

Nedstøvet lagerskur som ble gullgruve

Olav Thon er mer enn en kapitalist hentet fra de norske folkeeventyrene. Den livsglade hallingdølen som er inne i sitt 63. år er en mann som klarer å skape gråstein om til gull.

Betviler du påstanden ?

Ja, vel. Da kan du la blikket gå til de to kjære nabobene Enhjørningsgården og Svengården på Bryggen. Førstnevnte er allerede et av de fremste flaggskipene hos konsernets økonomidirektør.



Hva Svengården vil bringe i aktiviteter og inntekter er naturligvis uvisst, men etter tidligere Thonreferanser i denne byen blir det vel mer enn vekslere som kommer til å passere disken der også.

Bestyrer Per Jørgensen foran Enhjørningsgården (t.v.) og Svenggården der store ombygningsarbeider pågår. Tilsammen har Firma Olav Thon investert for 25 mill. kroner i restaureringsarbeider i de to gårdene på Bryggen. Men så har da også de to tidligere nedstøvede lagerskurene gitt solid avkastning.

– Hvorfor jeg anskaffet meg en tretti års leiekontrakt for Enhjørningsgården? Muligens det var fordi jeg likte bygningen meget godt. Jeg så også visse muligheter for å aktivisere gården på et eller annet vis. Med tiden tenkte jeg at å få til en skikkelig sjøbod med gladmusikk kombinert med en skikkelig fiskerestaurant måtte være midt i blinken, sier Olav Thon til «Hus-eiernytt».

– Var du sikker på at dette ville bli en suksess?

– Jeg forsøker alltid å være nøktern optimist. Vi håpet på å gå noen lunde i balanse de første årene. Derfor er jeg gledelig overrasket at så mange finner glede av å besøke vårt sted på Bryggesiden. Det skal da også tilføyes at dette stedet er uvanlig godt drevet av mine folk i Bergen.

Norges beste fiskerestaurant

Enhjørningen ble åpnet 13. mai for to år siden. De første kveldene var det knapt et eneste menneske å finne i restauranten. To måneder siden måtte daværende bestyrer Steinar Knutsen (nå regionssjef for Firma Olav Thon i Bergen) avvise over 100 gjester daglig. Enhjørningen fikk da også rennemeç på seg å være landets ledende fiskerestaurant.

– Vi har seilt i medgang hele tiden. På kveldstid er det sjelden et bord å oppdrive, sier nåværende bestyrer Per Jørgensen til «Hus-eiernytt». – Vi takker også for god omtale fra våre gjester, men vi satser stadig på å forbedre vårt produkt. Våre kokker henter da stadig ny informasjon utenfra slik at vi stadig kan holde oss på topp, legger han til.

Nye selskapslokaler

I dag innlemmer Per Jørgensen en ny severdighet i Enhjørningsgården. Bakover i gården åpner de nye selskapslokalene som er spesielt godt egnet til selskaper fra 10 til 80 personer. – De nye selskapslokalene består av tre rom som kan skilles av. Menyen vil bestå av både fisk og kjøtt, samt kombinasjonsretter av disse to, sier han.

– Hva skal skje i Svenggården som nå pusses opp ?

– I første omgang baserer vi oss på å åpne en cafe i gateplan som skal være klar til midten av juni. Vi anslår at minst 4 - 5000 mennesker passerer her daglig uten et skikkelig kafetilbud. Her vil det også bli servert smørbrød, småretter og vin.

Planke

for

planke

Arbeidet med å restaurere Enhjørningen og Svenggården har tatt tid.

– Vi har vært nødt til å skifte hele partier av begge bygningene. Men vi har restaurert samtlige utskiftbare deler med materiell i originaldesign. Derfor har da også våre tømrere laftet opp store partier av begge gårdene, sier restaurantbestyrer Per Jørgensen.

– Er ikke dette en dyr måte å restaurere et gammelt bygg på ?

– Tilsammen er det nedlagt ca. 25 mill. kroner i komplekset vårt på Bryggesiden. Men vi har stående ordre fra Olav Thon at det ikke skal stå på pengene i dette prosjektet. Han ønsker stedet gjenoppbygget i samme forfatning og på samme måte som det var da det ble bygget for 250 år siden. Derfor vil vi bygge stedet slik at det kan holde i minst 250 nye år. Vi ønsker jo også å bidra til at våre steder kan være med å trekke både fastboende og turister utover til Bryggen.

– Er det vanskelig å drive effektiv restaurantdrift i et gammelt bygg? – Det har jeg i grunnen aldri reflektert over. Vi har ingen praktiske problemer av nevneverdig art i bygget her. For min egen del blir arbeidet nærmest lystbetont i et slikt lokale. At vi har stor besøksprosent smitter muligens også over på de ansatte. Det er jo alltid interessant å arbeide på et sted hvor det er mange besøkende.

– Er slike gamle bygg vanskelig å vedlikeholde?

– Vi har våre daglige og ukentlige rutiner i dette arbeidet. Klart det går med en del tid å holde tingene i orden, men det er jo lagt et godt grunnlag i grunnrestaureringen så særlige problemer å snakke om har vi ikke.

Kommer ost- og vinhuset i bruk noen gang? Ingen i Thon-konsernet kan svare på spørsmålet.

I dette huset bak Enhjørninggården er det brukt 4 mill. kr. på rehabilitering med tanke på å åpne ost-vinhus og bakeri med plass for 80 personer, samt uterestaurant til 200 mennesker. Foreløpig har de offentlige myndigheter sagt nei til stedet som Olav Thon selv betrakter som den endelige perlen i Brygge-
stredet.



Forts. neste side

... og slik ble Thon-imperiet til ...

Alt har sin begynnelse. Også hvordan Norges antatt rikeste mann Olav Thon kom i gang med sitt milliardimperium. Denne dalens kong Midas har forvandlet betong, råtnete bjelker, kjellere, gamle boder og loft til økonomiske gullgruver.

Bare se hva denne finansielle mirakelmannen har utrettet her i Bergen. Først med nattklubb, først med ren kjøttrestaurant og selvfølgelig var det han som fikk bergenserne til å sette pris på den tidligere husmannskosten fisk. Han sysselsetter 200 medarbeidere som sørger for en årsomsatning på over 100 millioner kroner.

Nattklubben Christian reiste seg som fugl Fønix fra et nedstøvet og nedlagt trykkeri, mens Enhjørningen og Sjøboden ble tryllet frem av et støvete skrotelager. At både Enhjørningen og Sjøboden i dag er Thon-konsernets desiderte gullgruve er en dårlig bevart hemmelighet.

Ja, Olav Thon er i sannhetens navn dølen som fikk fart på Bergen. Hans inntreden førte til nytenking innen hotell og restaurantbransjen. Køene er nesten blitt borte og det er liksom nesten blitt tillatt å gå på cafe. Det rike og varierte restauranttilbudet som Bergen har, blir da også omtalt over resten av landet. Tidligere sammenlignet man Bergen med Lillesand innen denne kategorien.

Olav Thon er en av Norges rikeste menn. Likevel lever han som en heller godt betalt funksjonær lønnet etter statens lønnsregulativ – eneste unntak må være tre millioners villaen i Oslo-marken. Ellers foretrekker han værterøl fremfor champagne, spiser heller havregrøt i stedet for russisk kaviar, står aldri i drosjekøen på Flesland – tar heller flybussen til kr. 25,- inn til byen, lar de unge direktørene stå for konsernets dyre bilinnkjøp i halvmillionersklassen – selv kjører han rundt i sin Citroen 2000 X 1979-modell.

Han selger millionvis av liter pils årlig, men vegrer seg sterkt for å ta av seg av det sterke. Nyter sjelden mer enn et par glass vin til god middag i godt lag. Ellers er han nøye med å pleie kroppen. Tre-fire ukentlige joggeturer hører med. – Et sundt legeme gir en kløktig tanke, er hans motto.

Olav Thon misliker å bli benevnt som en finansiell mirakelmann. Han mener selv at han neppe hadde bedre greie på økonomi enn bønder flest i Hallingdalen. At han likevel har lyktes så godt på den økonomiske arena mener han skyldes teft ved å være med der det skjer. Der-



for klager da også hans kone over at han er litt for lite hjemme om kveldene. Men kanskje hun ikke bør klage, husbonden er vel en av de få her til lands med den sjeldne tryllegenskapen å få en krone til å bli til to – .

Har du lyst å vite Thons oppskrift til suksess? Den er i grunnen enkel:

Han har konsentrert seg om eldre sentrumsbebyggelse som han har pusset opp og leiet ut til høyere priser. I takt med foredlingen har eiendommenes verdi steget. Samtidig har inflasjonen gitt grunnlag for nye kjøp. Da denne Bergens største innen hotell- og restaurantbransjen kjøpte sine første bygårder midt på 1950-tallet måtte han låne det meste av pengene. Han startet med en egenkapital på 80.000 kroner. Nå sier han at belåningen er normal dvs. 70 %.

Hvor mye penger han eier har ikke Olav Thon begrep om. Hadde han solgt alle sine eiendommer, restaurant og hoteller ville han sannsynligvis kunne sette inn ca. 2 milliarder kroner på kontoen i K-kassen. Dette er da en bank han har det beste forhold til. Han har ubegrenset kreditt. Men så kan da også Olav Thon være behjelpelig med å låne banken av sine egne sparepenger dersom utlånskvoten skulle være oppbrukt utpå høstparten. Da selvfølgelig til 20 % rente ...

Til tross for rikdom og suksess; Olav Thon gleder seg alltid mest når han ser unge medarbeidere tar initiativ eller at rufsete rom blir restaurert til perler slik som f.eks. Enhjørningen. En av hans koseligste opplevelser hittil i Bergen var da nettopp i vinter da han ble invitert til en omvisning på Gamle Bergen. Dette besøket berømmer han også nesten hver eneste gang han snakker med bergensere.

Nå håper han bare at myndighetene tar fornøften fatt slik at han kan få fullført Ost- og Vinhuset bak Enhjørningen på Bryggen. – Tenk hvilken diamant dette kunne blitt for Bryggen, lyder denne alltid like smilende mannens ettertenksomme betraktning

Men så misliker han da også å omgi seg med den miljøskadde kaviareliten i Holmenkollen. Han trives best på skitur i skauen eller når hans råd kan bidra til å hjelpe unge håpefulle fremover.

Hvor lenge han blir virksom i konsernet? – Jeg var ute og spiste lunch med skipsreder Erling D. Næss forleden. Han var både sporty, arbeidsom og oppegående på alle måter i en alder av 83 år. Jeg synes da virkelig at en som elsker arbeidet sitt må holde på minst like lenge, lyder den solbrente 62 årinngens svar.