

# GLOMSTAD GJESTEHUS

i over 70 år





Desember 2014  
Tekst og layout: Odd Bjerke  
Grafisk produksjon: Dale-Gudbrands Trykkeri as

Fotografier er i hovedsak hentet fra Glomstads egne album, men noen få er utlånt fra Inger Else Kleiven, Carola Evensson, Odd Bjerke og regionavisa GD.



## Det hele begynte i det små

Fra å være en helt alminnelig gard med tømmerkog, gras- og kornproduksjon; og husdyr på bås og i berge, ble Øvre Glomstad forvandlet til også å bli Glomstad Gård og Pensjonat. Etter hvert til å bli bare det, slik det framstår i dag som Glomstad Gjestehus, da denne delen av bygningsmassen ble fradelt skog- og jordbruket på 1990-tallet.

Men det var en kontinuerlig prosess med mange utbyggingstrinn og ombygginger. Og med mye hardt arbeid og store investeringer. Skiftende tider i reiselivsbransjen skapte behov for å tilpasse seg endrede behov i markedet. På Glomstad har de greid dette bemerkelsesverdige bra ved å være små nok til å være fleksible, men også ved aktivt å skape nisjeprodukter. De har ikke sittet stille og avventet markedet. De har klart å skape et behov for noe de kan tilby. Søndagslunsjene er et godt eksempel på det. Suksessfaktoren er likevel mest knyttet til deres evne og vilje til å holde seg så sterkt til tradisjonene som det har vært mulig.





Historien om Glomstad som gjestehus er i bunn og grunn livshistorien til Jøda Glomstad og dattera Janna. Den strekker seg over 70 år; fra 1943 da Jøda åpnet for den første gjesten, til 2013 da Janna markerer jubileet med flere arrangement gjennom året, bl.a. med dette jubileumsskriftet.



Jøda var født i 1921 på Krekke i søre Fåvang, og giftet seg med Ingolf Glomstad i 1942. Sammen bygde de opp pensjonatvirksomheten. De fleste gjestene var da fra Oslo. Gjennom krigsårene var det ikke flust med mat, og det hendte de satte vassgraut på menyen. Ingolf drev garden på tradisjonelt vis helt til han døde så altfor tidlig; i 1955. Dog ikke helt tradisjonelt; han var en av de første som gikk til innkjøp av traktor (det var i 1946 og bygdas første med gummihjul), og tok på seg mye leiekjøring. Fra Glomstad hadde Jøda direkte overblikk til garden hun var oppvokst på. Der drev søstera og hennes familie også i turistbransjen. Ei tredje søster drev Sjusjøen Fjellstue sammen med sin familie. Deres foreldre tok imot opptil

30 gjester på Krekkesætra fra midt på 1930-tallet, og Jøda var svært delaktig. Sigrd Undseth var deres gjest mange ganger og skrev "Lykkelige dager" basert på opplevelser derfra. Jøda hjalp også sin tante som drev Sofienberg på Hundorp. Jøda var aktiv helt til det siste, og døde i 2001.

Janna ble født i 1952 som den tredje av tre barn. Søsknene Inger og Ole, og bestemor Ingeborg var også aktive i drifta av pensjonatet, men søsknene etablerte seg i andre bransjer. Ole overtok garden Glomstad. Han døde allerede i 1999. Janna utdannet seg til kokk og oldfrue og jobbet noen år på Wadahl Høyfjellshotell. Hun flyttet hjem i 1978 og gikk i kompaniskap med sin mor; for senere å overta helt. Fra tidlig på 1990-tallet sammen med sin mann, Odd Pedersen.



## God mat og rikelig med mat

Ved å bla i gjestebøkene er det ikke til å unngå å legge merke til alle godord fra gjestene knyttet til kostholdet på Glomstad. Det går igjen i hele perioden, at det er både godt og rikelig. Og fra barn så vel som fra voksne. Eva Marthinsen på 10 år skriver i 1955: "Glomstad Gård og Pensjonat, store fat og mye mat." Janna selv har uttalt at det verste hun vet er "store tallerkener med lite og pyntet mat". Det skal være god mat og rikelig med mat.



## Meny for påsken 1952.

|         |                                               |
|---------|-----------------------------------------------|
| Lørdag  | kjøttsuppe, kjøttpudding, grønnsaker, plommer |
| Søndag  | suppe, stek med grønnsaker, karamellpudding   |
| Mandag  | fiskepudding, karbonader, sviskegrøt          |
| Tirsdag | ertersuppe, kjøtt og flesk, semuljepudding    |
| Onsdag  | suppe, benløse fugler, pærer med krem         |
| Torsdag | tomatsuppe, kalvesteik, riskrem               |
| Fredag  | kveite, kjøttkaker, aprikosgrøt               |
| Lørdag  | fiskesuppe, ribbe og pølse, is og kaker       |
| Søndag  | spinatsuppe, oksesteik, gele med vaniljesaus  |
| Mandag  | suppe, biff                                   |



I 1967 hadde de 55 gjester nyttårsaften, og det ble servert bl.a. tre kalkuner. Andre nyttårsdag to år senere lagde de 25 pud-dinger for å dekke behovet for 125 gjester. På søndager og helligdager har det i mange år nå vært åpent hus for servering av lunsj. Folk kommer også langvegsfra og legger inn lunsj på Glomstad som høydepunktet på en biltur. På 17. mai har de mett opp mot 700 mager på en enkelt dag.

Glomstad Gjstehus har i alle år vært særlig godt egnet som arena for møter, kurs og seminar. Det være seg lag og foreninger, skoleklasser eller bedrifter. Og stedet har vært mye benyttet som selskapslokale for fester, ved familiære anledninger som konfirmasjon, bryllup, begravelser og bursdager. De har lagd sine egne arrangement, som kunstutstilling og opera-aften. Gjstehuset er ett av bygdas mest benyttede forsamlingshus; og i vår tid det eneste som fortsatt er helt operativt. Nord-tretlingsfesten var en årlig tradisjon lenge, og mange er de som har markert sin 50-, 60-, 70- eller 80-årsdag her. Jøda og Janna har begge vært meget aktive i sanitetsforeninga. Møtene gikk på omgang hjemme hos medlemmene med servering av kaffe og kaker. Når turen kom til Glomstad ble det derimot dekket for full middag. Det samme gjaldt søndagsskolen.

Glomstad Pensjonat har alltid ligget lavt i pris. Døgnprisen med full pensjon kostet i 1957 20 kroner. Den økte bare til 28 kroner in løpet av 1960-årene. Noe billigere i annekset. Så kom oljealderen og inflasjonen, og prisene ble ikke til å kjenne igjen, men det samme gjaldt jo lønnsnivået. Prisene på Glomstad ble fortsatt holdt nede.





Janna arrangerte i 1985 kurs over tre week-ender med temaene vilt, julebakst og julebord. Arbeiderbladet omtalte kurset, og Glomstad som et gårdspensjonat med lange tradisjoner, "som mange av avisens lesere vil kjenne til", kjent for sin hjemmelagde og gode mat. Anerkjente mat-eksperter var kursledere, og de uttrykte tilfredshet med at en nå får et ferie- og kurssted under



den profilen, da norske mattradisjoner var i ferd med å drukne i utenlandske og eksotiske menyer. Kurset ble støttet av Distriktenes Utbyggingsfond, og var bare ett av flere geniale tiltak Glomstad gjennomførte for å styrke bedriften. De hadde hatt nedadgående kurve ettersom de ikke kunne konkurrere i markedet som mer og mer krevde høy, moderne standard og et omfattende fritidstilbud. Derfor ble det viktig å plassere seg i andre nisjer i markedet.



Det ble lansert flere typer pakkelsninger. En av dem var weekend på Glomstad inkludert transport og billett for Peer Gynt-spelet på Gålå. Turbussmarkedet sommerstid vokste seg stort etter hvert, og Glomstad ble et naturlig lunsj-stopp for flere av operatørene. De hadde på det meste 5 busser på en dag. En engelsk lærer deltok i ei slik gruppe en gang, og kom tilbake året etter med hele klassa si. I mange år har Glomstad vært meget sterke i catering-markedet både lokalt og regionalt. Med sin store kapasitet har de mett opptil 450 munner i slengen med tilkjørt mat. Et annet artig tiltak er suvenirutsalget, først på stabburet, siden i det renoverte fjøset, med nisser og troll, og alt fra kitsch til det ypperste innen kunsthåndverk.

## Håndtrykket

"Vi vil våge den påstanden at det blir lengre mellom hver gang hotell- eller pensjonatverten står på trammen og ønsker gjestene velkommen med et fast, vennlig håndtrykk. Derfor er det så velgjørende å oppleve det, eksempelvis på Glomstad Gård og Pensjonat" står det å lese i ei avis. Jøda ønsket å gjøre det, så sant det var mulig. Hun følte at hun ble kjent med gjestene på den måten, og det var den første opplevelsen gjestene fikk av stedet, ved siden av den vakre utsikten høyt over Losna-vatnet. "Og der ligger grunnlaget for å oppnå god kontakt", la hun til. "Det med å kunne omgås gjester må ligge for en", hevdet hun. Dette kan ikke øves inn om det skal virke oppriktig. Det bemerkes også at like viktig som det første håndtrykket, var vinkinga "på gjensyn" da de dro derfra. Mange har et bilde på minnet av både Jøda og Janna stående slik foran hovedinngangen; i denne sammenheng hovedutgangen, da de dro sin veg.

Den beste markedsføring er god omtale. Og det har Glomstad fått i rikt monn gjennom årene. Som da GD's journalist Kine Søreng gjestet stedet på sin "på loffen"-reise i dalen i 2001: "Rømmegrøten på Glomstad pensjonat var ikke klar før utpå dagen da de første busslastene med turister skulle komme, men bestyrer Janna Glomstad kunne likevel varte opp med lunsj. – Klart du skal få mat, kjære vakre vene, utbrøt Janna da jeg stakk innom, og smurte på rikelig med brødiskiver til lunsj og niste. Ikke snakk om at jeg skulle dra sulten derfra, og jeg skulle kjøre standsmessig." Odd måtte pent fyre opp Cadillacen på låven og frakte gjesten dit hun måtte ønske, som den perfekte gentleman han er.







Allerede i 1955 var Jøda i Danmark sammen med en delegasjon norske turistverter for å promotere vinterferie-tilbudet i Norge. Mottagelsen i Randers og ellers i det "bløde" landskap var over all forventning, og resultatene lot ikke vente på seg. For øvrig ble markedsføringen rettet mot samarbeidspartnere og turistbyråer i inn- og utland. Glomstad gikk aktivt ut med spesialpriser utenom toppsesongene for å forlenge sesongene. Derfor var det lenge åpent i vintersesongen fra 6. desember til 1. mai, og i sommersesongen fra 1. juni til 10. oktober. I det tyske markedet utstedte de til og med snøgaranti gjennom hele vintersesongen.



I 1962 annonseres det med at hotellets bil henter fra Tretten stasjon. Ikke lenger traktorhenger med presenning. Stedet byr på fine spaserveger. Turer arrangeres med hotellets bil sommer som vinter. Utflukter bl.a. til De Sandvigske Samlinger, Maihaugen, Aulestad, Peer Gynt-vegen og Birkebeinervegen. Kort veg til fjellet med godt skiterreng, kan anbefales for så vel øvede som uøvede, - ellers rikelig med skibakker rundt gården.



Ett av de tiltakene som slo best an var kanefart med hest og sluffe, og etter hvert som det ble mørkt undervegs, - i blafrende lys fra alle faklene. Hester var innleid fra hesteholdere rundt i bygda og turen gikk en runde på fra 6 til 10 km. Det kunne være bitende kaldt, men turistene var behørig pakket i pels og pledd. En opplevelse for livet, vil vi tro, for de som fikk oppleve det.

## Et slags vennskap

Gjestene tilbrakte feriene sine på Glomstad. De kunne bo der både to og tre uker. Og mange kom år etter år. De kunne ikke få fullrost vertskapet slik de sto på for dem til alle døgnets tider, og likevel oppviste slik gjestfrihet og velvilje. En gjenganger i gjestebøkene er at de skapte "hjemlig hygge". Hvor kan man ellers sperre den travle kjøkkeninngangen for å slikke litt påske-sol? Ekteparet Mary og Rolf Tufte fra Horten forklarer at det var så viktig at barn var velkommen her. I påska 1959 skulle de egentlig feriere på en helt annen kant, men der krevde de voksenpris av barna. Derfor falt valget på Glomstad, og her tilbrakte de påska hvert år i 25 år på rad, forteller de i et oppslag i GD. Og de hadde ikke funnet en eneste grunn til å klage i alle de årene. Det er ingen grunn til å etterlyse et hotell- og restaurant-miljø i området. De foretrekker det slik. Men nå vurderer de å foreta en endring fra neste besøk. Etter nær 20 år på samme rom, ønsker de å leie et rom med tømmervegger igjen. De setter så pris på å treffe igjen de samme gjestene år etter år. Det oppstår et slags vennskap.

Da Jøda og Ingolf åpnet dørene for sin første gjest i 1943, var det Carl Mathiesen fra Oslo. Siden ble det noen avbrekk, men 45 år senere, under ett av hans mange opphold husker han godt første turen. Også at han da ble invitert til å delta i barsedåpen til deres førstefødte datter, Inger. De første årene ble gjestene innlosjert i føderådsbygningen. Der var det da 11 senger. Det som i dag er peisestue var storkjøkkenet i føderådsbygningen.

De første tiårene er det gjester fra det sentrale Østlandet og Oslo-området som dominerer i gjestelista sammen med først og fremst dansker. Men også en rekke svenske og tyske turister. På 60-tallet kom mange fra England, og fra 1970 ble hollenderne dominerende. En hollandsk guide var stasjonert på Glomstad i flere somre. Ellers var det gjester fra mange land i Europa, og fra USA. I 1971 forteller Jøda og Janna at de nå har nesten flere hollendere enn nordmenn sommerstid. Hollandske reisebyråer ønsker å belegge hele pensjonatet, men det kan de ikke av hensyn til stamgjestene. En engelsk



fot-turist-klubb har tre grupper her hver sommer. Ellers er det innslag av tyske, svenske og danske turister. Jøda legger ikke skjul på at hun liker hollenderne best, fordi de er så lik oss nordmenn. De er blide og fornøyde og ubeskjedne foran matfatet. Dessuten er de svært lette å ha med å gjøre.



neste gang hun kommer, og at hun vil uttrykke en stor takk til Ole for at han "redder" Svartangslia. Hun hadde et nært forhold til det stedet, denne gamle, lille kunstneren.

## Byfolk

Fra gamle album på Glomstad kan det trekkes fram mange minner. Ett av dem er fra påska 1980. Av programmet kan nevnes: Tirsdag - pressen kommer. Vi håper alle kan være til stede. Onsdag - middag. Antrekk sportsutstyr. Etter kaffen skal vi ha fakkeltog som avsluttes med sokkeball i salongen. Torsdag - cocktail kl 17.30 før middagen kl 18.

Fredag - vi serverer lunsj på Brennlia med grillpølser, øl og mineralvann. Etter middag samles vi i salongen til "huskestue" med film og lysbilder fra gamle dager. Påskeaften blir middagen kl 18 med kaffe og påfølgende dans i salongen; og nattmat kl 23.30.

Av stamgjestene som var samlet denne påska nevnes først og fremst fru Inger-Marie Birding som nok var den første. Hun har feriert hos denne familien i 40 år. Første gang hos Jøda's foreldre på Krekkesætra på Goppollen i 1940. Senere også hos Jøda's søster på Sju-sjøen fjellstue. Andre stamgjester ved bordene denne gangen er familiene Maltun, Tuft (for 22. gang her), Bjørnstad, Norén, Malmberg, Motrøen, Steinbø, Haug, Buchholz og danske Roseblanche og Erik van Pagh (for 19. gang). De fleste er fra Oslo og Horten, med solide



Det er ikke lett å komme utenom fru Zahle fra København. Hun het Augusta, men det hørte vi aldri. Hun var "frue". Mest av alt var hun barnekjær og et elskelig vesen. Hun var her både på 50- og 60-tallet og skapte seg sitt eget kunst-atelier i geitfjøsset på Svartangslia, der Glomstad har sæter. I 1969 skriver hun i gjesteboka at det ikke skal bli så lenge til



innslag av dansker og tyskere. Og de er i alle aldre, fra 96 år gamle Ole Peder Aanonsen til to år gamle Janneche Stenvaag. Til fjells på Brennlia ble de transportert ombord på traktorhenger, eller noen hang etter i snørekjøring. Skirennet der endte med førstepremie til alle, noe som omtales som rettferdig.

Hovedarenaen på ski var likevel jordene på garden. Inntil 1970-tallet var de dekket av skispor og groper etter fall. Skiferdighetene til "byfolk", som vi innfødte kalte dem, var mer underholdende enn de var gode. Skigleden var desto større. For øvrig var snøen i seg selv nok til å more seg; på en kjelke eller en spark. Alpinskiene var forbeholdt spesielt interesserte den tida, og de ferierte helst på høyfjellshoteller med den slags tilbud.

Ekteparet Tuft husker tilbake til de første påskene de tilbrakte på Glomstad omkring 1960. De ble fraktet på traktorhenger til Veslesætra. De kunne være 25 gjester om bord. Vegen dit var vinterbrøytet fra midt på 1950-tallet. Der oppe fantes det ikke oppkjørte eller merkede løyper den tida. De var knapt oppgått av andre eller de måtte sette sporene selv, til Rokkfjellet eller Skjenfjellet. Fra midt på 1960-tallet begynte de også å brøyte vegen til Brennlia, og Ole Glomstad kjørte opp løyper med snøscooter derfra. Skiterrenget åpnet seg for turer langt innover fjellet. Ellers var det ikke mange skiløpere i fjellet den tida. I løpet av få år tok det seg imidlertid opp, kunne de fortelle.

Med Hunderfossen Familiepark fra 1984, og andre opplevelsestilbud i regionen, trakk flere og flere barnefamilier til Glomstad. Det førte til at det ofte ble uttrykt ønske om å sette inn ekstra senger på rommene. Det lot seg enkelt ordne. Det var det med fleksibiliteten igjen. I tilknytning til OL på Lillehammer i 1994 var gjestehuset overbooket og nabolaget trådte mer enn gjerne til med ledige senger.

Bussturisme ble mer og mer omfattende, enten det var pensjonister eller andre grupper. En buss med norsk-amerikanere som var på søk etter sin hjemstavn i regionen valgte selvfølgelig





Glomstad som utgangspunkt. Jøda, Janna og resten av familien var nær knyttet opp mot det norsk-amerikanske miljøet. Det skyldtes først og fremst at nesten alle i Jøda's familie på Lesja utvandret, og de holdt tett kontakt. Senere ble det gjenopprettet kontakt med Haugen-familien som hadde utvandret fra husmannsbruket Nedre Glomstadhaugen under Glomstad. Gjennom mange reiser til Amerika og mange besøk derfra opparbeidet de seg på Glomstad en særskilt posisjon i dette utvandtermiljøet; nesten som en sentral og episenter. Og Jøda og Janna holdt kontakt, huset dem og formidlet kontakt, som da 83 år gamle Egil Haugen var i gamlelandet for siste gang i 1990. Jøda fikk ei Amerika-reise av Haugen-folket på 50-årsdagen sin. Ikke for at de trodde hun trengte pengene, men for å legge press på henne for å komme over og være deres gjest, for en gangs skyld. Flere av dem hadde avlagt Glomstad besøk en rekke ganger, og blitt spesialoppvartet.

Av nyere tids stamgjester er vel ekteparet Wilfriede og Hans-Dieter von Thülen fra Tyskland av de aller mest trofaste. Under deres vinterferie på Glomstad i 2010 inviterte Janna og Odd bygdas ordfører til å delta på en jubileumsmiddag. Det var deres 35. besøk. De havnet her etter å ha vært i Finland midt på 70-tallet. Året etter var det blitt så dyrt der, og de søkte seg til et billigere sted. Det ble Glomstad og det var det blitt siden. Ved denne middagen var de ikke akkurat debutanter på Glomstad enkelte av de andre heller. Det hollandske ekteparet Brugman og det tyske ekteparet Reissmann hadde begge vært her i 30 år. Jøda var vertinne da von Thülen kom første gangen, men det var forunderlig hvordan de kunne kommunisere så godt med Jøda til tross for at hun ikke snakket tysk. Mange kan undres over dette, men god kommunikasjon er jo noe langt mer enn språk. Og Jøda hadde alt dette andre.



## Pietistisk og harmonisk

De to sentrale bygningene på Glomstad; hovedbygningen og føderådsbygningen framstår den dag i dag nesten i sin opprinnelige stand, hhv fra 1767 og 1793 som del av spisestua og som peisestua. Måten husene er bygd sammen på, med "hallen" er utført på best tenkelig pietistisk og harmonisk vis, og kan nesten oppleves som like gammel. Dette arbeidet ble utført etter krigen og sto nesten helt ferdig da Ingolf døde i 1955. Det omfattet også ny anretning, resepsjon og nytt kjøkken. I byggeperioden var aldri pensjonatet stengt, noe som må ha satt krav til tilpasning og velvilje fra alle parter.

Tilbygget nordover med salong og mange gjesterom i etasjene over sto ferdig i 1959. Behovet for dansesalong var da dekket, og de trengte ikke lenger å stable vekk alle bordene i spisesalen før dansen. Som følge av dette tilbygget måtte den lille og idylliske "bak-stugua" fra før 1821 rives. Kapasiteten ble økt til 50 sengeplasser.



I 1967 var et stort tilbygg østover ferdig. Der sto ei drengestue som var oppført i 1932 for å huse arbeidsfolket på garden. Nybygget inneholdt bl.a. lager, kjølerom, fryseri og vaskerom. I etasjene over ble det fire nye gjesterom, men også ei særskilt leilighet, delvis benyttet som brudesuite. Nå ble det 60 sengeplasser på Glomstad.





Spisesalen ble utvidet vestover med et tilbygg i 1968. Med det måtte vestveggen i det gamle storkjøkkenet, som til da hadde vært spisesal, rives. Jøda likte ikke det, men det var tvingende nødvendig. På 1970-tallet ble tredje etasje over kjøkkendelen ombygget til gjesterom ved at de hevet taket.



De største løft i nyere tid var moderniseringen med separate bad på rommene og oppføring av privatboligen oppe i tomte til hønsehuset. Den sto innflytningsklar i 1991.



## Arbeidsplassen Glomstad

Glomstad har vært en stabil og relativt stor arbeidsplass i bygda. Ved siden av den faste staben med kokke, serveringshjelp, vaskehjelp og alt-mulig-mann for utearbeid har det vært sysselsatt en rekke personer i sesonger, med sommerjobber og som tilkallingshjelp. Jøda og Ingolf, og senere Janna og Odd har stått for flere årsverk hver for seg. I 1971 hadde de en stab på bare 8 selv i travleste sesongen.

Rekken av ansatte gjennom 70 år er for lang til å føres opp i dette jubileumsskriftet. Ingen nevnt, - ingen glemt. Janna og Odd er dem alle stor takk skyldig for deres innsats. Ansatte i dag gir inntrykk av at dette er en arbeidsplass med gode arbeidsforhold og godt lederskap fra både Janna og Odd. Det blir særlig lagt merke til den kameratslige tonen iblandet veldig mye god humor, til tross for stort arbeidspress i perioder.



## Gardsturisme

På Glomstad drev de gardsturisme lenge før det ble et nasjonalt satsingsområde med tilskuddsordninger. Mange av barna blant gjestene fra den tida bemerker at det var så trivelig med dyrene på garden. I 1949 var husdyrbesetningen på Glomstad 2 hester, 20 storfe, 30 sauer og 7 griser. Mel-





keproduksjonen tok slutt ca 1960. Høns og noen gjø-griser hadde de fortsatt i mange år. De var som et gjenvinningsanlegg for alt matavfallet fra kjøkkenet. I en rekke år var det ingen husdyr på Glomstad, bortsett fra noen høns en periode i senere år.

Det var ikke problemfritt å drive turisme midt i et aktivt landbruksmiljø med husdyr. Men både Jøda og Janna visste hvor de kom fra, og viste stor evne og vilje til å se det fra bondens synsvinkel. For bøndene i nabolaget var det knapt et problem med turister sirkulerende i gardstunet. Bare i den grad det var forbundet med uforstand og fare måtte det gripes inn. Men de problemene var mye mindre enn gleden ved å ha litt aktivitet i den vesle grenda, som ble mer og mer avfolket. Og slettes ikke større enn det ubehaget nabolaget påførte turistene med støy og i møkk-kjøringa.



## Anerkjennelser

Glomstad Gjestehus er antatt som samarbeidsbedrift i Norsk Kulturarv, noe som borger for kvalitet i arbeidet som tradisjonsbærer. Stiftelsen Norsk Kulturarv er en interesseorganisasjon med formål å bidra til vern av kulturarven gjennom bærekraftig bruk.

Og i skrivende stund er Glomstad nominert til Fakkelpreisen i kategorien Service- og Vertskapsprisen. Prisen deles ut årlig til personer, bedrifter og/eller organisasjoner som har utmerket seg spesielt og som ved dette har forsterket Lillehammer og omegns omdømme. Fakkelpreisen skal inspirere til vekst og utvikling gjennom entusiasme og stolthet i vårt område. Om kåringen i februar ikke ender med pris til Glomstad er nominasjonen i seg selv uttrykk for stor anerkjennelse.

Odd og Janna har lagt Glomstad Gjestehus ut for salg, og ser fram til en mindre belastende alderdom etter mye hardt arbeid. De går inn i jubileumsåret med gode regnskapstall, og det ligger meget godt til rette for nye flittige hender. Slik sett er dette et tilbakeblikk på Glomstad som gjestehus bare for de første 70 år. Det er all grunn til å rette blikket framover. Bygda og regionen trenger sårt dette stedet; **hele bygdas eget gjestehus.**



I 2014 kom et nytt vertskap til Glomstad. Lisbeth er i fra Vest-Fold og Bjørn Eldar er fra Sunnmøre. Vi skal videreføre tradisjonene på Glomstad, samt at vi vil satse ekstra på firmamarkedet, skiturister og på det norske markedet.







- Selskap
- Overnatting
- Catering
- Kurs/konferanse
- Søndagslunch



*...midt mellom Hafjell og Kvitfjell...*

[www.glomstadgjestehus.no](http://www.glomstadgjestehus.no)

Tlf. 41 46 80 15