

Nantesund Camping drives av Gerd Norunn Vangsnes og hennes partner Paul van den Boom.

Gerd Norunn Vangsnes har drevet campingplassen i snart 15 år. Hennes foreldrene startet campingplassen i 1971.

Gerd Norunn har jobb ved siden av å drive campingplassen. Hun jobber i administrasjon / bokføring hos Dahle Mekanisk Verksted i Bergen. Her har hun jobbet ca. 30 år. Gerd Norunn driver campingplassen i sammen med sin partner, Paul van den Boom.

Paul har vært uavhengig entreprenør i nesten hele sitt yrkesaktive liv. I en alder av 23 år startet han sitt eget reklamebyrå i Nederland. Dette reklamebyrå har vokst til en størrelse med omtrent 20 ansatte og en omsetning på kr. 250 millioner. Paul solgte reklamebyrået for ca. 10 år siden. I 1995 opprettet han også et reisebyrå som fokuserer på utleie av luksusvillas i Frankrike (90% av dette selskapet ble nå nylig solgt - i begynnelse av desember 2020). På sitt mest aktive hadde byrået syv ansatte og en omsetning på ca. kr. 30 millioner.

Med tanke på at Gerd Norunn og Paul ikke er direkte avhengige av inntektene fra kafeen / restauranten, har de avstått fra å utføre en markedsundersøkelse. Dette delvis på grunn av de tilknyttede kostnadene.

Imidlertid har erfaringen lært at det er et stort behov for en kafe / restaurant med god atmosfære og beliggenhet. Gjennom mange år ha de fått indikasjon at dette er et savn i bygden.

Tatt i betraktning det faktum at Paul ikke bare har erfaring som entreprenør, men også spesifikt innen markedsføring og reklame, kan han bruke denne akkumulerte kunnskapen til både campingplassen og til kafeen / restauranten som de nå ønsker å starte opp.

I tillegg har Paul drevet en 'stua-restaurant' i Nederland, sammen med sin bror (sertifisert kokk), men denne eksister ikke lenger da Paul emigrerte til Norge.

Men nå ønsker Paul å drive en kafe / restaurant på en mer profesjonell måte.

Pga dette skal Paul også investere ca. Kr. 750.000 i restauranten ut av private midler.

## Meny

Vi ønsker å tilby en annen meny enn det som finnes i nærområdet i dag, selv i forhold til restaurantene i Bergen.

Det skal være en à la carte meny; ingen eller lite Norsk tradisjonskost, men spesielle retter fra hele verden. Ikke alt for mye Haute Cuisine, men med gode porsjoner og mye smak.

Åpningstidene våre vil være ettermiddag - kveld. Noe som også skiller oss fra de som finnes i nærområdet.