



HUNN/GJØVIK ROTARYKLUBB

Dato: 9.05.2019

REFERAT FRA MEDLEMSMØTE DEN 7. MAI 2019

Sted: Engers lefsebakeri, Åslendet

Til stede: 14 medlemmer og 4 gjester

Tema: Bedriftsbesøk hos Engers lefsebakeri

Vi ble mottatt av sjefen, Per Wilhelm Klevenberg med medarbeider. Vi fikk først en guidet omvisning i produksjonslokalene, med et imponerende produksjonsutstyr, og deretter en gjennomgang av hvordan bedriften jobber. Under denne gjennomgangen ble vi servert kaffe og lefse og lompe.

Den ble startet i 1986, og er i dag en del av Mustad Industrier. Det utføres godt 30 årsverk, og omsetningen er på over 60 millioner.

Faste leverandører, vesentlig fra Toten, leverer potetene, i første rekke kerrs pink, men og Beate, og innunder jul brukes mandelpoteter. Fordi varen skal være ferskest mulig, produseres den om natta, for så å transporteres ut av egne sjåførere grytidlig om morgenen. Nedslagsfeltet er vesentlig Oppland og Hedmark. Røros er fjerneste destinasjon. Går man ut over dette området, blir transporten for lang og varen taper i ferskhet. Innenfor sitt område er Engers Lefsebakeri totalt dominerende.

Vi lærte at lefse er litt tynnere enn lompe, og trenger ørlite mer mel for at deigen skal henge sammen. Foruten de tradisjonelle lompene og lefsene vi kjenner gjennom mange år, har man nå også et nytt produkt, Festlefse fra Åslendet, som har en litt spesiell, men likevel tradisjonell oppdrift.

Vi koste oss godt under besøket, som dermed varte dobbelt så lenge som et vanlig Rotarymøte, og det hele ble avrundet med at hver av oss fikk en gave bestående av, naturligvis lefse og lompe, puttett opp i en handlepose med bedriftens logo.

Vi takker hjertelig for besøket.

Ref: Ola Rongen

