



120 år med meieridrift

Tretten er ei bygd med lang meieri-historie. Det som startet med et enkelt ysteri som "slabba og kokte litt rauost" tidlig på 1900-tallet, er i dag et høyteknologisk spesialanlegg for industriell matproduksjon. Tine Meieriet Tretten driver med grøtproduksjon og smelteostproduksjon, og de har 120 ansatte.

Av Åse Kari Gravråk

– Når det gjelder grøtproduksjonen har veksten vært mye større enn antatt, sier meierisjef Knut Magne Tofte. – Det har lenge vært en jevn stigning, men da koronaen kom opplevde vi en endring. Da gikk salget av kalde produkter ned, dvs. de lunsjbegrene du kan spise mens du er i farten, mens det gikk tilsvarende opp på de varme produktene. Men totalen er den samme. Folk var mer hjemme og da endret også behovet seg. Konkurransen er nok generelt større nå enn tidligere. Selv om vi er en betydelig aktør må vi hele tiden utvikle oss for å holde posisjonen vår i markedet.

Utnytter all melka

Grøtproduksjonen ble etablert i 1993, mens smelteostproduksjonen ble etablert så tidlig som i 1943. Steinar Koen, som er operatør i bedriften, sier at smelteost er en av de oste-kategoriene som fortsatt vokser i markedet både i Norge og internasjonalt. – En annen positivt faktor er at vi utnytter all melka i produksjonen, vi reduserer svinn.

Det er så strengt regelverk i Tine, at selv om det er en ost på 20 kg som det er tatt en liten prøve av ytterst i det ene hjørnet, så blir hele osten neddømt. Da er den ikke lenger godkjent som ordinær salgsvare. Da er det fint at i vi kan utnytte dette som råvare og fullgod ost i smelteostproduksjonen.

Mer opptatt av sunne og raske produkter

Steinar begynte i meieribedriften på Tretten i 1984, den gang var det 47 ansatte. Han har i årenes løp vært innom de fleste avdelinger, vært tillitsvalgt i ca. 30 år, sittet 6 år i konsernstyret og 12 år i Tine Meierier Øst. – Jeg har vært med på stort sett alt, og det har vært omstillinger og nedleggelse av anlegg. Men nå er jeg tilbake i produksjonen og har helt vanlige arbeidsdager. Det har vært en utrolig utvikling siden jeg begynte for 36 år siden. Når det gjelder trender er folk i dag mye mer opptatt av sunne og raske produkter enn før.

Fascinerende utvikling

Og det er fascinerende å tenke på, at siden 1980 og frem til i dag er det nedlagt 15 meierianlegg i Gudbrandsdalen. Men det er faktisk mer enn tre ganger så mange ansatte i foredlingen i den totale meieriindustrien i dag. Det har endra seg fra å være små enkle meierier som "slabba og kokte litt rauost", pluss at de laga pultost og tappa litt melk, til i dag å være høyteknologiske spesialanlegg. I tillegg har vi topp «småskala» håndverksbedrifter. Ta Tine Dovre foreksempel, franskmenn sier at verdens beste industrielt

framstilte brie og camembertost er fremstilt på Dovre! Dette er det franskmenn som sier! Men vi gudbrandsdøler tror det er bedre å kjøpe billigost på Rema som det står franske ord på. Ha!

- I 2019 produserte Tine Meieriet Tretten 1300 tonn smelteost.
- Ca. 20 millioner liter melk gikk til grøt- og dessertproduksjon.



Fra venstre: Knut Magne Tofte og Steinar Koen

