

# Morten tilbake på plass

Med Morten tilbake der han hører hjemme har Morten's Kro økt omsetningen fra 16 til 25 millioner i løpet av fire år.

Etter en 20-årsperiode i familiens bedrift Hansen & Dysvik, vendte Morten Hansen tilbake som driver i 2003.

Han valgte usiddebart å investerte utbygging, oppussing og renovering av det sagnomspunne spisenstedet ved riksvei 23 ved Oslo. Åtte millioner kroner er investert de siste årene.

Morten's Kro hadde aldri fått et slik oppvingt igjen hvis ikke Morten selv hadde kommet tilbake, hevdes det fra flere hold. Hans lederegenskaper og pådriversevne har vært stedet opp en klasse.

– Jeg har vært lojal mot konseptet, kafédrift med "arlig mat til arlig pris". Det har vært en suksess ikke så mange lignende serveringsbedrifter rundt Oslo har klart. Mange av dem har satset på andre konsepter, med pizza, kebaber eller hamburger, uten hell, konstaterer Morten Hansen.

Morten's Kro så dagens lys i 1965. Da var Morten Hansen bare 10 år gammel, men foreldrene Randi og Kaare Hansen kalte opp stedet etter sine sønns barn, støpplattens Morten.

Åtte år senere tilbake til 1928, og her Solvang Kaffe fram til ekteparet Hansen kjøpte og doppe om spisenstedet midt på 60-tallet. Anne Lise Andersen (nå Nygård) leide og drev plassen helt fram til sommeren 1979, da Morten Hansen, den gang 23 år gammel, arvet tiden som kokkelærling på Hotel Bristol, for å ta over driften.

De gode tider i fire år, fram til 1983. Da ble Morten's Kro innlemmet i Hansen & Dysvik-konsernet, et konsern Morten far Kaare også var gründer

for. Morten Hansen begynte å arbeide som innkjøpsjef i konsernet. Anne Lise Nygård foresto den daglige driften helt fram til 1989, da Erik Fredrøk tok over ledelsen på Morten's Kro. Han ledet svervingbedriften på Gjelleråsen helt fram til 2001.

I 2003 ble Morten's Kro skilt ut igjen fra Hansen & Dysvik-konsernet.

Samtidig valgte Morten Hansen å forlate konsernet for å bare satse på en av landets mest kjente krobredrifter. Han ansatte også Øyvind Løvås som daglig leder.

– Da jeg arbeidet i Hansen & Dysvik ble naturlig for Morten's Kro venstrehåndsarbeid for meg. Nå går arbeidstiden min i sin helhet med til arbeidet på kroa. Jeg har vært mye her de siste årene, og vil nok også involvere meg og mene mye om driften i årene som kommer, men fremst om den daglige ledelsen som skal ta seg av virksomheten, sier Hansen.

Nå jobber Hansen aktivt for å få ned lønnskostnadene på et akseptabelt nivå og å bedre kjøkkensprosenten. Lønnskostnadene har ligget på 45 prosent, i år kan det se ut som det blir under 44.

– I slike sammenhenger er det viktig å få med melleskoleler i forståelsen av hva som må gjøres. Parallelt må personalen motiveres.

Nå er det 51 personer på lønningsslutt på Morten's Kro. – Lønnskostnader er ikke det samme som lønning. Det har med løkk bemanning i gjøte, trener Kro-Morten.



Morten Hansen har 50 år på Morten's Kro på Gjelleråsen.

For bemanning eid tid. På Morten's Kro serveres middager over disk i stor stil. I løpet av 2007 lages det i stand 120 000 middager til gjestene, en stor skanse av den faste gjester gjennom en årrekke.

– En søndag i begynnelsen av september serverte vi 708 middager på 480 minutter. Da sier det seg selv at logistikken og bemanningen må være i orden, sier Morten Hansen, som legger til at bruk mylig har bidratt til mye større effektivitet og mindre skral i lokalene.

– Vi har brukt mye krefter de siste årene på renovering og vedlikehold, men dette er en kontinuerlig prosess. Stolen som ble trukket om for tre år siden trenger allerede ny overmaling. Det viser at det er mange som er innom serveringsstedet.

– Jeg har reist en del rundt og sett forskjellige spisensteder som har vært "slitte ut". Det går veldig fort hvis ikke vedlikeholdet foregår kontinuerlig. Det



## Morten Hansen

**Stilling:** Arbeidende styreformann og eier for Morten's Kro på Gjelleråsen.  
**Alder/fødselsdato:** 12. oktober 1945.  
**Bosted:** Gjelleråsen/Kjelleråsen ved Hellerudletta i nærheten av Østivågveien i Skedsmo kommune. Sans noen minutters kjøring fra Morten's Kro, men bor det meste av sommerferien på Nyta i Sol. Oppvokst på Grøftan.  
**Sivilstand:** Gift med Elin, barna Mazza (24) og Heidi (21). Onkelt er et Heidi på sikt skal ta over driften av Morten's Kro.

**Utdannelse:** Artisan, handelskole, kokkelærling på Hotel Bristol i Oslo.  
**Yrkespraksis:** Daglig leder for Morten's Kro fra 1979 til 1983, kjøkkensjef og markedsdirektør i Hansen & Dysvik i perioden 1983 til 2003. Arbeidende styreformann ved Morten's Kro fra 2003.

**Interesse:** Skilt sett over en million kroner i trekket de siste årene. Stor formak.

**Bil:** Toyota Landcruiser.

**Hobby:** Fliske både til vass og til fjells. Elers et utpreget organisasjonsmenneske med en rekke styremedlemmer i idrett og andre bedrifter og foreninger.

Medlem av Oslo Fellow.

**Favorittrett:** Jeg er stolt når vi kan servere gjestene våre helt forsk sine fra Sørvalgen i Lofoten. Det er blitt en skagen fisk, og absolutt en favoritt for meg selv også. Elers legger jeg ofte



helstektiske kase ystelse. Da vil jeg helst ha en Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini. Det er uten tvil min favoritt!

er en av de største utfordringene for oss i bransjen. For det koster. Nylig måtte vi bytte ut serverer. Bare det koster 110 000 kroner.

Det blir mye jobb for Morten Hansen. Men han tar seg tid til en fisketur innmellom slagene.

– Jeg er vel ingen ekstremfisker, men slapper godt av med fiskestanga både i båten, i fjellet og ved elva. I fjorden blir det mest tosk og sei. Provde meg også på laksefiske, men har gitt opp den karrieren, sier han smilende, og advarer:

– Etter å ha fisket tre år i landets beste lakseelvs er å få hatt en eneste fisk på jeg opp.

Han betegner seg selv som en organisasjonsmenneske. Styreverv har han hatt mange av, all fra leder i Skjuten Sportsklubb der barna var aktive til ver i kjeder, bedrifter og andre foreninger.

Omsetningen har økt vesentlig de siste årene, og resultatet for bedriften blir

bare bedre og bedre. Han har lagt grunnlaget for den neste generasjonen.

– Jeg ønsker at datteren min, Heidi, som nå studerer i Sveits, skal ta over stedet. Kanskje i løpet av seks-ått år.

Da skal jeg bare være "garbage manager" her, sier Hansen med et stort smil.

Da får han enda mer tid til å kose seg i sommerbåden i Sol. Familien har alltid hatt tilhold her, og Morten likte seg så godt ved Oslofjorden at han i 1989 innvandrete i sin egen sommerresidens ved sjøen. Der tilbringer han og kona sommerferiene.

– Men en liten ting. Navnet Morten's Kro, det er jo feil skrevet. Det riktige er jo Mortens Kro.

– Det stemmer det, men jeg mister det er feil å endre det brandet som har eksistert siden 1965. Derfor har jeg valgt å beholde navnet slik det alltid har vært.

For Morten's Kro er Morten's Kro. ■

MORTEN HOLT  
morten@vanebo.no