



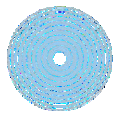
SKOTHOLMEN

Ei tid var og ei anna vart.....



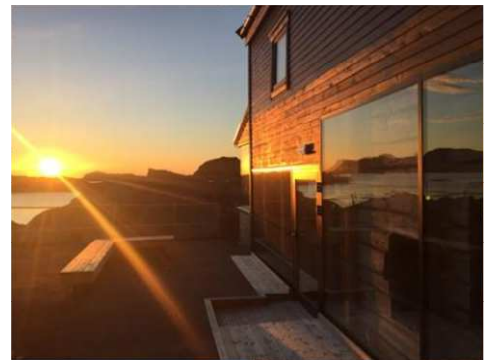
SKOTHOLMEN



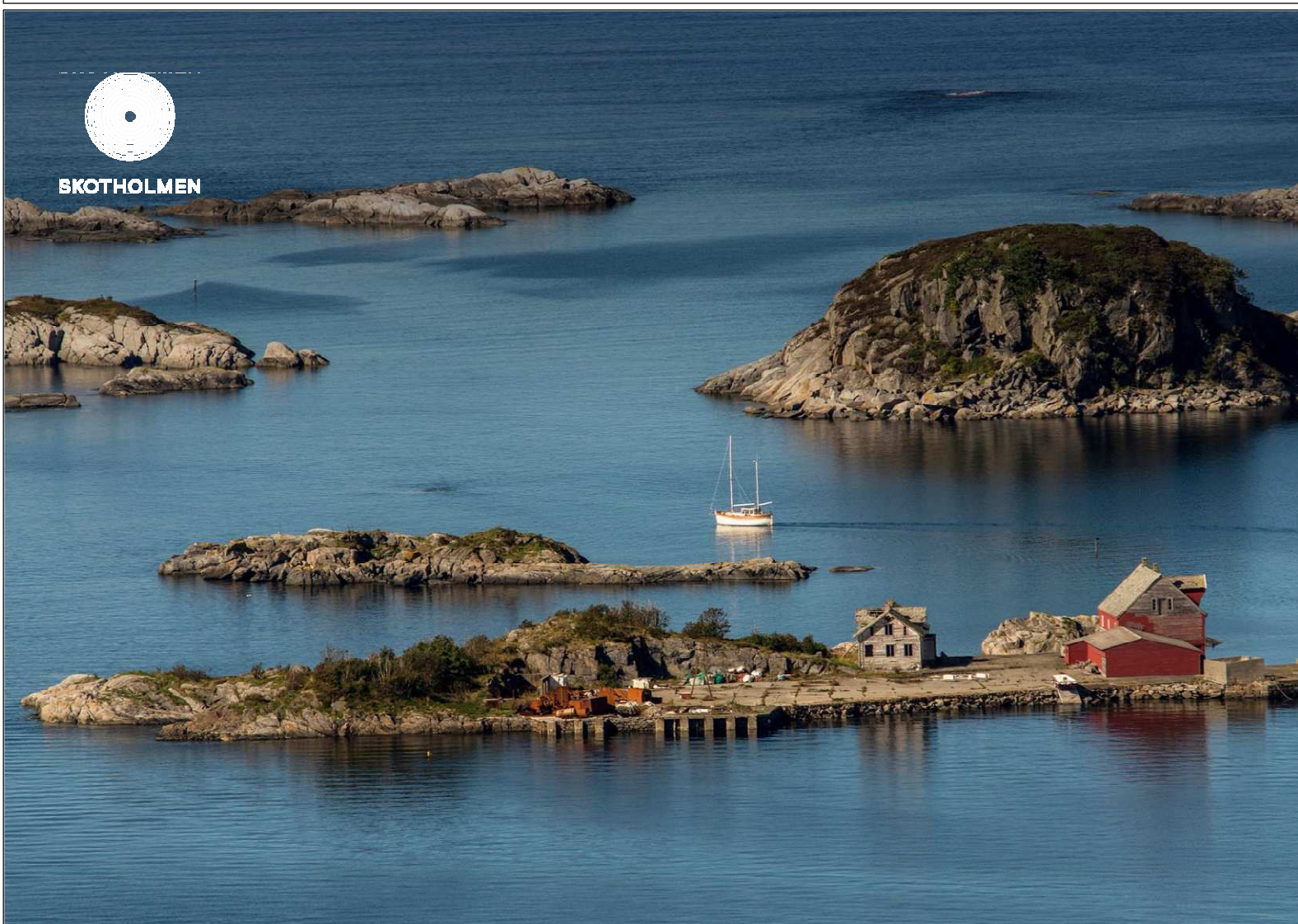


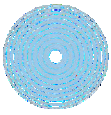
SKOTHOLMEN

- Idé, visjon og realisering
- Vårt Forretningskonsept
- Restaurant KAMI Skotholmen
 - Status og erfaringar
 - Verdien av samarbeid
- Ei idéskisse – Korleis utvikle Skotholmen vidare?
- Runde og Fosnavåg som opplevingsdestinasjon



SKOTHOLMEN

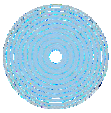




SKOTHOLMEN

Vår visjon

Skotholmen skal bli ein attraksjon knytt til kortreist sjømat, storslagen natur og ei rik handelsstadshistorie. Skotholmen skal vere verdt ei reise.



SKOTHOLMEN

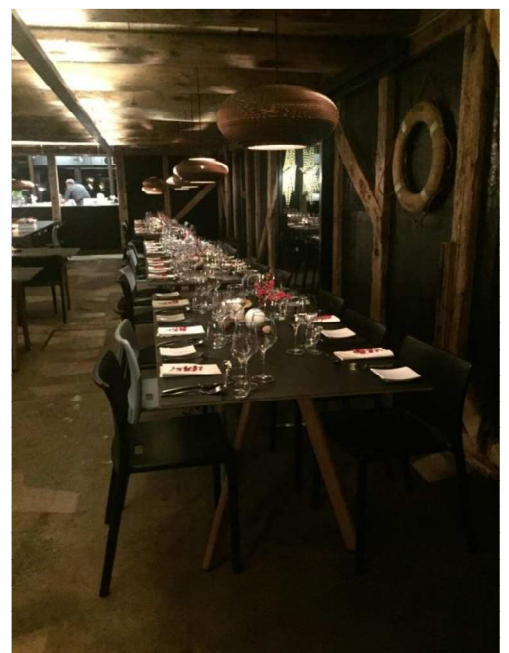
Vi skal våge litt ekstra

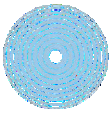
KJØKENET

- Kort veg frå hav til bord – «fiskemottak»
- Utprøvande og nysgjerrig
- Ope kjøken sentralt plassert i restauranten

UTTRYKKSFORMER - ARKITEKTUR OG DESIGN

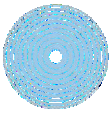
- Bryte opp rustikk sjøhusstil og uteområdet med nyare visuelle uttrykksformer og materialval





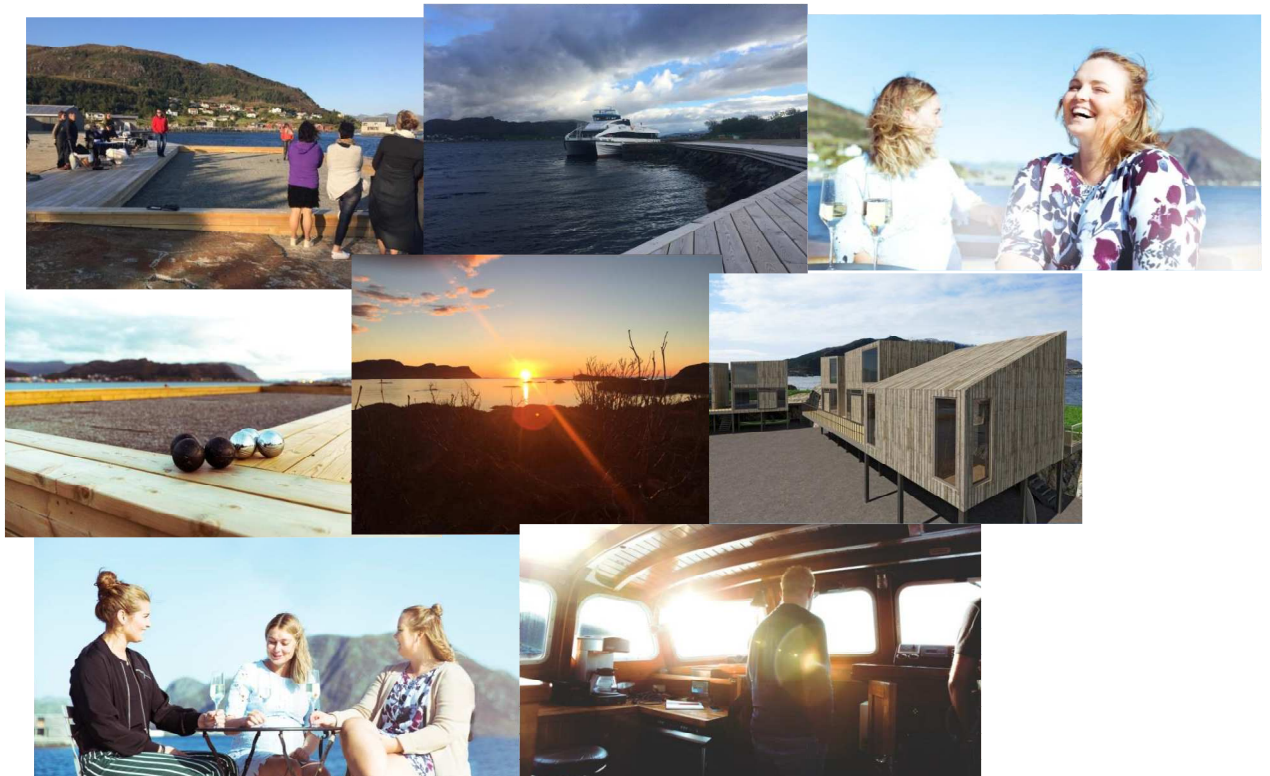
SKOTHOLMEN

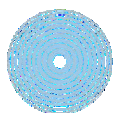
Matopplevingar – vårt kjerneprodukt



SKOTHOLMEN

Tilleggsprodukt

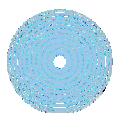




SKOTHOLMEN

KAMI Skotholmen

Restauranten som gir innhold til vårt kjerneprodukt



SKOTHOLMEN

KAMI Skotholmen – konsept og drift

OPEN RESTAURANT -
frå medio juni til medio august

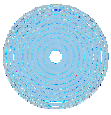
SKREDDERSYDDE OPPLEGG
fra medio august til medio juni

- Bedrifter og offentlege verksemdar
- Private arrangement
- Open restaurant utvalgte helger/dager

TRANSPORT

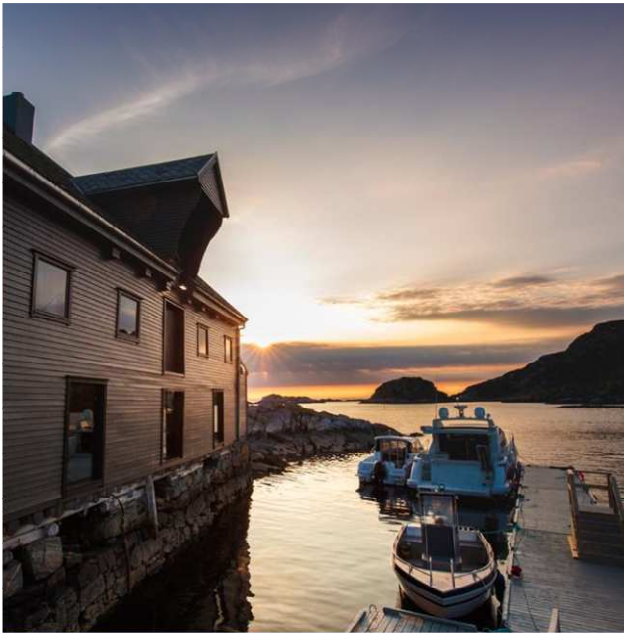
MATKONSEPT



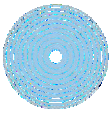


SKOTHOLMEN

Kvar står vi i dag?



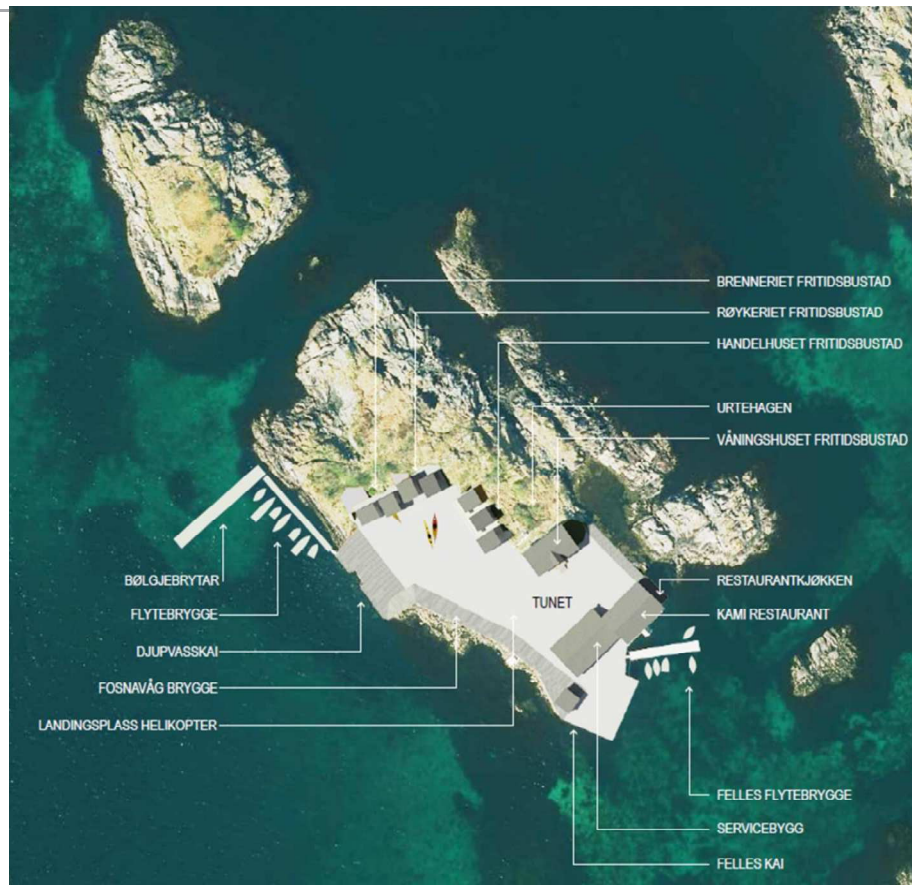
- Eitt ár med drift
- Ca. 5000 har spist på KAMI Skotholmen
- Lokalt produkt med stort geografisk nedslagsfelt
- Gode samarbeidspartnarar
- Fortsatt stort potensiale



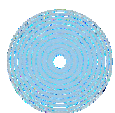
SKOTHOLMEN

Kva no?

- Ei idéskisse

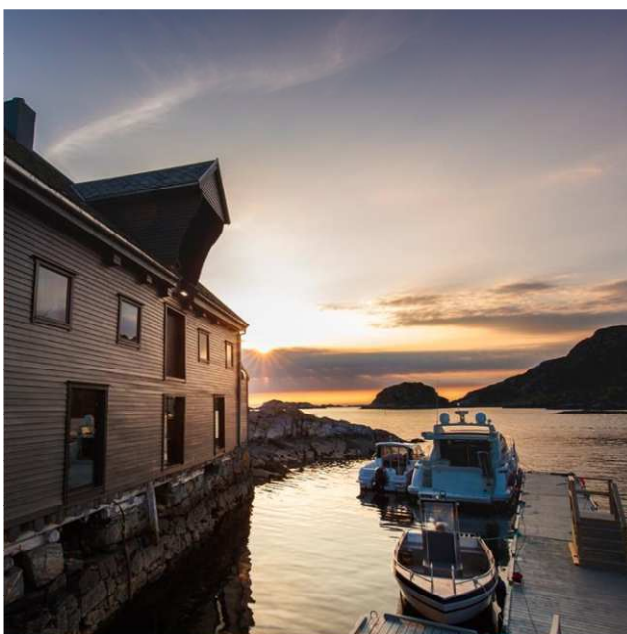






SKOTHOLMEN

Opplevelingar – Runde og Fosnavåg som destinasjon



- Det handler om folk og samarbeid
- Balansegang mellom konkurranse og samarbeid
- Opplivingsnæringen – det handler om å utvikle komplementære tilbud
- Merkevarerbygging – Vi må dyrke vårt konkurransefortrinn
- «Smak av Fosnavåg»
- Logistikk/tilkomst – Vi trenger hurtigbåt til og frå sentrum av Fosnavåg
- Utnytte hurtigruta

Takk for oss!
Magnus og Arthur

gen.

1854.

Røde Bordeauxvine.

| | | |
|-----------------------|---------------|------|
| Chateau La-Rose | pr. Bøtt. Kr. | 4.00 |
| — Moulis | | 4.00 |
| — Beycheville | | 1.50 |
| — do. | | 2.00 |
| — Foudet Castel | | 2.40 |
| — Chateau-Ciran | | 2.40 |
| — Margaux | | 2.40 |
| — do. | | 2.00 |
| — Dufournon-Monpefort | | 1.50 |
| — Nibaucourt-Valeryne | | 1.50 |
| — Chateau-Vergues | | 1.50 |
| — La-Sauv | | 1.50 |
| — St. Julien | | 1.50 |
| — do. | | 1.50 |
| — do. | | 1.50 |
| — do. | | 1.50 |

Hvide Bordeauxvine.

| | | |
|------------------|--------------------|------|
| Tokajer | Kr. | 3.00 |
| — do. | | 1.00 |
| — do. | pr. alm. 1/2 Bøtt. | 2.50 |
| — Roster-Anbruch | | 2.00 |
| — Metzger | | 2.00 |
| — Oedenburger | | 1.50 |

Rhinske- & Mosel-Vine.

| | | |
|----------------------------------|---------------|------|
| Archenhauser, rød | pr. Bøtt. Kr. | 1.00 |
| — Hochheimer Guss, Dechauny 1857 | | 1.50 |
| — Ruppelheimer Berg | | 1.00 |
| — Adenhauser, rød | | 1.00 |
| — Moselheimer | | 1.00 |
| — Forster | | 1.00 |
| — Ruppelheimer | | 1.00 |
| — Lützel | | 1.00 |

She
Amoroso, meget
Soleras, do.
— rød Etiquette
Soleras, meget fin
— Etiquette
Manzanilla, meget
Extra particular, i
Gode adre og i
Kr. 1.00
Madel
Marmoset, meget e