

Denne artikkelen kan kopieres fritt og viderefremidles til andre.

En forutsetning er at navn på utgiver (Strinda historielag), årbokas årstall og forfatter(e) oppgis.

Det må ikke foretas endringer i artiklene.

Det er ikke tillatt å skanne eller kopiere bilder i bøkene for bruk i andre sammenhenger.

Diplom-Is på Landbrukssenteret

Av Egil Sødal

Bakgrunn for iskrem-aktivitetene på Tunga

Produksjonen av iskrem før 2. verdenskrig var minimal. I fabrikkmessig målestokk var Trondhjems Melkforsyning først ute. Dette meieriet startet produksjon av iskrem i anlegget på Buran i 1929. Teknisk sett var det et meget enkelt opplegg, både når det gjaldt produksjon og distribusjon/salg. Frysekjeden var basert på kuldeblandinger, kryohydrater, som for det meste bestod av 3 vektdeler knust naturis og 1 vektdel klorsalt. På denne måten kan en lage en kuldeblanding som holder ned til -21 grader C. Metallbeholdere med iskrem stod i slike kuldeblandinger også under salg i butikkene.

I 1934 kom "tørris" på markedet. Dette var et biprodukt fra Hydro, CO₂ i fast form. Dette produktet sublimerer, d.v.s. går direkte fra fast form til gass og etterlater således ingen fuktighet. Dette forenklet forsendelse og transport i vesentlig grad, da en kan holde solid frysetemperatur i lukkede, isolerte rom. Dette produktet ble i stor grad benyttet langt ut i 1970-årene.

Først i 1950 kjøpte meieriet sine første elektriske fryserer eller salgskabinetter. Disse ble plassert ute på salgsstedene og

holdt brukbar temperatur hele tiden. Dermed ble det slutt på å frakte kuldeblandinger fram og tilbake hver dag. Dette var ingen serieproduksjon, så prisen på kabinettene var høy. Vi har funnet fakturaer fra denne tiden på kr. 3 750 pr. kabinett. Dette var mange penger i 1950-årene. Men forenklingen var enorm.

I 1948 ble det sammenslutning av en del meierier, og navnet Trøndermeieriet oppstod. Melkebehandlingen ble konsentrert i anlegget på Buran. Strinda-bøndenes anlegg i Erling Skakkes gt. 25, tidligere Trondhjems Meieri, ble etter hvert tømt. Bygget var relativt nytt, bygget i 1935. og her var det merker etter folk fra Strinda. Ingeniør S. S. Klingenberg var formann i styret under byggingen. Han har også tegnet meieriet som står på samme tomt som det gamle. Bygget har adresse Erling Skakkes gt. 25, men melkinnveilingen foregikk stort sett fra Tinghusgata, som til daglig ble kaldt Melkeveien. På motsatt side av denne gata ligger Trondheim Katedralskole. Meieribyggget står fremdeles på plass, men etter at ingeniørfirmaet Reinertsen tok over, er det blitt ominnredet og utvidet med nybygg.

I 1952 ble dette anlegget tatt i bruk som iskremfabrikk. Årsproduksjonen på dette tidspunktet var ca. 60.000 liter iskrem. Her ble det produsert iskrem fram

til og med 1966. Dette siste året ble det produsert 1 186 000 liter. Da var allerede ny fabrikk under bygging. Erling Skakkes gt. 25 huset iskremproduksjonen i 15 sesonger. Når det skrives sesonger, er det ut fra den erkjennelse at de første årene var salg og produksjon minimal om vinteren. Det var også for små fryselaagre til å akkumulere noe vesentlig for sommerens salg. Derfor ble det stort sett døgndrift om sommeren og stille vinters tid. Senere jevnet dette seg ut.



Erling Skakkes gt. 25 da A/L Iskrem holdt til der. Dette er opprinnelig Trondhjems Meieris anlegg, bygget i 1936. Meieriet holdt til i dette bygget til 1950, da virksomheten ble flyttet til Buran. Foto i årsberetning 1989.

Enighet om felles iskremproduksjon og omsetning for meieriene i Midt-Norge

Trøndelag Melksentral ble opprettet i 1930 for å samordne melkeprodusentenes interesser. Den var også pådriver for å koordinere meieriernes produksjon av iskrem. Første opptakten fra sentralens side var i 1949, etter at det var blitt sammenslutninger av meieriene både i Trondheimsområdet og i Namdalen. Trøndermeieriet i Trondheim og meieriene i Oppdal og Verdal hadde utstyr for iskremproduksjon. Det var ikke ønskelig at produksjonen ble spredt på flere anlegg. En ville heller fram til et felles opplegg. Melksentralen innkalte til konstituerende møte 15. februar 1950. Forslaget til navn for en fellesbedrift var A/L Trøndelag Iskremfabrikk. Referat fra dette møtet viser at tiden ikke var moden.

Neste forsøk var i 1964. Trøndermeieriet var naturlig nok den dominerende iskremprodusenten. Lokalene i det nedlagte meieriet i Erling Skakkes gt. 25 ble i 1962 funnet uegnet til framtidig produksjonssted. Nå var det styret i Trøndermeieriet som ville undersøke hvilken interesse de andre meieriene hadde for et fellesskap. Dermed kom det i gang et samarbeid mellom Trøndermeieriet og Trøndelag Melksentral for å utarbeide et fylldig beslutningsgrunnlag.

Melksentralen innkalte til konstituerende møte 17. april 1964. Trøndermeieriet hadde allerede på dette tidspunkt leveranse av iskrem sydover til Romsdalsfjorden og Nord-Østerdalen og nordover til Nordlandsgrensa. Det ble sendt invitasjon til alle meieriene i dette området, og 38 meierier var representert på det konstituerende møtet. Overgangsordninger fra Trøndermeieriet til

fellesskapet var på forhånd grundig vurdert, og disse vurderingene ble gjennomgått på møtet. Av de 38 interesserte meieriene stemte 22 for stiftelse nå, mens 16 stemte for konstituering, med forbehold om godkjenning fra de respektive årsmøtene. Dermed var forutsetningen for det nye selskapet på plass. Navnet ble A/L Iskrem.

Styret som ble valgt i det konstituerende møtet, fikk vide fullmakter til å gjennomføre overgangen fra Trøndermeieriet til A/L Iskrem. Videre fikk styret fullmakt til å vurdere plassering av nytt produksjonsanlegg og utarbeide planer for dette. I løpet av kort tid ble alle meieriene i området andelseiere. Tallet ble 42. Antallet gir et tidsbilde på strukturen i meieribruket i 1964. Men fra nå av startet arbeidet med å få et mer rasjonelt

opplegg for meieriindustrien i Midt-Norge.

A/L Iskrem bygger iskrem fabrikk på Tunga

Landbrukssenteret på Tunga var allerede etablert på dette tidspunktet. Tunga ble naturlig ett av alternativene i tillegg til Støren, Lundamo, Melhus og Stjørdal. Det ble lagt ned et stort arbeid for å utrede disse alternativene. Både praktiske og økonomiske avveininger førte til at Landbrukssenteret ble valgt. Tomt på 18 dekar ble kjøpt, beliggende i krysset Bromstadvegen/Omkjøringsvegen.

Byggekomite ble oppnevnt i mars 1965 med direktør Sigve Erland i Trøndelag Melksentral som formann. Komiteen knyttet til seg arkitektfirmaet Dale og Thommesen, og planarbeidet gikk gan-



En side fra brosjyre i 1967 om Landbrukssenteret.

ske raskt. I januar 1966 tok gravemaskinene fatt og fjernet mye fin matjord der fabrikken skulle stå. Under matjorda var det homogen fast leire. Hele bygget ble basert på plass-støpt betong. Planløsningen ble et relativt langt bygg med plass til råvarer i den ene enden, produksjon i midten, og lagring av ferdigvarer i den andre enden. Varme- og kuldeproduksjonen foregikk i lokalene under produksjonslokalene. Ved siden av fabrikkfløya ble kontor og ekspedisjonslokaler plassert. Byggetiden ble 14 måneder. Produksjonen startet 1. mars 1967. Bebygget flate var 2.180 kvm., og samlet gulvflate 3.470 kvm.

På grunn av mange nye tekniske løsninger vakte dette anlegget stor interesse i iskrembransjen. Dette gjaldt ikke minst behandlingen av flytende produkter (miks) og herdeprosessene av de ferdigfylte produktene før de gikk til frysing.

Det økonomiske løftet i forhold til produksjonsvolumet var stort. Effektiviteten ved anlegget viste seg snart å hjelpe godt på den økonomiske situasjonen. Komplettering av produksjonsutstyr ble gjennomført. Mellom annet ble det investert i ny nedfrysingstunnel. Denne var det avsatt plass til ved planleggingen i 1965. Omsetningsøkningen var ganske kraftig. For å avhjelpe frysingekapasiteten ble det investert i et frysingelager på 1.250 kubikkmeter i Årødalen i Molde i 1982. Dette ble, og er, avdelingslager for Møre. Lageret er senere utvidet.



Reklame i 1973

I 1983 ble det i samarbeid med Gartnerhallen bygd nytt frysingelager på Steinkjer. A/L Iskrem hadde en leieavtale som bidro til god utnyttelse av dette lageret. Gartnerhallen hadde størst behov for frysing av sine varer på den tiden A/L Iskrem minsket lagrene av iskrem på slutten av sommeren.

Utvidelse av iskremfabrikken på Tunga i 1988

Selv om det ble tatt godt i med hensyn til produksjonslokaler, kontorer o.s.v. ved planleggingen i 1965, medførte den store omsetningsøkningen at det etter hvert ble trangt om plassen. I 1985 - 20 år etter planleggingen av fabrikken som ble tatt i bruk i 1967 - var total omsetning 3.714.200 liter, mens omsetningen i 1965 var 1.077.610 liter. Det var en økning på 244 %.

De første årene etter nybygging i 1967 var det tunge økonomiske belastninger. Men i 1985 hadde A/L Iskrem en god og velordnet økonomi. Mye av det utbyttet driften ga gjennom årene, ble godskrevet andelskapitalen. Etter 25 år vokste andelskapitalen fra kr. 351 500 til kr. 9 910 250. Dette er et uttrykk for den

interesse andelseierne viste for bedriften. Forslag til utvidelse ble behandlet i 1986. A/L Iskrem's organer ga sin tilslutning til å gjennomføre en komplettering av fabrikk. Det ble tegnet inn forslag til utvidelse allerede under planleggingen i 1965, og dette ble nå gjennomført. Nybygget dekket en grunnflate på 2.202 kvm med brutto gulvflate 3.306 kvm. Byggearbeidet ble ferdigstilt i 1988.

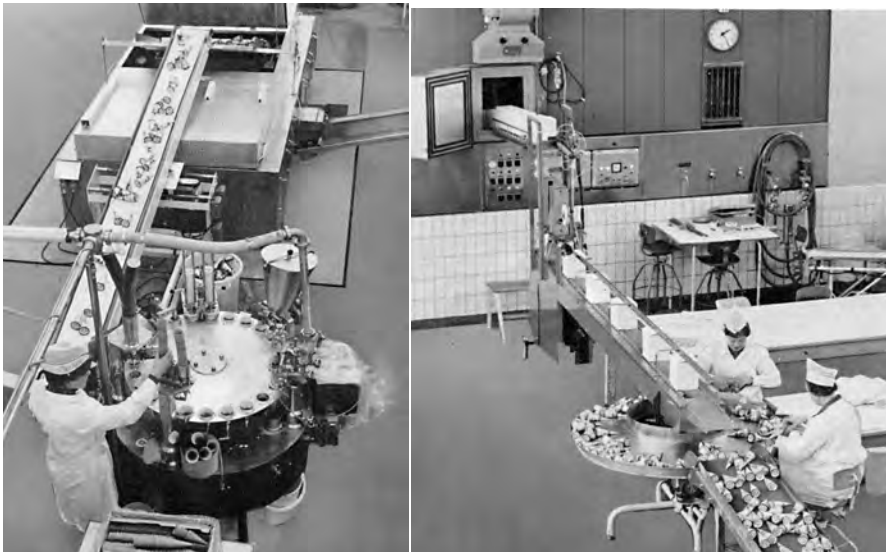
Det nye tilbygget ga muligheter til et mer rasjonelt opplegg. Fra før var det en vesentlig produksjon av 1 liters ferdigpyntede iskaker. Nå ble denne produksjonen komplettert med mer automatikk. En herdetunnel basert på gass for nedfrysing av produktene ble anskaffet. Disse produktene ble solgt over hele landet. I A/L Iskrem's siste driftsår, 1990, ble det produsert over 1 million enheter en-liters iskaker. På dette tidspunktet var det utviklet et effektivt samarbeid mellom meierienes

fabrikker for å begrense antall sorter produsert på hvert anlegg.

Fryselagrene på Tunga ble mer enn doblet ved den siste utbyggingen. På denne måten ble det lagt til rette for en bedre spredning av produksjonen.

A/L Iskrem inn i landsdekkende selskap - Norsk Iskrem BA

Helt fra opprettelsen av Meierienes Iskremforening i 1951 var det mange tilløp til sammenslutninger av iskremfabrikker. Det ble mange komiteer og mange utredninger, men mindre med resultater. I 1989/1990 pågikk en prosess med tanke på at alle meieribrukets iskremfabrikker kunne gå sammen til en samlet enhet. Dette førte fram, og fra 1. januar 1991 var de 7 iskremproducentene samlet under navnet Norsk Iskrem BA. I 2002 ble firmaets navn



Produksjon av Krone-is. Fra årsberetningen i 1969.

Diplom-Is A/S, dermed likt med varemerket fra 1930.

Sammenslutningen førte til produksjonsøkning på Tunga. Største produksjon ble oppnådd i 1995 med 6.645.000 liter. Da var hele landets Diplomis-produksjon spredd på 4 fabrikker. Men vi er inne i en tid hvor forandringer ikke er ukjent, og det resulterte i at produksjonen på Tunga ble avviklet 31.oktober 1997. Produksjonen ble konsentrert om 3 anlegg på Østlandet. Nå i 2007 er det 2 igjen. Det ene ligger i Brevik og det andre på Gjelleråsen utenfor Oslo.

Fram til nå har lagring av iskrem og distribusjonen fortsatt fra anlegget på Tunga. På grunn av mindre arealbehov er størstedelen av anlegget ominnredet for å gi plass til Hjelpemiddelsentralen. Ominnredningen ble en kostbar affære. Dette var nok medvirkende til at hele

bygningsmassen ble solgt i 2000. Nå er iskremfolkene leietakere. I sesongen er fremdeles 35 – 45 arbeidstakere engasjert i iskremomsetningen på Tunga. Mens produksjonen var i gang, var over 100 personer engasjert i anlegget. Det har vært en stabil arbeidsplass. Fremdeles er det arbeidstakere som startet sin karriere i 1969 i anlegget.

Meierienes Iskremforening

Foreningen ble opprettet i 1951 med formål å koordinere meieribrukets produksjon og salg av iskrem. Betydningen har vært vesentlig. Sannsynlig er foreningen et av momentene når en skal diskutere hvorfor meieribruket er markedsleder i iskrembransjen i Norge. Denne situasjonen finner vi ikke i våre naboland, der verdensomspennende konsern dominerer.



Iskremfabrikken etter utvidelsen i 1989. Fra boken *Diplom-Is - fra håndverk til merkevare*.

Mange tvistespørsmål fikk sin løsning i foreningen. Også den prosessen som førte til ett selskap fra 1. januar 1991, foregikk i regi av Meierienes Iskremforening. Foreningen hadde sitt siste beretningsår i 1990, på samme måte som A/L Iskrem. Grunnlaget var ikke til stede for fortsatt drift.

Konsum av iskrem

Norge er ingen sinke når det gjelder konsum av iskrem. Fra 1988 finner vi følgende tall for en del nasjoner, der vi ser at Norge ligger godt an. Her er konsumet oppgitt i antall liter pr. innbygger pr. år: Sverige 14,0, Norge 12,3, Finland 11,0, Danmark 8,5, Italia 7,2, Frankrike 4,7, USA 21,0.

Navnet Diplom-Is

Meieriet i Oslo fikk sin iskremavdeling i 1930. Det ble raskt spørsmål om varemerke og logo. Når norske meierifolk reiste på ekskursjoner i utlandet, tok de ofte med seg ideer hjem. Danskene hadde en "pike" og denne videreutviklet reklametegneren Johns i firmaet Høydal/Ohme til vår "tidløse" eskimopike, som skulle symbolisere "ild mot is – kulde mot varme". Og merkenavnet Diplom-Is ble knyttet til eskimopiken. Utformingen av eskimopiken og Diplom-Is - navnet har variert noe gjennom disse 70

årene - den symboliserer litt over halvparten av all iskremomsetning i Norge. Det var utelukkende et varemerke inntil 1963. Da ble det etablert ett felles selskap for meieribruket i Oslo-området, og selskapets navn ble Diplom-Is A/L. Først i 2002 ble dette navnet tatt i bruk som firmanavn for hele meieribrukets iskrem. Fra starten av Meierienes Iskremforening i 1951 har alle innen meieribruket hatt anledning til å nytte varemerket Diplom-Is.

Litteratur:

Erland, Sigve: *En 25-åring ser tilbake* (om A/L Iskrem fra 1964 til 1989).

Grønli, Jon Terje: *Diplom - Is fra håndverk til merkevare*. 1995.

Årsberetning og regnskap for A/L Iskrem fra 1964 til 1990.

Årsberetning og regnskap for Meierienes Iskremforening fra 1951 til 1990.

Egil Sødal ble ansatt som avdelingssjef i Trøndermeieriet på nyåret 1959 med hovedansvar iskrem. Ved etableringen av A/L Iskrem som felles opplegg for Midt-Norge i 1964, ble han disponent for dette selskapet, og fra 1977 til 1990 direktør i samme selskap. Sommeren 1992 ble han pensjonist etter å ha vært ansatt siden 1. januar 1991 i det nyetablerte selskapet Norsk Iskrem BA.