

## - Forskning er nøkkelen til restaurantsuksessen

---

Matglade reiser helt fra Shanghai og New York for å spise på undervannsrestauranten Under ved Lindesnes.  
- Vi har brukt forskning for å få det til, sier eier Gaute Ubostad.



For å lykkes med et spisested 5 meter under havoverflaten har det vært nødvendig med ulike typer forskning. Foto: Solveig Thiis-Evensen

Ubostad og familie er gründerne bak det høyst uvanlige spisestedet som bokstavelig talt befinner seg på havets bunn, nærmere bestemt 5 meter under overflaten. I hvilket miljø er det vel bedre å servere sjømat?

For å lykkes med den vågale restaurantideen bestemte de seg for å legge lista høyt og alliere seg med de beste. Mange elementer måtte på plass, og til det var det nødvendig med forskning.

- Vi har vært helt avhengige av forskning for å få dette realisert. Alt måtte ha høy kvalitet, det måtte bli tilnærmet perfekt. Hvis det gjøres halvgodt, varer det ikke lenge. Forskning ga oss kompetanse på øverste hylle.

### Forskning for unike kvaliteter

Gründerne brukte forskning for å finne ut hva slags bygningsfysikk som var nødvendig, og fikk Snøhetta til å tegne det spektakulære bygget. Men det stoppet ikke der:

– Vi ønsket også et marint liv utenfor glasset på samme tidspunkt som gjestene er i restauranten, og basert på forskning bygde vi opp et habitat som fisken trives i. Ved hjelp av lys og foring lokker vi til oss ulike typer fisk til ulike årstider.

## Det er viktig for meg at reiseliv blir sett på som en kompetansenæring med innovasjonsevne og kraft

### Gaute Ubostad

For å få fram ekstra kvaliteter andre ikke kan tilby, bruker innovatørene råvarer fra det sørlandske mangfoldet rett i nærheten. Forskning er verktøyet for å finne ut hva som kan bli til spiselige delikatesser.

– Vi tester alt som kan fanges i havet, som ulike typer sjøpølse, og vi har tretti forskjellige algetyper på kjøkkenet.

### Sensasjon verden rundt

Så unikt har det blitt, at oppmerksomheten har tatt av både nasjonalt og internasjonalt. Under har stukket av med den gjeveste prisen man kan vinne innen reiseliv i Norge, Reiselivsprisen 2019, designpriser fra Doga, Bo Bedre og flere til.



Gründer Gaute Ubostad sier forskning har gjort undervannsrestauranten til en suksess. Foto: Aina Regina

Den høye wow-faktoren har også sørget for oppmerksomhet et godt stykke unna Sørlandet. Tidsskriftet TIME plasserte Under på forsiden og kalte det et av verdens "100 greatest places" i 2019. CNN har vært på besøk og følgerne på Instagram bikker snart 60 000. Som om ikke det var nok, har de også fått en stjerne fra Michelin.

- Nå står vi på manges "bucket list" og de kommer fra New York og Shanghai for å spise på Under. De vil skryte av at de har vært her. Vi er likevel bevisste på at det ikke nødvendigvis er slik om ti år, så vi må fortsette å utvikle oss.

### Ekstra innovasjonskraft

Innovasjon er et nøkkelord, og særlig i disse tider, understreker Ubostad. For teamet bak Under har midlene fra Forskningsrådet vært helt avgjørende.

– Det er viktig for meg at reiseliv blir sett på som en kompetansenæring med innovasjonsevne og kraft. Det må vi vise nå! De som ikke har evne til innovasjon vil komme dårlig ut av det.

En fordel for Ubostad i pandemitid er at han liker utfordringer. Å være en kreativ optimist er heller ingen

ulempe.

– Nå er det tid til mye kreative tanker. Tiden framover kan det bli store konsekvenser. Jeg prøver å se på det som en interessant utfordring, og prøver å beholde alle ansatte.

### Gaute Ubostads 3 gode råd for innovasjonsprosjekter



- Hvis du har en god idé, strekk deg langt. Ikke gjør noe halvgodt, det appellerer hverken til forskningsmiljøene eller virkemiddelapparatet. Med høye ambisjoner er det lettere å få med seg kompetansemiljøene. Satser du halvveis, blir det neppe realisert eller en suksess.
- God timing og presentasjon er veldig viktig. Ta kontakt med virkemiddelapparatet på et stadium hvor prosjektet er modent, men ikke overmodent. De som skal spille en sentral rolle bør komme med på et riktig tidspunkt, så de kjenner eierskap til prosjektet og føler de har tatt del i prosessen frem til "mål".
- Jobb hardt og jobb mye.

## Opplevelser trekker

Ubostad sier at det er den samlede innsatsen og egenskapene i familien som gjør at de får det til. Sammen driver de også Lindesnes Havhotell rett ved siden av Under, og Rosfjord strandhotell et lite stykke unna. Her planlegger de en tempark, hvor forskning også skal være en del av suksessformelen.

– Vi jobber alle beinhardt, satser og tror på det vi jobber med.

Restauranten har åpnet opp for et helårsmarked med høy betalingsvilje. Det får ringvirkninger også lokalt.

– For å få folk til å reise holder det ikke med hotell, du må ha opplevelser av høy kvalitet i tillegg. Under kostet dobbelt så mye som det vi hadde råd til, men vi vil ha det på et nivå som får det til å holde lenge. Nå har vi et marked for voksenturisme hele året på Lindesnes. Neste undervannrestaurant som dukker opp et annet sted i verden vil bli en dårlig kopi av Under.

Det kommer mye skryt fra mange hold, men hva er Ubostad selv mest stolt av?

– Jeg er aller mest stolt av helheten. At vi har klart å gjennomføre et prosjekt med så mange detaljer i harmoni. Det går en rød tråd gjennom alt med havet og kvalitet som tema. Forskning har gitt oss den siste finishen som gjør at det har blitt så kult. Jeg blir glad hver gang jeg åpner døra og går ned trappa.

### Fakta Under restaurant

Har fått midler fra Skattefunn og Regionale forskningsfond Agder (RFF Agder)

Prosjekter:

[Adferds- og vekstforsøk med fauna og flora under vann ved Lindesnes Havhotell](#)

[EXPOCEAN - Vårt øye inn i havets univers](#)

[Eksperimentell utvikling av undervannsmiljøet ved restauranten Under](#)

[Under - Sjømat innovasjon](#)