

# Fra bås til bord

Ut fra Fatland Ølen går det åtte til tolv vogn-tog pr dag. I Ølen ligger både konsern-administrasjonen og det største anlegget til Fatland Slakteri. Vogntogene går med kjøttprodukter til sentrale lager i Oslo og Trondheim i tillegg til Stavanger og Bergen.

## Tjue nasjoner under samme tak

I Ølen foregår slakting av dyr fra Årdal i sør til Sognefjorden i nord og Telemark i øst. 2500 bønder leverer slakt til Ølen. 190 av konsernets ansatte har sin arbeidsplass her. Til tider kan det være vanskelig å få nok ansatte i en bygd som har flere arbeidsplasser enn innbyggere, og i høysesongen leies det inn opp i mot hundre ekstra arbeidere fra Litauen. Det kan være arbeidere fra tjue nasjoner i Fatland Ølen.

## All kjøttdeig og bacon

Det slaktes, skjæres og pakkes i Ølen. All bacon- og kjøttdeigproduksjon i konsernet foregår her. Det produseres også stekte kjøttprodukter som kjøttkaker, karbonader og hamburgere. I løpet av noen få dager må hele produksjonskjeden innen ferskvare ferdigstilles, og varene distribueres til dagligvarehandelen via grossist. Coop og Norgesgruppen er to av de viktigste kundegruppene innen detaljhandel, der Fatland leverer egne merkevarer. I tillegg leveres det også til industrikunder som Stabburet og Spis Grillstad, som selv viderefører produktene.

Slakteri og skjæreavdelinger finnes også i Oslo og på Jæren. I Sandefjord er driften spesialisert rundt kokte kjøttprodukter som pålegg og pølser.

## Matvaresikkerhet

Slakting og matvareproduksjon er underlagt strenge regler. Flere ganger i året gjennomføres det inspeksjon i bedriften, både av dagligvarekjedene og det offentlige. Mattilsynet er også tilstedet under slaktingen, og inspisierer hvert eneste dyr. Hver eneste dag blir lokalene sterilisert. Matvaresikkerhet taes på alvor i bedriften.

## Ull og hud

Konsernet har også et eget ullselskap i Fat-



➤ BEDRIFTSPROFILEN

- Dette skal til Romania, forteller daglig leder Svein Fatland i Fatland Slakteri Ølen. - Pakken består av lever, innmat og lunger av lam. I Romania blir dette malt opp og krydret for deretter å bli en patérett som serveres i påsken. Vi selger ikke innmat på det norske markedet lenger, alt går til utlandet.

land Ull. Selskapet ligger på Karmøy, og har avdelinger på Jæren og i Leknes i Lofoten. Her mottas, klassifiseres og bearbeides ull fra hele landet. Fatland Ull håndterer en fjerdedel av Norges totale ullmengde.

Fatland Hud og Skinn på Jæren bearbeider og selger norsk hud og skinn, hovedsakelig til utenlandske skinnmarkeder som Spania, Tyrkia og Italia. Norsk skinn er av høy kvalitet og et etterspurt produkt.

## Vekst

Rasmus Fatland startet med slakting i 1892 i Vikedal. I dag er det fjerde generasjon Fatland som eier og driver slakteribedriften, som er landets største privateide slakteri.

I 2008 hadde konsernet en omsetning på 2,2 milliarder kroner. 1,3 milliarder av disse lå i Ølen. Hittil i 2009 ligger det an til en omsetningsøkning i konsernet på 14%. I Ølen alene ligger omsetningsøkningen an til å bli på 18%.

Mengden slakt er økende. Allikevel ønsker Fatland Ølen seg mer. Det er stor etterspørsel etter kjøttprodukter fra alle dyreslag. Bedriften slakter selv 50.000 i året, men produserer varer tilsvarende 200.000 gris.

Fatland Slakteri er alltid på jakt etter spennende prosjekter og kompletterende produkter. Målsetting er å videreutvikle dagens strategiske posisjon.

## ➤ Fatland Slakteri AS

Konsernomsetning 2008: 2,2 milliarder  
Markedsandel slakt: 13%  
Ansatte: 550

- Tar imot slakt fra omtrent hele Sør-Norge
- Selger kjøttprodukter og bearbejdede produkter gjennom matvarekjeder over hele landet
- Driver også med eksport av saueull og dyrehuder

Består av:

- Fatland Ølen
- Fatland Oslo
- Fatland Sandefjord
- Fatland Jæren i Sandnes
- Fatland Ull på Karmøy
- Fatland Hud og Skinn på Jæren

Fatland Ølen AS  
Postboks 241, 5583 Ølen  
Tlf.: 53 77 55 00  
Mail: fatland@fatland.no

www.fatland.no

