

## Streng skattekontroll

Nordland fylkesskattekontor økte antallet årsverk til kontrollvirksomhet fra tre til tolv. Dette resulterte i en firedobling av antallet politianmeldelser for skatte- og avgiftssvindel. – Vi har dreid ressursbruken mot verstingene i skatte- og avgiftsundersøkelser, sier avdelingsjef Stein B. Ringseth ved avdelingsavdelingen på Nordland fylkesskattekontor i Bodø til Afteposten.

Kontrollavdelingen i Nordland har blant annet tatt for seg konkurser. Alle de 25 konkursene som ble undersøkt resulterte i anmeldelser. Opplegget kan bli tatt i bruk i andre fylker. NTB

## Finner opp på skolen

Elevbedrifter blir norm i norsk skole. Å stimulere «gründer- og kremmergenet» hos den oppvoksende slekt er målsetningen. I en oversikt fra Barne og familiedepartementet viser at entreprenørskap og utvikling av elevbedrifter skal bli en ordinær del av virksomheten i grunnskole og videregående opplæring.

Entreprenørskap skal gi de unge tro på egne skapende krefter og evne til å se og bruke lokale ressurser som grunnlag for bosetting og verdiskaping og det skal legges til rette for meningsfull og aktiv læring knyttet til lokalt arbeids- og samfunnsliv, hevder en.

## Danske «fjeldaper»

Antallet gjestedøgn ved norske overnattingssteder økte med 10 prosent så langt i sesongen. Og det er altså danskene som utgjør den største økningen i perioden desember til februar. Deretter kommer svensker, briter og tyskere, viser tall fra Statistisk sentralbyrå.

De tre fylkene som har flest overnattinger i vinterferien så langt i år (desember-februar), er Oslo/Akershus, og «vinterfylkene» Oppland og Buskerud.

En årsak kan være valutakursen som har gjort Norge mer tilgjengelig. I tillegg har norske turiststeder satt ned sine priser.

## næring & utvikling

Gründere, nyskaping og småbedrifter. Hver tirsdag. Tips oss på tlf. 21 31 00 31 E-post: dia.karlzen@natt.no

# Fiks, ferdig, patentert

**Gründer** ● En firerbande på Kvitsøy er klar for å sette kloa i et underdekt hummermarked. Med ny teknologi mener de å ha løst gåten. Lønnsom hummerproduksjon er på trappene.

Camilla Bjørheim

camilla.bjorheim@natt.no

**Kvitsøy:** Små, blå og hissige, men akk så gode på smak og fortsatt ansett som ren luksus for ganen. Porsjonshummer fra Kvitsøy er i anmarsj – og for ordens skyld, skallet blir rødt etter en tur i gryta. Blåfargen skyldes et torskefôr uten pigmenter.

I fiskedisken hender det at prisen for ett kilo hummer nærmer seg 400 kroner. Hummer er en luksusvare, sier Asbjørn Dregstig, daglig leder og én av fire gründere bak selskapet Norwegian Lobster Farm.

Per i dag er det vanskelig å få tak i hummer, og sesongen er kort. Mang en lykkejeger verden over har gjort tapre og dyre forsøk på å drive oppdrett på hummer, men de fleste har gitt opp og stått langt fattigere tilbake. På Kvitsøy derimot, har fire gründere tatt tiden til hjelp, og de har nektet å høre på de som har sagt at lønnsomt oppdrett er umulig. Norwegian Lobster Farm har tatt patent på en oppdrettsteknologi som kan brukes på 20 arter av skalldyr.

Med vår teknologi kan vi ha kontinuerlig drift på land. Det unike er at vi bruker resirkulert vann. Det sparer oss for enorme kostnader. Anlegget renser seg selv, og føring skjer automatisk, sier Asbjørn Dregstig.

På verdensbasis finnes det så langt gründere på Kvitsøy kjenner til ingen som driver kommersiell, landbasert oppdrett av hummer.

Hummeren er robust og en enkel art å ha i oppdrett. Likevel har det vært vanskelig å utvikle effektive produksjonsmetoder. Et problem er at de er kannibaler, derfor må de ales opp i enebolig, sier Tormod Dregstig.

I norske, kalde fjorder går det fem år før en hummer er voksen. I anlegget til Norwegian Lobster Farm er oppveksten redusert til to år. Skalldyret vokser fortest når vannet holder 20 grader. Mordyrerne leveres av lokale fiskere.

Hummeren er utrolig lat, tester viser at den i løpet av 24 timer er i bevegelse kun et kvarter, for å finne seg mat. Våre tester tyder på at hummeren trives i sine eneboliger i basseng, de spiser villig vekk og er kvikke, sier Rudolf Svensen. Smaken skal det heller

ikke være noe å utsette på.

Kokker på Gastronomisk institutt har testet porsjonshummeren. Den falt i smak. Så snart vi kommer i gang med produksjon, er vi sikre på at restaurantene vil etterspør hummer. Kontinuerlig leveransen er nøkkelen til suksess, sier Rudolf Svensen.

Siden 2000 har de fire gründere testet ut hummerteknologi. Arbeidet har omfattet aktiviteter på biologi, teknologi og individkontroll, vannkvalitet, forutvikling, marked, helsestatus, springssystemer og nettverksbygging. De fire har langt på vei klart å løse flaskehalsen som dyr oppvarming av vann, fôr og kannibalisme. I 2002 fikk selskapet Forsknings- og nyskappingsprisen i Rogaland. Etter to år på eneboligen, er hummeren 300 gram og om lag 20 centimeter lang. Hver porsjonshummer gir om lag 170 gram kjøtt.

Med sine 300 gram er hummeren liten, det er ikke lovlig å fiske så små hummer i dag. Vi har altså skapt et nytt produkt, sier Asbjørn Dregstig.

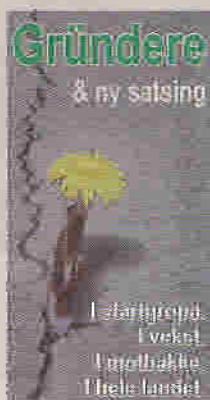
For Norwegian Lobster Farm er det mest lønnsomt å selge hummeren før den er kjønnsmoden. Gründere planlegger nå et hummeranlegg til en kostnad på vel 20 millioner kroner. Kvitsøy kommune skal hjelpe til med tomt og konsesjonssøknaden er under utarbeidelse. Investorene er ikke på

## Flere hummer på bunn

Det finnes flere hummer på havets bunn enn på lenge. Ikke siden 1970-tallet har de vært flere.

Årsaken er blant annet at minstemålet på hummeren ble økt i 1992, og det begynner vi å se effekten av. De siste somrene har dessuten vært varme, noe som har gitt hummeren gode oppvekstforhold, sier forsker Stein Tveite ved Havforskningsinstituttet til forskning.no.

Det er likevel langt igjen til hummerens gullalder. Det stor-kloede skalldyret har slitt med



Tips oss om gode nysatsinger!

Tlf. 21 31 00 35

plass ennå, men gründere er optimistiske.

I tillegg til en produksjon på 15-20 tonn porsjonshummer i året, skal vi også selge 700.000 yngel. Den patenterte teknologien vil vi selge til andre som vil starte med oppdrett, vi har også utviklet små delkomponenter og ulike roboter som er tilleggsutstyr, sier Asbjørn Dregstig.

Markedet er villig til å betale rundt 300 kroner per kilo hummer, men vi budsjettere med en kilopris på 180 kroner. Det koster det om lag 80-90 kroner å ale opp ett kilo, så det er åpenbart at dette kan bli god butikk, sier Asbjørn Dregstig. Gründere er slett ikke fremmede for at Kvitsøy-hummer vil finne veien til andre siden av jorden.

Hummeren kan fraktes langt. Så lenge den kjøles ned kan den reiser opp til 60 timer uten å ta skade av det. Legges hummeren i et basseng etter turen, kvikner den fort til igjen, sier Tormod Dregstig.

Gründere på Kvitsøy har så langt fått 3 millioner kroner i støtte fra SND Rogaland, nå Innovasjon Norge. I løpet av 2005 skal byggingen av hummeranlegget være i gang. I dag leier selskapet et eksisterende hummerklekkeriet på Kvitsøy av kommunen, forøvrig det eneste operative hummerklekkeriet i Norge, og det eneste i Europa med helårsdrift.

Tålmodighet og unik interesse



**SKIFTER FARGE:** Jo da, den skal fortsatt være rød når den havner på tallerkenen. Men i oppveksten skifter hummeren farge, først fra hvitt til blått, siden blir den sort.

er en av grunnene til at de fire har lyktes, men fagkompetanse ligger i bunn. Asbjørn er marinbiolog mens broren Tormod er dr. ing. Rudolf Svensen og Ivar Kollsgård er begge ingeniører.

Vi har startet uten å satse store beløp, vi har jobbet i liten skala og investert i tid til nødvendig forskning. Vi har ikke tatt ut lønn, sier Asbjørn Dregstig.

Norwegian Lobster Farm sitt oppdrettskonsept har både lavere investeringskostnader og arealbehov enn andre kjente produksjonsprinsipper. Selskapet ligger an til å bli det første lønnsomme landbaserte hummeroppdrettet i verden.

– Dette har vi sjekket. Ingen andre har slik oppdrett i drift per i dag, forsikrer Dregstig.



**KLARE FOR VERDEN:** Porsjonshummer fra Kvitsøy er på vei til å bli et nytt produkt. Sier hummergründerne.

## Åpner for havbeite

Fiskeridirektoratet skal for første gang tildele om lag 40 tillatelser til havbeite fordelt på hummer og stort kamskjell. Det er Havbeite-loven, vedtatt i 2000, som åpner for utsetting og gjenfangst av marine arter til næringsformål. I første omgang skal det gis tillatelse til utsetting av kamskjell og hummer.

Den som gis tillatelse kan altså sette ut yngel for siden å ha eksklusiv rett til fangst innenfor sin lokalitet. Utenfor lokalitetene kan hvem som helst, innenfor

lovligheits rammer, drive fangst. Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy skal klekke kunstig yngel til bruk for dem som får havbeitetillatelse.

Det er Fiskeridirektoratets regioner Nordland, Trøndelag, Møre og Romsdal, Region Vest og Region Sør som står for tildelingen av konsesjonene, søknadene må være inne innen 26. april. Per i dag er det ingen aktører som har havbeite til levevei.

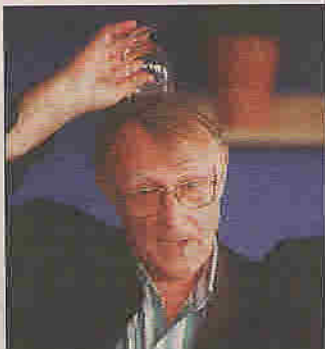
## Rikest med IKEA

Ingvar Kamprad (bildet), som grunnla og fortsatt eier den svenske møbelgiganten IKEA, har gått forbi Microsofts Bill Gates og blitt verdens rikeste mann. Det hevder svensk TV 2 med grunnlag i en artikkel i tidsskriftet Veckans Affärer.

I artikkelen heter det at den 77 år gamle Kamprad er god for 53 milliarder dollar. Gates på sin side har «bare» en formue på 47 milliarder dollar, ifølge det amerikanske tidsskriftet Fortune.

Kamprad, som er kjent for en beskjeden personlig livsstil, bor nå i Sveits og tar ikke lenger del i den daglige driften av møbelkjeden. Ifølge svensk TV 2 er svekkelsen av dollaren hovedgrunnen til at Kamprad har gått forbi Gates.

NTB-REUTERS



## Priser fisk

Etter sju års drift kan det norske bioteknologiselskapet GenoMar snart fiske inn et fint overskudd på sin fiskeforskning. En avtale med et forskningsselskap i Singapore gir ekstra grunn til optimisme for gründeren Øystein Lie. Siden 1996 har han og Morten Høyum forsket på ferskvannsfisken tilapia som danner grunnlag for verdens raskest voksende oppdrettsindustri.

I fjor ble det kloden rundt produsert over to millioner tonn av denne fisken. Det er dobbelt så mye som produksjonen av atlantisk laks.

I disse årene har selskapet brukt 140 millioner kroner til forskning og kommersielle aktiviteter. I år vil det for første gang gå i balanse, og fra neste år skal det begynne å tjene penger, opplyser Lie til Aftenposten.

# porsjonshummer



## Gründere

**Navn:** Asbjørn Drengstig (daglig leder), Rudolf Svensen, Tormod Drengstig og Ivar Kollsgård.

**Stilling:** Norwegian Lobster Farm

**Andre gründerprosjekter:** Asbjørn Drengstig er forskningskonsulent og rådgiver og driver sin egen gründerbedrift Hobas. Rudolf Svensen driver sitt eget bildebyrå på nett, med hovedvekt på undervannsbilder.

**Leveregel:** Bygg stein for stein!

**Arbeidsdag:** Alle de fire gründerne har jobber utenom hummerprosjektet, men de vier vanligvis en dag i uka til hummeren, ellers er mange ferier brukt, helger og fridager like så. 7000 arbeidstimer er så langt lagt ned.

**Dette irriterer:** Virkemiddelapparatet! Noen sier ja, andre sier nei. Så langt har vi ikke fått ei kroner fra Forskningsrådet, på tross av gjentatte søknader. **Dette gleder:** SND har gledet mye! De har hatt tro på prosjektet.

**Det dummeste vi har gjort som gründerne:** Har vi gjort noe dumt?

**Det mest lønnsomme vi har gjort som gründerne:** Innledet dialog med SND

**Råd til andre gründerne:** Bygg stein på stein, ikke tro at millionene skal komme fort. Skal du lykkes, kreves enorm innsats og tålmodighet, samt unik interesse for det du driver med.

**Råd til næringsministeren:** Samordne virkemiddelapparatet og sørg for stabile rammebetingelser. Sats mer på havbruk, og sett av mer midler til forskning

## FAKTA: HUMMER

▼ I 2003 ble fisket 52 tonn hummer i Norge, viser statistikk fra Fiskeridirektoratet. Man antar likevel at fangsten er langt større, da all fangst ikke innrapporteres til direktoratet.

▼ Det ble i 2003 importert 230 tonn hummer, til en verdi av 20 961 000 kroner. Mesteparten av import-hummeren kom fra Canada.

## Renessanse for hummeroppdrett

Norwegian Lobster Farm mener de har løst floken, og at det endelig er duket for lønnsomt oppdrett av hummer.

Men oppdrett har nordmenn drevet med i over hundre år allerede. Lange tradisjoner til tross – statistikken fra i fjor viser et oppdrettsresultat på fattige 360 kilo.

– Det har ikke vært noen store aktører på oppdrett i drift siden 1980-årene, men oppdrett har vært drevet mer eller mindre uforandret siden 1870-årene. Den gang begynte man å samle

inn rognhummer utenfor Arendal, tok var på de svømmende nyklekte larvene og føret bunnslått yngelhummer i hvert sitt rom, sier biolog ved Havforskningsinstituttet Gro van der Meeren.

Tiedemanns Tobakkfabrikk har vært den største aktøren. Men det har vist seg vanskelig å få god økonomi i hummeroppdrett, i tillegg har hummerbestanden sunket. På 1930-tallet ble det fisket opptil 1000 tonn hummer i året, i 1975 var tallet

reduert til om lag 30 tonn.

– Det er blitt fisket for mye liten hummer, og dermed ikke kjønnsmoden hummer, noe som har redusert rekrutteringen. Vi hadde også noen kalde år som kan ha ført til rekrutteringssvikt. Lite lønnsomhet i oppdrett og liten bestand, har gjort at aktørene er blitt færre. I dag er det likevel et økende antall med håpefull i startgropa med oppdrettsplaner, sier van der Meeren.

## FAKTA: NORWEGIAN LOBSTER FARM

Omsetning: 2002: 1 221 000, 2003: 300.000 (anslag):

Driftsresultat: 2002: - 33.000

Resultat før skatt: 2002: - 20.000, 2003: 0 (anslag):

Antall ansatte: 2

Hovedkontor: Kvitsøy

Hjemmeside: www.norwegian-lobster-farm.com

Eiere: Asbjørn Drengstig, Rudolf Svensen, Tormod Drengstig og Ivar Kollsgård, alle eier 25 prosent hver.

Forretningsidé: Utvikle oppdrettsteknologi for skalldyr

Kvitsøy vil være ettertraktet i hele verden. – Et samlet verdens marked etterspør 120.000 tonn hummer, vi planlegger i første omgang en produksjon f.v. Tormod Drengstig, Asbjørn Drengstig og Rudolf Svensen. Fjerdemann Ivar Kollsgård var ikke til stede da Nationen var på besøk.

ALLE FOTO: CAMILLA BJØRHEIM