

**OVERTAR:** I september gir Morten Hansen stafettpinnen videre til sin datter Heidi Hansen.



Tredje generasjon Hansen tar over Mortens Kro:

# Gir stafettpinnen videre

**Morten Hansen føler tiden inne for å overlate Mortens Kro til sin datter, Heidi Hansen. Dermed blir hun tredje generasjon som fører familiebedriften videre.**

ELISABETH T. FAANE

Fra midten av september er det Heidi Hansen som skal overta roret. Hennes far, Morten Hansen, har bestemt seg for å gå av med pensjon.

– Hva betyr det for deg at kroa drives videre av familien?

– Det er jeg veldig stolt av, svarer Morten Hansen.

– Jeg blir jo da tredje generasjon som driver bedriften. Jeg gleder meg som en unge. Det er veldig stort. Jeg er oppvokst her, vært her siden jeg var baby. Det ligger i huden, sier Heidi Hansen som også er mor til to små gutter.

– Tror du Mortens Kro etter hvert vil videreføres av familiens fjerde generasjon?

– Så absolutt. De vokser også opp her, så jeg håper de overtar kroa etter meg igjen, svarer hun.

**Slik startet eventyret**

I 1963 kjøpte Kaare Hansen opp Solvang Café, som til da hadde vært en sommerkafé, i yngstesønnens navn. Etter to byggeår sto Mortens Kro åpningsklar i mai 1965. Planen var å leie ut stedet til konditoriet Møllhausen, men planene ble skrinlagt. Anne-Lise Andresen, senere Nygård, ble så headhunnet

fra Mekki Snackbar som lå i en murbygning mot Rathkesgate ved Rodes plass.

– Det var en rørlegger som tipset min far om henne, sier Morten Hansen.

Anne-Lise Andresen ble så vertinne på Mortens Kro fra åpningsdatoen og fram til 1979. Ett år tidligere, i 1978, døde Kaare Hansen, som sammen med Bjarne Dysvik hadde etablert kjeden «Hansen & Dysvik». Etter farens død tok Morten Hansen over driften av kroa.

**Overtok som 23-åring**

– Jeg hadde nettopp mistet faren min, og hun som leide Mortens Kro sa at det nå var på tide at jeg overtok. Senere gikk jeg inn i Hansen & Dysvik, og så kom jeg tilbake hit på kroa i 2004.

– I den perioden hvor jeg var ute, bygde vi om hele kroa. Det store tilbygget kom på plass, blant annet. Fra 2004 og fram til i dag har jeg lært mye, forteller Morten Hansen.

– Da motorveien kom var det mange som spådde oss nord og ned, men vi har jo klart det veldig få spisesteder langs veien har klart. Det er jo snart ikke ordentlige spisesteder igjen langs norske veier, sier Morten Hansen.

**Satser på norsk mat**

– Hva har du gjort som sørger for at Mortens Kro er blant dem som har klart seg?

– Jeg tror jeg har vært veldig lojal til menyen, til menyvalget. Det er sentralt.

– Når jeg sier kjøttkaker, så er ikke det så oppsiktsvekkende, men det er veldig mange mennesker som vil ha vanlig mat, svarer Morten Hansen.

Samtidig som kroer langs veien forsvant, poppet den ene bensinstasjonen etter den andre opp. Menyene her er svært annerledes.

– Vi har vært i en tid hvor vi har spist mye junkfood og dårlig mat. Det finnes ikke lenger noen gode alternativer på mat som er lett tilgjengelig. Derfor har vi forsøkt å holde konseptet og egentlig bare spisset det mer og mer over tid ved å servere norsk mat gjennom sesonger.

**Stålkontroll uansett**

Sommermenyen på Mortens Kro har solgt utrolig bra; stekt makrell og jordbær.

– I august begynner vi med stekt fjellørret, og så har vi bestilt 200 lam til fårrikål-sesongen. Deretter kommer vilt-uker, og så starter vi på ribba igjen. Ellers selger vi mest kjøttkaker, forteller Morten Hansen.

Det er stort trøkk på visse tider av døgnet, hvor det selges mer enn én middag i minuttet. Det skjer blant annet på de populære søndagene eller når turistbusser kommer innom.

– Hvordan takler dere det?

– Det dreier seg om et faguttrykk som heter «mise en place» som handler om at du må være forberedt. Du må vite hva slags kjøtt som kommer, svarer Morten Hansen.

**Tar imot turistbusser**

Far og datter har blant annet deltatt på flere av messene til Norwegian Travel Workshop (NTW) – en anerkjent og etablert arena for salgsmøter og nettverksbygging i regi av Innovasjon Norge.

– Da treffer vi på hele verdens turoperatører som syr sammen

pakkereiser. Det har resultert i at vi i fjor hadde rundt 200 turistbuser innom Mortens Kro. Det tallet kommer vi til å passere i år, forteller Morten Hansen. Vi ligger jo helt perfekt mellom Gardermoen og Oslo, fortsetter Heidi Hansen.

**Hun har alltid hatt et brennende engasjement for Mortens Kro, og startet i oppvasken allerede som 13-åring. Deretter sto hun i kassa og var etter hvert innom alle avdelinger.**

**Ville studere i Sveits**

– Etter videregående skole tok jeg meg et friår hvor jeg reiste, og da jobbet jeg i Adecco. På den tiden var jeg ikke sikker på om jeg ville jobbe innen denne bransjen eller med omsorg, svarer Heidi Hansen.

For å finne ut av dette gikk turen til en utdanningsmesse i Lillestrøm.

– Jeg kom borti en stand på den messa som solgte meg helt inn, så dagen etter kom jeg tilbake og skrev meg inn, og tre måneder etterpå dro jeg til Sveits for å ta bachelor i restaurant- og hotelledelse, smiler hun.

Heidi Hansen jobbet ett år på Bristol etter utdannelsen i Sveits for å få erfaring. Deretter fikk hun sitt første barn og var derfor hjemme i mammapermisjon.

– Så startet jeg her på Mortens Kro, men er nå i permisjon igjen

” Jeg kommer ikke til å endre menyen eller noe slikt. Vi er stolt av det vi har her.

**Heidi Hansen**

etter å ha fått barn nummer to. Men så begynner jeg jo igjen nå i september, forteller hun.

**Skal ikke endre mye**

Det er i midten av september Morten Hansen trekker seg tilbake og overlater skuta til sin datter. Da må tiden brukes på noe helt annet.

– Vi har en eiendom her på 20 mål, så vi får se hva vi kan få ut av det. Det er vel stikkordet, ler Hansen.

– Men selv om jeg skal ut av driften, så skal jeg fremdeles være styreformann i virksomheten, fortsetter han.

Heidi Hansen kan i alle fall forsikre sin far om at hun ikke har planer om å gjøre noen drastiske endringer.

– Det kommer i så fall til å være på markedsføring og slike ting hvor jeg gjerne har et annet syn enn pappa. Jeg kommer ikke til å endre menyen eller noe slikt. Vi er stolt av det vi har her, smiler hun.

**Nytt tak?**

Vi legger alle typer tak.

Utfører også blikkenslagerarbeid og snekkerarbeid, samt maling av hus og tak.

Gratis befaring. Tlf 45 13 00 12.

Din lokale taktekker. **Håndverkkompaniet AS.**

www.hvcompaniet.com