

Eventyret Kavli

FOR NOEN ÅR SIDEN var det et betydelig fokus på Bergen som filialby. Vestlandets hovedstad hadde mistet mye av sitt selvstendige næringsliv, eid og drevet i og fra Bergen. Mye var gått til Oslo, noe til utlandet.

Tilbake satt den engang så viktige og mektige handelsbyen, som hadde vært landets kommersielle sentrum under hansatiden og helt frem mot midten av 1800-tallet, med offentlige arbeidsplasser og filialer for næringsvirksomhet som ikke lenger hadde sitt hovedsete i byen.

I AUGUST i det tilbakelagte året ble så en av de siste store historiske bergenske produksjons- og handelsbedriftene, Rieber & Søn solgt til Orkla og Stein Erik Hagen for 6,1 milliarder kroner. Var man i ferd med å selge ut siste del av det stolte arvesølv?

Fremdeles finnes det store bergenske bedrifter med historisk tradisjon, men det er færre av dem. En av de som fremdeles eksisterer og fungerer i beste velgående, er Kavli-konsernet. I mars i år fyller det 120 år. Konsernet omsetter for nærmere 2,5 milliarder, har 800 ansatte, egne fabrikker i fem land og eksporterer sine produkter til over 20. I Kavli har vi noe så unorsk og ubergensk som et multinasjonalt selskap basert på ost – ikke på fisk.

28. MARS 1893 løste romsdalingen

Ole Knudsen Kavli, som kalte seg selv Olav Kavli, handelsbrev i Bergen. Småbrukersønningen, oppvokst i et foretaksomt haugiansk miljø, begynte med fetevareforretning og spesialiserte seg tidlig på ost, kjøtt og hermetikk. I 1905 startet han opp sin første eksport av norsk mysost til Danmark, snart fulgte USA, Canada, Sverige og Storbritannia.

Fra 1912 startet en eventyrlig ekspansjon frem til 1920 med oppkjøp av tre meierier, oppstart av egen hermetikkfabrikk, svineavl, kassefabrikk, ullrenefabrikk, møbel-fabrikk og hotelldrift, foruten stortiltet aksjespekulasjon, særlig i skipsaksjer. I denne perioden ble også Kavligården bygd i Lodin Leppsgate. Den ble regnet som et av Nordens flotteste og mest moderne næringsbygg.

DET VISTE SEG imidlertid at han tok seg vann over hodet med en rekke av sine investeringer, og sommeren 1924 gikk han konkurs. Bare en

måned senere stiftet han imidlertid sammen med sønnen Knut, og nære forretningsforbindelser, et eget aksjeselskap, O. Kavli AS. Med dette selskapet startet han en av de mest fascinerende reisene i norsk næringslivshistorie.

I løpet av 1924 ble Primula endelig lansert. Den er blitt betegnet som verdens første holdbare mykost, i form av smelteost. Primula gjorde eventyrlig salgssuksess og ble i 1939 eksportert til hele 61 land, derav osteland som Frankrike, Nederland, Sveits og Hellas. Den fant sine markeder i alle verdensdeler, ikke minst i Midtøsten og Afrika.

OLAV KAVLI levde det meste av livet sitt som handelsreisende – alltid med en koffert med ost til smaksprøver. For innsatsen for å fremme norsk næringsliv og handel i utlandet fikk han både Kongens forfremmelsesmedalje og ble slått til Ridder av St. Olavs Orden. Forretningsdriften tok sønnen Knut og hans trofaste medarbeider, Hans

Askeland seg av. Olav var entreprenør og eventyrer.

Primulaen er ikke Kavlis eneste oppfinnelse. Allerede i 1917 fremstilte hermetikkfabrikken på Steins-hamn på Harøy ytterst i Romsdalsfjorden det som regnes som verdens første smørbar kaviar, 35 år før Mills! I 1929 var de først med å legge ost på tube og i 1940 sørget de for at det nye produktet, lett-majones, fikk verdenspremiere.

UNDER DEN STORE DEPRESJONEN på 1930-tallet, ble det et stort problem at mange land beskyttet sine hjemmemarkeder for jordbruksprodukter. Kavlis svar var å sette opp fabrikker i Sverige, Østerrike, Storbritannia og Danmark. Slik sikret de seg markedstilgang, ikke bare til disse landene, men også de som de hadde handelsavtaler med, blant annet hele det britiske Samveldet. Under krigen ble den britiske Kavli-fabrikken i Newcastle, ledet av Alf Sjurseth fra Arna, privilegert produsent av smelteost til de britiske styr-

kene og opparbeidet seg slik en unik posisjon.

I 1958 døde Olav Kavli, og sønnen Knut overtok som konsernsjef. Han var gift med Karin Kavli, en av Sveriges mest kjente skuespillere og teaterdirektører gjennom tidene. De var imidlertid barnløse, og han valgte derfor å opprette en allmennnyttig stiftelse, som eier av konsernet i 1962. I 2012 plasserte Kavli-fondet 25 millioner kroner i vedledig arbeid lokalt, nasjonalt og internasjonalt.

I LØPET AV DE SISTE 15 årene har Kavli gått inn i flere nye prosjekter, både hjemme og i utlandet. Det mest spektakulære var etableringen av Q-Meieriene. Etter nesten 70 år med monopol på melkeomsetning, ble Tines monopolen utfordret av en liten dverg. Hindringene var mange og store. Men David greide å overvinne Goliat, og i dag har Kavli gjennom Q-Meieriene nesten en femdel av melkeomsetningen i Norge. De introduserte skrukork på melkekarter, rømme på tube og Skyr for det norske markedet. Sistnevnte er en av de mest vellykkede produktlanseringene i landet de siste årene.

Mot nesten alle odds har Kavli måttet å overleve i 120 år, som et ekspanderende oste- og meieriselskap fra Bergen. Egentlig er det intet mindre enn et eventyr, som Bergen by kan være stolt av.

økonomi på søndag

Dagens gjesteskribent er **Ola Grytten**. Han er professor i økonomisk historie på NHH.

