



Nergård-anlegget ved Steinesjøen. (Foto: Mareno Leonhardsen)

Bygger tørrfiskfabrikk i Bø

Årets julegave til bøfjerdingsene er en ny tørrfiskfabrikk i Bø, i første omgang med kapasitet på 320 tonn med helårig drift, med mål om økning til 1500 tonn tørrfisk. – I løpet av våren bygger vi inn et pilotanlegg i Nergård-bygget, sier styreleder Jan W. Rolland i Safe Track Foods AS. Han gir ordfører Sture Pedersen ære for løsningen.

MARENO LEONHARSDEN
mareno@blv.no

– Vi hadde tenkt å etablere oss et annet sted, men der kom det aldri til klarhet med hensyn til

lokalene, før vi fikk kontakt med ordfører Sture Pedersen i Bø. Han koblet oss til eierne av anlegget i Bø, Nergård, som vi nå har avtale med. Det gjenstår fortsatt detaljer i kontrakten, men vi er enige om de store linjene, sier Rolland.

Tar tak i tørrfisken

– Mange har forsøkt å tørke klippfisk i tørkeri, og produktet har som følge av det økt voldsomt i volum. Men tørrfisk har ikke blitt utviklet på samme måte, og har derfor stått på samme sted i alle år, forklarer Rolland.

Gründer Nordahl Anthonisen har kommet opp med idéen vårt konsept bygger på, og over-

bevist EU om at forhold som for eksempel klimaendringer gjør det gunstig å tørke fisk under kontrollerte forhold for å oppnå høy kvalitet. Med 1,3 millioner euro i ryggen, har vi i løpet av to år utviklet tørkeprosessen, utprøvd som pilot ved Nofima, Universitetet på Ås, ledet av Dr. scient. John-Erik Haugen.

Ferdige produkter er sendt og prøvd på markedet i Italia, der testere har godkjent kvaliteten.

Fullskala

– Det har gått et par år før vi nå kan starte i fullskala. Vi har gode investorer på laget, sier han, og nevner Koinves-

teringsfondet for Nord-Norge, Kiwi-gründerne Tor Kirkeng og Terje Navjord blant disse.

– Vi skal leie 2400 kvadratmeter i det tidligere fryseriet ved Nergård til formålet, og avklarer nå de siste detaljer i avtalen. Blant annet ønsker vi oss en opsjon på kjøp. Lykkes vi med dette, blir det behov for utbygging, for å øke volumet til 1500 tonn tørrfisk – tilsvarende 6000 tonn fisk, sier Rolland. Når så langt kommer, snakker vi om 12-15 helårige arbeidsplasser.

– Vi regner med å ha et pilotanlegg i gang i Bø til våren, så snart de tekniske ekspertene i Alfsen og Gundersen får bygd opp fabrikk, – den patenterte nyvinningen. Drifta av piloten vil vise oss hva vi skal gjøre videre. Selskapet har i dag forretningsadresse i Bodø, ut fra tidligere planer, men det vil være aktuelt å endre det til Bø, sier han.

– Vi skal ta imot råstoff fra hele regionen, slik at et vogntog på 17 tonn går rett inn i fabrikk, og tørkes på en måneds tid før vi kan sende den fra oss på ordre fra mottakeren i Italia. Vi klarte først å knekke koden for å tørke fersk fisk. Den store utfordringa var å også tørke frosen fisk, for å få helårig drift. Den har vi nå også knekt, sier Rolland til Bladet Vesterålen.

Øke

– Jeg tror ikke vi ødelegger markedet for de som driver i bransjen fra før. Dette blir et annet produkt, som vil øke det totale konsumet. Vi som etablerer dette har mye av vår kompetanse fra dagligvarehandelen. Vi tenker videre på gryteklare produkter, slik særlig unge forbrukere ønsker. Vi må tilpasse oss behovet i dagligvaremarkedet. Om vi også får til ferdigproduksjon i Bø, eller om vi finner partnere i Italia for å gjøre produktene gryteklare, vil jeg ikke foregripe, sier Rolland til Bladet Vesterålen.

Ser etter sjef

– Akkurat nå er vi ute etter en daglig leder for bedriften i Bø, og håper den rette skal finne stillinga interessant. Gjerne en leder som flytter til Bø, som kanskje etter hvert trenger barnehageplass og bidrar til å øke folketallet i kommunen. Det vil vi gjerne bidra til, så positivt vi er møtt fra en offensiv og fantastisk ordfører. Makan har jeg aldri møtt, understreker Rolland.

– Fornøyd

Ordfører Sture Pedersen er svært fornøyd med å ha fått nye interessenter på trua til å etablere virksomhet i de store lokalene der Nergård hadde fryseri.

– Etablererne tenker helårige arbeidsplasser – nettopp det vi har ønsket oss. Jeg ser allerede nye muligheter gjennom kontakten vi med dette får til Norgesgruppen, som er stor i dagligvare-segmentet. Kanskje kan det være en innfallsvinkel til annen, ny virksomhet, sier Pedersen.



– Jeg har store forventninger til etableringa, og tror vi kan få til mer sammen, sier ordfører Sture Pedersen i Bø.



Vi ønsker alle våre kunder og forretningsforbindelser

en riktig god jul og et godt nytt år!



Tlf. 76 12 28 25