



Frank Arne Nresheim foran fasjonable Goodwood Park Hotel i Singapore der han pa fredag hersket pa kjøkkenet -- p grunn av Asias sterste lutefisklag. Sa det er ikke bare laks pa hans meny. (Foto: Bent-Are Jensen)

Mister King of Salmon

Laksenorges veteran i Serest-Asia heter Frank Arne Ncesheim. Han har base i Singapore.

Bent-Are Jensen

Publisert: 26 november 2012 05:05 AM

Oppdatert: 25 november 2012 04:09 AM

Ncesheimer eeneier og konsernsjef i Snorre Food (med adresse Fishery Port Road). Selskapet importerer, foredler, distribuerer og eksporterer sjernat fra Singapore.

Det begynte med norsk laks, men er na mye mer. Han vii i ar omsette for rundt 140 millioner kroner.

Antallet ansatte er 48, derav tre europeere inkludert han selv. Pa fabrikken jobber 14 fastlandskinesere -- han matte dit for a finne arbeidskraft. I tillegg har han fryseri, varelager og en liten delikatessebutikk som heter "Fisk".

Snorre Food leverer til 400 restauranter i eystaten Singapore, pluss til hotelier, klubber (catering, men ikke til supermarkeder. Den sterste kunden er fJycatering og pa kundeliste aile de store fJyselskapenesom fJyrpa Singapore. Rundt 55 prosent av omsetningen ga av Singapore, til 12 andre land i Asia.

Relaterte artikler

- - Laks er for billig
- Framtidfisken
- Ambassade med laks pa IT
- Arnbassaderer for norsk lal
- Porten til Asia
- Intra Fish pa kinesisk
- IntraFish er ikke bare laks

- Jo, det er blitt en kjekk liten butikk av del. Jeg er ikke lenger på pelsebu-stadiet, speke han.

Halvparten fra Norge

Over halvparten av importen er norsk sjernat. Fersk og (mest) frossen laks utgjør nester prosent av Innkjøpene fra gamlelandet.

Han er største mottaker i verden (utenfor Norge) av norsk produsert rekelaks. Norge eksporterer lite rekelaks, men Snorre Food kjøper rundt 200 tonn ferdig produkt i året fra Norge.

I alt blir det neermere 1.200 tonn norsk laks i året, rund vekt (WFE). I tillegg kjøper N~st neermere 250 tonn laksefisk fra New Zealand, Tasmania og Chile.

(Teksten fortsetter under bildet:)



Frank Arne Neesbeim i samtale med Sjømatrådets Asia-sjef Cristian Chramer (med rygg til). Asias største laksemann er Charlie Wu (t.h.), som er sjef for Marine Harvest i verdensdelen. (Foto: Bent-Are Jensen)

Kaldtvannseksperter

Snorre Food blir sett på som den store kaldtvannseksperter i Singapore og Serast-Asia. Budskapet er klart, kaldt vann, sporbarhet, matsikkerhet og omega-3.

Han kjøper også fra USA, Canada, Argentina, Japan, Danmark, Sverige, Island og Skottland (men ikke skotsk laks).

Eventyret begynte i 1987, for 25 år siden.

En bagatell

Neesheimer fra Sola ved Stavanger. Faren var bilmekaniker og mora jobbet i rnebelbuti

Allerede som 10-aring drernte han om kokkefaget. Inspirasjonen kom fra bestemor som hytte pa Hardangervidda der hun serverte husmannskost.

Han utdannet seg som kokk og ferste jobb var pa flyrestauranten pa Sola.

Etter hvert ble han soussjef (nestleder) pa kjeckenet pa Bagatelle i Oslo -- som ikke er r bagatell. Det er en av Nordens mest eksklusive restauranter og den ferste norske med stjerner i Michelin-guiden.

Viking i austerled

I 1987 ble han headhundet som kjeckensjef pa "Vikings", en nystartet norsk sjemat-rests i Singapore, eid av en norsk shippingfamilie. De fikk fersk norsk fisk flydd inn -- og det markerte begynnelsen pa Snorre Foods.

Vikingene fikk positiv omtale i medier lokalt og andre restauranter ble nysgjerrige pa nor sjernat. Nordmennene begynte a selge fisk videre. Bransjen lokalt hadde utfordringer nE gjaldt kvalitet pa fersk sjemat. Nordmennene presenterte lesninger og opparbeidet etter en krets kunder over hele Serest-Asia.

Vikings ble snart rangert som en av de tre beste restaurantene i Singapore.

(Teksten fortsetter under bildet:)



Fiskeselger pa marked i Singapore. Norsk Nordlaks fra Stokmarknes har god ptessetinc fremst. (Foto: Bent-Are Jensen)

Flaks

I tillegg hadde grOnderneflaks. Vikings la i et prominent shoppingssenter. Rett over gata fasjonabelt hotell, Mandarin. En dag ringte en lettere desperat kjoKkensjef derfra. Han h glemte a bestille laks til en stor bankett og trengte 120 kilo filet snarest.

Ncesheimvar tilfeldigvis nettopp ferdig med a skjeere 150 kilo filet av nyankommet laks. minutter etterpa kom han trillende med 120 kilo filet pa tralle. Han fikk en venn for livet o ferste store kunde.

Den norske restauranten fikk imidlertid ekonorniske problemer -- av grunner vi ikke skal komme inn pa her -- og varte bare i tre ar.

- Jeg matte gjOre noe drastisk, forteller NcesheimtillIntraFish.

Han fikk inn to nye eiere i Snorre: En thailandsk hotellkjede som kjopte 45 prosent av aksjene og norske Domstein som kjepte samme andel.

I 1994 kjepte Ncesheimut partnerne.

Driveren

- Laks var da noe nytt og spennende i Asia. Restaurantbransjen var interessert. Og ga ~ respons pa kvaliteten, sier Ncesheim.

Han var rett mann pa rett sted til rett tid. Egentlig hadde han tenkt a vaare i Singapore i t to ar, for to ar er normal kontraktstid for en kjeKkensjef, Men han fikk til a drive forretning; trivdes. Sa giftet han seg lokalt, fikk barn og slo ratter,

Forretningen blomstret. Han reiste mye. En del av jobben ble kursing i flere land av kokk pa topprestauranter som Hilton, Hyatt og Shangri-La. KjoKkensjefens foreninger rundt i regionen inviterte ogsa, ofte. Og Ncesheim inviterte sine venner, blant andre kjendiskokk Eyvind Hellstrom. Det ble etter hvert en del laks pa menyene rundt om -- og suget i marl bare fortsetter.

Promovering av norsk laks ble driveren i Ncesheimnssuksess.