



Hyttefolket på Norefjell jubler: – Dette har vi savnet!

[#Joker rundt](#) Kjøpmannshuset

Publisert: 05.12.2022

Kjøpmann Andreas Birath ønsker å skape et aldri så lite matparadis for hyttefolket på Norefjell. Butikken åpnet rett før helgen, og det er ikke småtterier han allerede kan tilby!

Joker Norefjell ligger i første etasje i det som tidligere var hotell, og som nå er bygd om til ferieleiligheter. I kjelleren finnes spa, og det er også en skibutikk i bygget.

Mengder av spesialiteter

Og vi har ikke vært mange sekundene i butikken, før vi skjønner at dette er noe spesielt. For her er det spesialiteter fra fjern og nær: I hyller og kjøleskap finner vi mengder med «Smaken av Norge» i form av spekemat og oster. Her er kortreist syltetøy og bakevarer, hjemlige og eksotiske krydderblandinger, og et sjeldent mangfold av pasta, risotto og hermetiske spesialiteter. Vi finner også reoler med kjøkkenutstyr, leker og annet man trenger på ei hytte. Og alt dette i tillegg til grunnsortimentet, naturligvis.

– Vi skal vise hva vi kan få til her, og så får vi heller justere sortimentet i dialog med kundene etter hvert, smiler den sympatiske svensken.

Delvis selvbetjent

Andreas har de siste åtte årene drevet Kiwi Sokna, og også arbeidet på Kiwi Noresund – en mil unna ned fra fjellet.

Tanken om å etablere seg med egen butikk kom for et par år siden. Kjæresten er fra området, og Andreas fikk en idé om å skape et fjellkonsept av en butikk. Men han tvilte på om det ville være mulig, med tanke på lavsesongen og slo seg delvis til ro med det.

Under koronapandemien så han imidlertid hvor mye folk det kan være i fjellet.

Og da han fikk nyss om det høyteknologiske, delvis selvbetjente butikkkonseptet i Joker, bestemte han seg for å satse.

– Jeg har stor tro på at vi nå skal klare oss gjennom månedene hvor det er heller magert med folk i fjellet, sier han.

Lokalt kjøtt og egne matkasser

Kjøpmannen er levende opptatt av lokalmat og legger ikke skjul på at han selv er glad i god mat. Kanskje ikke så rart at vi da finner et modningsskap for storfekjøtt i butikken?

– En gård i nærheten har en storfesort som heter Dexter. Det marmorerte kjøttet er av topp kvalitet og smaker utrolig godt. Vi ønsker derfor å skape en merkevare som heter «Norefjellkjøtt», som kan modnes her hos oss, forklarer Andreas.

En annen lokal gård på Krøderen, Nedre Skinnes Gård, er kjent for det de kaller Happy Pigs. Dette er griser som er økologisk og soyafritt fôret, bor i skogen og har sin egen Pig Beach. Forbrukere kan her kjøpe hele og halve slakt, men Andreas har kjøpt to griser som er partert av kyndig slakter. Dermed kan også små husholdninger unne seg det gode kjøttet.

Han har også planer om å forberede egne matkasser med tilhørende oppskrifter til kunder som ønsker tips og inspirasjon når de er på hyttene sine.

– Det er jo det som er det fine med Joker: Større frihet som kjøpmann og flere lokale varer.

God service og godt utvalg

– Du har flere konkurrenter nede i bygda, deriblant en lavprisbutikk?

– Vi skal skille oss ut med god service og godt utvalg. Vi har planer om å kjøre ut varer til hyttene, og i det hele tatt være Den Gode Naboen for folk her oppe.

Joker Norefjell har et budsjett på 11 millioner kroner første driftsår, noe Andreas tror de skal klare – med god margin.

Og klokken hadde knapt slått ti torsdag formiddag før de første hyttekundene kom inn i butikken.

– Å, dette har vi savnet, utbrøt en av dem, før hun tok Andreas i hånden og gratulerte med ny butikk.

Det gjør vi også og ønsker lykke til!

[Joker Norefjell i Bygdeposten_031222.pdf](#)
(181 KB)

[Joker Norefjell i Bygdeposten_301122.pdf](#)
(219 KB)

+4

Skrevet av:

Stian Vasvik

Publisert av:

[Hanne Evensen](#)