



# Næringsfondet - søknad om tilskudd (KF-212)

Referansenummer: IY8F7

Registrert dato: 29.02.2016 17:47:23

Virksomheten				
Type virksomhet				
<b>Kafè, butikk</b>				
Foretakets/lagets/foreningens forretningsidé				
Kafè og butikk med salg av mat og garnityr. Kulinarisk åpnet dørene i februar 15 og vi er lokalisert på hjørnet ved Vinmonopolet i Knarvik Senter.				
Kulinarisk er nyskapende og innovativ.				
Servering av sunn og god mat laget fra grunnen fra eget kjøkken, med fokus på smak og reine råvarer. Butikk med fokus på kortreist og økologisk mat fra lokale produsenter.				
Eiersammensetning				
Navn på eier	Adresse	Postnummer	Poststed	Andel i %
Hilde K Røssang	Stranda 596	5993	Ostereidet	100

Innledning
Er virksomheten registrert i Foretaksregisteret?
<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nei
Opplysninger om foretak/lag/forening
Organisasjonsnummer
<b>914736552</b>
Foretak/lag/forening
<b>Kulinarisk AS</b>
Adresse
<b>Kvernhsmyrane 7</b>
Postnummer
<b>5914</b>
Poststed
<b>ISDALSTØ</b>
Telefon
<b>92226111</b>
Telefaks
Bankkontonummer
<b>36325928853</b>

Opplysninger om kontaktperson	
Fornavn <b>Hilde Kristin</b>	
Etternavn <b>Røssang</b>	
Adresse <b>Stranda</b>	
Postnummer <b>5993</b>	Poststed <b>OSTEREIDET</b>
Mobiltelefon <b>92226111</b>	
Telefon arbeid	
Telefon privat <b>92226111</b>	
E-post <b>hildekr@gmail.com</b>	
Er det tidligere søkt andre offentlige instanser om tilskudd til prosjektet <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nei	

Finansiering
Prosjektets navn og finansiering Søknadsprosjekt <b>Kompetanseheving og profilering, samt ombygging og tilpassing av kjøkken og lokale for å kunne utvikle oss videre.</b>
Prosjektets totale kostnader <b>350000</b>
Finansieringsplan
Egenkapital <b>50000</b>
Eget arbeid <b>100000</b>
Lån i bank <b>50000</b>
Tilskudd fra næringfond <b>150000</b>
Har prosjektet mottatt tilskudd fra andre? <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nei
Andre finansieringskilder -
Sum finansieringsplan <b>350000</b>

Andre opplysninger

Angi eventuelle andre opplysninger av relevans for søknaden

Kulinarisk -lidenskap til mat.

Kafè og butikk med salg av mat og garnityr. Kulinarisk åpnet dørene i februar 15 og vi er lokalisert på hjørnet ved Vinmonopolet i Knarvik Senter.

Kulinarisk er nyskapende og innovativ.

Vi tilbyr servering av sunn og god mat laget fra grunnen fra eget kjøkken, med fokus på smak og reine råvarer.

Kulinarisk tilbyr både økologisk og kortreist mat, men ikke utelukkende dette. Vi har også et stort utvalg innen kaffe og te, krydder og oljer, sjokolade mm.

Vår kokk har lang erfaring og stor kunnskap om viktigheten av en riktig sammensatt ernæring. Igjennom søsterbedriften vår Frisk Mat og Helse har vi fått lang erfaring og stor kunnskap om sunnhet og mat, og vi har fått god kontroll på hva kundene ønsker.

I Kulinarisk har vi utviklet et konsept der vi kan gi et mer komplett tilbud til flere og ikke bare de med spesielle matbehov. Kulinarisk er stedet for alle som liker seg på kjøkkenet og som ønsker seg gode smaksopplevelser.

Kulinarisk skal være det ledende lokalmatutsalget i regionen. Vi har et nært samarbeid med lokale produsenter igjennom bla Bondens Marked, som Tjore Gardsmat, Ikeland Gard, Strila Lam og andre lokalmatprodusenter både fra Sogn, Hordaland. Vi har bygget oss et eget "torg" rundt lokalet vårt, dette vil også kunne brukes til egne lokale markedsdager der lokale produsenter kan komme og vise seg frem og tilby sine varer.

Markedet og etterspørselen etter god og økologisk mat er stor og økende. Trenden viser at konsumenten er interessert i og ser verdien av å spise sunt og godt og de ønsker å betale for dette.

Vi deltar i prosjektet Smaken av Nordhordland, og gleder oss til å få være med å bidra for å utvikle en god og sterk merkevare, som "Smaken av Nordhordland" vil bli!

Tilbudet innen mat og spisesteder i Lindås er ikke godt nok og kundene ønsker et bedre tilbud og utvalg. Vi ønsker å tilby kundene en helhetlig og god matopplevelse i Knarvik Senter. Våre analyser bekrefter at det er et teoretisk stort udekket marked for kafédrift i Knarvik Senter.

Vi har blitt godt mottatt i markedet og har allerede opparbeidet oss en kundekrets med gode og lojale kunder. Vi har valgt å bygge oss opp etter hvert som kundene har "oppdaget" oss, og inntil nylig har vi vært en typisk "lunsjplass". I disse dager utvider vi tilbudet og tilbyr nå et godt utvalg innen middagskategorien, og vi satser på å ta markedsandeler fra spisestedene rundt Knarvik som serverer på ettermiddag og kveld. Vi satser sterkt, og fra 1. mars har vi ansatt enda en kokk som for kjøkkenansvaret i 100% stilling, samt vi har ansatt en servitør også i 100%. Dette er en tung økonomisk belastning for en bedrift i en oppstartsfase, men vi er avhengig av å øke kompetansen og kapasiteten hvis vi skal kunne utvikle og vokse videre.

Vi har intensjoner om å skape en bedrift som involverer flere ledd. Vi ønsker å utvikle egne produkter og å bygge opp en merkevare under navnet Kulinarisk Hjemmelaget. Kulinarisk Hjemmelaget skal også distribueres til andre butikker/ spisesteder.

Pr i dag så samarbeider vi med Godt Brød som leverer bakevarer til oss daglig. Boller og kaker produserer vi selv. Vi ønsker å være selvproduserende også på brød, men pga begrenset produksjonskapasitet i eksisterende lokaler, planlegger vi å bygge et produksjonslokale, med eget hjemmebakkeri. Der vil vi produsere mat for salg i butikk, samt starte med catring. Markedet og behovet er stort og vi vil også satse på egenproduksjon av frukt og bær til produksjon av marmelader, saft og lemonader. I tillegg vil vi dyrke urter og grønnsaker mm. for eget bruk i kjøkkenet på Kulinarisk, men også for salg igjennom butikken.

Vi har tilgang på egen tomt som er ferdig planert og klar til å kunne bygges på, og vi har også mulighet til å disponere et småbruk som pr i dag kun blir brukt til sauebeite. Her har vi gode muligheter til å bygge opp et helhetlig konsept som kan gi flere arbeidsplasser. Vi holder i disse dager på med å innhente priser på prosjektet. Målet er å være klar til å starte med opparbeidelse av jorden i år, så det er klart til beplantning våren 17. Planlegging og innhenting av anbud på produksjonslokalet pågår fortløpende og oppstart av bygging antas å kunne starte i 17. Inntil vi får tilgang på egne avlinger vil vi samarbeide med andre bønder i nærområdet.

Markedet for reine og kortreiste produkter er økende, og behovet for et utvalg som Kulinarisk er sterkt i regionen. Med å dyrke og produsere, for så å selge fra eget butikklokale vil gjøre oss unik, da vi både blir selvhjulpen i forhold til råvarer til spisestedet, i tillegg til å videreselge produktene i butikken, og evt i distribusjon til andre utsalgssteder.

Da jeg først helt nylig ble klar over at Lindås Kommune hadde et næringsfond, har vi dessverre hatt dårlig tid til å forberede en søknad i forhold til de prosjektene vi planlegger og jobber med, da jeg er på ferie, og ikke er tilbake på før den 14. febr.

Primært nå så trenger vi å få tilpasset og utvidet kjøkkenet til den satsingen vi nå gjør i kafèen, samt å få ferdigstilt lokalet og torget. Vi trenger også å øke kompetansenivået vårt på digitalmarkedsføring og få utarbeidet en egne nettside og nettbutikk.

Om mulig så ønsker jeg et møte med dere, der jeg kan få presentert Kulinarisk og våre planer, i medio februar?

Mvh Hilde K. Røssang

## Forklaring til feltene

### Telefon

Oppgi telefonnummer uten mellomrom. Det er valgfritt å legge inn landskode.

### Telefon arbeid

Oppgi telefonnummer uten mellomrom. Det er valgfritt å legge inn landskode.

### E-post

Oppgi e-postadresse hvis du ønsker å få kvittering med referansenummer på e-post. Du får uansett kvittering på skjermen etter innsending.