

# NATIONEN

DISTRIKTENES NÆRINGSAVIS · NR. 16 · 2016 · www.nationen.no

VEKSTEN FORTSETTER

+7,5%



## Ordførere krever å bli hørt om togplan

Ordførere vil delta i planlegging av ny trasé over matjord på Jæren. – Her i landet er det tradisjon for at berørte parter blir hørt, sier professor Hilmar Rommetvedt.

Side 4-5

REPORTASJE · 12-14



## Det gode håp på Kapp

En voksende etterspørsel etter glutenfri mat har satt ekstra fart på bakeriet Holmen Crisp som holder til på Kapp på Østre Toten.

FOTO: MARIANN TVETE

KOMMENTAR · 3



### HIUTTAK SMERTER

«Det gjør vondt å se jerveunger rives ut av hiet. En ineffektiv rovdyrforvaltning skaper mye lidelse»

Drude Beer er kommentator i Nationen.

\* NÆRINGS LIV · 6

### Investerer for å bli mer miljøvennlig

Tine investerer en halv milliard i 600 lastebilar med fornybart drivstoff.

\* EU · 7

### Truer med veto i TISA-forhandlingene

EU vil stoppe en avtale som tar makt fra EU og nasjonale styresmakter.

NÆRINGS LIV · 8-9



### Kraftig oppgjør om rapport

Utbyggerne og rådgivere raser mot NVE-rapport som antyder skittent spill i kraftbransjen. En småkraftproducent kategoriserer rapporten som «veldig spesiell».



# Tradisjonsbedrift vokser på ny trend



**Fakta**

**Holmen Crisp AS**

	2014	2013
Driftsinntekter:	9.163	8542
Resultat før skatt:	829	1706
Egenkapital:	19965	1483
Egenkapital i %:	46,5	38
Antall ansatte:		4
Produkter/tjenester:	Tradisjonsbakt og glutenfritt mel.	
Eier:	Camilla Rostad	

Kilde: proff.no

**Fakta**

**Holmen Crisp**

- \* **Flatbrødfabrikken** Holmen Crisp på Kapp utvider lokalene med 300 kvadratmeter. Noe av grunnen er økt etterspørsel etter glutenfrie produkter.
- \* **De har sett** en jevn vekst på rundt 25 % på salg av glutenfrie varer de siste tre åra.
- \* **Bedriftens to** hovedsegmenter er tradisjonsbakt og glutenfriserien Jytte. En spesiell kombinasjon av tradisjon og innovasjon.
- \* **Holmen Crisp AS** ble etablert i 1991
- \* **Generasjonsskifte** i 2012–2013. Camilla Rostad tar over etter faren Håkon Rostad.
- \* **Produserer** Erterflatbrød, Potetflatbrød, Rømmebrød, samt den glutenfrie serien Jytte med 4 melblandinger samt frokostflakes. Melserien eksporteres til Finland, Sverige og Danmark.
- \* **Erterbrødet** fikk spesialitetmerket høsten 2012.
- \* **Fabrikken utvides** med 300 kvadratmeter i 2016.

Holmen Crisp

**Håndlaget:** Når bakelinja først er i gang er det ingen tid for pauser, før hele deigen er ferdig stekt og pakket. Daglig leder Camilla Rostad er godt fornøyd med arbeidstempoet til Norbert Jachimczyk og





**Byttes ikke ut:** Flere av maskinene i bakeriet er om lag 100 år gamle. Det er ingen planer fornyelse.



**God rutine:** Polske Marlena Arkuszewska deler opp, legger i esker og pakker all tradisjonsbaksten.



**Sprøtt og populært:** Med rutinerte hender knekker Norbert Jachimczyk opp nystekt potetbrød i perfekte flak.

## Tradisjonsbedriften Holmen Crisp utvider på grunn av en voksende **glutenfri** trend. Samtidig bakes potet, erter- og rømmebrød på hundre år gamle maskiner.



**KAPP:** Ute er det femten minus, inne i bakeriet er det deilig sommertemperatur. Den 12,5 meter lange bakerovnen sprer både varme og godluft i produksjonslokalet. Daniel Gebski heller ei bøtte mel ned sammen med deigen i den 100 år gamle bakemaskinen. Lett melstøv legger seg som nysnø over armene hans. Deigen vales tynnere og tynnere før den kommer ut på et bånd. Det minner om produksjon av papir. Meter på meter med fersk deig trekkes gjennom den lange ovnen. I motsatt ende jobber Norbert Jachimczyk og Marlena Arkuszewska. Med digre mannehender brekker Jachimczyk det skjøre nystekte potetbrødet i perfekte flak.

### Fakta

#### Cøliaki

- \* **En til** to prosent av alle nordmenn har cøliaki.
- \* **De som** har sykdommen, reagerer på gluten.
- \* **Proteinet som** finnes i hvete og andre kornsorter, utløser en immunreaksjon som skaper betennelse og ødelegger tarmtottene i tynntarmen.
- \* **Cøliakere må** leve glutenfritt resten av livet for å unngå plager.
- \* **Gluten er** vanskelig å bryte ned for alle pattedyr. Drøvtyggere fermenterer maten først med en bakterieriemage, derfor klarer de å bryte ned gluten.

UiO.no

#### Alle vil ha

På Holmen Crisp produserer de både tradisjonsbakt og glutenfritt mel. Dagens produksjon er potetbrød.

– For våre kunder handler det ofte om tradisjon. Det er mange på Østlandet som handler våre produkter. Mot jul får jeg desperate mail og telefoner fra utflyttere, de bare må ha vår tradisjonsbakt til jul, sier daglig leder Camilla Rostad og ler fornøyd.

Hun ønsker å gi folk ei god jul, så hun pakker og sender potet, erter- og rømmebrød over hele landet.

– I desember ringte en hyggelig mann fra Minnesota, han ville ha tilsendt to kartonger med Erterbrød. Det å erobre USA ligger ikke nærmest nå. Å etablere nettbutikk blir det neste for oss. Aller først skal vi flytte inn i nye produksjonslokaler. Våre glutenfrie produkter er også populære, så vi må utvide for å få en mer rasjonell produksjon, sier Rostad.

#### Sikker produksjon

På Kapp i Oppland ligger den lille familiebedriften som siden 1991 har produsert tradisjonsbakt. Noen år seinere utvidet de med produksjon av glutenfritt Jyttemjøl. De tre siste årene har den lille bedriften hatt en økning i glutenfri melproduksjon med 25 prosent.

– Vi ser at våre glutenfrie meltyper stadig blir mer populære. Slik vi produserer i dag må vi vaske ned bakelinja hver gang, før vi kan starte glutenfri produksjon. Det er både tid- og arbeidskrevende. Glutenfri produksjon er ekstremt strengt, det handler om matsikkerhet for dem som har cøliaki. Nå utvider vi fabrikken med 300 kvadratmeter og får dermed skilt mel- og bakeproduksjon i to separate lokaler, sier daglig leder.

Bedriften utvider ikke bare for å lette produksjonen, men også for at glutenfritt er blitt et livsstilprodukt. Mange Nordmenn har lagt om spisevanene sine. Det kan nå Holmen Crisp utnytte, de pakker fire ulike typer glutenfritt mel. Original, Mix, Fibra Teff og Teff. Jyttemjøl er ikke et nytt produkt, det har bedriften produsert i om lag 20 år. Nå er trenden at «alle» skal spise glutenfritt.

#### Moderne

Noen må ha glutenfritt, uansett er det bare mellom en- og to prosent av landets befolkning som har sykdommen cøliaki. Størsteparten som spiser glutenfritt har ikke allergi.

– Uten den veksten vi har hatt i det siste, hadde det ikke vært aktuelt å utvide. Jeg tror alle produsentene innen glutenfritt-segmentet vokser. Vår filosofi er sunne, naturlige glutenfrie varer.



### BYGGER NYTT

Vi må utvide for å få en mer rasjonell produksjon

CAMILLA ROSTAD  
DAGLIG LEDER  
I HOLMEN CRISP AS





**Akkurat passe deig:** Produksjonssjefen Daniel Gebski har jobbet ti år for Holmen Crisp. Denne dagen baker han potetbrød.

Markedet har endret seg dramatisk. Kundene har blitt mer bevisste, da er det fint at vi kan lage gode produkter, sier Rostad.

Familieeide Holmen Crisp med fire ansatte konkurrerer med store kjente produsenter som, Toro, Semper og Schaer. Alle butikker kan føre Holmen Crisp produktene, de er i frivilligsortimentet og blir ikke alltid tatt inn.

– Vi må være der vi kan gjøre det bra, nå framover skal vi jobbe med å utvikle nye produkter innen glutenfrimarkedet. Som bedriftsleder og kreativ produktutvikler må jeg skape produkter som er spennende og økonomisk bra. Uansett om det er tradisjonsbakst eller glutenfritt, må vi tjene penger, sier hun videre.

I 2014 ble Teff flakes lansert, en glutenfri frokostblanding. Omsetningen på glutenfritt i 2015 var på om lag 6,3 millioner kroner i mel og 450.000 kroner på Teff Flakes.

– Det er ikke bare kjente råvarer som bokhvete, ris, mais og potetflak vi bruker. Vi har jobbet mye med teff, en plante i gressfamilien fra Etiopia. Nå skal vi få teff til å passe inn i det Norske matsortimentet, seier daglig leder.

**– Er glutenfriboblen på vei til å sprekke?**

– Markedet har endret seg dramatisk. Kundene er blitt både mer bevisste og interesserte i hva de spiser. Det er positivt for oss som jobber med spesialprodukter. Jeg mener ikke at alle skal spise glutenfritt. Det oppsvinget vi har merket, er både på grunn av markedsadgangen i bu-



**PRODUKT-UTVIKLING**

**Uansett om det er tradisjonsbakst eller glutenfritt, må vi tjene penger**

CAMILLA ROSTAD  
DAGLIG LEDER I  
HOLMEN CRISP AS

tikk og at det er blitt en trend blant forbrukerne. USA har hatt en liten utflatning, men det er ingen brå nedgang i sikte, sier Rostad.

Hun sier videre:

– De produktene vi har nå kan vi drive videre med i mange år. Det er gode produkter som fortsatt vokser. Vi skal fortsette å utvikle det vi har bygd opp.

Storhusholdning er et nytt marked Holmen Crisp prøver å jobbe seg inn i. I dag har folk med intoleranse og cøliaki store utfordringer når det gjelder ferdigmat. Skal de ha kjapp mat i farta på en bensinstasjon eller i ei kantine, er utvalget svært begrenset. Her ønsker den lille bedriften på Kapp å gjøre en forandring.

**Viderefører tradisjoner**

Den største økningen er på glutenfrie varer. Likevel skal tradisjonsbakst være med videre. Erterbrød stammer helt tilbake fra vikingtida, et tynt tørket flatbrød med lang holdbarhet og mye proteiner. Om det er en lang tradisjon, så er råvarene i ertebrødet kortreiste. Hele avlinga på vel 30 tonn gule ertes av sorten Faust og Ingrid, kjøpes av nabobonden Han Petter Enger. Ertene tørkes og males på Hollie Mølle i Østfold. Før de eltes, kjevles, stekes og pakkes på Kapp.

– Ertebrødet er signalproduktet vårt. Som produsent er jeg stolt av at vi fikk merket «Spesialitet» fra Matmerk i 2012, sier Rostad.

MARIANN TVETE  
mariann.tvete@nationen.no

# Usikkert hva du reagerer på

Å spise glutenfritt eller ikke opptar mange. Professor i indremedisin Knut Lundin råder alle å ta en blodprøve, før du kutter ut gluten.

Stadig flere velger å kutte ut gluten i kosten, uten at de har en cøliakidiagnose (der tarmtottene skades av gluten). Hyllene i butikken øker kraftig i omfanget av glutenfrie produkter. En undersøkelse utført av SIFO viser at en tredjedel av alle mellom 15 og 24 år har spist glutenfri mat, eller gått på en glutenfri diett i løpet av det siste året.

– Vi som er eksperter diskuterer livlig. Er det gluten eller kanskje FODMAP (tungfordøyelige kortkjedede karbohydrater) som gir symptomer i tarmen? De fleste som kutter ut gluten, sier de gjør det på grunn av ubehag og luft i magen og konsentrasjonsvansker. Det er ikke godt bevist at det faktisk er gluten som gir disse plagene, sier Knut Lundin, professor i indremedisin ved UiO.

**Tåler ikke**

De senere årene har gluten i kosten fått mye oppmerksomhet. Mange pasienter mener de reagerer på proteinet som finnes både i hvete, rug og bygg, selv om de ikke har sykdommen cøliaki.

– Det er vanskelig å bevise om en person er følsom for gluten. Vi vet at 5–15 prosent av befolkningen har irritabel tarm. De som har kraftig irritabel tarm har et redusert liv, ved at de blant annet ofte må løpe på do. Finner du da mel og produkter som gjør at du slipper å løpe på do, så kan de bli bra, men det er flere aktuelle kostråd, sier Lundin.

**– Er det bare greit å bytte ut konvensjonell mat med glutenfritt?**

– Nei, du skal alltid snakke med en lege først, før du kutter ut gluten. Ta en enkel blodprøve og du får svar på om du har cøliaki. Har du allerede lagt

**Fakta**

**FODMAP**

\* FODMAPs = Fermenterbare Oligosakkarider Disakkarider Monosakkarider And Polyoler

om kostholdet er det vanskelig å finne svar på problemet, sier Lundin.

Han sier de vet mye om cøliaki, men de vet mindre om glutenfølsomhet. Det er ingen klare retningslinjer på hvordan finne ut om en pasient egentlig er glutenfølsom.

– Her har forskningen kommet ganske kort. Det er usikkert hva folk reagerer på når de spiser kornprodukter. Kornet som vi spiser fra år til år er ganske variabelt. Det er få eksperter som tror at problemet ligger i selve hveten. Skal det bakes et veldig luftig brød, setter bakeren til gluten. Det er heller ikke bevist at det er glutenmengden som gjør at enkelte får problemer. Så vi kan ikke si at det er bakerne som er skyld i problemet, sier Lundin.

**Livsstilsprodukt**

Mange tror gluten gir helseutfordringer.

– Det glutenfrie markedet i USA solgte for mellom fem og 10 milliarder dollar i 2014. Slik er det over store deler av Vest-Europa. I Paris er det nå trendy å servere glutenfritt på kafeene. Mange sier de har et bedre liv ved å spise glutenfritt. Det går på opplevelsen, vi har lite å slå i bordet med av forskning. Å komme med gode råd er ikke lett, selv om du kutter ut gluten bør du ha et balansert kosthold, sier professor Lundin.

MARIANN TVETE  
mariann.tvete@nationen.no



**Ekspert:** Knut Lundin, professor i indremedisin ved UiO