

Nidar 100 år

Av Knut Kroghus

Trondheim har en lang historie å fortelle om industriutvikling. Tiden fra 1870 til 1970 var en stor tid for industrien, og den vokste ut av byen og inn i Strinda. Men etter hvert har en etter en av fabrikkene måttet gi seg i konkurransen mot utenlandsk industri. Heldigvis har undervisnings- og forskningsinstitusjoner sammen med finans og administrasjon skapt ny virksomhet i byen. En bedrift som har klart omstillingene og utviklet seg til en moderne og konkurransekraftig bedrift, er Nidar sjokoladefabrikk som i år har feiret 100-års jubileum.

Kakao

Kakaofrukten var en ny og spennende oppdagelse som europeerne tok med seg hjem fra den nye verden etter at Columbus oppdaget Amerika i 1492. De innførte laget en kostelig drikk av kakaobønnene som var så spesiell at botanikeren Linné kalte den theobroma, gudenes drikk. Bønnene var så verdifulle at de ble brukt som betalingsmiddel blant Aztekerne, en slave kostet 100 bønner. Vel 100 år senere ble kakaoen introdusert i Europa. Spania og Italia var tidlig ute med den eksklusive drikken som ble omtalt som helbredende, beroligende og et afrodisiakum. Rundt 1650 dukket de første engelske sjokoladehus opp i konkurranse med kaffehusene.

I Trondhiems Adresse - Contoires Efterretninger (Adresseavisen) 10. september 1779 står følgende annonse:

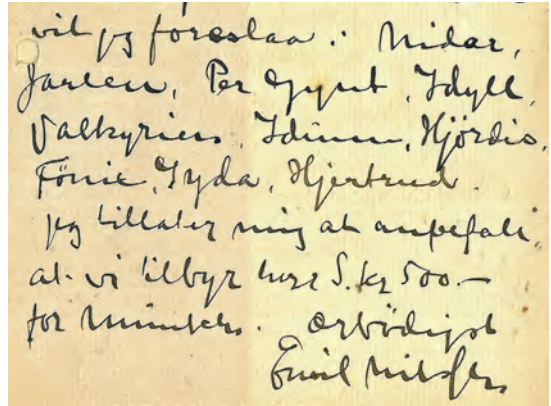
Foruden at hos Sr. Hans Jacob Klausen adskillige Sorter Røg-Tobak, Rapee og Norske Snus er at faae for billig Priis, saa er end og hos ham at bekomme en en Slags medisinalisk Chokolade, samme spiist eller på almindelig Maade tillaved og drukken, kommer til hielp en kold mave, tiener Brystet, er god for Hoste, fordriver Svimmelen, oppløser sey Slim, styrker Livets Balsommen, og giver Opmuntring til at opfylde Egteskabs Pligter; pundet sælges med Stempel og Signet forsynet efter Trondhiems Politie-Vægt for 2 ort 16 shilling.

På 1800-tallet hadde man i England funnet fram til sjokoladeplaten som kunne produseres industrielt, men det var sveitserne som ble førende i kvalitet og teknikk. Den første melkesjokolade ble laget i 1876. I Norge startet den første produksjonen forsiktig i 1852, Freia startet i 1889.

Starten

Rundt århundreskiftet og 1905 var det stor optimisme og nyskapning i Norge, vi fikk overgangen fra håndverk til industri. Men industrien var mer regional enn landsdekkende, så Kristiania kunne ikke være alene om å ha sjokoladefabrikk. En tidligere reisende for Freia, Emil Nilssen, kom til Trondheim og inviterte investorer til å starte sjokoladefabrikk. Nilssen hadde kontakter med leverandører av maskiner og råvarer. De som tegnet aksjer, var kjente navn blant

Trondheims handelsstand som Ivar Lykke, Wilh. Hoff, Finne & Kvenild, H&F Bachke og andre. Selskapet ble konstituert i 1912 under navnet Munken Chokoladefabrik AS, men det navnet var opptatt, så allerede 3 uker senere ble navnet endret til Nidar. Man fant ikke egnede lokaler å leie for produksjon, så de måtte bygge egen fabrikkbygning. De kjøpte Ulstadløkken gård på Lademoen og planla fabrikk, men da måtte aksjekapitalen utvides fra kr 100 000 til kr 250 000. Det var slett ingen enkel oppgave, men de lyktes i løpet av 6 måneder. Siden man ikke hadde ekspertise i Trondheim, måtte man hente ledende fagfolk fra Tyskland. Karl Oluf Karlsen ble ansatt som disponent, bare 31 år gammel. Han kom fra stillingen som disponent for såpefabrikken Nordkap i Vesterålen. Det kan nevnes at som ekspeditør ble Arne Falkanger ansatt, han gjorde seg senere kjent som skokjøpmann. I april 1915 kom produksjonen i gang på 1720 m² med 30 arbeidere - 1. verdenskrig var da i gang. Krigen førte til stort økonomisk oppsving som også ga stor etterspørsel etter sjokolade. I 1916 var omsetningen 3 ganger større enn det første året og i 1917 hele 4 ganger. Da måtte man ha nybygg og flere



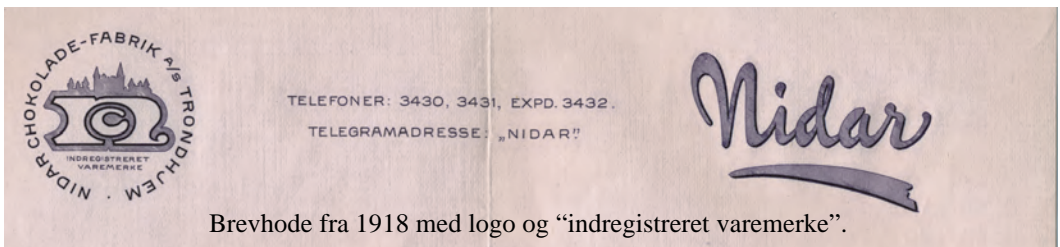
vil jeg foreslaa: Nidar,
Janzen, Per Gynt, Idyll,
Valbyries, Idimen, Hjords,
Førre, Gyda, Hjertred.
Jeg tillater mig at anbefale
at vi tilbyr huse S. kr 500.-
for minner. Ordvidigst
Emil Nilssen

Brev fra Emil Nilssen til styremedlem Trygve Jørgensen 13. mai 1912 med forslag til navn på bedriften.

maskiner, og aksjekapitalen måtte økes. I 1920 hadde man 4690 m² og 300 personer i arbeid.

Navn og logo

Navnet ble altså Nidar med assosiasjon til Nidelva og Nidaros. Logo er også viktig, det er interessant å se at Emil Nilssens skrivemåte av Nidar ble valgt som logo. På 70-tallet ble logoen gjort kraftigere, men gjenkjennelig, og den fikk en mørkeblå farge som noen assosierte med bank og finans. I 2008 fikk logoen omtrent tilbake sin opprinnelige, spinklere form og fargen minner mer om sjokolade, prikken over i-en ble endret fra stjerner til hjerte.



Brevhode fra 1918 med logo og "indregistreret varemerke".



Fabrikkanlegget i Ulstadløkkveien 15-18 en gang på 1930-tallet (1). Fabrikken ble bygget ut i flere trinn. Transport av varer var fra gårdsrommet til Mellomveien. Kvartalet inneholdt også boligblokker. Ennå står det Nidar med store bokstaver på fasaden. Vi ser også Lademoen kirke, Lademoen skole (2) og Rappbanen (3) - som var i bruk 1927-35. Postkort utlånt av Knut L. Vik.

Arbeidsforhold

Nidar ble etablert på Lademoen i nybygd, praktiske lokaler med heiser og personalrom. Andre bedrifter på den tiden ble ofte startet i det små i de bygningene man hadde, og det ga trange og uhen-siktsmessige arbeidsforhold. Fabrikken får beundrende omtale i Adresseavisen for lyse og flislagte produksjonslokaler, og der er godt med håndvasker. Orden og renslighet omtales. Fabrikkinspek-sjonen kommer også med rosende omtale. Fabrikkeleige ble ansatt i 1915 for helseundersøkelse og hygienekontroll. I garderobene var det dusjer som kunne brukes i arbeidstiden, og det var et stort

fremskritt siden det ikke var mange bo-liger som hadde bad på den tiden. Det var adskilte spisesaler for kvinner og menn, der kunne man kjøpe havregrøt, kakao og melk til råvarekostnad. Fag-folkene ble hentet fra Tyskland, mens alle operatørene kom fra nærområdet. De måtte læres opp på bedriften. Ar-beidsuka var på 52 timer, lønna til en formann var f. eks. 30 kr pr uke, en kas-serer fikk 25 kr og en reisende 50 kr pr. uke. Hos Bergene i Oslo var arbeidsti-den fra kl. 7 til kl. 19 med to pauser på til sammen 2 timer, altså 10 timer pr dag 6 dager i uka. Der hadde arbeiderne or-ganisert seg, og på Nidar kom de også



Bilder fra fabrikken ca. 1922. Til venstre er maskinsal for blanding og bearbeiding av kakaomasse til sjokolade. Til høyre er en av de mange manuelle pakkeavdelingene. Nidar var en stor kvinnearbeidsplass. Siden man la stor vekt på hygiene, fikk de som arbeidet direkte med ferdigprodukter regelmessig manicurebehandling. Bilder utlånt av Nidar.

etter. Det ble bl.a. etablert utbyttedeling som i de gode krigsåra ga 5 – 16 prosent tillegg til årslønna, men ordningen falt bort sammen med at overskudd forsvant i 1920-årene.

Noen sosiale framskritt:

- 1902: Fagforening stiftet i Oslo.
- 1909: Syketrygden innføres.
- 1915: Første tariffavtale i sjokoladeindustrien (ved Bergene).
- 1915: Sjokoladearbeiderne ved Nidar organiserer seg.
- 1919: 8-timers dagen innføres.
- 1920-30: Landsomfattende aksjoner med streik og lockout.
- 1936: Alderstrygd innføres.
- 1938: Arbeidsledighetstrygd innføres.
- 1958: Yrkesskadetrygd innføres.

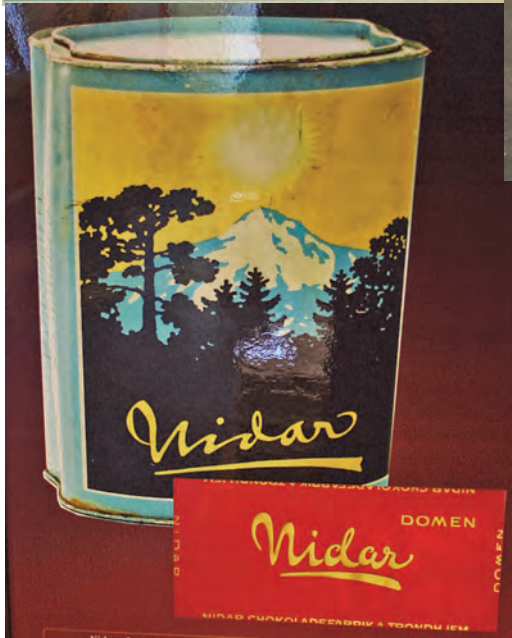
1961: Den første streik etter krigen.

1965: 4-ukers ferie innføres.

Mellomkrigstiden

Etter verdenskrigen ble det økonomisk kaos i verden, Tyskland fikk hyperinflasjon. Norge ble også sterkt rammet med stor arbeidsledighet, og Nidar fikk 7 meget tunge år fra 1921 til 1928 som bedriften så vidt klarte seg gjennom. Da sank produksjonen fra 1100 tonn pr. år til 430 tonn. Pengeverdien hadde sunket, og i tillegg ble lønningene satt ned flere ganger. I 1921 og 1923 ble lønningene redusert med til sammen 30 prosent, et par år senere var det ny, hard strid om reduksjon på 15 prosent, og arbeiderne måtte gi seg.

I 1929 begynte etterspørselen etter sjokolade å ta seg opp, men Nidar hadde så stor gjeld etter mange år med under-



Nidars første merkevarer var Sol kakaopulver og Domen sjokolade (1915). I starten hadde flere av produktene navn med lokalt preg, som Domen og Bispen. Senere valgte man også navn med eksotisk klang, som Cuba (1938) og Sfinx (1939). Cuba-annonsen er fra 1940. Produksjonen av Kronprins Olav konfekt startet i 1926. Prisen for den minste esken var da kr 2.50. Konfekten var i salg til og med 1994. Bilde utlånt av Nidar (Cuba-annonsen) og foto fra Nidars museum og fabrikkut-salg. Foto: Knut L. Vik.



Bilder fra fabrikken på slutten av 1930-tallet.

Øverst til venstre: Fabrikken hadde en egen eskefabrikk med skjære- og stiftemaskiner og trykkpresser. Dette var te til 1984. Bildet øverst til høyre viser et kontorinteriør - datidens åpne landskap. Disse 2 bildene er fra 1937. Fotograf: Hilfling-Rasmussen. Bilder fra Universitetsbiblioteket i Trondheim.

Det nederste bildet viser marsipanpakking i 1939. Bilde fra Schrøderarkivet, Trøndelag folkemuseum.

skudd at bedriften var overmoden for konkurs. Den ble likevel reddet av banken som avskrev gjeld og gikk inn med ny kapital. Man fikk en jevn og sikker vekst, og produksjonen tredoblet seg i løpet av 10 år. Man etablerte et utstillingsvindu i Oslo med butikken på Nidarhjørnet på Karl Johan.

I denne tiden var det en meget aktiv produktutvikling, det kom minst 10–12 nye produkter hvert år. Av produkter som fremdeles er på markedet, har vi Mokkabønner, Stratos, Cuba, Sfinx og Troi-

ka. Tiden var inne for å planlegge utvidelse, i 1939 kjøpte man en tomt på Belbuan i Strinda for kr 68 000.

Krigen 1940-45

Under krigen ble det innført økte avgifter på sjokolade og etter hvert mangel på råvarer. Det ble også rasjonering på produktene. Kokesjokolade og kakao kunne bare kjøpes til barn og unge. På tomte på Belbuan bygde tyskerne en brakkeby for sine soldater.



Nidar som sponsor. Kåring av Trondheimsprinsessen på Skansen i 1936. Bilde fra Schrøderarkivet, Trøndelag folkemuseum.

Krigen førte med seg et stort påvirkningspress fra nazistene på så å si alle bedrifter og organisasjoner. På Nidar klaget 8-10 ansatte NS-medlemmer på at de ble uglesett og isolert av de øvrige ansatte. De forlangte at det skulle settes inn en politisk kommissær og at to høyere funksjonærer skulle skiftes ut med NS-medlemmer. Ledelsen sto len-

det lagt fram en "overenskomst" som man krevde underskrift på. Hvis ikke, ville alvorlige trusler settes i verk. En NS-direktør ble satt inn i bedriften. Direktør Karlsen ble løslatt etter 3 uker, men samme høst ble styreformannen avsatt, og tyskerne beslagla en del av kakaobønnene og sendte dem til Tyskland.

ge mot presset, også fordi Nidar var den første bedriften i Trøndelag som opplevde dette, og man så konsekvenser for andre bedrifter. Men ved årsskiftet 1941-42 måtte man godta en NS-kommissær, og 16. januar ble direktør Karl Oluf Karlsen arrestert. Styret ble innkalt til møte med en tysk administrasjonssjef og ledende NS-folk i Trondheim. Der ble



Produkter fra krigens tid. Bilder i Nidars fabrikkutsalg. Foto: Knut L. Vik.

Da det ble mangel på importerte kakaobønner og kakaofett, måtte produktutviklingen dreies mot andre råvarer. Nidar skaffet seg gulrot, rognebær, einebær og andre norske råvarer. Og det ble Taffel safterstatning med kunstig søtstoff, aroma og farge, eplemarmelade, gulrotpålegg og andre erstatningsprodukter. Man begynte med puddinger, geléer



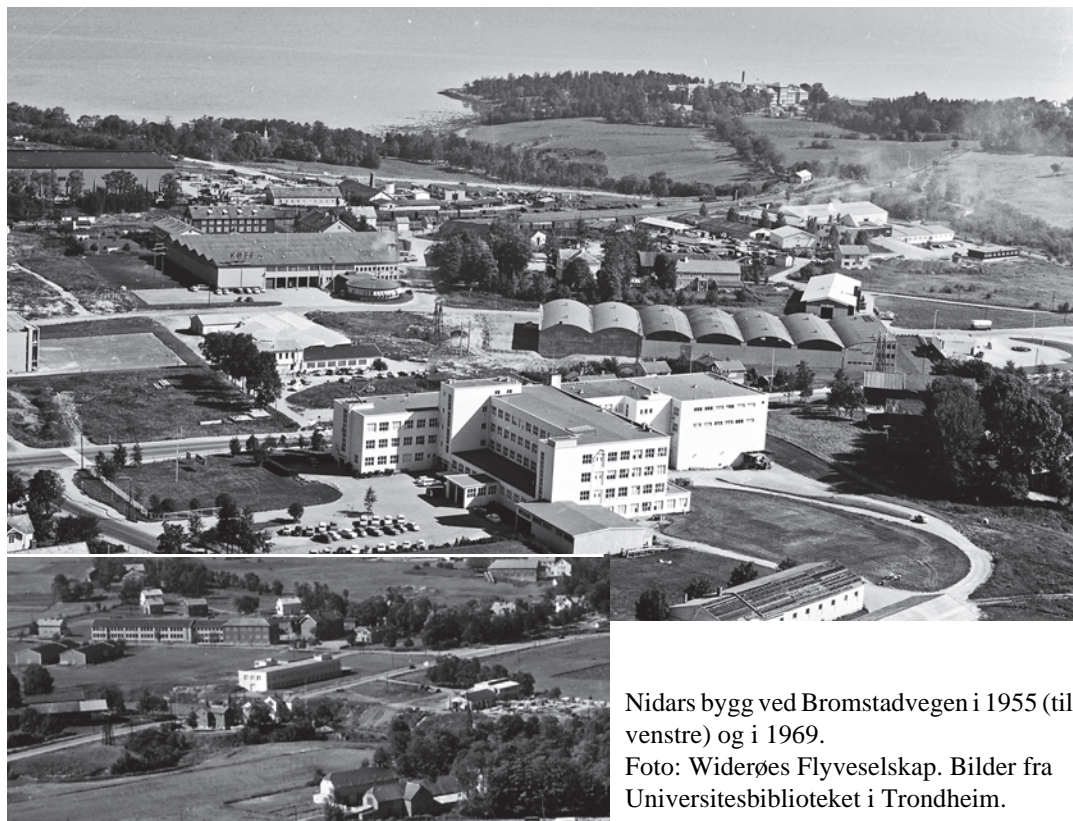
Konfektpakking i 1937 (til venstre) og i 1949. Utvalget av biter ligger i brett på et roterende bord og plukkes en og en ned i esken. Foto: Hilfling-Rasmussen, 1937. Bilde fra Universitetsbiblioteket i Trondheim. Foto 1949: Bilde fra Schrøderarkivet, Trøndelag folkemuseum.

og dessertsaus, og da begrensningen på kakaoimport fortsatte etter krigen, kom nye sauser og supper på markedet. Senere kjørte Nidar fram disse produktene uten sjokolade under merket Pariser, det kom tomatsuppe, spinatsuppe og andre supper og sauser i blokk som var støpt på sjokoladestøpeanlegget. Vilt-saus med geitost huskes sikkert av mange, det var det produktet som sto seg lengst mot poseprodukter.

Skattlegging

Den økonomiske nedturen etter 1. verdenskrig ga også staten pengemangel, og man så seg om etter skatteobjekter. I 1922 kom det forslag fra regjeringen om en omsetningsavgift på 30 % på alle sjokolade- og sukkerverer. Forslaget hadde ikke bare en økonomisk side, men også et element av luksusforbruk og moral,

litt som meningen var med brennevinsforbudet som var innført i 1916. Skatteforslaget førte til heftige protester og debatt. Næringsverdi og kakao for barn, bøndernes melkeoverskudd som gikk til sjokolade, folkehelse og arbeidstakernes interesser var deler av debatten. Resultatet ble 10 % avgift på kokesjokolade og 33 1/3 % på spisesjokolade. Ved senere behandling av avgiften har også forskjellsbehandlingen mot tilsvarende produkter som iskrem og kjeks vært diskusjonstema, de betaler ikke avgift. Etter 2. verdenskrig var sjokolade lenge rasjonert, og med høy sjokoladeavgift gikk produksjon og salg tregt. I 1950 var sjokoladeavgiften 150 % av fabrikkprisen, 9 år senere var den senket til 60 %. Her er noen tall for avgiften: I 1940: Kokesjokolade 20 %, kakao 10 %, spisesjokolade 40 %, 1949: 100 %, 1950:



Nidars bygg ved Bromstadvegen i 1955 (til venstre) og i 1969.

Foto: Widerøes Flyveselskap. Bilder fra Universitesbiblioteket i Trondheim.

150 % og 120 %, 1959: 60 %. I 1970 ble det omlegging frå verdiavgift til vektavgift: 5 kr/kg.

Flytting til Strinda

På 1950-tallet ble det etter hvert lempet på rasjoneringskravene på byggematerialer, slik at også en sjokoladefabrikk kunne få bygge. I 1955 tok man i bruk et nytt bygg på Belbuan med kjeller og én etasje for husholdningsprodukter og annet uten sjokolade. I 1959 var en helt ny fabrikk ferdig, og man flyttet hele bedriften fra Ulstadeløkkveien til Bromstadveien. I årene som fulgte steg produksjonen jevnt, så man måtte utvide

fabrikken både i 1961 og 1966. I denne perioden steg produksjonen fra 2800 tonn til 5000 tonn i året.

Fusjoner

Den norske sjokolade- og sukkervarebransjen besto før av mange små og delvis regionale bedrifter. I Trondheim hadde vi Nidar, Lorentz Erbe & Søn, Elgesæter Fabrikker (Elfas), Krystal, Haugers lakris på Ranheim - i landet ellers Freia, Bergene, Minde, Brynhild, Næss Sjokoladefabrikk, Asola, Kielland og flere kjeksfabrikker.

På 1960-tallet ble import av sjokolade og sukkervarer frigitt, slik at på 8 år steg importen fra 400 tonn til 5400 tonn i året. Det ble særlig hardt for de mindre bedriftene med små salgsapparat. Man måtte begynne å tenke på fusjoner. To ledere fra Nidar og Erbe var tilfeldigvis på samme studiereise til USA i 1969 og begynte å snakke om muligheten for samarbeid.

Lorentz Erbe (1855-1915) fra Hommelvik startet en liten agenturforretning 22 år gammel. I 1899 startet han så Trondhjems Dropsfabrik og et par år senere Trondhjems Kjex og Knækkebrødfabrik. Kjeksfabrikken gikk senere inn i Sætre. Sønnen Egil Erbe tok over bedriften i 1915 og ledet den til 1965. De hadde klart seg gjennom mellomkrigstiden og kom seg godt opp etter 2. verdenskrig. I 1953 bygde de ny fabrikk i Nedre Ila som også ble mye utvidet 8 år senere. Erbe produserte hovedsakelig sukkervarer og desserter, men de hadde også en enkel sjokoladeproduksjon. Lysreklamen med Rødhette på taket av Studentersamfundet var et kjent innslag i bybildet.

Forhandlerne for Nidar og Erbe så raskt muligheten for innsparing ved fusjon. Begge bedriftene hadde salgsapparat og lager over hele landet. Fusjonsavtalen ble underskrevet i desember 1969, og det nye navnet ble Nidar-Erbe. Sammenslutningen startet med at administrasjonen ble flyttet sammen på Strindheim, mens produksjonen fortsat-

te i Ila. Allerede året etter begynte man planlegging av store utvidelser på Strindheim for å flytte all produksjon dit. Den nye fabrikken ble innviet i 1973 med stor fest hvor kronprins Harald var til stede.

I 1970 endret staten som nevnt vareavgiften fra verdiavgift til vektavgift, det slo ugunstig ut for sukkervarer sammenliknet med sjokoladevarer. Den ble tyngst å bære for dropsfabrikkene. De mindre bedriftene i bransjen ble etter hvert borte. I Trondheim opphørte Krysstal, og i Oslo forsvant Næss og Asola. I 1974 kom det forespørsel fra Kielland Fabrikker om sammenslutning, og Nidar-Erbe overtok alle aksjene fra 1. 1. 1975.

Kielland var kjent for gode sukkervarer, pastiller og lakris. De holdt til i meget trange lokaler i Tøyengaten i Oslo, men fortsatte produksjonen der etter fusjonen. Nidar-Erbes produksjon steg nå til 6400 tonn, og omsetningen økte fra 80 til 127 millioner kroner.

Fusjon med Bergene i 1980

Bergene AS ble etablert med sjokoladeproduksjon i Oslo i 1906. Det var en familiebedrift som etter hvert hadde arbeidet seg opp til å bli den tredje største i Norge, og den lå på Rodeløkka i nabolaget til Freia i et bykvartal med delvis nye og gamle bygninger. I 1980 hadde Nidar-Erbe en omsetning på 290 millioner mens Bergene hadde 204 millioner. Hos Bergene var Gullbrød og

Smørbukk store produkter, dessuten var Bergene Melk og Bergene Nøtt godt kjent. Men det var tungt å konkurrere mot Freia og Nidar, derfor tok Bergene i 1980 kontakt med Nidar for å diskutere samarbeid, og man ble enige om fusjon. Firmanavnet ble Nidar Bergene, og den nye bedriften tok nesten 1/3 av det norske markedet for sjokoladevarer. Bergene var sterk på Østlandet, og det ga det nye firmaet god dekning over hele landet. Produksjon ble byttet mellom fabrikkene for spesialisering, og Kiellands produksjon kunne tas inn i de to fabrikkene - og dermed hadde man bare ett produksjonssted i Oslo. Begge bedriftene hadde 7 regionale lagre, og de ble slått sammen. Selgerrutene ble samordnet og hoveddelen av administrasjonen ble lagt til Trondheim. Dette ga 12 – 14 millioner i besparelser.

Videre fusjoner

Ut over 1980-tallet ble det stor aktivitet på børsen, aksjekursene steg og flere bedrifter skiftet eiere. Spekulanter jaktet på Nidars aksjer, aksjeverdien var lav i forhold til verdiene i selskapet. På kort tid i januar 1986 hadde Confidentialgruppen skaffet seg 20 % av aksjene i Nidar. Da reagerte Forretningsbanken og sentrale investorer i byen som fryktet at kontrollen med en viktig trondheimsbedrift skulle flyttes til Oslo. Bedriften måtte bli større og dyrere å kjøpe opp. Mulighetene lå hos E. C. Dahls bryggeri som da var sterkt kontrollert av Platou Investments. Styrene i de to bedriftene anbefalte fusjon. Da Confidential ikke

kunne hindre det, solgte de seg ut av Nidar med god fortjeneste. Nå var sjokoladefabrikken på trønderske hender støttet av Platou. Konsernet fikk navnet Nidar.

Nidar Bergene hadde i 1984 kjøpt opp L. B. Opheim som produserte Trønder-Is og hermetikkprodusenten Termex AS i Namsos samtidig som de overtok Homes Food som var konkurs. Senere kom Gimsøy Kloster i Skien med, og produktspekteret var nå blitt allsidig. Platou som nå var en stor investor i det nye Nidar, satt også med store aksjeposter i Hansa og Tau bryggerier, og de så for seg nye utvidelser med disse. Dette ble nedstemt av Hansa, og det førte til at Platou solgte sine aksjer i Nidar og Hansa til Nora Industrier AS som også omfattet Ringnes bryggeri. Dette skjedde i juni 1986, og Nora fortsatte å kjøpe aksjer i Nidar med formål om samarbeid eller fusjon. Det var stor motstand mot Nora i Trondheim og lang tautrekking mellom partene, men til slutt sprakk enigheten, og ansattes representanter støttet også fusjonsplanene. Den 28. april 1987 vedtok generalforsamlingen fusjon mellom Nidar og Nora. Med det var Nidar omskapt fra en bedrift til et varemerke.

Neste trinn var fusjon mellom Nora og Orkla Borregaard i 1991, og det nye, store konsernet tok navnet Orkla. Der ble Nidar gruppert sammen med andre sterke merkevareprodusenter som Sætre og Lilleborg.

Fabrikken på Strindheim

Etter fusjonen med Erbe hadde man i 1973 bygd en komplett fabrikk som en lukket firkant uten tanke på videre vekst, og kontorene lå i 2. etasje midt i fabrikkens. Da Kielland kom med i bedriften, måtte man bygge på en fløy, og det kom et tilbygg til da Bergene kom med. Produksjonen økte kraftig og store produksjonslinjer trengte plass, og i 1984 fikk man bygd et eget administrasjonsbygg med en romslig resepsjon. Man kjøpte også resten av Belbuan gård fram til Brøsetvegen for å få plass til ekspansjon. Bygningene ble senere revet da de var i meget dårlig stand. I 1990 tok man omsider beslutningen om å legge ned fabrikkens i Bergene, og det førte til store forandringer i Trondheim. Ferdigvarelageret ble flyttet til takbygget på Dora, og arealet som ble frigitt ga plass for nye produksjonsanlegg. Kontorbygget ble utvidet, for nå hadde organisasjonen vokst med store avdelinger for marketing, produktutvikling, økonomi og prosjektering.

Etter fusjonen med Bergene forenklet Nidar distribusjonen ved å legge ned alle distriktslagene og bygge et stort lager i Oslo i tillegg til Trondheimslageret.

De fire store grossistkjedene stiller og har stilt harde krav til leverandørene - et krav var at kjeden skulle overta distribusjonen selv, og da måtte lageret i Oslo legges ned og bygget selges. Salgsavde-

lingen i Oslo flyttet sammen med Lilleborg.

Etter de stabile direktørene Karl O. Karlsen og sønnen Knut Karlsen som styrte fra starten i 1912 helt frem til 1976, har Nidar hatt mange direktører. Etter hvert som Orklas styring ble tydeligere, ble direktørene rekruttert i Oslo, og de tok etter hvert bare delvis bolig i Trondheim. Det hører med til utviklingen at den ene merkantile funksjonen etter den andre ble flyttet til Oslo, først marketing og delvis salgsledelse, så data drift, økonomi og delvis innkjøp. Nå sitter man igjen med en fabrikkleidelse og noe produktutvikling, og mange ledige kontorer. Salgskontorene for Midt-Norge for Stabburet, Lilleborg og andre Orklabedrifter leier noen av kontorene.

Orkla er en god eier for Nidar - og omvendt. Nidar har levert gode overskudd til Orkla, men har også fått beholde midler til investeringer, slik at vi i dag har en meget moderne og rasjonell fabrikk. Man har også vedlikeholdt bygningene godt ved forblending av de gamle fasadene og skifting av vinduer.

Salmonella i sjokoladen

I slutten av mars 1987 tok Næringsmiddelkontrollen kontakt med ledelsen på Nidar og fortalte om mistanke om salmonellasmitte fra Nidarsjokolade etter sykdomstilfeller blant forbrukere. Den 31. mars sendte de ut pressemelding om at salmonellabakterier var funnet i Stratos og Hobby. Den 1. april kom saken i



Nidars bygningsmasse ca. 1995. Numrene markerer ulike byggetrinn: **(1) 1959:** Ved flytting fra Ulstadløkkveien. **(2) 1961:** Tilbygg, produksjonen øker. **(3) 1966:** Tilbygg, produksjonen øker. **(4) 1973:** Stor utvidelse, lukket firkant med plass til Erbe som flytter fra Ila. **(5) 1978:** Gir plass til produksjon fra Kielland.. **(6) 1981:** Utvidelse av lageret etter fusjon med Bergene. **(7) 1984:** Kontorbygg, produksjonen overtar plassen i 2. etasje i bygg nr. 1. **(8) 1989:** Bergene i Oslo legges ned, det krever utvidelse for produksjon og varehåndtering. Lageret for ferdigvarer og emballasje flyttes til Dora. **(9) 1990:** Portvakt, inngjerding og parkeringsplass. **(10) 1991:** Kontorbygg 2, ved full samling av Nidar og Bergene. Fabrikksalget er i denne bygningen. **(11) 1995:** Et trebygg for sekkelagring oppgraderes i betong.

Senere ombygginger har skjedd ved oppbygg på taket og hull i dekker for å kompensere for lav takhøyde. Foto fra Nidar.

media, og den 2. april kom det funn i nye produkter. Dette var næringsmiddelbedriftens store mareritt, og det måtte handles straks. Butikkene var fylt opp av påskevarer, og store deler av salgskorpset var i USA på reise som premiering for gode resultater året før. I løpet av helga 3.-5. april ble de ansatte og deres familier i Trondheim, Oslo og ellers i landet sendt ut for å dra inn Nidars sjo-

kolade fra 15 000 butikker over hele landet. Ca. 40 sykdomstilfeller i landet ble kjent, og naturligvis var mange av dem barn. I 3 uker arbeidet byveterinær og Nidars ansatte på spreng med rensing og testing av fabrikken, og først 22. april ble fabrikken friskmeldt.

Salmonella i sjokolade er et fryktet problem, det kan lett følge med kakaobøn-

nene. I historien har slike infeksjoner betydd slutten for flere næringsmiddelbedrifter. Det var vanskelig å finne årsaken til infeksjonen. Nidars hovedgrep var å slutte med import og egen bearbeiding av kakaobønner og å gå over til kjøp av ferdig kakaomasse på tank, og etablering av eget kontrollaboratorium. Tidligere hadde man sendt prøvene til næringsmiddelkontrollen.

Denne saken satte hele Nidars fremtid på spill, og derfor var det avgjørende å beholde tilliten hos media og forbrukerne. Adm. dir. Svein Sivertsen var meget handlekraftig og valgte å dra inn alle varer for å unngå tvil, og ellers vise åpenhet om problemet og tiltakene. Nidar fikk saklig behandling i media, og publikum stolte på produktene. Allerede i slutten av mai svarte 94 % av forbrukerne at de var trygge på Nidars produkter. Men det hadde vært en meget dyr affære. Kostnadene ble anslått til 70 millioner kroner, og det ble lite overskudd til Nora det første året de var eier.

Fabrikken i England og eksport

Konkurransen fra import ble stadig mer merkbar, og der var det også fusjoner i bransjen som førte til større enheter og sterkere konkurrenter. Nidar ville satse på eksport. Planen var å kjøpe en bedrift ute for å produsere de enkleste produktene der og bruke bedriftens salgsapparatet til å få sjokoladeproduktene hjemmefra ut til nye markeder. I mars 1990 kjøpte Nidar bedriften Needlers i Hull i England. Needlers var Englands

tiende største godteriprodusent og produserte bare sukkervarer. Det gikk ikke som man hadde planlagt, salget gikk dårlig, og man tapte penger. I 1996 ble Needlers omsider solgt til en pris av 38 millioner kroner, mens kjøpesummen hadde vært 90 millioner kroner.

Produktene

I begynnelsen gikk det mest på sjokoladeplater med navn som hadde assosiasjoner til Trondheim: Domen, Bispen, Jarlen, man fikk Sol kakao, Seter melkesjokolade og Malta nøttesjokolade. Mange av Nidars produkter er så innarbeidet hos forbrukerne at de har bestått siden starten.

Nidar:

- 1915: Sol kakao
- 1915: Domen
- 1917: Mokka-bønner
- 1920: Kremtopper (Ble kalt vaniljepraliner til 1961)
- 1936: Stratos
- 1936: Mokka-trøffel
- 1936: Krokantrøffel
- 1938: Cuba
- 1939: Troika
- 1939: Sfinx
- 1950: Nero
- 1957: Krembanan
- 1965: Laban (Ble kalt seigmenn til 1983)
- 1973: Hobby
- 1975: Bamsemums
- 1991: New Energy

Bergene

- 1915: Gullbrød
- 1935: Smørbukk
- 1958: Crispo
- 1958: Caramello
- 1973: Spesial

Kielland

- 1930: IFA
- 1970: Doc

Ellers husker mange sjokoladene Tex og Davy Crockett, og Kong Olav og Sonja konfekt. Mange produkter fikk en kortere tilværelse - som Soho med yoghurtsmak.

Nidars flaggskip blant produktene siden lansering i 1936 har vært Stratos, og den har en spennende tilblivelse. I 1935 dro fabrikkssjef Holmsen på messebesøk til Tyskland og fikk se en porøs sjokolade fra Rowntree i England. Den ble produsert etter en patentert metode som omfattet vakuum, og da Holmsen hadde sett fremstillingsmåten i England, reiste han hjem for å eksperimentere med alternativ framstillingsmåte. Etter hans metode sprøytes sjokolademasse fra et overtrykkskammer (en stratoskanon) ned i sjokoladeskall i formen. Over mange år har så denne prosessen blitt utviklet videre.

Nidar i dag

Nidar er i dag en meget moderne fabrikk med en automatisert produksjon. Noen eksempler:

Troika geletrøffel er et komplisert produkt som før ble laget ved at grunne former på ca. 25x25x1 cm ble fylt med en øse gelé og satt til stivning. Så ble de tatt fram og fylt til kanten med trøffelmasse, og et lag med valset marsipan ble lagt på. Formen ble så tømt og platen delt med en strengdeler. Deretter ble bitene lagt på dekkemaskinens transportduk for hånd og ført gjennom sjokoladesløret og gjennom kjølekanalen. De ferdige sjokoladene ble lagt på plastbrett, stablet i reoler og kjørt til et kjølig mellomlager. Senere ble reolene tatt frem, og platene lagt for hånd på pakkemaskinen. Så ble de pakkete platene lagt for hånd i eske og eskene tapet og stablet.

Nå har man en sammenhengende produksjonslinje hvor flytende gelé legges



Fra produksjonen i dag: Laban støpes med alle farger og smaker samtidig for å gi god blanding i posen. Foto: Knut Krogshus.



Stratosreklame i 1938, på 1970-tallet og i 1989. Stratos ble lansert i 1936 - sjokoladen fra stratosfæren. Teksten i 1938 er "Høyt hevet over vanlig spisesjokolade er Stratos - den eneste porøse spisesjokoladen i Norge". I 1989 er teksten: "Luftigere melkesjokolade skal du lete lenge etter".



Esker med Nidarprodukter - i Nidars museum. Foto: Knut L Vik.



Fra dagens automatiserte produksjon : **Øverst:** Marsipanfigurer er formet og dekket. Bak glassdører flytter roboter bitene over i esker. **I midten:** Støpte gelé/skumbiter føres direkte inn i sjokoladesløret og videre til kjølekanal. **Nederst:** Posepakking. Roboter tømmer kasser på matebåndet til veieautomaten, derfra går det til pakkemaskinen. Foto: Knut Krogshus.

ut på en stor kjølevals og skrapes etter en halv omdreining av og ned på valset marsipan som ligger på transportduken, deretter påføres trøffelmassen. Den 60 cm brede platen går gjennom deler og kutter og inn i sjokoladedekkemaskinen. Etter kjølekanalen går bitene direkte til pakkemaskin, kartonnering og pallettering med robot, og varestrømmen er kontrollert med metalldetektorer og veieautomater. Gjennomløpstid og personellbehov er dramatisk redusert.

Konfektbitene ble tidligere produsert på forskjellige anlegg i fabrikken med mye håndtering og brakt til kjølt mellomlager. På pakkesalen ble brett med alle bitene lagt på roterende bord hvor operatører satt rundt og plukket biter og la dem i riktige rom i plastinnlegget i esken (se bilder s. 31). I dag har man et støpeanlegg hvor støpeformene har samme geometri som plastinnlegget i esken. Nå støpes konfektbiter med lys og mørk sjokolade og med forskjellig fyll samtidig i anlegget, bitene løftes ut av støpeformene med sugekopper og plasseres i esken som dermed er komplett.

Denne nye fabrikken stiller helt andre krav til operatører og vedlikeholdspersonell. Operatørene har fagbrev i næringsmiddelproduksjon, og flere av vedlikeholdspersonalet må være elektroautomatikere, de diagnostiserer og justerer maskinene med PC. Miljøhensyn har fått meget stor oppmerksomhet. Det er investert stort i varmegjenvinning

og reduksjon av vannforbruk, og olje til dampkjelen er erstattet med gassfyring.

Et annet trekk ved utviklingen er at man i miljøarbeidets navn og med internasjonalt ansvar arbeider med å gå over til å kjøpe sertifiserte kakaobønner. Det er et opplegg for å bedre økonomi og utdanning for kakaobøndene i Afrika.

I 2011 produserte Nidar 13 000 tonn sjokolade og sukkervarer, og det ga en netto omsetning på 1200 mill. kroner, og bedriften betalte 250 mill. kr i sukkervareavgift. Nidar har en markedsandel på ca. 31 % i Norge. Bedriften har 500 ansatte, av dem arbeider 320 i Trondheim. Fabrikken disponerer 39 000 m² produksjons- og kontorlokaler og 15 000 m² lager.

Det produseres sjokolade, konfekt, gelé- og skumartikler, karameller, marsipan og pastiller på 8 store produksjonslinjer. Foruten egne produkter selger Nidar Wrigley tyggegummi i Norge.

Nidar har i lange tider tatt var på historisk materiale, men det er takket være Kjell Manum sitt utrettelige arbeid at man nå omsider kan vise fram historien i et museum med produkter, gamle bilder og noen maskiner fra fabrikken. Den har inngang fra fabrikkutsalget. I fabrikkutsalget selges produkter som har kort holdbarhetstid igjen eller det kan

være ukurant emballasje, men ellers ingen feil på smaken. Fabrikkutsalget er åpent for publikum.

Kilder

Hammarstrøm, Gunne: *En søt historie. Beretning ved Nidar Bergenes 75-års jubileum*, 1987, 112 s.

Kvaal, Stig og Østby, Per. Institutt for tverrfaglige kulturstudier, NTNU: *Hvor drømmer formes*. Rapport for Nidar, 2001, 248 s.

Kvaal, Stig og Østby, Per: *Smakebiter fra Nidars historie*. En historiebrosjyre utgitt av Nidar. Nettadresse: <http://www.nidar.no/Om-Nidar/Nidars-historie/Smakebiter-fra-Nidars-historie>.

Knut Krogshus, f. 1940, sivilingeniør maskin, ansatt ved Nidar 1971 – 2005 som driftsingeniør, prosjektingeniør og verneleder.



Nidars paviljong ved Trøndelagsutstillingen i 1930. Postkort utlånt av Ole Georg Nordli.