

Søknad om - Bedriftsrettet-/etablererstøtte

Prosjektnavn
Kversøy tradisjonskost

Kontaktopplysninger		
Prosjektansvarlig/ -eier: Kversøy, Inger Karine K		Kontaktperson: Inger Karine K Kversøy
Adresse: Hopsvågen 81		Postnr.: Poststed:
Mobil: 46662171	Telefon: -	Telefon arbeid: -
E-post: kversoytradisjonskost@gmail.com		Bankkonto: 54701066564
Organisasjonsnummer: 928598926		Antall årsverk (heltid/deltid): 1 / 0

Prosjektinformasjon

Type virksomhet / type støttemottaker
Produksjon av gammel tradisjonell mat

Forretningside / mål og innhold med prosjektet
Startdato: 01.01.2022 Sluttdato: 01.01.2024

Min forretningside bygger hovedsakelig på min store interesse for tradisjonskost som innbefatter blant annet ulike typer lefser, melkeprodukter fra gammel tid (eksempelvis rød dravle), spekepølser, vanlige pølser, røyking av fisk og kjøttretter, men også urtekrydder, tørkede grønnsaker og ulike typer saft (eks hyllebær).

Produksjon og salg.

Søker med dette midler til å kjøpe inn utsyr til industrikjøkken, kjølerom og fangstredskap (fiskeredskap - har båt) mm.

Hvem som eier prosjektet / deltakere i prosjektet i tillegg til støttemottaker
Inger Karine K Kversøy

Kostnadsplan og finansieringsplan

Kostnadsplan

Tittel	2022	2023	SUM
001. Driftsmidler båt	10 000	30 000	40 000
002. Drivhus	60 000	10 000	70 000
01.Industrikjøkken	75 000	25 000	100 000
02.Fangstredskaper	25 000	25 000	50 000
03.Kjølerom	30 000	10 000	40 000
Sum kostnad	200 000	100 000	300 000

Finansieringsplan

Tittel	2022	2023	SUM
--------	------	------	-----

01.Tilskudd fra næringsfondet	115 000	30 000	145 000
02.Lån i bank	75 000		75 000
03.Egenkapital	20 000	10 000	30 000
04.Eget arbeid	30 000	20 000	50 000
05.Andre finansieringskilder			0
Sum finansiering	240 000	60 000	300 000

Tilskudd/finansiering fra andre

Ingen

Andre opplysninger

Litt historie og planer for firma:

Jeg startet med tradisjonsmat som lefser, rødgravle og annet i 2014 som blant annet har blitt solgt på messer og til faste private kunder.

Etter hvert med årene har jeg produsert og testet ut (fra engen hage/drivhus/lokal natur, hjortejakt og privat geitebestand) spekepølser, urtekrydder, pesto, tørkede frukte/grønnsaker, saft fra hyllebær og geitrams, syltetøy, røking av fisk/kjøtt.

Da kravet om enkeltmannsforetak kom, ble kravene større og muligheten for leveranser til næringsliv ikke mulig å få til økonomisk uten å leie godkjent kjøkken.

Jeg opprettet i januar "Kversøy tradisjonskost" og har startet på bygging av industrikjøkken med kjølerom som er et krav for å bli en godkjent leverandør til næringsliv.

Mitt gamle drivhus på 25 år er heller ikke i god stand, og har derfor bestemt at det må bygges nytt for å få opp kvaliteten på varene.

Planer og ønsker fremover er å få på plass et godkjent kjøkken, sette opp nytt drivhus og starte godkjent produksjon iht. hygieneregelverk, regelverk for internkontroll, merking.

Har du/dere søkt andre offentlige instanser om tilskudd til prosjektet/tiltaket: Nei

Mottatt bagatellmessig støtte de tre siste regnskapsårene: Nei

Begrunnelse for avslaget

Geografi

4631-Alver

Vedlegg

Dokumentnavn	Filstørrelse	Dato