



UTVIKLING AV LOKALE FOR FORMIDLING AV TRADISJONSMAT, BAKERI OG LOKALPRODUKTUTSAL I SOGNAFLOREN

Søknad til Modalen næringsfond om investeringstilskot og lån til å etablere lokale for bakeridrift, produksjon av tradisjonsmat og lokalproduktutsalg i ein restaurert driftsbygning på Mo.

MÅL

Modalsbrød skal vere eit unikt mikrobakeri i ein særprega restaurert flor. Sognafloren bareri og lokalutsalg skal bli ein møteplass som vil tilføre Modalen unike kvaliteter og vere med å bygge omdømme for lokalsamfunnet.

- *Modalsbrød skal levere til brød til bedrifter, innbyggjere og tilreisande*
 - *Sognafloren skal formidle lokalproduserte varer.*
 - *Mikrobakeriet skal tilby kurs i tradisjonsmat.*
 - *Modalsbrød skal samarbeide med Mo skule om ungt entrepenørskap.*
 - *Modalsbrød i Sognefloren skal bli ein arena for tradisjonsformidling av matkultur.*
-

MÅLGRUPPE

Innbyggjarar i Modalen og nærområdet rundt, særleg barnefamiliar og folk som er opptatt av kvalitet på mat. Vi vil levere til bedrifter som ønsker å tilby kundane/medarbeidarane eit godt og sunt produkt. Tilreisande til Modalen, norske og utanlandske, som er på jakt etter noko særprega og har interesse for lokalproduserte produkt.

FORANKRING AV PROSJEKTET

Prosjektet er knytt opp mot lokalsamfunnsutvikling, lokalmatmatproduksjon, reiselivsatsing og ynskjer å utvikle konseptet ungt entrepenørskap

Organisasjonen iModalen som arbeider med lokalsamfunnsutvikling har vore ein medspelar og samarbeidspartner i arbeidet med å utvikle ideen. Vi skal samarbeide med lokalprodusenter og

formidle og selje lokalproduserte produkt. Vi vil og arrangere kurs og marknadsdager med lokale samarbeidspartnarar.

Prosjektet er slik vi ser det og knytt opp mot Strategisk næringsplan 2017–2021 vedteken i KS-sak 045/2017. Den strategiske næringsplanen (SNP) for Modalen kommune har som føremål å styrkje næringslivet i kommunen. Prosjektet svarar til fleire av målsettingane i strategisk næringsplan.

- ✓ Fokusområde reiseliv
 - Modalen skal utvikle eksisterande og nye reiselivsprodukt.
 - Legge til rette for sentrumsutvikling. Samarbeide med reiseliv/handel om tiltak for å styrkje handel og aktivitet i Mo sentrum.
- ✓ Fokus: Gründer, etablering, entreprenør og innovasjon –
 - Modalen skal vere nytenkjande og utviklingsorientert.
 - Legge til rette for gründeropplæring i barnehage/skule.
 - Barnehagen og skulen utarbeidar plan/informasjon for korleis dei kan stimulere til / introdusere gründeropplevingar blant barn.
 - Prioritere forretningsidear/tiltak som støttar opp under bærekraftig utvikling.
- ✓ Fokus: Omdøme
 - Modalen skal ha eit tydeleg og profilert omdøme.

BAKGRUNN

Det er gjort to forprosjekt i arbeidet:

1. Marknadsundersøking
2. Tekniske og faglege vurderingar for moglegheita til å nytte
Sognafloren som eigna lokale til bakeridrift, produksjon av tradisjonsmat, kursverksemd og utsalsstad

1. Marknadsundersøking ligg ved i eigen rapport

2. Sognafloren er ein gamal driftsbygning knytt opp mot tidlegare gardsdrift på bruk 76.4 Den gamle floren er delvis restaurert. Bygget framstår som attraktivt med ein særprega identitet og ligg sentrumsnært. Det er eit litt eit krevande lokale å nytte til nye føremål, samstundes kan særpreget med bygget vere det som gjer at dette blir eit unikt og attraktivt samlingspunkt for innbyggjarane og tilreisande. Forprosjektet drøfter desse problemstillingane. Vi hadde behov for arkitekt hjelp til eit forprosjekt Sognafloren, minibakeri og utsalg. Det var behov for ekstern arkitekt for å få skisser på gode løysningar for sambruk. Vi har leigd inn OPA FORM as arkitekter med erfaring frå prosjekt i løer og bygg tilknytta gardstun. Forprosjekt utarbeidet av Marina Bauer M.arch. MNAL. Målet med skissene var å vurdere Sognafloren til etablering av minibakeri og utsalg. Vi har og brukt tømrrar, vann og avløp kompetanse som har vurdert dei tekniske løysningane med huset. Det etablert eit samarbeid med kompetansenav Vest som tilbyr hjelp til grundere innan lokalmatproduksjon, i dette tilfelle er det bakermester Øystein Løvlie. som har arbeida med å kostnader og løysningar for å få til eit godt og funksjonelt bakeri og salstad. Det har og vore møter med Mattilsynet i høve kva krav som vert stilt til denne type lokale.

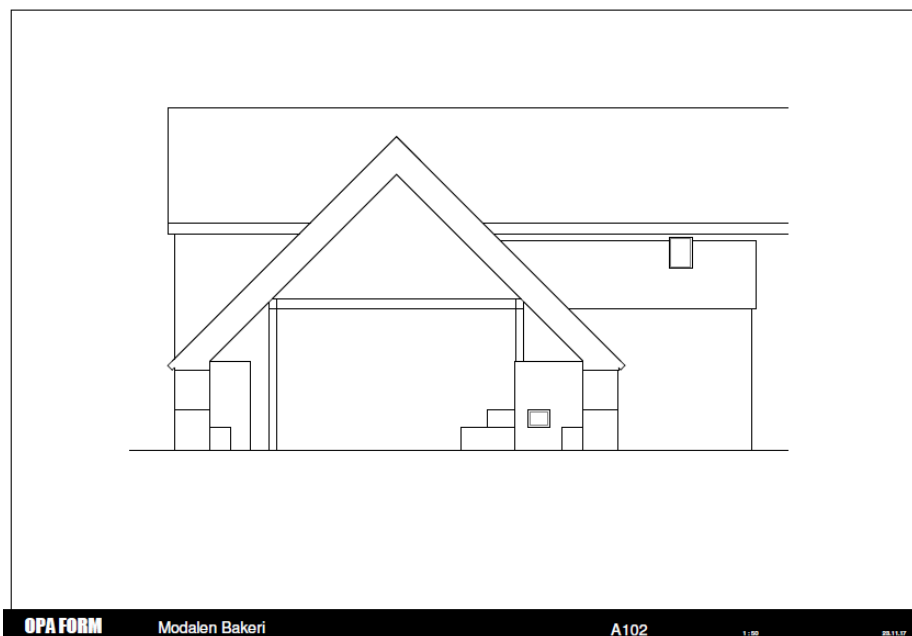
TILTAK I LOKALE

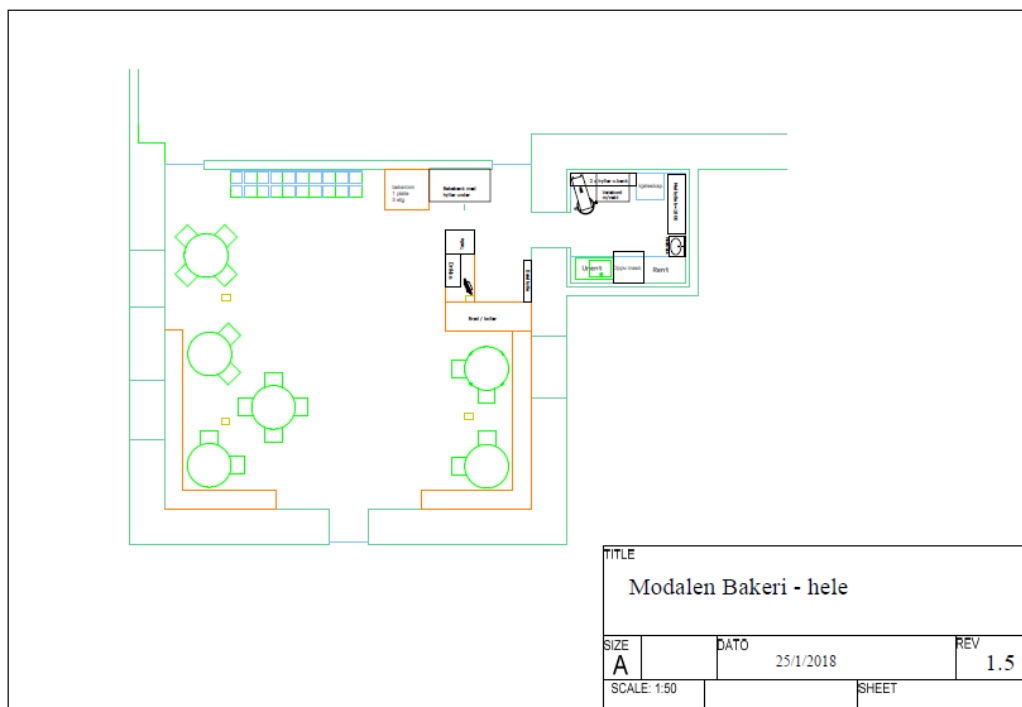
OPA FORM arkitektar foreslår å etablere utsal og minibakeri i det hjørnet av floren som vender mot silo. I prosjekteringa har det vore fokus på å finne plassering, utforming og uttrykk for bakeriet som

harmonerer med den nyrenoverte floren og allerede etablerte bruk (marknadutsal av lokale produkt). Arkitektane forslår å bruke silo til deler av programmet, og slik i størst mulig grad ta vare på floren sitt opne rom.

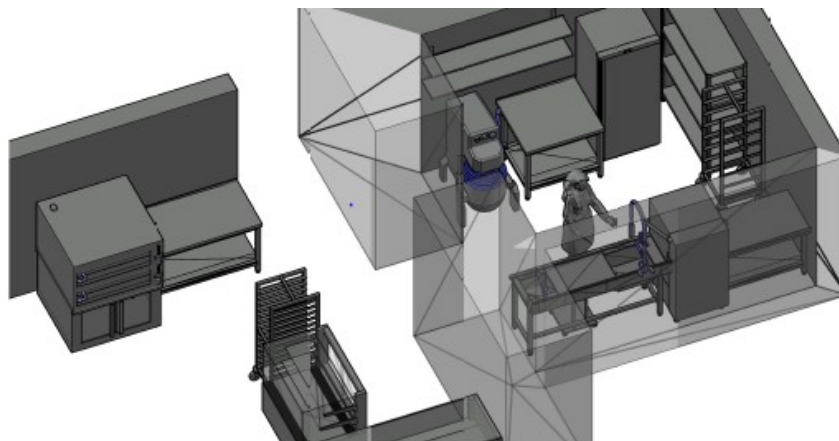
Siloen vil romme tiltaket sin kjøkkendel med oppvaskbenk, bakebenk, kjøleskap, eltemaskin og nødvendig oppbevaringsplass. Utsalsdisk vert plassert som sosialdel i floren, i direkte tilknytning til siloen. Det er og planlagt ein større peis, denne blir rommets varme hjarte. Plasseringa og utforminga skal styrke floren som sosial samlingsstad.

SKISSE OVER LOKALE MED SALGSDISKER OG BAKERIFASILITETER





Illustrasjon over Sognefloreten med detaljert beskrivelse av plassering av funksjoner med bakeri lokalutsalg.



3D Illustrasjon over bakeriutstyr

INVESTERINGKOSTNADER BYGNINGSTEKNISKE TILTAK FOR Å BRUKE LOKALE TIL BAKING OG LOKALPRODUKTUSALG

Silobygget (rommet til venstre på illustrasjon over lokale) på ca. 9 kvm. skal brukast til kjøkken/lager og må oppgraderast med isolasjon, vindu, nytt tak og veggpanel. Det må støypast nytt golv med varmekabler. Vi må legge utvending kledning for å hindre fukt frå mur. Det må installerast strøminntak som tåler bakerovneffekt. Det må leggest vann og avløp inn i silorommet .

(Alle priser u/mva og avrundet til næraste 1000)

1.BYGGTEKNISKE TILTAK

BESKRIVELSE	KOSTNAD
-------------	---------

Innlegging av vann og avløp til silobygget	kr. 22.000
Oppgradering/isolering av silobygget Støypet golv med varmekabler i silobygget. Utvendig kledning silo impregnering av mur med Surfapore og isolering og kledning utvendig på siloen.	kr.83.000
Strøm og elektrisk arbeid	kr.60.000
Peis og røyropplegg til peis	Kr.36.000
SUM	kr. 201.000
Uforutsett 10% av 201.000	Kr.20.000
SAMLA SUM ink.mva	Kr.221.000

2.KOSTNADER INVENTAR OG UTSTYR

BESKRIVELSE	KOSTNAD
Bakerovn: ABBU BORÅS Hertovn 1 plater x 3 etasjer med underliggende raskeskap. Totalt tar ovnen 3 stk 47x63cm plater.	119.000
Piskemaskin/ eltemaskin	50.000
Tralle,med brett for baking	5.000
Kjøkkeninnredning i Silo, Rustfritt arbeids og vaskebord. Hyller og skap	30.000
Salgsdisk	10.000
Kjøleskap	5.000
Bakebenk	10.000
div utstyr	3.000
Kaffimaskin	2.000
Oppvaskmaskin. Hetteoppvaskmaskin i rustfritt stål.	31.000
Hyller til salg av lokale produkt	40.000
Rustfri tørkebenk for hetteoppvaskmaskin.	5.700
SUM	kr.311.000
Uforutsett 10% av 201.000	Kr.31.000
SAMLA SUM ink.mva	Kr.342.000

3. MARKEDSFØRING OG PROFILERING AV PRODUKTET

BESKRIVELSE	KOSTNAD
Utvikling av profil og logo	Kr. 20.000
Webside og facebook	Kr. 15.000
Skilt/info	Kr. 15.000
Embalasje	Kr. 10.000
SAMLA SUM ink.mva	Kr. 60.000

4.SAMLA KOSTNADER

BESKRIVELSE	KOSTNAD
1.Byggtekniske tiltak	221.000
2.Inventar og utstyr	342.000
3.Marknadsføring og profilering	60.000
SAMLA SUM ink.mva	623.000

Arbeid med tilrettelegging og marknadsføring 340 timer a kr. 400,-	136.000
SAMLA KOSTNAD	Kr.759.000

FINANSIERINGPLAN

BESKRIVELSE	FINANSIERING
Eigeninnsats	136.000
Eigenkapital	150.000
Lån i bank eller tilsvarende privat kapital (må avklarast ift støtte frå næringsfondet)	94.000
Støtte frå næringsfondet Modalen kommune 50% av 759.000	380.000
SUM	Kr.759.000

Vi søker med dette om kr.380.00 i støtte frå Modalen næringsfond for å etablere og utvikle lokalet Sognefloren på Mo til bakeridrift, produksjon av tradisjonsmat og lokalproduktutsal.

FRAMDRIFT

Dersom finansiering av prosjektet kjem på plass har vi mål om å opne lokale for bakeridrift og sal av lokale produkt sommaren 2018.

Modalen 21. februar 2018

Med helsing

-Kristin Nåmdal

- Sigrun Dale