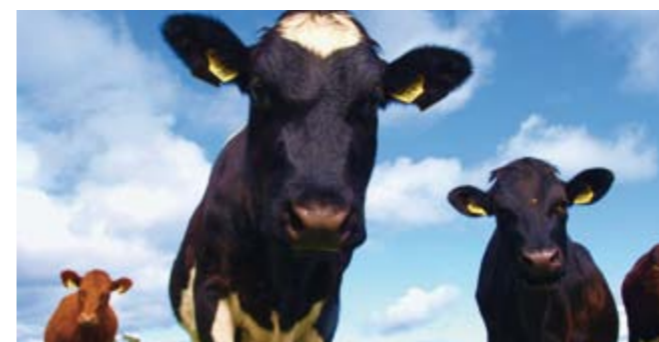
- Produksjonsplaner
- Økonomi
- Dekningsbidragskalkyler
- Planlegge nye driftsbygninger eller ombygging
- Driftsplanlegging
- Forbedringspotensial i din produksjon
- Management på gården
- Fôringsregimet
- Gå gjennom årsresultat/slaktebidrag
- Avtalte eller faste rådgivningsbesøk



SLIK FÅR DU KONTAKT MED OSS PÅ RÅDGIVNINGSTJENESTEN:



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



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



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

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



STORFEKJØTTKONTROLLEN

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

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



SAUEKONTROLLEN

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

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

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

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

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

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

STYRET OG LEDELSEN i Fatland konsernet



Styret
Fra venstre: Svein Fatland, Kjell Sjørnsen, Inge Fatland, Ståle Fatland, Vidar Fatland og Terje Wester



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



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



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



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



Daglig leder Fatland Sandefjord AS:
Bjørn Bredesen. Tlf: 97 19 84 66.
E-post: bjorn.bredesen@fatland.no



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



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



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



Leder Industrialalg:
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

