

KRYTAS GRUNDLÆGGER ERNST KRISTENSEN

Ernst Kristensen var oprindeligt ansat i virksomheden Lynggaard, der blev grundlagt i 1886 under navnet Lynggaard Skandinavia. Lynggaard leverede udstyr og maskiner til slagterne i Danmark, men havde ved siden af denne grossistvirksomhed en krydderifabrik i Købbyen i København.

1955 - KRYTA STARTER

I 1955 besluttede Ernst Kristensen at starte egen virksomhed under navnet Kryta. Han sagde sit sælgerjob hos Lynggaard op og købte krydderier hjem, som han pakkede i små poser ude i hustruens nye vaskerum i villaen i Bagsværd. Disse varer kørte han rundt og solgte til slagterbutikker sammen med mange andre servicevarer såsom knive og erhvervspåklædning. Da pladsen blev for trang, udvidede han i 1957 lageret til også at omfatte husets garage.

1960-65 - KRYTA I BAGSVÆRD

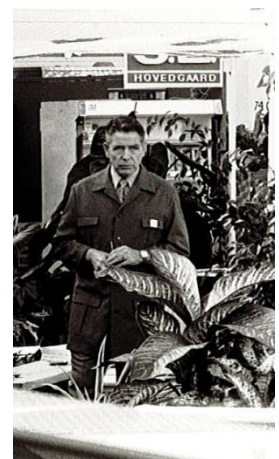
Da ægteparret Ernst og Ellen først i 1960'erne flyttede til Bagsværd, var efterspørgslen så stor, at villaens kælder blev taget i brug. Hver morgen startede Ernst bilen og kørte omegnen tynd for at sælge de typer varer, som blev anvendt i butikkerne - det blev ofte sent, før han vendte hjem.

1965 - KRYTA I VINDINGE

I 1965 valgte Ernst at købe en stor, gammel landejendom i Vindinge. Ejendommen havde været brændt, men var blevet renoveret. Der skete flere ting dette år. Hidtil blev alle blandemaskiner kørt med håndsving, men nu investerede Ernst i en maskine, der kørte på strøm, og hvor krydderier blev blandet i en gammel olietromle. Samtidig blev der investeret i en større bil.



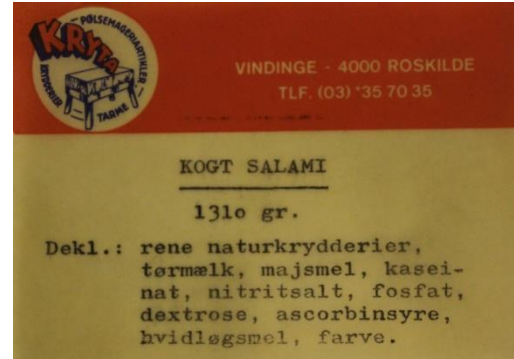
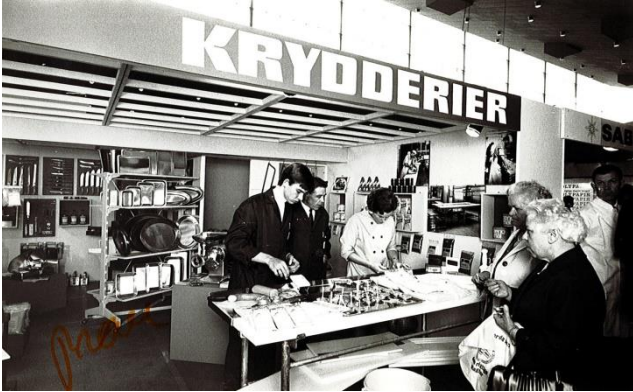
Annonce fra Købbyen



Ernst Kristensen

1968 - KRYTA PÅ MESSE

Den første gang Kryta udstillede, var i 1968 på fødevareremessen i Roskilde.



Eksempel på en af de første etiketter

1971 - VOKSEVÆRK

Det gik strygende for Kryta i denne periode, så Ernst købte en ny og større bil.



Annonce fra Kryta

1973 - DANSK KØBMANDSINVENTAR

I takt med at der var kommet flere moderne supermarkeder som Favør og Prima, faldt antallet af slagtere i Danmark. Dette kunne mærkes hos Kryta, som havde holdt fast i at fokusere på serviceringen af netop slagterne. I 1973 blev Kryta kontaktet af DKI - Dansk Købmandsinventar, som ønskede, at Kryta udover at varetage salget af krydderier til slagterne også skulle sælge til de butiksslagtere, som opstod i de nye, store supermarkeder. DKI er i dag en del af den internationale Bunzl-koncern, som fortsat er grossist for Kryta.

Det var også i 1973, at Ernsts søn Mogens Kristensen startede i virksomheden. Egentlig ville Mogens være håndværker, men han manglede arbejde efter aftjent værnepligt og startede hos Kryta.

1974 – ELLENS FRIKADELLER

Kryta deltog i 1974 i en messe i Århus, hvor en konkurrerende virksomhed præsenterede en ny frikadelleblanding pakket i små poser. DKI, som varetog Krytas salg til supermarkeder, opfordrede Kryta til at producere en tilsvarende blanding. Ernst tog udfordringen op og udviklede en blanding, som naturligvis blev opkaldt efter Ernsts hustru Ellen. Ellens Frikadelle-mix blev en bragende succes og er fortsat den dag i dag en af de mest solgte krydderiblandinger hos Kryta.



Ellens Frikadelle Mix



Salgsmøde på en messe

1980 – FOKUSERING PÅ KRYDDERIER

Ernst kunne godt se skriften på væggen, da arbejdsdagene i bilen efterhånden var blevet skåret ned fra 5 dage til 3 dage, så i 1980 solgte Kryta varebilen og skar sortimentet ned. Tiden var inde til et skifte, og Ernst besluttede, at Kryta fremover kun skulle sælge krydderier.

Det var også i 1980, at Ernsts svigersøn Ove Kjær Hansen kom til Kryta fra en stilling som konsulent hos Carlsberg.



Lageret på Tingvej i Vindinge



Lageret på Tingvej i Vindinge

1980'ERNE – MOGENS FÅR EN STØRRE ROLLE I KRYTA

Sønnen Mogens overtog løbende ansvaret fra Ernst for driften af fabrikken i Vindinge. De nye kræfter og skiftet til at være krydderiproducent gav vind i sejlene.



1987 – NAVERVEJ I ROSKILDE

Krytas nuværende fabrik på Navervej i Roskilde blev bygget i 1987 på en grund, hvor Frederiksen Æbler tidligere havde en æbleplantage. Den nye supermoderne fabrik med nye maskiner til produktionen gav Kryta et stort løft. Krytas administration har fortsat til huse på Navervej.



Nyt top-moderne lager blev taget i brug.



Der blev indrettet et blanderum med mixere, og mel blev ført ind fra en silo, som stod udenfor.

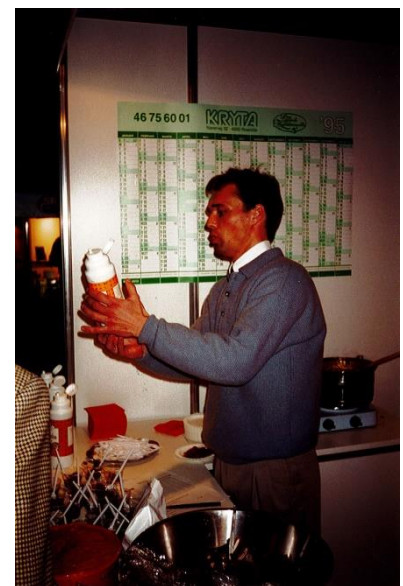
1987 – KRYTA OPKØBER LYNGGAARD

Samme år, som Kryta åbnede sin nye fabrik, blev Mogens kontaktet af sin fars gamle arbejdsplads, der i mellemtiden havde skiftet navn fra Lynggaard til "Den gamle krydderimølle". Kryta overtog Den gamle krydderimølle og sluttede så at sige cirklen med dette opkøb.

Flere produkter hos Kryta bærer fortsat navnet "Lynggaard" og har deres oprindelse fra tiden i Kødbyen.

1995 – KRYTA AGENT FOR HELA

I 1995 indgik Kryta et samarbejde med Hela Gewürzwerk, en af Tysklands førende krydderivirksomheder, som ønskede en agent til at varetage sine interesser i Danmark. For at styrke udviklingen ansatte Kryta i forbindelse med dette partnerskab en kok og slagter, Brian Pedersen, og samme Brian Pedersen er i dag ansvarlig for indkøb og udvikling hos Kryta.



1998 – INTERNATIONALT EKSPORTMØDE I ROSKILDE

I 1998 var Kryta vært for et stort internationalt krydderimøde, hvor der deltog kolleger fra 23 forskellige lande fordelt på alle verdens kontinenter.



Eksportmøde på S

I dagene 29.-31. august holder Tysklands største krydderifirma, Hermann Laue, deres årlige eksportmøde, og i år har firmaet valgt at holde det i Roskilde. Det er Roskilde-firmaet KRYTA A/S, som i kraft af at være agent for Hela-krydderier, står for det store arrangement, som foregår på Hotel Scandic i Roskilde. På mødet deltager 47 personer, som repræsenterer dele af Asien, Syd- og Nordamerika, Afrika og det meste af Europa.

I alt 23 nationer. Der vil bl.a. blive drøftet den aktuelle krydderisituation på verdensplan, fødevarerfremstilling i kødindustrien, hygiejne o.m.a. Desuden skal deltagerne på rundvisning på Slagteriskolen og hos Kryta på Navervej. Hvis vejret tillader det, skal deltagerne, lørdag aften den 29., til fods gennem centrum til Museumssøen og op gennem det gamle Sct. Jørgensbjerg for at få et lille indtryk af 1000 års fødselaren.

Internationalt krydderimøde på Scandic

23 forskellige nationaliteter samles i Roskilde

47 personer fra 23 forskellige lande mødes i næste weekend på Scandic Hotel for at diskutere krydderier.

Bag arrangementet står Tysklands største krydderifirma, Hermann Laue, der har valgt at holde sit årlige eksportmøde i Roskilde og har fået Kryta A/S på Navervej til at stå for arrangementet. Kryta er agent for Hela-krydderier fra Hermann Laue. De 47 personer vil repræsentere dele af Asien, Syd- og Nordamerika, Afrika samt det meste af Europa. På mødet vil den aktuelle

krydderisituation på verdensplan blive diskuteret. Men deltagerne kommer også omkring emner som fødevarerfremstilling i kødindustrien, hygiejne og meget andet. Under opholdet i Roskilde skal deltagerne få en rundvisning på Slagteriskolen samt hos Kryta. Hvis vejret tillader det, skal man desuden på gåtur lørdag aften. Først gennem centrum til museumssøen og siden op gennem det gamle Sct. Jørgensbjerg for at få et indtryk af 1000 års fødselaren.

thias



2011 – KRYTA BLIVER EN DEL AF ALSIANO

I 2011 indtrådte Alsiano A/S som investor i Kryta Krydderier A/S. Målet var og er fortsat, at Kryta og Alsiano skal drage nytte af hinandens erfaringer og kompetencer. Alsiano, der er en privatejet handelsvirksomhed, leverer ingredienser og råvarer til fødevarer- og farmaindustrien samt en række andre industrier i de nordiske lande. Alsiano har hovedkvarter i Birkerød og et datterselskab i Gøteborg.

2012 – KRYTA OPKØBER SCANDECO

Den 25. april 2012 overtog Kryta alle aktiviteter i Scandeco, en mindre krydderileverandør. Scandeco, der havde været familieejet siden 1928, fokuserede på at importere og pakke krydderier til den danske fødevarerindustri indtil 2012, hvor den daværende ejer Kurt Dirach valgte at sælge aktiviteterne til Kryta.

2017 – DABA BLIVER EN DEL AF KRYTA

I 2017 overtog Kryta virksomheden DABA, der på det tidspunkt lå på Amager. Fabrikken blev flyttet til Københavnsvej i Roskilde tæt på Krytas anden fabrik.

DABA, som kan prale af at være den første til at introducere mayonnaise på tube, blev grundlagt i 1954 på Østerbro. I 1959 flyttede DABA til Amager, og samtidig startede den senere ejer, Jens Paulsen, i virksomheden, og 6 år senere kom broderen Peter Paulsen til. Op igennem 1990'erne blev sortimentet udvidet med forskellige pulverblandinger til bageri- og fiskeindustrien, som i dag udgør en stor del af kerneforretningen i Kryta.

DABA Topping-Cream

Topping-Cream:
Er et pulver til at piske med koldt vand eller mælk efter ønske til en lækker dessert.

Topping-Cream:
Kan anvendes til alle former for kager, desserter og salater. Det har en sød og fin smag, men kan limes med smagsstoffer efter ønske, f.eks. vanille m.m.

Topping-Cream:
Er nemt at arbejde med, pulveret tilføres blot den ønskede væske eller mælk, og piskes i ca. 3-5 min., så de har et sødt blødt.

Topping-Cream:
Er økonomisk i brug. De får 3 gange volumen, og det er pakket i 340 g poser med 12 poser i et karton.

Ring venligt og få en pris.



Topping-Cream:
is a powder to whip in cold water or milk according to taste for a tasty dessert cream.

Topping-Cream:
Can be used for all forms of cakes, desserts and salads. It has a pure and fine flavour, but can be added flavour additives according to taste, for instance vanilla etc.

Topping-Cream:
is easy to prepare, the powder is only added the water weighed out or milk, then whip heavily for about 3-5 minutes until you have a soft cream.

Topping-Cream:
is economic in use, you get 3 times the volume and it is packed in 340gram-bags with 12 bags in one carton.

Please phone and ask for a quotation.



Topping-Cream:
ist ein Pulver, der nach Wunsch in kaltem Wasser oder Milch zu einer köstlichen Dessertcreme zu schlagen ist.

Topping-Cream:
Verwendbar zu allen Formen von Kuchen, Nachspeisen und Salaten. Sie hat einen reinen und feinen Geschmack, kann aber Aroma nach Wunsch zugesetzt werden, z. B. Vanille etc.

Topping-Cream:
ist leicht zuzubereiten, der Pulver wird nur das abgemessene Wasser oder Milch zugegeben, dann schlagen Sie kräftig 3-5 Minuten, bis Sie eine weiche Creme haben.

Topping-Cream:
ist wirtschaftlich im Verbrauch, Sie bekommen dreimal den Inhalt und sie ist in 340-gram-Tüten mit 12 Tüten in einem Karton gepackt.

Rufen Sie uns bitte an und ersuchen um einen Preis.

