



Gamlebyen Rotaryklubb

Referat bedriftsbesøk 11.05.22

PRONOFA (DENOFA)

Tilstede: 18 medlemmer og 6 gjester

Dette var et besøk hvor vi meldte oss på. Påmeldingen gikk litt tregt så ved fristens utløp ble det også åpnet for å ta med gjester. Dessverre litt selektivt - for vi kunne ikke bli for mange heller. Så herved en beklagelse til de som kunne ha ønsket å ha med «den bedre halvdel», men som ikke fikk tilbudet!



Administrerende direktør, **Hans Petter Olsen**, tok i mot og ledet oss til smørbrødbordet. Så det ble tid til både kaffe og snitter - og godprat - før en meget engasjerende orientering med godt underbygde synspunkter begynte. F.eks.: *Denofa* kan i dag produsere med utelukkende elektrisk energi, og sikre lokale klimamål med god margin, men den strømmen er ikke tilgjengelig!

Globalt er matindustrien ansvarlig for rundt 1/3 av verdens klimagassutslipp, og bærekraftige proteiner til dyrefôr er ett av virkemidlene som kan bidra til å kutte utslippene. Fra kompost og bioavfall er det mulig å produsere høyverdiprodukter som landbruket og oppdrettsnæringen trenger, så som til kylling- og lakseproduksjon.

Pronofa er en spin-off fra *Denofa*, og skal, i samarbeid med en rekke sentrale aktører, bruke *Denofa*s industrielle kompetanse og etablerte verdikjede til å bygge storskalaproduksjon av nye, lokale bærekraftige proteinkilder til fôr, proteintilskudd til mat pluss kitin og gjødsel. Selskapet har allerede kjøpt opp insektprodusentene *Flying Feed* i Fredrikstad (David Therani hadde foredrag for oss 8.sep 2021) og *Ecoprot* i Måløy, som i lang tid har forsket på og utviklet høyproteinprodukter fra Sort Soldatflue. *Pronofa* planlegger med produksjon av soldatfluelarver i industriell skala allerede i løpet av 2023. For å ha økonomisk ryggrad til å kunne gjennomføre en slik storsatsing har *Pronofa* gjennomført tre større egenkapital-emisjoner, den siste på 150 mill. Her gikk Reitangruppen inn med 42 mill. for å kunne fase inn nytt optimalt bærekraftig kyllingfôr i *REMA 1000*-eide *Norsk Kylling* med merkevarene *Solvinge* og *Stange*.

Pronofa jobber også med marine proteiner. De vil dyrke og høste tunikater, som er 20 til 30 cm lange sekkedyr. De lever av å filtrere planteplankton fra sjøen. Jo mer algeoppblomstring det blir på grunn av avrenning fra jordbruk og andre kilder, jo mer liker tunikatene seg. Proteinproduksjon og vannrensing må vel kalles vinn-vinn. Og Ottar ble beroliget: Bearbeidet tunikater som «kjøtt» vil bare være et **supplement(!)** til svinekjøtt.

På en hustrig spasertur fikk vi se området *Denofa* når over, egen havn med hyppige skipsanløp for lossing og lasting, og potensialet for videre utbygging. Egil kunne da tilby 7 mål av egen tomt - om det var ytterligere behov.

I sum et meget interessant og inspirerende industribesøk!

Referat: Bernt Børresen