



Gaute Næringsmiddelindustri AS har røtter helt tilbake til 1941 hvor det ble etablert av kjøpmann Odd Sand under navnet Delikatessefabrikken Appetitt. I 1943 ble navnet endret til Gaute. Etter krigens slutt flyttet Gaute til noen nedlagte tyskerbrakker på Ranheim i Trondheim, hvor de holdt til fram til 2002 hvor det ble etablert nye lokaler på Heimdal. Våren 2015 hadde vi gjennomført nok en flytting, denne gangen til Røros. Vi søkte etter tettere samarbeid med andre aktører og et tettere næringsmiddelfaglig miljø hvor vi kunne utvikle oss videre. Vi fant ikke et slikt alternativ i Trondheim og Havsjøveien ble det naturlige stedet for oss. Gaute har gjennom sin snart 80-årige historie vært pionerer i det norske markedet. Produkter som popcorn, majones og kaviar på tube og puffet ris og hvete var det vi som lanserte først for den norske forbruker.

Gaute har spesialisert seg på dessertprodukter som karamellpudding og creme brulee i tillegg til sauser, bake-off produkter til industri og bakemikser som vafles og brownies. Per i dag produserer vi under merkevarene **Gaute's Fristelser** (desserter, bakemikser), **Folk i Form** (sportsernæring) og **Kryddo** (likøressenser og krydderblandinger), i tillegg til å huse leieproduksjon for andre aktører som for eksempel Smaken av Røros hvor vi lager Rørosmajones og Aioli med Ramsløk.

Etter flyttingen til Røros har vi etablert eget fabrikkutsalget på Tiller i Trondheim hvor vi selger både egne og samarbeidspartneres varer bla. Drømmebakeriet i Lierne og Garnvik Røkeri. Fabrikkutsalget har i stor grad tatt over den omsetningen vi har tapt ved å være lite eksponert i dagligvare. Per i dag er det kun Norgesgruppen på Østlandet som fører produkter under vår egen merkevare. Mål nummer én for fabrikkutsalget er å oppnå en omsetning på kr 1 million per måned (nå innen kort tid). Neste steg er å etablere tilsvarende utsalg evt. agenter andre steder i landet.

MASKINER

Gaute har en meget fleksibel maskinpark med tanke på produksjon og effektiv pakking. Kombinasjonen av maskinell og manuell pakking gjør at vi enkelt kan lage flerpakkeløsninger som f.eks. brødmix og aluminiumsform.

ENFLEX POSEPAKKEMASKIN: Pakker mindre poser i ulike formater, men helst i folie med standardmål 11x16 cm. Optimal vekt per pose er ca. 10-100 gram på tørt/pulver og ca. 30-200 gram på flytende, alt avhengig av produktets egenvekt/volum. Maskinen fyller både tørre produkter som desserter, supper, gryteretter og krydder, og flytende produkter som majones, dressinger og sauser.

Maskinen er koblet opp mot en eskepakkemaskin med automatisk pakking av forbruker- og distribusjonsforpakninger.

DELTAPACK: Posepakkemaskin for større forpakninger med tørre blandinger som bakemikser og krydderblandiger. Optimal vekt per pose er 250-1000 gram avhengig av egenvekt/volum. Standardmål poser er 27x26 cm. Automatisk sluttpakking av distribusjonsforpakning.

MULTIVAC: Dyptrekker primært for flytende produkter. Per i dag kun formsett for store og små sprøyteposer. Her pakkes alt fra grillsauser til ferdig melisglasur.

FLASKEFYLLING: Fyllemaskin for flasker fra 150 ml til 1 liter i plast og 350 ml til 0,75 liter glass.

SCANIMA PROSESSTANK: Prosesstank for flytende produkter som majones, dessertsauser og saft. Kapasitet på 1000 liter per batch.

KOKEKAR: 1600 liters gryte for enkelt prosessering av flytende produkter som karamellsaus og likører.

PULVERBLANDER: Blandemaskin med kapasitet på opptil 1300 kg for tapping i storsekker.

KRYDDERBLANDER: 2 stk krydderblandemaskiner med ulikt volum.

MANUELT: Manuell fylling av sekker og spann.

PRODUKTER

Pulverdesserter: Karamellpudding, sjokoladepudding, creme brulee, etc.

Varme drikker: Solbærtoddy, gløgg, blåbærtoddy, sjokoladedrikk.

Dessertsaus: Karamell, bringebær, sjokolade.

Bakemikser: Vafler, langpanne, muffins, brødmikser, etc.

Saft: Solbærsirup, jordbærsaft, etc. med og uten sukker.

Majoneser og dressinger.

Sportsernæring: Energidrikker, gel, proteintilskudd.

Bake-off: Ferdig vaniljekrem, ferdig melisglasur.

Middagsprodukter: Supper, sauser og gryteretter.

Likører og likøreksrakter: Jeger, Kirsebær, Whisky, etc.

Krydderblandinger: Etter kundens ønske.

Krydder, urter: Større sortiment, avkimet/bestrålt eller damp-behandlet.

Essenser: Til sprit, baking og smaksetting av kjøtt.

Tilsetningsstoffer: Konserveringsmidler, modningsmidler, smaks- og fargestoffer, syrerregulatorer, bindere, bærere og fortykningsmidler.

VÅRE MULIGHETER:

Være behjelpelig med utvikling og pakking av produkt. Vi har god kompetanse innenfor dette området og ønsker å dra større nytte av det inn i framtiden her på Røros. Vi lever av og for kundene og tilstreber å holde stor servicegrad. Samarbeid med Galåen Transport sikrer rimelig og stabil logistikk.

**BETINGELSER VED LEIEPRODUKSJON, PRODUKTER UTENFOR
STANDARDSORTIMENT:**

Minimumsproduksjon er 10.000 forbrukerenheter. For krydder og tilsetningsstoffer i større emballasje gjelder alminnelige salgsbetingelser. Forskuddsbetaling av første bestilling.

KONTAKTINFO:

Daglig leder: Ole Refseth tlf: 982 44 117, mail: ole@gaute.no

Kontakt fabrikkutsalg: tlf: 982 44 117 / 986 95 442, mail: salg@gaute.no

Produkter, datablad, logistikk, øvrig: Hans Enge tlf: 982 44 122, mail: hans@gaute.no