



Tre generationer. Odd och Maud Norman har nu lättat greppet om gården efter 40 år. Märtha och Pontus Norman är de som tar över. I knät på pappa sitter

Leah Norman.

Foto: Tove Tikkanen Jönn



Flöden. Att gå igenom processer och rutiner ger lika stora effekter på ett jordbruk som i en bilfabrik.

Från bilfabriken till jordbruket

GOTLAND
Lean togs fram för att effektivisera Toyotas fabriker, sedan dess har metoden svept över världen. Nu är lantbruket nästa steg.

Det har gått fem år sedan Hushållningssällskapet i Halland och LRF bestämde sig för att föra över industrins "leanprocesser" till jordbruket. Inom industrin används lean för att öka effektiviteten genom att öka medarbetarnas inflytande och förbättra flöden i produktionen. Hitills har ett hundratal gårdar i landet genomgått projektet som kallas "Lean lantbruk" och det finns mycket för den enskilde jordbrukaren att tjäna, menar leancoachen Sara Johnson:

- Det finns ett känt forsknings exempel från en mjölkgård, där man genom att göra diagram över hur de körde fodertransporter och annat kunde spara 1,8 km körning per dag. Det gör ju enormt mycket gånger 365 dagar, säger hon.
 - När man gjort de enklaste åtgärderna, kommer man mer in på organisation och styrning. Många som jobbat med lean upplever att den psykosociala miljön blir bättre, att det finns en röd tråd och att allt blir mycket tydligare.
- Projektet drivs av flera stora jordbruksorganisationer som Hushållningssällskapet, LRF, Jordbruksverket, Växa Sverige och Lantbruksuniversitetet. Den enskilde bonden står för ungefär halva kostnaden, mellan 55 000 och 60 000 för ett 18-månadersprogram. Resten finansieras av EU:s landsbygdsprogram.**

Man skär kostnader eftersom man jobbar smartare, men man minskar också transporter, vilket ger miljönytta.

Sara Johnson, leancoach på Hushållningssällskapet

Eva Buskas

eva.buskas@gotlandssallehanda.se

Sjätte generationen tar över Ejmunds gård

ROMA

Ejmunds gård genomgår ett generationsskifte. Dottern Märtha Norman tar över tillsammans med Pontus Norman. "Det är alltid svårt att lämna över något man hållit på med i 40 år", säger pappa Odd Norman.

Gården har ägts av familjen sedan 1862 och Märtha och Pontus Norman är den sjätte generationen som driver företaget vidare. De har flyttat in i gårdens boningshus, och hjälper Märtha och Pon-

medan Märthas föräldrar har flyttat ut. Men inte alltför långt, nu bor de 700 meter bort, på andra sidan vägen. – De som driver gården måste vara på plats, säger Odd Norman. – Det är inte ett heltidsjobb, utan en livsstil, fortsätter Märtha Norman. Det var i april i år som Odd och Maud lämnade över förvaltarskapet. I dag jobbar båda kvar på gården och hjälper Märtha och Pon-

Vi ska hitta en livsstil som vi trivs med och som vi kan leva på.

Märtha Norman, Ejmunds gård

tus att komma in i gårdens rutiner. Överlag är de alla överens om att det har gått bra. De hade räknat med en övergångsperiod på fem år. – Det är inte lätt på något sätt. Det finns inget facit på hur man ska göra. Men vi ligger ett år före än vad vi hade räknat med, säger Odd Norman. – Vi kompletterar varandra. Vi är långt ifrån fullårda, säger Märtha Norman. När Odd Norman tog över

gården 1976 och började med köttproduktion hade han tio tjurar. Tio år senare hade han 100 djur. Odd och Maud Norman har varit tidiga med att prova på nya saker. De började redan under tidigt 90-tal att ha djuren lösgående och 2001 började de sälja kött direkt till butiken och på så sätt bygga upp ett eget varumärke, vilket inte var vanligt då. År 2013 bestämde de sig för att genomgå en utbildning i lean lantbruk,

där de fick lära sig hur ett företag kan utvecklas enligt lean-metoden. Grundtanken är att ständigt granska och förbättra arbetssätten och förstå varför man arbetar på ett visst sätt. Målet är att jobba smartare och effektivare, men inte snabbare och hårdare. – Det handlar om att hitta lösningar och få in hela personalen i att bidra med hur man gör saker bättre. Att få in idéer, säger Maud Norman. I dag har Märtha och

Pontus Norman 700 slaktdjur om året. Av dem är 350 kvigor, det vill säga kor som inte kalvat. Det är också köttet från dessa kvigor som är de enda som de säljer under eget varumärke. – Det blir lite bättre kvalitet, säger Märtha Norman. Deras idé är att djur som får bra mat och som får leva naturligt och i harmoni också får köttet att smaka bra. – Vi kallar det en gotländsk

variant av kobekött, säger Märtha Norman. I framtiden ska Märtha och Pontus fortsätta framåt, med leanutbildningen som inspiration. – Vi ska fortsätta med varumärket och ha kvalitetskött och vi ska hitta en livsstil som vi trivs med och som vi kan leva på, säger Märtha Norman. Tove Tikkanen Jönn tove.tikkanen.jonn@gotlandssallehanda.se

Ejmunds Gård

- Ejmunds gård har full spårbarhet, vilket innebär att det går att spåra vilket djur som säljs i vilken butik.
- Djuren kallas för Simgus, en korsning framavlad för köttproduktion av raserna Hereford, Angus, Limousine, Charolais och Simmental.
- Simgus är en gotländsk variant av Kobe och ger alla kött detaljer en fin marmorering.
- 85 procent av deras kött säljs till fastlandet, resterande på Gotland.
- De har åtta årsanställda.
- I maj 2012 blev gården den första i Sverige som fick Svenskt Sigills utmärkelse klimatcertifierat nötkött.

Källa: Familjen Norman/www.ejmunds.se