

A kitchen scene with a hand holding a tomato over a pan of cooking vegetables. The background is blurred, showing a wooden bowl and a green bottle. The foreground shows a hand holding a tomato over a pan of cooking vegetables, including green beans and tomatoes. The text 'SERVICE GROSSISTENE' is in the top right corner.

SERVICE
GROSSISTENE

Den lille

Etablererguiden

For deg som skal starte spisested

Innhold

Når drøm skal bli virkelighet (intro)	s. 4
Kap. 1 Økonomi og markedsplan	s. 5
Kap. 2 Velg riktig selskapsform	s. 8
Kap. 3 Viktige bevillinger	s.11
Serveringsbevilling	
Skjenkebevilling	
Kap. 4 Lover og regler	s.14
Serveringsloven	
Hygiene	
Kap. 5 Innkjøp og meny	s.18
Planlegging av innkjøp	
En lønnsom meny	
En liten sjekkliste	s.24



Som kokk i en liten bedrift, er halvparten av jobben alt annet enn å lage mat.

Når drøm skal bli virkelighet

Det er mange som går med en drøm om å starte et en egen restaurant eller et serveringssted. Når det kommer til servering av mat og drikke, er det et omfattende regelverk som må følges. Har du kontroll fra første stund, er det derimot få bransjer som kan være så spennende og morsom.

I denne lettfattelige guiden prøver vi å hjelpe deg med å få oversikt over hva som må være på plass før du starter opp, og hva du må passe på når driften er i gang. Gjør du ting riktig fra første dag, kan idéene du har båret på lenge bli akkurat den drømmen du hadde tenkt deg.

Å jobbe med mat og drikke vil si å jobbe med mennesker, og vi kan ikke tenke oss noe bedre enn det.

- Vi ønsker deg lykke til med ditt konsept og ditt spisested!

1: Økonomi og markedsplan



Før enhver oppstart må du ha tenkt gjennom ulike økonomiske scenarier. Du bør simulere konseptet ditt i budsjett og tall, og ha en helt klar formening om hvilken økonomisk lønnsomhet du ser for deg.

Før du setter i deen ut i livet er det lurt å sette deg ned og leke deg litt med beregninger av inntekter og utgifter. Ta utgangspunkt i reelle priser på konkrete råvarer og retter, tell over hvor mange mennesker som passerer restauranten din hver dag, og regn deg frem til hvor mange gjester du må ha for å få den rette lønnsomheten. Sett gjerne opp flere ulike kalkyler og sammenlikne dem.

Selve konseptet ditt bør du også forankre i en markedsplan. Da får du satt ord på forretningsidéen din, og du vil lage et styringsdokument for serveringsstedet ditt. Du finner mange viktige hjelpemidler på [bedin.no](https://www.bedin.no).



“Siden selskapets kostnader medfører mindre skatt, vil det være smart å etablere firmaet så snart man har besluttet at man faktisk skal starte firma, og ikke nødvendigvis vente til alle planer er lagt.”

Fra bedin.no

2: Velg riktig selskapsform



Skal du eie alene eller sammen med noen?

Virksomheten kan enten drives som et personlig selskap (ENK, ANS eller DA), eller et aksjeselskap (AS).

I personlige selskap har du/dere ubegrenset personlig ansvar, men i et aksjeselskap er du kun ansvarlig for den egenkapitalen du/dere har skutt inn i selskapet. Et aksjeselskap krever en egenkapital på minst 30.000, men dette er penger som ikke er låst og som du kan bruke i virksomheten fra første dag.

Skal du jobbe i virksomheten selv?

Om eierne skal jobbe i virksomheten selv, har man dårligere sosiale rettigheter i personlige selskaper enn i aksjeselskap. I personlige selskaper kan du ha ansatte, men eierne kan ikke selv være ansatt på vanlig måte. Her er det andre modeller for inntekt- og skatteberegninger. Det er ofte enklere å forholde seg til ansatte og arbeidsforhold i aksjeselskap, og man blir 'tvunget' til å alltid ha full kontroll.

Ser du for deg å få inn flere eiere?

Ofte er det ønskelig å ta inn flere eiere etter hvert. I slike tilfeller er aksjeselskapet mye enklere å forholde seg til. Om du en gang skal selge virksomheten, gjør også selskapsformen AS det enklere for deg.

3: Viktige bevillinger



Bevillinger som må på plass:

Serveringsbevilling

Før oppstart av stedet må daglig leder har bestått en etablererprøve. Denne prøven er et viktig verktøy for deg som skal åpne et serveringssted, og du vil tilegne deg mye verdifull kunnskap underveis frem til 'eksamen'. Veien mot en godkjent serveringsbevilling vil fungere som en viktig sjekklister for deg, og vil sette deg en rekke viktige forhold knyttet til drift av serveringssteder. Bevillingen søker du hos din kommune etter godkjent etablererprøve. På vinn.no finner du pensumlitteratur og lettfattelige og oversiktlige kurs.

Skal du servere alkohol?

Om alkohol er en naturlig del av ditt konsept, stiller myndighetene krav til både deg og virksomheten din. Det viktigste å ha på plass er en skjenkebevilling.

I likhet med serveringsbevillingen krever skjenkebevillingen at du først består en kunnskapsprøve. Prøven avlegger du hos din kommune, og det er også hos kommunen du søker om bevillingen. Du finner også mer info og viktige hjelpemidler om denne på vinn.no.

4: Lover og regler



Serveringsloven – Lov om serveringsvirksomhet

Det meste av serveringen i Norge som skjer i næring, det vil si, steder der gjester kjøper og fortærer mat, er omfattet av Serveringsloven. Loven inneholder mange viktige momenter som alle som driver et serveringssted må kjenne til. Loven finner du flere steder, men vi anbefaler å lese om den på nhoreiseliv.no, der det også finnes lettfattelig og viktig tilleggsinformasjon.

HMS-reglement

Sett deg inn i hva som kreves av HMS-tiltak og internkontroll, og lag et system for din bedrift. Små virksomheter med lite risikofylt aktivitet, trenger ikke et veldig omfattende system, men sørg for å gå gjennom alle punkter. Les mer om dette på [Arbeidstilsynets nettsider](#).

Hygiene

I Norge er det Mattilsynet som skal sørge for at regelverket etterleves, og er også en viktig informasjonskilde til deg som skal starte opp et serveringssted. På mattilsynet.no, finner du en rekke artikler og hjelpemidler som gir deg oversikt over hygieneaspektet, og hvilke krav og tiltak som må følges. Det er mattilsynet som står bak smilefjesordningen, som de aller fleste serveringssteder i Norge er omfattet av. Alt om Smilefjes leser du også om på Mattilsynets hjemmesider, og her må du også melde inn ditt nye serveringssted.

Smilefjesordningen

- Smilefjesordningen startet 1. januar 2016. Den skal informere forbrukerne om de hygieniske forholdene ved et serveringssted.
- Mer enn 8000 restauranter og kafeer omfattes av ordningen.
- Virksomhetene har et selvstendig ansvar for å følge regelverket. Mattilsynets oppgave er å påse at regelverket etterleves.
- Dataene fra smilefjestilsyn vil også kunne brukes fritt av media og andre som ønsker å lage forbrukerveiledning om kafeer og restauranter gjennom internett eller app-er.



5: Innkjøp og meny



Legg leverandørkabalene på forhånd

Det finnes mange eksempler på at aktører i serveringsbransjen ikke har planlagt driften nøye nok før oppstart. En veldig viktig faktor er å finne de riktige leverandørene for ditt sted.

Når det kommer til innkjøp av råvarer og driftstilbehør anbefaler vi å samle innkjøpene hos færrest mulig leverandører. I en oppstartstid bør du fokusere på å vie mest mulig tid til den verdiskapende delen av virksomheten, nemlig å være i restauranten eller kafeen og lage og servere mat til gjestene dine. Lange butikkrunder krever både mye tid og ressurser, og tiden du bruker utenfor stedet ditt er veldig kostbar. Når det kommer til innkjøp av storhusholdningsvarer, bør dette gjøres på en annen måte enn innkjøp til private husholdninger. Selv om du kanskje mener du er liten, kvalifiserer du som storhusholdningskunde, og et utall lønnsomme muligheter åpner seg for deg.

Én leverandør gir kontroll, forutsigbarhet og økt lønnsomhet

Vi i Servicegrossistene tilbyr våre kunder et helt komplett storhusholdningssortiment. I vårt sortiment finner du alt fra vanlige tørrvarer til ferske varer og lokale spesialiteter. Servicegrossistene leverer også et komplett frukt- og grønt-sortiment og et like komplett alkoholsortiment. Alle bestillinger hos Servicegrossistene gjøres enklest i en brukervennlig nettbutikk med en rekke nyttige funksjoner. Nettbutikken vil etter hvert tilpasse seg din virksomhet, og kan forenkle innkjøpsprosessen din betraktelig. Varene vil bli levert fraktfritt på døren din på én levering og på én faktura. Servicegrossistene har også respekt for det mindre kjøkkenet, og vi bryter gjerne forpakninger og leverer deg akkurat det kvanta du ønsker. Også dette uten noen form for tillegg eller gebyr. Servicegrossistene er den komplette men fleksible grossisten, med forståelse for at ingen kunder er like.

Du finner din lokale grossist på sg.no

Med deg inn i en innkjøpskjede

Når du skal begynne å handle inn varer til driften anbefaler vi å vurdere et medlemskap i en innkjøpskjede.

En innkjøpskjede er kort fortalt et innkjøpssamarbeid der du som en frittstående kunde, handler inn sammen med flere tusen andre i samme situasjon.

Et medlemskap gir deg ferdig forhandlede innkjøpspriser og rabatter, til betingelser du ikke ville oppnådd alene. Ved å bli medlem i en av bransjens etablerte innkjøpskjeder oppnår du gode betingelser på et komplett storhusholdningssortiment. Flere av innkjøpskjedene tilbyr også gode betingelser på driftstilbehør og støttefunksjoner, som forsikringer oppdeckingsutstyr, butikkdata og skadedyrbekjempelse.

Servicegrossistene samarbeider med innkjøpskjedene **Systemkjøp**, **NHO Reiseliv**, **NORES**, **Samkjøps Gruppen**, **RCG** og **KNIF**.

Menyen - det er her lønnsomheten skapes

Menyen er selve motoren i enhver serveringsvirksomhet. Den største feilen man kan gjøre er å sette prisene basert på hva man tror en rett burde koste, snarere enn hvilket påslag på kostprisen man ønsker. Det er alt for mange eksempler på steder som selger enkelte retter med tap. For å unngå dette må du alltid vite kostprisen på alt du selger, og du må regne på hvilket påslag du må ha for å dekke kostnadene dine. Menyen du lager må være basert på nøye kalkulasjoner og gjenspeile det budsjettet du har satt opp på forhånd. En lite planlagt meny kan fort bli en spiker i kisten, men en god og nøye planlagt og lønnsom meny kan være veien til suksess.



Trikset er å ha en god logistikk, slik
at prisene blir så lave som mulig.
- Det er her man må være smart!

Til slutt; – en liten sjekkliste

- Lag en markedsplan og et budsjett
- Velg riktig selskapsform
- Søk om serveringsbevilling
- Søk om skjenkebevilling
(hvis alkohol)
- Meld deg inn hos Mattilsynet
- Planlegg dine innkjøp
- Utarbeid en lønnsom meny

Lurer du på hva du bør
tenke på når du har et
nyetablert severingssted?
- Ta kontakt med oss!

sg.no

SERVICE
GROSSISTENE

