



– 1300 kvadratmeter blir det nye kyllingrommet. Her blir det plass til 29.000 kyllinger, sier Even Glestad i Gaupen. (Foto: Svein Sjølie)

Satser på nytt kyllinghus

Even Glestad på Holo midtre i Gaupen er ferd med å realisere et nytt kyllinghus 1.350 kvadratmeter til en pris på 4,5 millioner kroner.

Svein Sjølie 62 34 77 02
svein.sjolie@ringsaker-blad.no

– Jeg kom vel fram til at jeg måtte bestemme meg; enten bygge nytt eller finne på noe annet å gjøre. I de årene jeg har holdt på med kyllinger har jeg drevet i et ombygd kufjøs og det er ikke holdbart slik det er i dag, sier Even Glestad.

Glestad mener at det var på tide å bygge nå.

– Jeg er 40 år og har vel drøyt

20 år igjen å jobbe. Da kan det være greit å investere nå for å kunne drive vettugt og fornuftig i de årene jeg har igjen å jobbe, smiler Glestad.

29.000 kyllinger

Glestad forteller at han i det gamle kyllinghuset er plass til bare om lag 15.000 kyllinger.

– I det nye kyllinghuset kan det være plass til 29.000 kyllinger, men jeg kommer nok til å ligge på rundt 25.000 kyllinger i hvert av de fem innsettene jeg har i året, sier han.

Fra å holde til i et gammelt fjøs til å komme inn i et nytt og tilpasset kyllinghus blir som natt og dag for bonden på Holo midtre.

– Dette bygget er helt og holdent tilpasset kyllingoppdrett med alt tenkelig utstyr for å gjøre driften så enkel som mulig.



– Nå får jeg et kyllinghus som er bygget for kyllingoppdrett og ikke er et ombygd kufjøs, sier Even Glestad.



SPESIALITET-MERKET ER BARE FOR PRODUKTER SOM TILFREDSSTILLER STRENGE KRAV TIL NORSK OPPRINNELSE, KVALITET OG SÆRPREG.

Nyhet! TINE Yoghurt Flid

Vi i TINE har jaktet på de beste bærene for å lage den beste yoghurten. Til slutt valgte vi solbær fra Mølstad gård og kirsebær fra området rundt innsjøen Eikeren. Resultatet er "Flid", en helt ny yoghurtserie med ekstra mye bær. De håndsorterte bærene blir blandet med den ypperste yoghurten fra vårt tradisjonsrike meieri i Bergen.

TINE Yoghurt Flid med bær av beste opprinnelse.

