



hadde vi ni rigger inne. Det var ny rekord for oss, forteller Kurt R. Andreassen. ARKIVFOTO: MAGNE TURØY

– Legger vi til de resterende virksomhetene i Ågotnes industripark, har cirka 2500 personer i 130 bedrifter sin arbeidsplass her ute, forteller han stolt.

**VEKST:** I fjor hadde CCB i overkant av en halv milliard i omsetning.

– Det var rekord for oss. Vi har store forventninger til dette året også, og har ikke merket noen nedgang i aktivitet som følge av finanskrisen ennå, sier Andreassen.

– Men det er klart vi også må se på kostnadene våre fremover, innrømmer han.

En viktig del av CCBs virksomhet er eiendomsavdelingen.

– Vårt totalareal er på cirka 600 mål. Vi leier ut og bygger nødvendige bygg for bedriftene på basen, forklarer direktøren.

Blant bedriftene her er StatoilHydro, Aker Offshore Partner, Aker Subsea og FMC Technologies.

– De siste årene har vi fått et sterkt miljø for undervannsteknologi her ute. I fjor bygget vi et nytt



**OPTIMIST:** Administrerende direktør i CCB, Kurt R. Andreassen, har store forventninger til 2009, sier han.

ARKIVFOTO: MORTEN WANVIK

verksted for undervannsutstyr, og vi er partner i det norske ekspert-senteret for undervannsteknologi, NCE Subsea. De holder til her på basen.

– Fremtiden er under vann, og vi er med der det skjer, fastslår Kurt R. Andreassen smilende.

KATHERINE FERGUSON  
katherine.ferguson@ba.no



## Vil bli havn for Bergen

**CCB ønsker å bli ny havn for Bergen. Blant argumentene deres for hvorfor de bør bli byens nye havn er disse:**

- CCB har et etablert miljø.
- Har i stor grad gjort nødvendige investeringer.
- Mulighet for gradvis flytting av aktiviteter.
- Gode maritime forhold.
- Avstanden til Bergen er kun 24 kilometer.
- Ny vei til Sotra vil være på plass i god tid.



**INSPIRERENDE:** Daglig leder i Strilalam, Evelyn Heldal Sommer, synes det er inspirerende å jobbe med andre sauebønder. – Gjennom samarbeidet blir vi kjent med hverandre og hjelper hverandre, sier hun.

FOTO: ARNE RISTESUND

**Sauer født og oppvokst på Sotra, kortreist mat og kvalitet. Det er ideen bak Strilalam.**

Høsten 2006 slo fem sauebønder

på Sotra seg sammen og dannet bedriften Strilalam. To og et halvt år senere er de syv bønder og planlegger millioninvestering.

– Vi skal bygge et eget produksjonslokale på Algroy til halvannen million kroner. Vi venter bare på godkjenninger fra kommunen og Mattilsynet, så går vi i gang, forteller daglig leder i Strilalam, Evelyn Heldal Sommer.

**MOBIL:** Grunnen til at sauebønderne slo seg sammen, var blant annet hensynet til dyrenes velferd.

– Det er ingen slakterier igjen i Hordaland, og vi ville unngå lang reisetid for sauene våre. Så da vi fikk høre at mobilslakt hadde startet opp, heiv vi oss på, forklarer Sommer.

– En annen grunn var at vi ville ta hånd om produksjonen selv, for å sikre oss en større del av inntjeningen, og å levere skikkelig bra kvalitetskjøtt.

I 2007 slaktet Strilalam til sammen rundt 130 lam på gårdene sine. I fjor slaktet de 501 dyr.

– Det går rette veien med bedriften. Vi merker at kundene våre er villige til å betale ekstra for kortreist mat og kvalitet, sier bonden.

De største kundene deres er Safari-butikkene og spisestedet På Høyden.

– På Høyden kjøpte 50 hele lam og 200 kilo pinnekjøtt av oss i fjor.

# Lamme-suksess

**SOSIALT:** Går alt etter planen, står det nye produksjonslokalet til Strilalam klart innen årets høstproduksjon starter.

– Vi skal ha eget kjølerom med stor hengebane til skrottene, slik at de får modnes på gamlemåten ved lav temperatur før vi deler dem opp.

Strilalam har også hatt en annen positiv effekt for sauebønderne.

– Både jeg og de andre bønderne opplever at dette er en mer sosial og inspirerende måte å være bonde på, fastslår Evelyn Heldal Sommer fornøyd.

KATHERINE FERGUSON  
katherine.ferguson@ba.no

## FAKTA

### MOBILSLAKT AS

■ Mobilslakt vil si at dyret slaktes på gården den hører hjemme på, i stedet for å fraktes til slakterier.

■ Slakteriet er en trekkvogn med en tilhenger hvor selve slaktingen foregår, og en henger til kjøling.

■ Tanken bak mobilslakt er at optimal dyrevelferd gir bedre kjøttkvalitet, at dyrevelferd skal lønne seg for bonden og at bonden skal kunne kvalitets-sikre hele verdikjeden.

■ Mobilslakt er godkjent av Mattilsynet.

Kilde: Mobilslakt.no.

## Kriterier for Strilalam

Disse kriteriene må være oppfylt for å kunne sette navnet Strilalam på produktet:

1. Lammet må være født på Sotra.
2. Produksjonen må foregå på Sotra og i størst mulig grad baseres på lokale ressurser.
3. Produsenten skal ha et aktivt kvalitetssystem og være medlem i Sauekontrollen.

4. Produsenten skal være medlem av Sotra Sau og Geit, som driver faglig veiledning.

5. Lammene skal være av følgende kvalitet:

- Norsk hvit sau og Blæset: Vekt over 16 kilo.
- Spælsau: Vekt over 15 kilo.
- Villsau: Vekt over ni kilo.
- For alle typer skal det være god kjøttfylde og passe fettmengde.

Kilde: Strilalam.no.