

**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.**

## Gaute Næringsmiddelindustri A/S

### Av Thorleif Eggen

På Nedre Charlottenlund, med adresse Ranheimsvegen 75, finner vi i dag nybygde leiligheter. Under krigen 1940-45 etablerte tyskerne en brakkeleir her - den ble brukt av Organisation Todt til lager (se "Strinda den gang da 2008", s. 57). Etter krigen ble disse lagerlokalene ledige, og næringsmiddelindustrifabrikken Gaute benyttet lokalene fra 1947 til 2001.

Odd Sand, kjøpmann i Ilsvikøra med adresse Ilsviken 13, startet Gaute i 1941. Han startet bedriften i små lokaler i Kongens gate 68 som et resultat av varremangelen under krigen. Bedriften ble da kalt "Delikatessefabrikken Appetitt". Han fikk låne en hurtigkutter av en pøl-

semaker, kjøpte sukkersaltet rogn fra Lofoten og begynte produksjon av kaviar som påleggsvare. I tillegg til dette fikk han i gang produksjon av en leskedrikk som kaltes "Sommerdrikk". Denne drikken ble så populær at kjøpmennene hadde den som "underdisken-vare" for spesielle kunder.

I krigsårene var det vanskelig å få tak i emballasje, så Odd Sand gikk selv fra dør til dør hos folk og samlet inn flasker som kunne brukes til "Sommerdrikken". Etter krigen ble det vurdert nye produkter, og det førte til at lokalene i Kongens gate ble for små, og Sand måtte se etter nye. Resultatet ble brakkeanlegget i Ranheimsvegen 75. Det hadde en bygningsmasse på over 1000 kvm og egnede lasteramper. Anlegget ble overtatt



Til venstre: Kongens gt. 68 - fasaden mot Hospitalsgata. Delikatessefabrikken Appetitts lokaler og lastebil. Hospitalskirken er på motsatt side av gata. Bildet er fra under krigen - merk knottgeneratoren på lastebilen. Til høyre: Grunnlegger og eier Odd Sand til venstre og sjåfør Bernt Jørgensen ca. 1947.



Produkter fra Gaute.

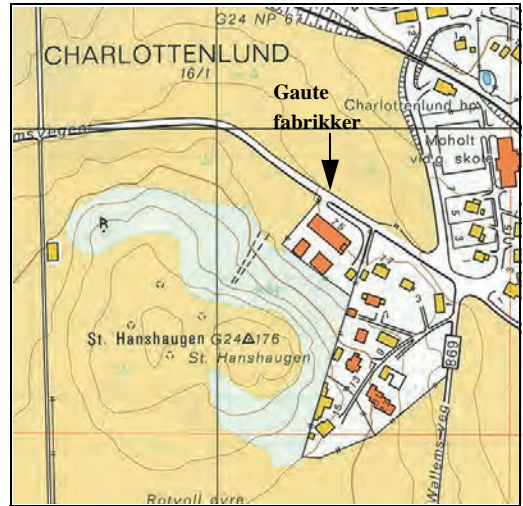


Gautes Næringsmiddelindustri hest og logo. Navnet Gaute er hentet fra norrøn mytologi - Gaute var Odins hest.

fra Direktoratet for fiendtlig eiendom for en grei sum i 1946, og i 1947 sto alt klart til bruk. Da endret også bedriften navn til Gaute Næringsmiddelindustri A/S. Gaute gikk dette året i gang med produksjon av karamellpudding, vaniljesaus, bakepulver, vaniljesukker og kunsthonning i tillegg til kaviar og majones på tube. Gaute var først ute i Norge med majones på tube.

Produktene ble godt mottatt over hele landet, men det virkelige gjennombruddet for Gaute kom i 1948 da karamellpuddingen ble kåret til "landets beste" i en markedsundersøkelse gjennomført av Norsk Gallup. Karamellpuddingen lages i dag etter nøyaktig samme resept.

I midten av 50-årene lanserte Gaute puffed hvete og ris (kjent salgsprodukt var Sun-Rice), og i 1959 begynte produk-



Utsnitt av kart fra 1979. Kartblad CM 127-5-3. Gjengitt med tillatelse fra Kart- og oppmålingskontoret, Trondheim kommune.

sjonen av popcorn. Før det hadde Malvin Skjeldam, som var både salgs- og kontorsjef på Gaute, vært i Amerika hvor popcorn hadde vært et stort salgsprodukt i lange tider. Gaute var også først ute i Norge med produksjon av popcorn, og dette ble et populært pro-



Kontorfullmektig Åshild Johansen ca. 1952. Kundekartoteket i forgrunnen.



Bilder fra produksjonen ca 1990. Til venstre: Ingolf Bakløkk ved utstyret for koking av karamell- og sjokoladesaus. Dette ble også brukt til koking av Toros ulike krafter (buljonger). Til høyre: Pakkemaskin. Vi ser Terje Dullum og Randi Jensen.



Puffkanoner. Det var 4 slike til produksjon av puffet ris, hvete og havre. Lyden skremte folk og hester på Ranheimsvegen.

Puffkanonene var produsert i USA. Etter ifylling av ris eller havre ble kanonen lukket. Deretter ble det tilført gass for å varme opp kanonkroppen og innholdet samtidig som kanonen ble satt i rotasjon. Etter ca. 14 minutter var prosessen fullført, og ferdig puff ble tappet ned i en silo for ferdigvare i etasjen under. Deretter ble puffen ført i rør til lagringssiloen og så pakket i rett emballasje for ras-

kest mulig utsendelse til kunder (grossister). Puffkanonene og pakkemaskinene ble solgt til Tau Mølle, Stavanger ved flyttingen til Tiller i 2002. Fra venstre Rolf Graneggen og Ingolf Bakløkk.



Ansatte ca 1950. I bakerste rekke fra høyre: Malvin Skjeldam (salgs- og kontorsjef og senere medeier), Odd Sand (fabrikkeier) og produktutvikler Schøien. Nummer 5 fra høyre er Bernt Jørgensen, sjåfør og senere medeier. Dessverre har vi ikke kjennskap til navnene på de øvrige ansatte. I de årene det var flertall av kvinner ansatt i fabrikk, deltok de i serien for bedriftshåndball.

Ansatte ved Gaute ca 1990. Fra venstre: Roar Tøndel, Ingolf Bakløkk, Rolf Graneggen, Malvin Skjeldam, Mona Reitan, Åshild Johansen, Hilde Norskag, Terje Dullum og Randi Jensen. Huset bak har fått ny fasade utenpå "tyskerbrakka".



Gautes lokaler og Volvo PV biler ca 1955. Fabrikkeier Odd Sand står ved bilen til venstre. De andre er firmaets distriktssellere (reisende) - vi mangler dessverre navnet på disse. Gaute kjøpte Volvo på grunn av Sands vennskap med Bjarne Wist, Volvoforhandleren i Trondheim på den tida.

dukt fra første stund. Gaute hadde særlig store markeder i Nord- og Midt-Norge.

I slutten av 1960-årene hadde Gaute en svak driftsperiode som førte til at firmaet fikk tre nye aksjonærer som gikk inn med kapital. Det var Odd Sands kone, Astrid Sand, Malvin Skjeldam og produksjonssjef Bernt Møller Jørgensen. Nettopp med denne endringen, og fordi arbeiderne på Gaute hadde tro på seg selv og produktene, overlevde Gaute. Etter 1970 gikk det bare oppover for Gaute.

I 1972 var arbeidstokken på 15 personer - tidligere var det på det meste ansatt hele 46 personer. Det var de helautomatiske, til dels spesialbygde maskinene

levert av Siemens i Tyskland, som gjorde arbeidskraftreduksjon mulig og dermed sikret at fabrikken på nytt fikk lønnsom drift.

I 1974 ble det etablert et samarbeid med Toro A/S i Bergen. De var kjent med at Gaute var flinke med desserter for storkjøkken, og det ble avtalt at Gaute skulle produsere desserter for dem med navnet "Toro Storkjøkken - Gaute". Samarbeidet med Toro har i løpet av årene fram til nå resultert i produksjon av flere nye produkter, f. eks. ulike kjøttkraften.

I 40 år prøvde Gaute å få kjøpe tomte som fabrikken lå på. Grunneier var Sør-Trøndelag fylkeskommune som hele tiden sa nei. I 1986 kom det et tilbud om

## Hvad husmødrene uopffordret skriver om

### GAUTE karamellpudding:

Til Gaute Næringsmiddelfabrikk,  
CHARLOTTENLUND

Oslo 7. 11. 47.

Jeg håper De ikke synes det er freidig av meg å skrive til Dem, men jeg vet faktisk ingen annen utvei.

Det gjelder de små posene med karamellpudding. Jeg kjøpte helt tilfeldig en pakke i en liten kolonial i Markvn. Ja, den var så utrolig god at jeg må innrømme at jeg kjøpte så ofte jeg kunne, men nu har de ikke mere igjen, de svarte meg at de viste ikke hvor tid eller om de fikk flere.

Kunne det være mulig å få kjøpt noen pakker i gjennom Dem? Eller var dette bare muligens en prøve som blir for kostbar i produksjon. Den er så god at jeg kan nesten ikke tenke meg at den kan komme til den prisen.

Håper De har anledning til å svare meg på dette. Hvis det ikke er mulig å la meg få kjøpe en del, for ca. kr. 25,— eller gjerne mere, så kanskje De kan fortelle meg hvordan jeg skal få tak i den her.

Jeg er nygift — 3 måneder siden, jeg synes det er så morsomt å lage mat, men en må ha noe godt å lage av og.

Håper å høre fra Dem.

Vennlig hilsen

*Gunn Vissmark*

(Sign.)

Thv. Meyersgt. 50, Oslo.

Jeg er en liten husmor som har fått en pakke Karamellpudding i foræring, og jeg må si den var aldeles nydelig.

Jeg har prøvd i flere butikker her, men de kjenner ikke det merke. Da jeg er bort i 60 år, så er det ikke så godt og fly rundt når en oven-ikjøpet har falt og slått hoften. Derfor går jeg korteste vei, og skriver direkte til Dem.

Lar det seg gjøre å få sendt pr. postoppkrav ca. for 20 eller 25 kr. i det puddingpulveret. (Jeg får mange pakker da?) Jeg bruker 2 ad gangen her, for den ene blev litt lite. Er takknemlig for svar fra Dem.

Ærbødigst

*Aagot Andersen.*

(Sign.)

Økernveien 108, Østre Aker.

GAUTE karamellpudding — Den riktige karamellpudding.





Odd Sand - grunnlegger av Gaute

kjøp. Gaute var villig til å betale inntil kr 115 000 for tomta, men prisforlangende var på hele kr 1,125 mill. Prisen for leie av grunnen var på dette tidspunktet kun en symbolsk sum på kr

2170 i året. Dersom Gaute ikke var villig til å kjøpe tomta til takstpris, ville leieavgiften heretter bli kr 90 000 i året. Gaute fikk likevel etter noen år kjøpt tomta til en sum som var nærmere Gaudes tilbud.

Malvin Skjeldam er en sentral person i Gaudes historie. Han ble ansatt i bedriften som kombinert salgs- og kontorsjef som 26-åring i 1944, og var som tidligere nevnt, en av aksjonærene som reddet Gaute for videre drift. Da Odd Sand trakk seg som daglig leder i 1977, tok Skjeldam over styringen. Han var høyt verdsatt av alle ansatte, han arbeidet i bedriften i 51 år - helt til den dagen han døde, 77 år gammel.



**GAUTE** **KARAMELLPUDDING**  
landets mest solgte, er aristokraten blandt våre puddinger. Fra å være en eksklusiv seiskapsdessert, hevder den sin plass i hverdagens, ofte anstrengte husholdning. Mild, ren karamellsmak, enkel i tilberedning, festlig å servere.

**GAUTE** **APRIKOSGELÉ**  
har en fyldig, aromatisk smak av aprikos. Den er frisk, svak syrlig og visker raffinert ved anretning, både som gelé og fromasje.

**GAUTE** **SJOKOLADEPUDDING**  
har en fyldig, men allikevel mild smak av sjokolade. Den er drøy og populær både hos barn og voksne.

**GAUTE** **MANDELKJERNPUDDING**  
har den fine, milde smak, som sammen med de småhakkede mandelkjerne gir en egenartet, lett, men allikevel mettende dessert.


**GAUTE** **KOKOSNØTT- OG BANANPUDDING**  
er puddinger som i hver sin smaksretning er meget populære. Drøye puddinger med pikant smak og delikat konsistens.

**GAUTE** **SITRON-, BRINGEBÆR-, JORDBÆR- og BANAN-GELÉER**  
er de kjente, ukompliserte smaksretninger som kan serveres når som helst for hvemsomhelst. I sine festlige farver virker geléene innbydende såvel enkeltvis som samlet f. eks. ved dessertbord. De er fyldig i smak og kommer særlig til sin rett sammen med vår vaniljesaus.

**GAUTE** **VÅRE SAUSER**  
går i vanlige smaksretninger og kan benyttes etter smak og behag, enten til våre puddinger og geléer, eller som forfriskende sauser til alminnelig ris-, potenta- eller sømullpudding.



..om smak og behag..

- 1. JULI 1964 -				HUSHOLDNINGSPAKN.	
GROSSIST PRIS PR. KOLLO	VARESLAG	ANTALL PR. KOLLO	EMB. TYPE	DETALJIST PRIS PR. KOLLO	FORBRUKER PRIS PR. ENHET
<b>PUDDINGER</b>					
17,64	Karamell, spesiell type .....	Esker a 36 sjaktler .....		20,74	0,80
11,75	Banan —»— .....	Plastpakning à 24 sjaktler .....		13,82	0,80
11,75	Sjokolade —»— .....	—»— à 24 — .....		13,82	0,80
<b>STIVELSESPUDDING:</b>					
11,75	Mandelkjerne m/hakkede mandler	Plastpakning à 24 sjaktler .....		13,82	0,80
13,22	Rom, dobbel pakn. kakefyll, pudding	—»— à 24 — .....		15,55	0,90
13,22	Vanilje —»— kakefyll, pudding	—»— à 24 — .....		15,55	0,90
<b>GELÉER</b>					
11,75	Aprikos, Banan, Bringebær, Fersken, Jordbær, Vin, Stikkelsbær, Appelsin, Ananas, Sitron .....	Plastpakning à 24 sjaktler .....		13,82	0,80
<b>SAUSER Dobbelpakning</b>					
9,18	Appelsin, Bringebær, Solbær, Vanilje .....	Plastpakning à 30 sjaktler .....		10,80	0,50
<b>Enkelpakning</b>					
9,18	Bringebær, Jordbær, Solbær, Vanilje, Kirsebær .....	Esker à 50 poser .....		10,80	0,30
<b>BAKEARTIKLER</b>					
13,22	Kakefyll, Rom, dobbelpakning ..	Plastpakning à 24 sjaktler .....		15,55	0,90
13,22	— Vanilje —»— .....			15,55	0,90
22,95	Baketråper, Mandel, Rom, Sitron, Vanilje .....	Esker à 30 × 17 gr.s glass .....		27,00	1,25
2,75 pr. kg. fob.	Sirup .....	Kartonger 4 × 7,5 kg.s plastballong ..		3,00	
pr. kg. fob.					
<b>PUFFEDE PRODUKTER</b>					
23,50	„GAUTE RICE“ .....	Plastsekk à 12 kjempe plastposer ...		27,65	3,20
24,32	„GAUTE RICE“ .....	—»— à 30 store — .....		28,61	1,32
22,20	„GAUTE RICE“ .....	—»— à 50 små — .....		26,12	0,73
24,30	„GAUTE RICE“ .....	Papirsekk à 7 kg. ....		28,59	
14,26	„SUN CORN“ .....	Plastsekk à 12 kjempe plastposer ...		17,83	2,07
15,38	„SUN CORN“ .....	—»— à 30 store — .....		19,23	0,89
14,30	„SUN CORN“ .....	—»— à 50 små — .....		17,88	0,50
14,15	„SUN CORN“ .....	Papirsekk à 7 kg. ....		17,69	
<b>LIKØREKSTRAKTER</b>					
<b>Kvalitet ekstra:</b>					
Cacao Ariba, Curacao, Kloster, Heggebær, Svensk Punch, St. Hans Benedictiner, Sort Plumme					
32,28	½ flaske Assortert .....	Kartonger à 12 ½ fl. ....		38,04	4,40
54,00	½ » — .....	—»— à 12 ¼ fl. ....		63,48	7,35
38,52	Lerker .....	—»— à 12 lerker .....		45,36	5,25
<b>DIVERSE</b>					
24,60	Eddikessens — brun — blank ...	Kartonger à 12 × 500 gr.s grad. fl. ...		28,08	3,30
9,18	Pop Corn, poser .....	Esker à 30 poser .....		10,80	0,50
24,96	APPELSIN squash ½ fl. ....	Kartonger à 12 ½ flasker .....		29,40	3,40
74,00	APPELSIN squash 5 liter ...	—»— à 4 × 5 l.s plastballong ..		87,00	30,00
53,22	APPELSIN squash 2,2 liter ...	—»— à 6 × 2,2 l.s — .....		62,64	14,50
<b>LEV.BETINGELSER: CIF. (MIN. 5 KOLLI) (SIRUP UNNTATT)</b>					
<b>BET.BETINGELSER: NETTO PR. 30 DAGER</b>					
Anførte priser til forbruker er veiledende. Det kan fritt regnes lavere priser.					
<i>Kvantumsrabatt for grossist:</i>					
50 kolly 2,5 %					
100 » 3,5 %					
200 » 4,5 %					

# Gaute selges

Av KJELL EVENSEN

**TRONDHEIM:** Gaute Næringsmiddelindustri AS i Trondheim skal selges. Den 76 år gamle disponenten og medeieren Malvin Skjeldam jakter både på nye eiere og en etterfølger til lederstolen. Nestoren Skjeldam har bestemt seg for å gi seg i løpet av året.

Den lille, lønnsomme dessertprodusenten med bare ti ansatte har mot alle odds klart seg i den dramatiske dagligvare-kampen i konkurransen med giganter som Freia, Nestlé og Orkla.

I næringsmiddelbransjen er både Gaute og 76-åringen Skjeldam oppfattet som svært spesielle. Nøysom, lønnsom og trofast mot sitt konsept som er fritt for nymotens produktpåfunn. Og at veivalget har vært riktig bekreftes av at svenske Procordia, danske F-Gruppen og Toro i Bergen får produsert sine karamellsauser med sine produktnavn hos

Gaute, samtidig som de konkurrerer om hylleplass med Gattes egne produkter.

«Man blir ikke god fordi man er stor. Man blir god fordi noen liker produktene. Det er den enkle sannhet. Da vi i 1946 foretok vår første markedsundersøkelse fikk vi til svar at det var fordi karamellpuddingen vår «var kjæmpedog» at folk kjøpte den. Så lenge folk synes det, klarer vi oss, selv om kjedene er blitt mektige. Varer som selger har alltid en sjanse, sier Skjeldam til Dagens Næringsliv.

## Lederskifte

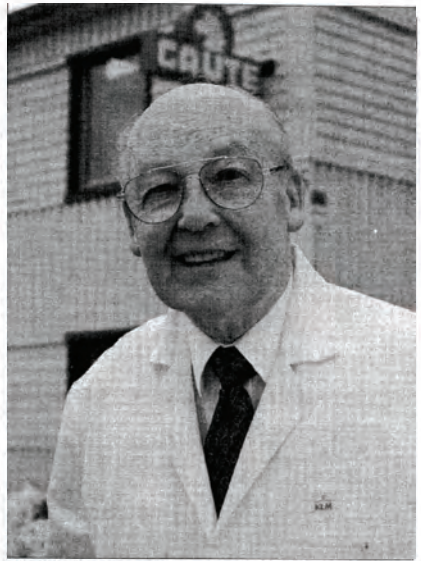
Skjeldam vil ikke snakke så mye om salget, men ved hjelp av Fokus Bank er et prospekt laget og signaler sendt ut i næringsmiddelbransjen. Skjeldam nøyer seg med å si at salg er trekk nummer to etter at et lederskifte er gjennomført. I dag eier Skjeldam 26 prosent av aksjene, mens Astrid Sand fra Røros, som er enke etter gründeren, er hovedaksjonær med 48 prosent. Turid Jørgensen, enke etter en tidligere ansatt, eier 26 prosent.

Som en forberedelse på salget har de tre eierne (som også utgjør styret) bestemt seg for å hente ut 2,8 millioner kroner av aksjekapitalen skattefritt slik at det bare blir symbolske 80.000 kroner igjen.

## Bunnsolid

Gaute er bunnsolid – nesten uten gjeld, bokførte eiendeler på 8,5 millioner kroner og gode resultater. Ifjor tok eierne ut 20 prosent i utbytte, noe som har vært snittutbyttet i alle år.

– Vi er ikke fornøyd med 1994-resultatet. Det er for svakt (531.208 kroner før skatt av en omsetning på 10,3 millioner kroner). Men vi har hatt investeringer og kostnader i millionklassen både i nye produksjonslinjer, nytt lagerbygg og nytt produkt-design. 1995 blir et meget bra år. Vi ser svære muligheter innenfor vår nisje, sier 76-åringen begejstret og viser frem dansk og svensk salgsmateriell. Strategien fremover er å klare seg fast i et skandinaviske dessertmarked.



*GIR SEG: Nestoren i næringsmiddelindustrien, 76 år gamle Malvin Skjeldam i Gaute Næringsmiddelindustri AS, vil gi seg i løpet av året. Foto: KJELL EVENSEN*

Fra Dagens Næringsliv 21. mars 1995

Det var et særdeles godt samarbeid mellom de ansatte, og det bidro sterkt til å holde fabrikken gående. I 1997 kom Leidulf Joar Winje inn som daglig leder, og i 2000 kjøpte Ole Refseth alle andeler. Han er nå eneksjonær og daglig leder i bedriften.

I 2002 flyttet driften av Gaute Næringsmiddelindustri AS til Kvenildmyrvegen 6, Tiller. En helt ny fabrikk ble bygget og spesialtilpasset Gattes virksomhet. Det er investert i nytt maskineri, lokalene er store og fine, og det er rom for videre utbygging om det skulle bli nødvendig. Gaute er i dag som for over 60 år siden en liten og fleksibel bedrift som har en veldig variert produksjon.

Også de siste årene er produksjonen blitt effektivisert, og det har resultert i at antallet ansatte som for 5 år siden var 20, i dag er redusert til 8 personer. Etterspørselen etter dessertprodukter i pulverform er noe redusert. Leieproduksjonen utgjør nå ca 50 prosent. I tillegg til leveranser til Toro er det en rekke næringsmiddelprodusenter som kjøper spesialprodukter til sin egen produksjon.

Til bakeriproduksjon leveres for eksempel melisglasur, bakefast eplesyltetøy og sjokoladeglasurer.

Helseproduktene "Folk i form" leveres nå fra Gaute. Disse produktene er nye og blir utviklet og lansert etter hvert. Produksjon av slike produkter er godt egnet

for dagens produksjonsutstyr i fabrikk.

På Charlottenlund var Gaute i drift i 57 år før tomta ble solgt til boligformål - i dag står 15 rekkehus fordelt på 2 rekker der. Folk som bodde her og vandret forbi Ranheimsvegen 75, kjente tydelig odøren av søte dessertprodukter og nylaget popcorn. Gaute var i sin tid en betydelig arbeidsplass på Charlottenlund, og virksomheten var ansett som en god nabo.

## Kilder

Gautes arkiv av bilder, produktannonser, kundebrev og avisutklipp.

Produksjonsleder Roar Tøndel, Gaute.

Thorleif Eggen, f. 1928, er oppvokst og bosatt på Øvre Charlottenlund. Eier og driver av Eggens gartneri, Charlottenlund, fram til 1992.



Ranheimsvegen 75 i 2009. Det er nå 15 rekkehus på tomter der Gaute fabrikk holdt til i 57 år. Foto: Roar Tøndel.



Gautes fabrikk i Kvenildmyrvegen 6, Tiller. Bilder av fabrikkbygningen og fra den sterkt automatiserte produksjonen. Foto: Roar Tøndel.

På midterste bilde ser vi fyllemaskinen som fyller sukkerkulør på flasker - som blir produsert for Toro fabrikk.

Nederste bilde viser Terje Dullum i produksjonsrommet hvor all koking av flytende produkter foregår.