







Dan Kristian Larssen i Atlantic Lumpus ble født inn i sjømatnæringen. Nå bygger han opp sitt eget selskap. (Foto: Jøgvæn H. Gardar)

Et blick ut vinduet endret livet

FREDAGSINTERVJUET: 29 år gammel er Dan Kristian Larssen kommet langt med å bygge varige arbeidsplasser i Lurøy kommune i Nordland. Med på reisen bruker han notering på Merkur Markets for å finansiere rognkjeksprosjektet på Helgelandskysten.

av Jøgvæn H. Gardar

28. okt. 2016 05:00 Oppdatert 27. okt. 2016 15:23

Del:  Facebook  Twitter  LinkedIn  Print

DAN KRISTIAN LARSSEN

- Stilling: Direktør og eier i Atlantic Lumpus
- Alder: 29
- Utdanning: Havbruksdrift og ledelse
- Bosted: Slenes i Lurøy kommune i Nordland
- Sivil status: Her en sønn på syv år

Et blick gjennom et vindu, i en pause, skulle endre livet til Dan Kristian Larssen. Han nærmest gikk rett hjem, solgte huset, og sa opp de avtalene han ellers hadde i Bodø. Han ville i stedet starte egen bedrift. Den fikk navnet Atlantic Lumpus, og driver med oppdrett av rognkjeks.

Den historien kommer vi tilbake til. Først litt om denne unge næringslivslederen med stort pågangsmot og sprudlende arbeidslyst.

29 år gamle Larssen har flyttet en del i sitt liv.

- Jeg kommer opprinnelig fra Træna, der jeg har slekta fra morssiden, mens de på farssiden kommer fra Nord-Solvær. Jeg har vært mye på begge stedene, men har også bodde seks år i Mo i Rana fra jeg var syv-åtte år. Det ble også tre år i Bodø på studier, før jeg kom tilbake til Helgelandskysten. Det er her jeg hører hjemme, sier han.

På videregående gikk han på elektro og elektronikk, og senere tok han fagbrev i akvakultur. Det har også blitt tid til å ta regnskap på fagskole, før han dro til Bodø for å ta mer teoretisk utdanning innen drift og ledelse.

Født inn i sjømat

At han har valgt å satse på noe innen sjømatnæringen kommer ikke overraskende.

- Jeg har hatt flere i min nærmeste slekt som har drevet med både fiskeri, hvitfiskmottak og oppdrett på blant annet kveite og laks, forteller han.

Erfaring fra arbeidet på merdkanten har han siden han fikk lov til å være med. Bestefaren startet på slutten av syttitallet Larssen Seafood som faren drev frem til 2010, da det ble solgt. Da valgte Dan Kristian å dra til Bodø, der han begynte å studere. Han gikk på havbruksdrift og ledelse-linjen på Universitetet i Nordland.

Det var mens han gikk på universitetet i Bodø at han plutselig fant ut av hva han skulle drive med. I forbindelse med et prosjekt der de skulle teste før, var Dan Kristian sammen med andre studerende på forskningsstasjonen til universitetet.

- I en av pausene så jeg at rett ved forskningsstasjonen lå et stort bygg som ikke tilhørte skolen. Jeg spurte en professor om hvem som eide bygningen. Det viste seg at det var et torskeyngelanlegg som ikke var i bruk, etter at Codfarmers måtte gi seg. Jeg fikk med en gang en idé om at man måtte kunne få det for en rimelig penge, og at det måtte kunne brukes til noe fordi utstyret var fremdeles i bygningen, sier Larssen.

Tok rask avgjørelse

Det ble ikke noe kjøp av anlegget i Bodø, men dette var spiren som skulle til. Gründerprosessen var i gang.

- Tanken ville ikke gå fra meg igjen, og da muligheten til å starte opp med rognkjeksoppdrett på Sleneset, ikke langt unna der jeg har vokst opp, da var jeg ikke i tvil. I løpet av en måned var huset i Bodø solgt og kursen satt mot hjemlige trakter på Helgelandskysten, sier Larssen.

Han husker ikke i dag om de ble ferdige med førprosjektet.

- Det gikk så utrolig raskt da jeg først bestemte meg, sier han.

- Jeg hadde ikke sett for meg, da jeg jobbet på merdkanten, at jeg en dag skulle havne her, i varme kontorlokaler på land. Jeg trives best på havet, sier han og ler.

Larssen forteller at han gjennom mange år har kjent til og jobbet med lusespisere i laksemerdene.

- Gjennom mange år brukte vi i Larssen Seafood leppefisk i kampen mot lus. Vi startet vel på nittitallet, da vi brukte viltfanget leppefisk, sier han.

Det var likevel ikke noe tema å starte med oppdrett av leppefisk, da de startet opp på Sleneset. Rognkjeks forsyner seg av lus gjennom hele året, mens leppefisken går i dvale på lave temperaturer.

- Rognkjeks har flere fordeler sammenlignet med leppefisken. Leppefisken tåler mindre, og produksjonstiden taler også til fordel for rognkjeks. Det tar seks-syv måneder til rognkjeks har nådd riktig størrelse, mens leppefisken trenger 18 måneder. Det betyr at leppefisken er dyrere i produksjon også, påpeker Larssen.

Vil bli en av vinnerne

Da Dan Kristian Larssen startet prosjektet i 2013 var det kun fire-fem selskap i Norge som drev med dette. I dag er det over 20 selskaper. I Atlantic Lumpus er det i dag seks ansatte, og selskapet er i vekst. De har investert 37 millioner i et anlegg på Solværøyene i Lurøy kommune i Nordland, og har salgsvtaler med blant annet Marine Harvest.

- Vi har over 20 konkurrenter, men dette er fremdeles et umettet marked, og det bygges ut for fullt. Det vil bli mer konkurranse på et tidspunkt, og da vil vi være blant de som klarer seg, tror han.

- Hvordan har siste arbeidsuka vært?

- Det går hit og dit. Jeg har mange roller og oppgaver i selskapet. På dagtid er jeg litt mekaniker, elektriker, kaffemedarbeider og kontorarbeider. Papirarbeid gjør jeg gjerne om kvelden. Du kan si at jeg om kvelden er administrativ direktør, og prosjektleder og altmuligmann på dagen, forteller Larssen.

Anlegget er fremdeles i en byggefase, og en av oppgavene til sjefen er å montere nytt utstyr. Han har i det hele tatt fingre med i det meste som skjer på anlegget. Men dette skal han nå få endret, slik at han noen dager kan gå hjem med god samvittighet, og vite at andre har ansvaret.

- Vi er i gang med opplæring av flere i selskapet, og vil innføre en vaktordning. Det er viktig at jeg kommer bort fra 24/7-vaktene mine, og at vi får flere som drive anlegget når jeg ikke er på jobb, sier Larssen.

Krever mot og risikovillig kapital

De seks medarbeiderne i Atlantic Lupus blir i løpet av vinteren til syv.

- Vi har tre røktene, og vil ansette en fjerde i vinter. Vi er ute etter flinke folk, gjerne med erfaring fra settefiskanlegg, men vi sørger for nødvendig opplæring. Erfaringen er at det er best med lokal arbeidskraft, fordi de kjenner plassen, og har lyst til å bli her, understreker den hjemvendte Larssen.

Milepelene er viktige for ham og selskapet. Anlegget bygges opp stegvis, og alt skal testes og tilpasses slik at det blir så optimalt som mulig.

En av de tingene Larssen har jobbet mye med den siste uka er budsjettet for 2017. Det er viktig å holde styr på økonomien, og vokse i riktig fart. På onsdag var han i Oslo. Han skulle i møter og skulle ha noe kursing på Oslo Børs.

Et av grepene som Larssen har tatt er å notere Atlantic Lumpus på markedsplassen Merkur Market som er eid av Oslo Børs.

- Det vi har startet er først og fremst et risikoprojekt og det vi gjør er nytt. Tilgangen til likviditet er ikke så enkel som når man skal åpne en restaurant eller en frisørsalong. Finansieringen er den største utfordringen, og startkapital er vanskelig. Torskesmellen gjør at det er vanskelig å finne noen som tør gå inn i et prosjekt som vårt. Ved å notere oss på børsen er det enklere å få tilgang på likviditet dersom vi skal gjøre større investeringer, eksempelvis utvide anlegget, oppkjøp av andre eller det oppstår uforutsette hendelser som krever likviditet, sier han.

Dan Kristian Larssen sier at det var et bevisst valg å notere seg på Merkur Markets. Dette setter krav til driften av selskapet, og det er enklere for interesserte som kanskje vil investere i selskapet å få innblikk i hvordan selskapet drives.

- Da vi startet børsprosessen valgte vi, selv om det ikke var pålagt, å få hele driften av selskapet siden dag en gjennomgått av advokat og regnskapskyndige, slik at vi kunne presentere en full gjennomgang av selskapet siden starten.

- Det er ikke mye ekstra arbeide i en slik notering. Fordelene er større enn den ekstra tiden det tar å følge opp, påpeker han.

Ferie på en lørdagkveld

- Hva skal du gjøre i helga?

- Sønnen på syv år kommer på besøk, og mora mi kommer også på besøk. Pappahelg betyr gjerne en tur på havet. Det blir litt jobb, men ellers blir det en rolig helg.

Ferie er ikke noe Dan Kristian har hatt mye tid til. Han husker ikke når han hadde en hel uke fri.

- I sommer hadde jeg bestemt at jeg skulle ha ferie fra torsdag til søndag den helgen Træna-festivalen var. Men torsdag gikk, det samme gjorde fredagen og lørdagen. Og jeg var på jobb. Ikke før ut på kvelden lørdag fikk jeg fri. Da dro jeg rett hjem, tok en dusj og dro på Trænafestivalen. Jeg rakk akkurat slutten.

- Hva er dere i virksomheten mest opptatt av om dagen?

- Vi har mye fokus på internkontroll, prosedyrer og rutiner. Vi har et nytt anlegg, nytt utstyr og en ny art som oppdrettsfisk. Det finnes nesten ikke litteratur som er relevant for rognkjeksoppdrett. Derfor må vi lære av egne erfaringer. Det betyr at vi må skrive ned alt av prosesser, slik at vi kan lære. Her er det fisken som bestemmer alt, sier en engasjert direktør.

Anlegget er verdens første rognkjeksanlegg med resirkulering. De har satt opp fire ulike typer resirkuleringsanlegg. Alt av utstyr er montert slik at det enkelt kan flyttes. Ingenting er fastmontert i gulv eller andre steder. Det skal kunne flyttes raskt hvis de trenger det.

Larssen forteller at de jevnlig får besøk av folk i næringen, og det de fleste sier er at dette som de har satt i gang med på Sleneset minner mest av alt om gigantisk forskningsanlegg.

Vil satse på lokale eiere

- *Hvis du var fiskeriminister en dag, hva ville du ha endret først?*

- Generelt vil jeg si at det som har skjedd i næringen der de største kjøper opp de mindre – det er en uting. Noen steder er det naturlig når noen ikke kan eller ikke vil ta over, men at de største kjøper opp de minste, det går ut over distriktene – som rammes hardt. Jeg ville tilrettelagt mer for de minste og de mellomstore oppdretterne. Her ute betyr oppdrett alt – fordi uten oppdrettsnæringen hadde Lurøy vært avfolket for lengst, sier en bestemt Larssen.

- *Hvor mye bør norsk lakseproduksjon øke per år, og hvordan?*

- Jeg kan ikke si at jeg er stor fan av den trafikklysordningen. Det blir kollektiv avstraffelse. Vekst bør fokusere på lokalitet og bærekraftig drift. Vi kunne for eksempel gitt de som har hatt god biologisk produksjon de siste fem årene en økning på fem prosent. Hvis avvikene blir for store, da burde man i stedet kunne trekke selskapet for fem prosent, for eksempel, sier han.

- *Er det noen i næringen som fortjener ekstra oppmerksomhet / skryt?*

- Da vil jeg nevne far og sønn Per Anton og Ole Martin Løfsnes, de bygger opp lokalsamfunnet og er generelt sett noen trivelige folk. Jeg vil også fremheve Olav Brekk og Petter Arnesen i Marine Harvest. De har vært en veldig god hjelp i prosessen som vi har vært igjennom. Veldig bra og ganske stort at den største er villig til å hjelpe de små i gang. De to og deres arbeidsgiver har vært gode partnere å ha med i prosessen.

- *Hvor skal Atlantic Lumpus være om 5-10 år?*

- Vi vil være en av de sterkeste konkurrentene på rognkjeks om fem år. Hvor vi er om ti år er vanskelig å si. Det kan være at vi driver med noe helt annet oppdrett enn rognkjeks. Ti år er lang tid i denne næringen, svarer Dan Kristian Larssen.