



SØR-VARANGER KOMMUNE

Boks 406, 9915 Kirkenes
Tlf. 78 97 74 00. Fax 78 99 22 12
E-post: postmottak@sor-varanger.kommune.no
www.svk.no

MØTEINNKALLING

Utvalg: Fondsstyret
Møtedato: 19.11.2013
Møtested: Møterom Viksjøen, Rådhuset
Møtetid: Kl. 11:00

Ved eventuelt forfall, er representantene selv ansvarlig for å innkalle vara.

Varamedlemmer møter etter nærmere innkalling.

Kirkenes, 8 november 2013

Bjørnar Gjetmundsen
Leder

BCE

SAKSLISTE:

Saksnr.:	Sakstittel:	ArkivsakID:	
013/13	SØKNAD OM TILSKUDD FRA NÆRINGSFONDET - ETABLERING AV PASVIKMAT AS Saksordfører: Bjørnar Gjetmundsen	13/1209	



SØR-VARANGER KOMMUNE

Boks 406, 9915 Kirkenes
Tlf. 78 97 74 00. Faks 78 99 22 12
E-post: postmottak@sor-varanger.kommune.no
www.svk.no

SAKSFRAMLEGG Sak til politisk behandling

Saksbehandler: Nils-Edvard Olsen Virksomhetsleder: , tlf.	Dato: 08.10.2013
Arkivkode: K1-223	Arkivsaksnr.: 13/1209
Saksordfører:	

SAKSGANG		
Behandling:	Møtedato:	Saksnr.:
Fondsstyret	19.11.2013	013/13

SØKNAD OM TILSKUDD FRA NÆRINGSFONDET - ETABLERING AV PASVIKMAT AS

Vedlagte dokumenter:

Nr.	Dok.dato	Tittel
1	22.04.2013	SØKNAD OM STØTTE FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET
2	03.09.2013	SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 - TILBAKEMELDING
3	04.09.2013	SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 - UTDYPENDE OPPLYSNINGER
4	08.10.2013	Skannet på en flerfunksjonsmaskin fra Xerox.pdf

Dokumenter i saken:

<u>Dok.dato</u>	<u>Type</u>	<u>Avsender/mottaker</u>	<u>Tittel</u>
-----------------	-------------	--------------------------	---------------

10.04.2013	I	Fredrik Jensen	SØKNAD OM STØTTE FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET
03.09.2013	U	Pasvik Mat v/ Fredrik Jensen	SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 -
04.09.2013	U	Pasvik Mat v/ Fredrik Jensen	SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 -
17.09.2013	I	Pasvik Mat v/ Fredrik Jensen	TILBUD PÅ UTARBEIDELSE OG GJENNOMFØRING AV MARKEDSPLAN FOR
08.10.2013	I	Innovasjon Norge	SELSKAP UNDER STIFTELSE PASVIK MAT I SØR-VARANGER

Kort sammendrag:

I brev av 10.04.13 søker Fredrik Jensen om etableringsstøtte oppad begrenset til kr 250.000,- for etablering av firmaet Pasvikmat AS.

Selskapet vil være 100 % eid av Fredrik Jensen bosatt i Kirkenes.

Prosjektet gjelder foredling av lokale råvarer som kjøtt, innlandsfiske og sjøfisk/skalldyr.

Søker hadde i utgangspunktet søkt Primærnæringsfondet om midler, men der er det ikke midler til disposisjon. Administrasjonen har så funnet det fornuftig ut fra forretningsideen, å fremlegge den for Næringsfondet som har midler tilgjengelig.

Den 08.10.13 er Sør-Varanger kommune blitt kjent med at Innovasjon Finnmark har tildelt søker kr 285.000 i etableringstilskudd til samme formål den 11.07.13. Tilsagnsbrevet følger saken.

Søknaden faller innenfor Næringsfondets virkeområde, § 3 c og d.

Ut fra at Innovasjon Norge alt har finansiert opp 50 % av de kostnadene som også omtales i søknaden til kommunen, må Rådmannen innstille på avslag ut fra retningslinjene – et og samme prosjekt kan ikke finansieres to ganger.

Faktiske opplysninger:

I brev av 10.04.13 søker Fredrik Jensen om etableringsstøtte oppad begrenset til kr 250.000,- for etablering av firmaet Pasvikmat AS.

Selskapet vil være 100 % eid av Fredrik Jensen bosatt i Kirkenes.

Prosjektet gjelder foredling av lokale råvarer som kjøtt, innlandsfiske og sjøfisk/skalldyr.

I søknaden sies det angående antall ansatte: *"1 ansatt i 100 % stilling i oppstartsfasen. Hvis etterspørselen etter produktene tilsier ansettelse av en eller flere medarbeidere, vil dette vurderes etter hvert."*

Kostnadene bundet opp mot aktiviteter i etableringsfasen vil være:

- Deltagelse på kurs for ytterligere kompetanseheving/perfeksjonering - kursavgifter, transport, kost og losji

- Reisevirksomhet for å knytte kontakter med leverandører – transport, kost og losji

- Deltagelse på messer og lignende – transport, kost og losji

- Reisevirksomhet for markedsføring av egne produkter – transport, kost og losji

- Utgifter i forbindelse med planlegging av oppføring av produksjonsbygg med utstyr

- Egeninnsats/eget arbeid for utarbeidelse av forretningsplan, brannsikkerhet, matsikkerhet (HACCP9, HMS etc.

I søknaden vises det til at Sør-Varanger er en allsidig kommune med henblikk på natur. Dette fører med seg en variert artsrikdom som kan benyttes til lokal matproduksjon. Pasvikmat as vil videreforedle råstoff fra både kjøtt, innlandsfisk og sjøfisk/skalldyr. For kjøtt gjelder dette innkjøp av hele skrotter.

Videre vil en eksperimentere seg frem til nye smaksvarianter og foredlings/tilberedningsmetoder.

Diverse spekepølser vil også komme med i vareutvalget etter hvert.

Kundene vil være hotell og restauranter, privatpersoner lokalt og kunder fra Russland (utsalg fra butikker), og diverse firma (for eksempel fenalår som julegave til ansatte). I tillegg utsalg fra messer og lignende.

Søker mener å ha svært god kompetanse på fagområdet lokalprodusert, kortreist mat.

Søker har følgende fagbrev: kokkefagbrev, hotellbrev og restaurantbrev.

Fredrik Jensen har arbeidet største parten av sitt liv innen hotell- og restaurantbransjen, og innen storkjøkken samt lærer på videregående skole på kokkelinje.

Ved søknaden er det fremlagt et driftsbudsjett for de 3 første årene:

	1 år	2 år	3 år
Inntekter	200.000	1.600.000	2.400.000
Dekningsbidrag	100.000	920.000	1.440.000
Resultat inkl finans	- 86.000	- 244.000	216.000

Viser for øvrig til vedlagte søknad.

Rådmannens vurdering/konklusjon:

Rådmannen beklager at det har tatt lang tid å få frem søknaden for realitetsbehandling.

I brev av 03.09.13 er søker blitt kjent med at det var satt en ny saksbehandler på saken samt at en forutsatte å få søknaden fremlagt for behandling i september.

I brev av 04.09. til søker bedt om å komme med flere opplysninger og konkretiseringer før saksbehandlingen kan avsluttes:

1. Viser til driftsbudsjett, og ber om en mer konkretisering av markedsføringsarbeidet m/ tilbud
2. Tilbud på planleggingskostnadene i forhold til byggeprosjektet
3. Investeringsbudsjett bygget på faktiske innkomne tilbud/anbud

Frist for tilbakemelding ble satt til 15. september 2013.

Innenfor fristen hørte en ikke noe, men senere (i uke 39) kom Fredrik Jensen innom for en samtale hvor vi gjennomgikk hva det var kommunen ønsket.

Etter den tid har ikke administrasjonen fått noen tilbakemelding fra søker.

Søker hadde i utgangspunktet søkt Primærnæringsfondet om midler, men der er det ikke midler til disposisjon. Administrasjonen har så funnet det fornuftig ut fra forretningsideen, å fremlegge den for Næringsfondet som har midler tilgjengelig.

Den 08.10.13 er Sør-Varanger kommune blitt kjent med at Innovasjon Finnmark har tildelt søker kr 285.000 i etableringstilskudd til samme formål den 11.07.13. Tilsagnsbrevet følger saken.

Søknaden faller innenfor Næringsfondets virkeområde, § 3 c og d.

Ut fra at Innovasjon Norge alt har finansiert opp 50 % av de kostnadene som også omtales i søknaden til kommunen, må Rådmannen innstille på avslag ut fra retningslinjene – et og samme prosjekt kan ikke finansieres to ganger.

Kommuneplanens hovedmål:

Sør-Varanger kommune skal utvikles til et lokalsamfunn som gir grunnlag for befolkningsvekst i alle deler av kommunen. Arealdisponering og offentlig service og tjenesteproduksjon skal dimensjoneres ut fra en samlet befolkning på 12.000 innbyggere ved planperiodens utløp, og ha en kvalitet som gjør kommunen attraktiv som bosted og for etableringer og knoppskyting i privat næringsliv.

Hovedmålet vil være retningsgivende for de politiske og administrative prioriteringer i hele den kommunale organisasjon i planperioden. Ut fra dette, skal det gjøres vurderinger i forhold til følgende satsingsområder:

Næringsutvikling:

Forretningsideen faller inn i kommune planens intensjon – og spesielt at den etableres i en utkant av kommunen. Videre er det spennende om en kan få økt matproduksjonen av kortreist mat – det vil gi lokalsamfunnet et større mangfold.

Infrastruktur:

Barn og ungdom:

Kompetansebygging:

Viktig å utvikle en fagkompetanse i forhold til å utnytte lokalmat – og ikke minst eksperimentere med nye smaker og retter.

Økonomi:

Universell utforming, jfr. bestemmelser i plan- og bygningslov:

Alternative løsninger:

Forslag til innstilling:

Næringsfondet avslår å gi etableringsstøtte til Fredrik Jensen, jfr søknad av 10.04.13.

Avslaget begrunnes med at søker alt har oppnådd støtte på 50 % av kostnaden fra Innovasjon Norge.

Bente Larssen
rådmann

- Dette dokumentet er godkjent elektronisk i Sør-Varanger kommune og har derfor ingen signatur. -

SØR-VARANGER KOMMUNE
Boks 406, 9915 Kirkenes

Kirkenes 10.04.2013.

22 APR. 2013

Saksnr:

13/
1209

Dok.nr:

Off.vurdering:

Kopi til:

SØKNAD.

Jeg søker med dette om etableringsstøtte, oppad begrenset til kr 250.000.-, for etablering av nytt firma: Pasvikmat a.s.

Opplysninger om søker:

Navn: Fredrik Jensen

Personnr: 07105537942

Adresse: Pasvikveien 36, 9900 KIRKENES

Telefon: 91149540

E-mail: fredrik.jensen@live.no

Antall ansatte: 1 ansatt i 100 % stilling i oppstartfasen. Hvis etterspørselen etter produktene tilsier ansettelse av en eller flere medarbeidere, vil dette vurderes etter hvert.

Kontaktperson: Fredrik Jensen

Styreleder: Fredrik Jensen

Selskapsform: Aksjeselskap, 100 % eid av Fredrik Jensen.

Regnskapsfører: Trond Høiberget.

Bankforbindelse: DNB

Bankkontonr: 12026357967

Prosjektet gjelder foredling av lokale råvarer som kjøtt, innlandsfisk og sjøfisk/skalldyr.

Jeg håper på en snarlig og positiv behandling av søknaden.

Fredrik Jensen



Kostnader bundet opp mot aktiviteter i etableringsfasen vil være:

Deltagelse på kurs for ytterligere kompetanseheving/perfeksjonering.

Kursavgifter, transport, kost og losji.

Reisevirksomhet for å knytte kontakter med leverandører.

Transport, kost og losji.

Deltagelse på messer og lignende.

Transport, kost og losji.

Reisevirksomhet for markedsføring av egne produkter.

Transport, kost og losji.

Utgifter i forbindelse med planlegging av oppføring av produksjonsbygg med utstyr.

Egeninnsats/eget arbeid for utarbeidelse av forretningsplan, brannsikkerhet, matsikkerhet (HACCP), HMS etc.

Sør-Varanger Kommune er en allsidig kommune med henblikk på natur. Vi har både sjø og innland. Dette fører med seg en variert artsrikdom som kan benyttes til lokal matproduksjon. Pasvikmat A.S. vil videreføre råstoff fra både kjøtt, innlandsfisk og sjøfisk/skalldyr. For kjøtt gjelder dette innkjøp av hele skrotter.

Produkter fra kjøtt vil være fra:

Lam av villsau
Lam av tamsau, norsk
Rein
Villsvin (fra oppdrett i Kåfjord ved Alta).
Tamsvin
Elg
Bjørn (lisensjakt eller skadefelling).

Produkter fra fisk vil være fra:

Kongekrabbe
Sjørøye fra oppdrett i Ropelv.
Torsk
Havlaks
Gjedde
Abbor
Sik
Ørret fra Pasvik

Jeg vil også eksperimentere meg fram til nye smaksvarianter og foredlings/tilberedningsmetoder.

Diverse spekepølser vil også komme med i vareutvalget etter hvert.

Mine kunder vil være hotell og restauranter, privatpersoner lokalt og kunder fra Russland (utsalg fra butikker), og diverse firma (for eksempel fenalår som julegave til ansatte). I tillegg utsalg fra messer og lignende.

Jeg har drevet hotell i mange år, og har en stor kontaktflate innen bransjen i hele landet. Har bl.a. drevet hotell for kjedene Rica, Thon og Choice.

Produktene mine vil være lokalprodusert, kortreist mat. Alle produkter vil bli produsert på tradisjonelt vis. Det vil si at spekemat vil være tørket og modnet utendørs over den tid det tar for å skape kvalitet. Røkte produkter vil være ekte røkt i røykovn utendørs. Bruk av E-stoffer minimaliseres (kun salt). Ferdigproduktene vacumpakkes for best mathygiene.

Norge er i dag et velstandsland med god privatøkonomi blant folk flest. Mange er villige til å betale for kvalitet og for sporbar, lokalprodusert mat. Gourmetmat fra nærmiljøet har blitt populært.

Myndighetene med landbruksministeren i spissen oppfordrer til økt lokal matproduksjon.

Matprogrammer på TV, spesielt med lokalproduserte matvarer, er i vinden, og skaper markedsføring og økt oppmerksomhet. Lokalprodusert, kortreist mat har rett og slett blitt en trend. Både p.g.a. kvalitet og fordi dette gir mattrygghet.

Storskala og industriproduksjon gir usikkerhet, både p.g.a. råvareinnkjøp fra utlandet, og også for hvordan maten blir videreforedlet. Jfr. Røyking av kjøtt/kjøttprodukter der varen kun blir "sprøytelakkert" med røyksyre og korttidstørket i tørkeskap.

Produktene mine vil være attraktive fordi de er lokalproduserte av lokale råvarer.

Kundene vet at de er kortreiste.

Produktene skal være sporbare.

Hygiene og mathygiene vil bli strengt ivaretatt (HACCP) i nytt lokale.

Det vil ikke benyttes importerte råvarer. Bruk av E-stoffer vil være minimalisert, med unntak av salt. Råvarene vil bli videreforedlet på tradisjonelt vis med lang tørke- og modningstid i friluft.

Røyking vil foregå i utendørs røykovner på tradisjonelt vis.

Dette vil gi produkter av høy kvalitet og med en matsikkerhet/trygghet som etterspørres i dag.

Kunden skal bli kjent med produktene ved oppsøkende virksomhet og utdeling av smaksprøver til hotell og restauranter. Jeg har stor kontaktflate innen denne bransjen. Jeg vil også delta på messer og lignende.

Lokalt vil det være annonsering på internett og i aviser. Også utsalg fra lokale butikker med salgspakater og demonstrasjoner med smaksprøver.

Annonsering i russiske aviser som dekker Murmansk og nærområdene mot grensen til Norge. Russland har fått mange nyrike og økt middelklasse med betydelig kjøpekraft. I 2012 var det ca 300.000 grensepasseringer over Storskog. Det forventes en økning til ca 500.000 allerede i 2013. Dette bl.a. grunnet innføring av grenseboerbevis.

I tillegg vil jeg drive oppsøkende virksomhet rettet mot bedriftsmarkedet i nærområdet.

Noe salg direkte fra produksjonslokalet i Pasvik vil også være aktuelt, spesielt til hytteeiere og lokalbefolkningen i Pasvik

Markedet for mine produkter finnes først og fremst lokalt, men noe også regionalt og på landsbasis. Jeg har i dag ingen konkurrenter, og så vidt jeg vet ingen i nærmeste framtid. Slik sett synes tidspunktet ideelt, også med tanke på folks privatøkonomi og den omtale lokalprodusert, kortreist mat får i mediene.

Produktene vil være attraktive fordi de er lokalproduserte av lokale råvarer. Kundene vet at de er kortreiste.

Produktene skal være sporbare.

Hygiene og mathygiene vil bli strengt ivaretatt (HACCP) i nytt lokale.

Det vil ikke benyttes importerte råvarer, med unntak av krydder som er beregnet på storhusholdning. Bruk av E-stoffer vil være minimalisert, med unntak av salt. Råvarene vil bli videreforedlet på tradisjonelt vis med lang tørke- og modningstid i friluft.

Røyking vil foregå i utendørs røykovner på tradisjonelt vis.

Dette vil gi produkter av høy kvalitet og med en matsikkerhet/trygghet som etterspørres i dag.

Jeg mener selv at jeg har svært god kompetanse på fagområdet lokalprodusert, kortreist mat. Viser også til Næringsfaglig Vurdering fra Sør-Varanger Kommune og vurdering fra Norges Vel.

Jeg har følgende fagbrev: Kokkefagbrev, Hotellbrev og Restaurantbrev.

Jeg har arbeidet størsteparten av mitt liv innen hotell- og restaurantbransjen, og innen storkjøkken, samt lærer på Videregående skole på kokkelinje.

Driftsbudsjett for 3 år. (første året er kun for 3 mnd).

	1 år	2 år	3 år
Salgsinntekter	200	1600	2400
Sum inntekter	200	1600	2400
<hr/>			
Variable kostnader			
Råvarer, 35 % VK	70	560	840
Andre var kostnader	30	120	120
Sum Variable kostnader	100	680	960
<hr/>			
Dekningsbidrag	100	920	1440
Faste kostnader			
Lønn inkl sos. Kost.		420	480
Husleie (kontor og tomt)	30	120	120
Strøm	18	72	72
Telefon/porto	9	36	36
Markedsføring	45	180	180
Reiser	30	120	120
Forsikring	15	60	60
Regnskapsføring	9	36	36
Avskrivninger	15	60	60
Sum faste kostnader	171	1104	1164
<hr/>			
Driftsresultat	- 71	- 184	276
Finanskostnader	15	60	60
<hr/>			
Resultat	- 86	- 244	216

Til Fredrik Jensen
Pasvikveien 36
9900 Kirkenes

Småskala bedrift for produksjon og salg av kortreist mat

På generelt grunnlag vil jeg si at ideen om å etablere en bedrift som både kan produsere ulike produkter av lokalt råstoff som; sau, villgris, elg og rein, og samtidig samle og fremby andre lokale produkter er svært god. Interessen for lokal mat er stor og stadig økende, noe det stadig økende antall fjernsynsprogrammer om lokal mat og det store antall lokale kokebøker er et klart uttrykk for.

Undertegnede har gjennom flere år jobbet med småskala matproduksjon og reiselivsutvikling, ofte i kombinasjon. Støttet av Nordisk Ministerråd har vi de senere år jobbet fram et nordisk konsept på lokale spesialiteter som matsuvenirer. (Nordic Delights) Interessen har vært stor både blant produsenter og reiselivsnæringen og som eksempel kan nevnes at Nordic Delights produkter selges på alle hurtigruteskipene. For Hurtigrutens innkjøpere har det vært spesielt viktig at produktene er produsert i Norge, på steder som kan forbindes med reiserute – fra Bergen til Kirkenes. De historiske Hoteller er også med i dette prosjektet – og for dem har det hele tiden vært et ønske at det enkelte hotell skal kunne fremby produkter som er produsert i det lokale nærmiljøet. Dette siste ønsket har vi ikke til fulle klart å etterkomme – rett og slett fordi det ikke er mange nok produsenter av kortreist mat enda.

Med din faglige bakgrunn og det nettverk du gjennom ulike aktiviteter har etablert føler jeg meg sikker på at du har det aller beste utgangspunkt for å lykkes med dette prosjektet.

Med vennlig hilsen



ANNE SIRI BRANDRUD

Avdelingsdirektør Vestlandet

Mobil: + 47 951 35 620

asb@norgesvel.no

Postboks 115, N-2026 Skjetten

www.norgesvel.no



NORGESVEL
DET KONGELIGE SELSKAP FOR NORGES VEL



Interessebekreftelse for levering av lokalmat til Thon Hotel Kirkenes

Kirkenes 11.4.2013

Etter samtale med Frederik Jensen, har vi blitt informert om den tenkte etableringen av et nytt lokalmatkonsept, lokalisert i Pasvikkdalen i Sør-Varanger Kommune. Slik vi forstår konseptet, dreier det seg om foredling av en rekke lokale råvarer, som igjen skal selges i all hovedsak til storhusholdning og butikker.

Vi som lokal restaurant og hotell ser store synergieffekter i dette, og ønsker Fredrik lykke til med etableringen. Vi er også svært interessert i å benytte oss av hans tilbud, når det er sertifisert og klart. Vi har pr i dag et sterkt fokus på lokale råvarer og vi streber hele tiden mot å få flere lokale råvarer og produkter inn i våre menyer og buffeter. I Sør-Varanger Kommune og i Finnmark Fylke er det allerede mange lokale produsenter, men dessverre er mange av de nisjeleverandører, som vi ikke kan benytte oss av. Dette da de ofte ikke kan levere det volum vi krever. En ny aktør, som har mål om storproduksjon av enkelte produkter, hilses derfor velkommen.

Vi benytter pr i dag blant annet Villa Artic Laks, Røye fra Ropelv, Reinsdyr fra Varanger Vilt og hvit fisk fra Vadsø og Vardø.

Våre kriterier for å velge nye lokale leverandører er:

- Leveringsgaranti / mulighet til å kjøpe opp avtalt kvantum med delleveringer
- Kvalitet og matsikkerhet
- Pris



Thomas Hjellevstad

Direktør

Thon Hotel Kirkenes



THON
Thon Hotel Kirkenes

Johan Knutsensgt. 2
Tlf: 78 97 10 50
Faks: 78 97 10 51
kirkenes@thonhotels.no

Fredrik Jensen

Pasvikveien 36

9900 KIRKENES

Tlf: 91149540

Cv Fredrik Jensen

Status:

57 år, skilt, 2 voksne barn.

Utdannelse:

1980 – 1981 BI.Oslo. Ikke fullført p.g.a. flytting til Tromsø.

1979 Norsk Hotellhøyskole, Stavanger. Hovedkurs. Administrasjon.

1978 Norsk Hotellhøyskole, Stavanger. Avdelingslederkurs.

1976 – 1977. Bø Videregående Skole. Handel og Kontor.

1975 – 1976. Avtjent verneplikt. GSV/ grensevakt Grense Jakobselv.

1974 – 1975. Fylkesyrkesskolen på Tynset, Kokkelinje.

Praksis:

01.12.09 – 01.05.10. Direktør Thon Hotel Kirkenes.

18.08.08 - 15.11.09. Administrasjonssjef. Fretex Nord-Norge.

01.09.06 - 30.09.07. Prosjektleder Helse Finnmark/Kirkenes Sykehus.

2003 – 2006. Lærer Bardufoss Videregående Skole, avd. Sørreisa.

Hotell og næringsmiddelfag og VK 1 kokkefag.

01.03.95 - 30.06.03. Quality Hotel Bardufoss. Adm.dir./eier.

01.02.93 - 28.02.95. Hesseng Videregående Skole, Kirkenes.

Adjunkt. Hotell og næringslivsfag.

01.02.88 - 20.07.93. Innehaver. Kirkenes Gjestehus/Fredrikke Kro.

20.02.85 - 01.02.88. Direktør. Rica Hotel Kirkenes.

01.05.81 – 15.02.85. Direktør. Tromsø Hotel og Polar Hotel, Tromsø.

01.09.80 - 01.05.81. Ass. Restaurantsjef. Hotel Scandinavia, Oslo.

02.01.80 - 01.09.80. Resepsjon/ Night Manager. Hotel Scandinavia, Oslo

01.04.78 - 31.07.78. Kokk. Muller Hotell Høyen, Skien.

01.07.77 - 31.03.78. Kokk. Hotell Atlantic, Sandefjord.

15.06.73 - 15.08.74. Renåvangen Motell og Fjellstue. Allsidig praksis.

Fagbrev:

Kokkefagbrev, Restaurantbrev, Hotellbrev.

Språk:

Engelsk, godt skriftlig og muntlig.

Tysk, godt muntlig.

Interesser:

Friluftsliv, jakt og fiske.

Verv:

Komite for Kirkenesdagene de første år. Initiativtaker og leder for Ishavsdagene i Tromsø

I 1983 og 84.

Styremedlem i Nord-Norsk Hotell og Restaurantforbund (RBL), Styremedlem i Finnmark Reiselivsråd. Formann for Hotell og Restaurantsammenslutningen i Tromsø (RBL).

Div. lederverv innen Jeger og Fiskerforeninger.



SØR-VARANGER KOMMUNE

SØKNADSSKJEMA – PRIMÆRNÆRINGSFONDET

Skjemaet er ikke obligatorisk. Dersom du/ditt firma finner det mer hensiktsmessig å forme søknaden i fri tekst, må du sørge for at de opplysninger som etterspørres i skjemaet også finnes i søknaden.

Opplysninger om søker

Firma/navn:	Organisasjonsnr. eller fødsels-/personnr.:
Adresse:	Telefon/telefaxnr.:
Antall ansatte:	Etableringsår:
Kontaktperson for søknaden:	Styreleder (om annen enn daglig leder):
Regnskapsfører:	Revisor:
Bankforbindelse:	Bankkontonr.:

Prosjektet gjelder (sett kryss)

<input type="checkbox"/> Jordbruk	<input type="checkbox"/> Skogbruk	<input type="checkbox"/> Hagebruk	<input type="checkbox"/> Utmarksnæring
<input type="checkbox"/> Fiske	<input type="checkbox"/> Havbruk	<input type="checkbox"/> Reindrift	<input type="checkbox"/> Annet, oppgi:

Prosjektbeskrivelse

Gi en kort beskrivelse av hva prosjektet gjelder, hva som er hensikten med prosjektet, og tidsplan for gjennomføring. Om nødvendig, beskriv på eget ark.

--

Prosjektets sysselsettingsmessige og bedriftsøkonomiske virkninger

	I dag	Forventet om 1 år	Forventet om 3 år
Antall årsverk i bedriften			
Brutto omsetning			
Nettoresultat			
Andre virkninger i bedriften ved gjennomført prosjekt:			

Kostnadsoverslag

Her føres bare opp sum for de enkelte kostnadselementer. Spesifiser om nødvendig postene i eget vedlegg. Kopi av tilbuds-/anbudsdokumenter vedlegges. Alle beløp skal være eks. moms.

	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____
	kr _____

Finansieringsplan

Søkes fullfinansiert på følgende måte:

Prosjektets samlede kostnader eks. moms:	kr _____
Egne midler	kr _____
Eget arbeid	kr _____
Lån i lokal bank	kr _____
Lån i offentlige institusjoner	kr _____
Tilskudd fra primærnæringsfondet	kr _____
Andre offentlige tilskudd, oppgi:	
_____	kr _____
_____	kr _____
_____	kr _____

Mottatt offentlig bedriftsstøtte siste 3 år

Her føres opp tilskudd innvilget fra SND eller andre statlige fond og bevilgninger fra fylkeskommune eller kommuner, inkludert støtte fra kommunale fond.

Andre opplysninger

Jeg gir mitt samtykke til at primærnæringsfondet i forbindelse med søknaden kan kontrollere de gitte opplysninger og innhente ytterligere informasjon fra andre kilder om prosjektet og min person/mitt firma.

Sted og dato: <i>Kiikkens 10.04.2013</i>	Underskrift: <i>Stendal Jensen</i>
---	---------------------------------------

OPPLYSNINGER TIL SØKNADSSKJEMAET



SØR-VARANGER KOMMUNE
«Sse_Navn»

Pasvik Mat v/ Fredrik Jensen
Pasvikveien 36

9900 KIRKENES

Vår ref.: Saksnr.: 13/1209/2	Deres ref.:	Dato: 03.09.2013
Saksbehandler: Nils-Edvard Olsen	Telefonnr.: 78 97 74 40	Epostadresse: postmottak@svk.no

SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 - TILBAKEMELDING

Det vises til brev av 10.04.13 .

Vi beklager at det har tatt tid å realitetsbehandle din søknad.
I dag har jeg overtatt saksbehandlingen av din søknad.

Den vil bli fremlagt for behandling i løpet av september måned.

Vi lover å gjøre vårt beste for å unngå ytterligere forsinkelser.

Henvendelse om saken kan rettes til spesialrådgiver Nils-Edvard Olsen, tlf.nr. 78 97 74 40.

Med vennlig hilsen

Ørjan Stubhaug
Samfunnsplanlegger

Nils-Edvard Olsen
spesialrådgiver



SØR-VARANGER KOMMUNE
«Sse_Navn»

Pasvik Mat v/ Fredrik Jensen
Pasvikveien 36

9900 KIRKENES

Vår ref.: Saksnr.: 13/1209/3	Deres ref.:	Dato: 04.09.2013
Saksbehandler: Nils-Edvard Olsen	Telefonnr.: 78 97 74 40	Epostadresse: postmottak@svk.no

**SØKNAD OM TILSKUDD FRA PRIMÆRNÆRINGSFONDET 2013 - UTDYPENDE
OPPLYSNINGER**

Det vises til brev av 10.04.13 hvor du søker om etableringsstøtte begrenset oppad til kr 250.000,-

Saksbehandlingen er nå kommet i gang, og vi kan opplyse at søknaden vil bli behandlet og lagt fram for kommunens Næringsfond.
Begrunnelsen fra administrasjonen er at der er det tilgjengelige midler til fordeling på søknader.

Søknaden er gjennomgått, og en tillater seg å be om flere opplysninger og konkretiseringer før saksbehandlingen kan avsluttes:

1. Viser til driftsbudsjettet, og ber om en mer konkretisering av markedsføringsarbeidet m/ tilbud
2. Tilbud på planleggingskostnadene i forhold til byggeprosjektet
3. Investeringsbudsjett bygget på faktiske innkomne tilbud/anbud.

Håper på en rask tilbakemelding – senest den 15.09.13.

Vi beklager om det vil ta tid å behandle saken, men lover å gjøre vårt beste for å unngå ytterligere forsinkelser.

Henvendelse om saken kan rettes til Nils-Edvard Olsen, tlf.nr. 78 97 74 40.

Med vennlig hilsen

Nils-Edvard Olsen
spesialrådgiver

FREDRIK JENSEN
Pasvikveien 36
9900 KIRKENES

Deres ref.

Vår ref.
RUOLS - 2013/104385

Alta, 11.07.2013

TILBUD OM ETABLERERTILSKUDD

Vi viser til Deres søknad mottatt 18.04.2013, og kan etter vedtak i Innovasjon Norge 11.07.2013 gi følgende tilbud til:

FREDRIK JENSEN (hovedsøker)

1. Tilskuddsbeløp

Innovasjon Norge bevilger FREDRIK JENSEN et tilskudd på inntil kr 285 000 --kronertohundreogåttifemtusen--

Begrunnelse for avkorting av søknadsbeløpet:

Eget arbeid er beregnet til 450 kr. pr. time og godkjennes med en total kostnad på inntil 200.000,-. Avstemt med søker.

2. Godkjent kostnadsramme

GRUNNLAG FOR BAGATELLMESSIG STØTTE

Deltakelse på kurs for kompetanseheving	80 000
Utgifter for å knytte leverandørkontrakter	30 000
Deltakelser på messer og lignende	40 000
Markedsføring, reiser med smaksprøve, pilot	30 000
Utgifter i forbindelse med planlegging av nytt produksjonsanlegg	50 000
Leie av lokale for prøveproduksjon	40 000
Kjøp av råvarer til prøveproduksjon	50 000
Utarbeidelse av forretningsplan	30 000
Utarbeidelse av logo og emballasje	20 000
Eget arbeid	200 000
Sum	570 000
Støtte	285 000
Støtteandel i prosent	50

Eventuelt eget arbeid skal fremgå særskilt i prosjektreknskapet, og være dokumentert med timelister med tilhørende timesatser. Timesatsen forutsettes å være innenfor rammen av det

Innovasjon Norge kan godkjenne. Eventuelt arbeid utført av nærstående til foretaket skal behandles på samme måte.

3. Aksept av tilbudet

Dersom De ønsker å benytte vårt tilbud, ber vi Dem akseptere det skriftlig innen 22.08.2013, ellers faller tilbudet bort.

Aksept skjer ved retur av det ekstra eksemplaret av dette brevet (vedlagt), undertegnet av signaturberettiget / prokurist / daglig leder.

Tilbudsbrev og standardvilkår vil samlet utgjøre avtalen med Innovasjon Norge.

4. Utbetalingsfrist

Krav om sluttutbetaling av støtten må sammen med nødvendig dokumentasjon, jf. standardvilkårene, være Innovasjon Norge i hende innen 01.08.2014, da tilbudet ellers bortfaller i den utstrekning det ikke allerede er effektivt.

Innovasjon Norge kan etter søknad forlenge utbetalingsfristen.

5. Særvilkår

- Eget arbeid er beregnet til 450 kr. pr. time og godkjennes med en total kostnad på inntil 200.000,-
- Forretningsplan utarbeides i samarbeid med Kjetil Langseth

EØS-regelverket - opplysningsplikt:

Tildeling av støtten skjer i henhold til reglene for bagatellmessig støtte (se under pkt. 2), jf. Kommissjonsforordning (EF) nr 1998/2006 av 15. desember 2006 om anvendelse av EF-traktatens artikkel 87 og 88 på bagatellmessig støtte, publisert i den Europeiske Unions tidende 28. 12. 2006 nr L 379. Ifølge disse reglene kan støttemottaker ikke motta mer enn til sammen 200 000 Euro (ca. 1,6 mill kroner) over et tidsrom på 3 regnskapsår. Tilbudet om støtte fra Innovasjon Norge forutsetter at man ikke kommer i konflikt med nevnte regler. Før støtten kan komme til utbetaling, må støttemottaker bekrefte overfor Innovasjon Norge, i skriftlig eller elektronisk form, enten at:

- det ikke er mottatt tilbud om annen bagatellmessig støtte i inneværende og de to foregående regnskapsår, eller i tilfelle slik støtte er mottatt
- beløpets størrelse, støttekilde og tilbudstidspunkt.

Ved eventuelle nye søknader om offentlig støtte (uansett støttekilde) har støttemottaker plikt til å opplyse om denne støtten. Opplysningsplikten gjelder i 3 regnskapsår fra tilbudstidspunktet.

6. Standardvilkår

For øvrig gjelder vedlagte standardvilkår, datert desember 2011.

7. Spørreundersøkelser

Det er en forutsetning at bedriften deltar i eventuelle spørreundersøkelser i forbindelse med at Innovasjon Norge eller departementene gjennomfører evalueringer, kundeundersøkelser mv. av Innovasjon Norges virksomhet. Slike undersøkelser er viktige i arbeidet med å utvikle et best mulig tjenestetilbud til næringslivet.

8. Omtale i media

Ved presentasjon og eventuell profilering av prosjektet i media forutsettes det at Innovasjon Norges medvirkning blir omtalt.

Har De spørsmål i tilknytning til dette brevet, ta kontakt med saksansvarlig Rune Olsen som kan treffes på telefon 91142672 eller e-post Rune.Olsen@innovasjonnorge.no.

Med vennlig hilsen
for Innovasjon Norge

Linda Beate Randal
direktør

Rune Olsen
seniorrådgiver

Vedlagt oversendes:

- standardvilkår for tilskudd, datert desember 2011
- et ekstra eksemplar av tilbuds brevet

Kopi til: Sør-Varanger kommune, pb. 406, 9915 KIRKENES

Vi aksepterer ovenstående tilbud, er kjent med Innovasjon Norges standardvilkår og godtar disse.

Før utbetaling må det sendes en skriftlig anmodning til Innovasjon Norge. Utbetalingen skal skje til:

- kontonummer
- navn på kontoeier

Ved endring av bankforbindelse/kontonummer må Innovasjon Norge bli informert.

Sted/dato:

Mottakers underskrift:

Orgnr./Personnr.:

00912196798

.....

.....

.....

Signaturberettiget / prokurist / daglig leder

.....

.....

.....

Underskrift gjentas med maskin eller
blokkbokstaver

Tilbudsbrev med undertegnet aksept returneres i sin helhet:

Innovasjon Norge
Postboks 607
9811 VADSØ