



Hummerfabrikken på Kvitsøy: Her har det blitt produsert to tonn hummer på to år.
Foto: Asbjørn Dregstig

Miljøbevisste oppdrettsgründere i Stavanger

Nesten to år har gått siden Norsk Fiskeoppdrett var og besøkte Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy utenfor Stavanger. Mye har skjedd siden den tid. Gjennom fusjon og oppkjøp av strategisk viktige selskaper ønsker de sammen med Hobas å etablere hovedsetet for landbasert industriell produksjon til Rogaland, med et tilhørende kompetansesenter i Stavanger.

ELISABETH NODLAND
elisabeth@kyst.no

Lett oppsummert kan vi si at gründerne fra Kvitsøy har lyktes. Som de første i verden har Norwegian Lobster Farm klart å klekke yngel, og få dem til å vokse opp til porsjonstørrelse. I 2006 sto det nye anlegget på Kvitsøy klart, og produksjonen av porsjonshummer ble startet.

– Det tar to år for å få hummeren opp i porsjonstørrelse på 22 cm, sier Asbjørn Dregstig i Norwegian Lobster Farm. I naturen vil dette normal ta ca. fem år, men ved å benytte vår resirkuleringsteknologi kan vi holde stabilt vannmiljø med temperatur på om lag 20 grader. Da vokser hummeren best. I slutten av 2008 vil vi levere de første hummerne ut på markedet, og vi har to tonn hummer i anlegget.

Øker produksjonen

Etter en slik suksess er det rom for å øke produksjonen.

– Produksjonen skal opp fra to tonn til hele 100 tonn innen 2010, opplyser Dregstig, og



Sånn ser et hummerklekkeri ut. Alt utstyr har gründerne fra Stavanger utviklet selv.

vi har stamdyr til å produsere nok yngel til denne økningen. Vi har begynt byggeprosessen på trinn 2 på Kvitsøy som skal produsere 10 tonn porsjonshummer per år, samt nok yngel til å produsere 100 tonn per år. Vi planlegger å bygge et nytt anlegg i Frafjord, og vi håper å komme i gang med dette rundt årsskiftet. Prislappen er 70 millioner kroner.

God på smak

Norwegian Lobster Farm har som den eneste hummeroppdretter testet sitt produkt hos Gastronomisk Institutt for å få vurdert kvaliteten på hummeren.

– Vi har fått veldig gode tilbakemeldinger, forteller Drengstig, og både smak og konsistens kom bedre ut på oppdrettshummer enn villhummer. Noen grunner til dette kan være at porsjonshummersen har stabil høy temperatur under oppveksten, jevn tilgang på føde, at den ikke har vært kjønnsmoden og selvfølgelig at vi benytter vårt spesialutviklede hummerfôr.

Enormt marked

– Vi har investert store summer i troen på at hummeroppdrett er god butikk, sier Drengstig videre. Markedet er enormt, og basert på våre markedsanalyser mener vi det ikke vil by på særlige utfordringer å få solgt produktet vårt til en god pris. Foreløpig jobber vi mot det lokale markedet, men når vi øker produksjonen kommer vi også til å se utover Norges grenser. Sverige er et land vi kommer til å satse på i fremtiden, der kan vi få en fin pris og

markedsstrukturen er lik den norske, fortsetter Drengstig.

Fusjon og samarbeid

Norwegian Lobster Farm har jobbet hardt for å komme dit de er i dag. De har selv utviklet all teknologi, og til og med føret har de utviklet selv. Parallelt med å bygge opp Norwegian Lobster Farm, har Drengstig også bygget opp selskapet Hobas AS. Hobas har hovedsakelig jobbet med kunnskapsformidling, produktutvikling og salg av utstyr til

oppdrettsnæringen. Selskapet har hatt flere oppdrag i Norge, men har hovedsakelig vært en internasjonal aktør med erfaring fra både Europa og Asia. Etter 6 års virksomhet i Sri Lanka, etablerte Hobas i 2005 blant annet en JV bedrift sammen med lokal partner (A.J. Fishing Industries Ltd) med formål å bygge opp en produktportefølje av oppdrettsutstyr i glassfiber. Glassfibertanken som i dag benyttes på hummeranlegget til Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy ble produsert av A.J. Fishing på Sri Lanka. Hobas er i dag medeier i A.J. Fishing Industries på Sri Lanka.



SKREDDERSYDDE PRESENINGSLØSNINGER!

TELT FOR LYSSTYRING	KONSEJONSMERKING	BULKPOSER
KÅNSJELLOJERDE	PRESENINGER	LEVEGGER
SKJORT FOR AVLUSING	DRIVANER	MESANSEGL

PLANY

6662 Garsken Tlf 70 02 66 20 salg@plany.no www.plany.no

hummer

– Hobas og Norwegian Lobster Farm jobbet i utgangspunktet i litt ulike segmenter, men etter hvert ble det mer og mer overlapping, sier Dregnstig. Etter konsolidering av driften i begge selskap, så vi det derfor som naturlig å etablere en større landbasert akvakulturkonstellasjon for å stå sterkere i markedet. De to selskapene kommer til å fusjonere våren 2008, sier Dregnstig som også er daglig leder i Hobas.

Unik kompetanse

Begge selskapene har gjennom snart ti år trinnvis bygget opp virksomhetene hvor strategien har vært å utvikle lønnsomme, landbaserte oppdrettsteknologier som skal kunne innfri fremtidens økende kundekrav til dyrevelferd, miljø og produktkvalitet. Hobas har jobbet med flere større FoU og kommersielle bistandsprosjekter på ulike arter, oppdrettsteknologier og i land over hele verden (Pakistan, India, Thailand, Tyrkia, Hellas, Spania, Irland, Oman, Færøyene, Sri Lanka).

– Vi sitter derfor i dag med en unik spisskompetanse innen landbasert oppdrett med flere omfattende FoU-prosjekter i porteføljen, sier Dregnstig. Gjennom fusjon og oppkjøp av strategisk viktige selskaper skal vi derfor nå posisjonere oss som en samlet og globalt ledende aktør på kompetanse, prosjektering og leveranser av systemløsninger til landbasert oppdrett.

Som et ledd i denne satsningen planlegger Norwegian Lobster Farm og Hobas nå etableringen av hovedsetet for landbasert industriell produksjon til Rogaland, med et tilhørende kompetansesenter i Stavanger.

Resirkulering

– Både Norwegian Lobster Farm og Hobas var tidlig ute med å tenke på utvikling av effektive løsninger for resirkulering til landbasert oppdrett, sier Dregnstig. Dette er noe vi har jobbet med i mange år, og vi har kommet opp med nye og gode løsninger til svært konkurransedyktige priser. Tidligere har det vært lite fokus på resirkuleringsteknologi i den norske oppdrettsnæringen, men det ser ut til at denne interessen er på vei oppover.

Hobas har utviklet en ny systemløsning for resirkuleringsteknologi som er modulbasert og som reduserer investeringskostnad, arealbruk og energibehov, noe som vil bidra til en mer lønnsom landbasert oppdrettsindustri enn det næringen er kjent med i dag. Dette inkluderer bl.a. bruk av færre pumper, samt at organisering og valg av biofilter og utstyr blir utnyttet mer funksjonelt og mer energiøkonomisk enn tidligere.



Vi ønsker å etablere hovedsetet for landbasert industriell produksjon til Rogaland, med et tilhørende kompetansesenter i Stavanger, sier daglig leder i Hobas og Norwegian Lobster Farm, Asbjørn Dregnstig.



Hobas bygger i mai 2008 et resirkuleringsanlegg i Sri Lanka hvor det skal produsere 40 tonn seabass (Barramundi) per år. Foto: Asbjørn Dregnstig.

Resirkuleringsanlegg globalt og nasjonalt

– Hobas bygger i mai 2008 et resirkuleringsanlegg i Sri Lanka hvor det skal benyttes egenutviklet resirkuleringsteknologi. Oppdrettsanlegget, som har en total kostnadsramme på 6 millioner kroner, skal produsere 40 tonn seabass (Barramundi) per år. Prosjektet realiseres for ytterligere å styrke Hobas' posisjon som en kvalitetsleverandør i det asiatiske markedet, hvor resultatet kan være at vi bidrar til å snu måten å tenke og

produsere sjømat på i utviklingsland, forteller Dregnstig videre.

– Vi er også leverandør i en større utbygging av et resirkuleringsanlegg i Nord Norge, sier Dregnstig. Lakseprodusenten Fjordsmolt AS i Grovfjord skal øke sin årlige produksjonskapasitet fra 1 til 4 millioner smolt. Vi prosjekterer, dimensjonerer og leverer alt av glassfiberkomponenter, samt at vi i tillegg tar opplæring av personalet. Tre av våre eksperter på glassfiber fra Sri Lanka kommer til Norge for å delta under monteringen av anlegget i april-mai 2008.