



Et rekrutteringssignal

En lang, god og, for Morten i GPS, veldig nyttig prat med Terje og Gulbrand Romsaas øker markedsforståelsen og setter tankene i gang. Terje driver Sulerud gård i Sørumselva der det bl.a. dyrkes poteter som brukes i eget skrelleri og kokeri (sous vide- produksjon). Terje tar seg av alt: dyrking, videreforedling (skrelling og koking), salg og økonomi. Videreforedlingsdelen har han selv bygget opp fra grunnen av. Sous vide- produktet blir bare mer og mer populært, men for en liten bedrift er det tøft å kløre seg fast. Terje finner inspirasjon i å ha direkte kontakt med kjøkkensjefer, og å, delvis sammen med dem, videreforedle råstoffet med tanke på optimal utnyttelse av råvaren. Hoteller og restauranters sentrale innkjøpsavtaler stenger imidlertid ofte lokale produsenter/leverandører ute selv om kjøkkensjefene ønsker lokal vare og direkte kontakt med produsent. Når Norsk Potet, GPS, NGF m.fl. har arrangementer på hoteller rundt Gardermoen, stilles det krav om at potetene til middag skal være norske. Da er det ofte Terje som blir kontaktet for å være «reddende engel».

Sønnen Gulbrand, som bl.a. er utdannet på Blæstad, ønsker å ta over gården, men er veldig usikker på om han vil fortsette med poteter. Han savner et dyrkningsmiljø i området som «tar til seg» og stimulerer de unge. «Det er et rekrutteringssignal som grøntnæringen i hele Norge må ta på alvor», sier Morten i GPS.



Gulbrand (til venstre) og Terje Romsaas