

ERFARINGAR FRÅ LAMMEHOTELLET I BREMANGER 2014

Bremanger Sau og Geit

Bakgrunn

Idéen om eit «lammehotell» var til i februar 2013, då kring 30 sauebønder i Bremanger var samla for å sjå videoen «Helse og velferd i lamminga» saman med Jørgen Langeland frå Mattilsynet. Eitt av tema som var diskutert var utfordringa med aukande lammetal hos sauene. Kva skal vi gjere med trilling- og firingslamma?

Det er ulik praksis kring dette i dag. Ein del sender alle lam med søya på fjellbeite, men med middels til dårlege fjellbeite på kysten, erfarer mange at alle lamma er små når dei kjem att om hausten, eller at eitt av lamma blir tapt på fjellbeite.

Nokre har prøvd seg med eige kopplamoppdrett. Dette krev stor arbeidsinnsats i ein periode der sauebonden elles har det svært travelt og mange erfarer difor at det er vanskeleg å få godt resultat.

Andre har valt å avlive nokre av lamma. I tider med underskot av norsk lammeslakt er alternativet med avliving av trilling / firingslam eit paradoks. Det er heller ikkje ønskeleg ut frå etiske omsyn.

Med bakgrunn i ønske om å nytte produksjonspotensialet i trilling- og firingslam, bad forsamlinga om at det vart arbeid vidare med ideen om eit felles kopplamoppdrett i eit «Lammehotell»

Mål for prosjektet:

Alle trilling- og firingslam skal førast fram til kvalitetslam og slik auke produksjonen av lammekjøtt i fylket.

Medlemene i Bremanger sau og geit skal auke inntektene sine gjennom eit økonomisk overskot på kopplamma og høgare haustvekt og dermed høgare slakteinntekt på dei to gjenverande lamma som går med morsauen.

Planlegging og førebuing 2013 -2014

Styret arbeidde ut frå ideen om å samle overskotslam frå fleire besetningar i ein ledig fjøs, med mjølkeautomat og ein fast røktar som har dagleg tilsyn og stell. Lamma skal vere på hotellet i kring 8 veker og skal deretter heim att for sluttforing på beite og kraftfor. Slik får dyreeigarane avlasting høgsesongen for lamming, beiting og slått og ein sparar kostnader i forhold til å leige røktar gjennom heile sommarsesongen.

Styret la ned eit grundig arbeid i planlegging med omsyn til oppfylling av regelverk, avtale med «hotellvert» og opplegg for drifta.

- Samtalar med Mattilsynet om regelverket ved å samle dyr frå mange besetningar og å føre dei tilbake til garden for sluttføring
- Drøfta ideen om Lammehotell på medlemsmøte, møtt god respons
- Innhente tilbod på mjølkeautomatar
- Budsjett med omtrentleg kostnad per lam per dag
- Årsmøtevedtak om å etablere lammehotellet gjort i januar 2014

Førebuingar

- Finne eigna fjøs og røktar
- Bestilt mjølkeautomat type Lely, levert av Fjøsssystemer AS.
- Utarbeidd retningslinjer for styret i BSG, lammeeigarane og hotellvert.
- Sende melding om tiltaket til Mattilsynet
- Søkt midlar om støtte til prøveprosjekt
- Bestilling av mjølkepulver og kraftfor
- Klargjering av lokala før opning



Styret på synfaring i fjøset til den røynde sauebonden Kåre Førde i Bremanger, som no er pensjonist.

Kåre tok på seg oppgåva som røktar, eller «hotelldirektør» med stor entusiasme.

Frå venstre: Olav Jarl Frøyen, Jan Martin Kjærstad, Kåre Førde, Kåre Svarstad og Asbjørn Vik.

Foto: Åse Leirgulen

Retningslinjer for drifta av hotellet

- 1 Hotellet er eit tilbod til medlemmer i Bremanger Sau og Geit.
- 2 Lammehotellet tek inn lam mellom 5 og 14 dagar gamle
- 3 Lamma skal ha opphald på lammehotellet hos Kåre Førde i Bremanger i 6-8 veker.
- 4 Innandørs går dyra i bingar av strekmetall, med tørr og trekkfri liggeplass, med varmelampe når temperaturen ute tilseier det. Om nødvendig skal lamma inndelast i bingar etter alder.
- 5 Innandørs skal lamma ha fri tilgong til mjølk fram til ca 4 vekers alder, kraftfor, vatn, tørrhøy og saltslikkestein
- 6 Lamma skal kunne gå ut og inn til og frå innmarksbeite når vêret tillet det. Utandørs skal lamma ha tilgong til beite, kraftfôr og vatn.
- 7 Lamma skal tilbake til eigar for sluttføring etter ca 8 veker

Opplegget i fjøset

Dei fyrste lamma kom til hotellet 20. april og dei siste lamma vart sjekka ut 29.juni. I alt var 81 lam frå 6 ulike besetningar innom hotellet dei to månadane det var ope.



*Mjølkeautomaten fungerte godt og var enkel å gjere rein.
Foto Åse Leirgulen*

Mjølkeautomaten er plassert på førbrettet med lettvinngang for tilsyn for røktar.

Mjølkeautomaten har 6 smukkar og blandar ca 0,5 l mjølk om gongen.

Mjølka held konstant temperatur og blandingsforholdet mellom vatn og tørrmjølk kan justerast. Ein kan lese av kor mange liter mjølk som er blanda frå maskinen starta opp.

Behaldaren på toppen av automaten rommar ein sekk mjølkepulver.



Lamma som var tilvand smukk heimanfrå lærte fort å drikke av automaten. Det var også tydeleg at dei lærte av kvarandre. 6 smukkar til 80 lam gjekk greit.

Foto: Åse Leirgulen



Friskt vatn i tradisjonelle drikkekar og saltstein i eit hjørne. Sjølv dei minste lamma smakte på vatnet, sjølv om dei hadde fri tilgong til mjølk.

Foto: Olav Jarl Frøyen



Lamma hadde fri tilgong på kraftfôr type «Formel lam» både inne og ute.

Foto: Olav Jarl Frøyen



Varmelampen er god å ha på kjølige dagar

Foto: Åse Leirgulen



Tørrhøyet fungerer både som mat og underlag

Foto: Olav Jarl Frøyen



Journal

Etter avtale med Mattilsynet vart det ført journal over alle dyra.

Ved ankomst skreiv kvar lammeeigar inn dato, merkefarge og individnummer på alle dyra, samt kontaktinformasjon. I journalen kunne også anna informasjon noterast, som vaksine, helseopplysingar og veginar.

Små og store lam gjekk godt i lag

Foto: Åse Leirgulen



2014 var ein varm og fin vår. Her er dei største lamma på beite på «leikehaugen»
Foto: Åse Leirgulen



Olav Jarl Frøyen syter for friskt vatn til lamma på beitet.
Foto: Åse Leirgulen

Erfaringar

Vi brukte god tid på planlegginga av hotellet og hadde nytting og god dialog med Mattilsynet undervegs. Vi trur dette var ein styrke for prosjektet, då vi fekk tenkt gjennom mange viktige problemstillingar og drøfta dei med andre. Vi var også svært heldige som fann ein godt eigna driftsbygning og ein erfaren sauebonde som røktar. Styret i BSG fordelte oppgåvene undervegs i prosessen og stilte opp både med praktiske arbeidsoppgåver og med tilsyn når røktaren var bortreist.



Røktaren er viktig

Det var tydeleg at kontakt med røktaren skapte trivsel og tryggleik i lammeflokken. Når Kåre kom inn i fjøset og snakka til lamma, spratt dei opp og kom bort til mjølkeautomaten for å drikke.

Kåre såg til at alle lam var friske og åt og drakk mjølk frå automaten, supplerte med mjølkepulver og kraftfor etter behov og tilkalla lammeeigarane eller styret når det var trong for ekstra oppfølging av dyra.

Gerda Frøyen og Kåre Førde kan nyte synet av rolege og nøgde lam.

Foto: Olav Jarl Frøyen

Små og store lam gjekk i same bingje. Vi frykta at dei små lamma ville komme til kort i kampen om maten, men dette var aldri noko problem. Det vi likevel ser, er at det kan vere ei sårbar løysing i tilfelle sjukdomsutbrot. Vi kjem difor til å dele fjøset i to avdelingar i 2015.

Av økonomiske omsyn vil det vere fornuftig å avslutte mjølketildeling etter 4 veker. Med god tilvekst vil lamma då ha ei levandevekt kring 20 kg.

Vi fekk inn nokre lam som var svært små og nokre som ikkje drakk godt av flaske eller tok smukk sjølv. Desse individa gav røktaren svært mykje meirarbeid og vart lett sjuke. Dei vaks dårlegare og fekk dermed langt mindre utbytte av hotellopphaldet enn dei store, livskraftige lamma. For dyreeigaren vart resultatet færre kg produsert på hotellet, og dermed dårlegare økonomi, sidan døgnprisen for mjølk og kraftfôr var lik for alle lam (14 kr). For 2015 vil vi sende ut ein «instruks» til alle som skal ha lam på hotellet, der vi oppsummerer våre tilrådingar for best mogeleg resultat.

Eitpar veker før lamma vart returnerte til heimebeite, vart heile flokken vaksinert (pulpanyre mm). Fellesvaksinasjon var ei rasjonell og praktisk løysing og hadde ein kostnad på kr 21 pr lam.

Tiltaket fekk mykje positiv mediaomtale, og hadde oppslag m.a. i Firdaposten, bladet Sau og Geit og i Vestlandsrevyen <http://www.nrk.no/video/lammehotel/32706B879304C650/emne/g%C3%A5rd/>. Mediaomtalen var også med å spreie ideen vår til andre deler av fylket og landet.

Økonomisk resultat

Alle lam har hatt ein døgnpris for kraftfôr og mjølk på 14 kr på hotellet. I tillegg kom vaksine på kr 21,- og kostnad til husleige på kr 187,50 pr lam. Snittkostnad per lam var kr 771,-.

Sidan lamma vart ført tilbake til heimebesetningane og slakta saman med andre lam, har vi ikkje samla slakteresultat for alle lam. Gjennomsnittet for 30 av lamma som vart leverte i veke 36 var som følgjer:

- Slaktevekt 21,15 kg
- Klasse R+
- Feittklasse 3- (feitttrekk på 3 lam, dvs 10 % av dyra)
- Avrekningspris 49,52 pr kg og 1047,50 per lam

På avrekninga frå slakteri kjem i tillegg distriktstilskot, grunntilskot for lam, sesongtillegg, stjernelamtillegg og gourmetlamtillegg over avrekninga. Gjennom produksjonstilskotet kjem beitetilskot og kvalitetstilskot for lam gjennom produksjonstilskotet.

Som nemnt tidlegare, er friske og sterke lam ein føresetnad for å få godt utbytte av opphaldet på lammehotellet og vi meiner at dette er den viktigaste faktoren for å få lønsemd i kopplamproduksjonen. Vi hadde ikkje utstyr og kapasitet til å vege alle lamma, vi føretok kun ei kontrollveging av eit tilfeldig utval av lam på tre ulike tidspunkt under opphaldet. Det er ønskjeleg å gjere dette meir systematisk i 2015, gitt at vi finn ein rasjonell måte å gjere dette på.

Kritiske suksessfaktorar og tilrådingar

- Lamma må ha fått ein god start heime i fjøset med nok råmelk og elles vere friskt.
- Send det største og sterkaste lammet i kullet til lammehotellet, gjerne vêrlam!
- Lammet må kunne syge frå smukk og kunne ta smukken sjølv for å raskt å venje seg til automaten. Det beste resultatet ser vi når lammet er teke frå mora like etter «råmjølkperioden».
- Høveleg alder å komme til hotellet er etter 4-7 dagar.
- Hotellverten må ha auge for alle lamma og sjå til at dei syg og at dei er friske.
- Dyreeigar bør sjå til eigne lam ein gong pr veke og elles stille opp ved sjukdom.
- Det er mest økonomisk å avslutte mjølketildelinga etter 4 veker og gå over til beite, kraftfor og vatn.
- Ved å ta lamma heim på beite etter ca 8 veker, sparer ein kostnad til røktar.
- Det er svært viktig å ha nøye oppfølging med snyltarbehandling på heimebeite
- Journal og notatar om lamma er nyttige både for røktar og lammeeigar

Fordeler ved Lammehotell eller anna felles kopplamoppdrett

- Bonden får frigjort tid i den travlaste lammesesonen og frigjort plass i eigen fjøs
- Hotelldirektøren har kun fokus på kopplamma i motsetnad til bonden som skal gjere dette i tillegg til alle andre oppgåver i lamminga
- Eitt lam mindre sparer juret til søya, mindre mastitt
- Dei andre lamma i kullet blir større og tidlegare slaktemodne
- Tidleg slakting, god klassing og maksimal utteljing på pris og ulike tillegg
- Ein får kvalitetsslakt-tillegg på 500 kr på alle lam, men misser utmarksbeitetilskot på 200 kr.

Sist men ikkje minst er lammehotellet eit fellestiltak som er både sosialt og lærerikt.

Retningslinjer og fordeling av ansvar

Bremanger Sau og Geit (BSG)

- BSG v/styret har ansvar for planlegging, etablering og drift av «Lammehotellet», avtale med røktar, kontakt mot Mattilsynet, samt økonomien i prosjektet.
- BSG held journal med individnummer og opplysning om dyreeigar. Journalen skal vere på Lammehotellet. Evt merknader om dyret skal førast inn her av røktar eller eigar.
- BSG syter for innkjøp av mjølkepulver, kraftfor, tørrhøy og anna fôr.
- BSG organiserer vaksinerer av alle lam
- BSG har ansvar for reinhald av mjølkeautomaten
- BSG kjøper inn forbruksmateriell som hanskar og overtrekkssko for besøkande.
- BSG gjødsler beite og har ansvar for at beitet er inngjerda

Hotelldirektøren (røktaren)

- Tilsyn med lamma minst 2-3 gonger dagleg, varsle styret i BSG dersom han skal vere borte
- Fulle mjølkepulver i automaten
- Sjå til at det er tilgong til kraftfor og høy
- Sjekke at det er tilgong på friskt vatn
- Vurdere helsetilstanden til lamma og rapportere til styret i BSG evt til dyreeigar ved sjukdom eller uhell.

Bonde og lammeeigar

- Besetninga må vere vaksinert før lamming
- Alle lam må vere forskriftsmessig merka og friske når dei vert leverte til hotellet
- Lammet må kunne sugge mjølk frå smukk før det vert levert på lammehotellet. For best resultat tilrår BSG å ta frå det største lammet i kullet til kopplam, gjerne vêrlam.
- Leverer lamma på hotellet og fyller inn opplysningar over individa som vert leverte, samt kontaktinformasjon til dyreeigar i journalen
- Medisinsk behandling av lam som treng dette. Det bør difor vere dyreeigar si interesse å sjå til eigne dyr med jamne mellomrom.
- Dyreeigar betaler ein døgnpris per lam for å dekke kostnadane med drift av hotellet. Dette vert fakturert etter at sesongen er over.
- Lamma skal hentast av eigar for sluttforing heime etter 6-8 veker på lammehotellet.
- Lam som har vore på Lammehotellet må ikkje setjast inn i avlen