Søknad

Søknadsnr.	2026-0290	**Søknadsår**	2026	**Arkivsak**
Støtteordning	Agder: Tilskuddsordning for styrket satsing på sosialt entreprenørskap			
Prosjektnavn	Nabolagsbakeriet – Smart distribusjon og lokal matkultur i Kristiansand			

Kort beskrivelse

Nabolagsbakeriet etablerer et uavhengig Kurs- og Bake-studio i Kristiansand med fokus på lokal matkultur og bærekraft. Gjennom partnerskap med norske kornbønder foredles økologisk urkorn til surdeigsbakst av høy kvalitet. Prosjektet piloterer en smart, desentralisert distribusjonsløsning med en temperaturregulert hentebod på Hellemyr/Vågsbygd bygget av Tangen vgs, samt utslippsfri levering til to pilot-barnehager via elektrisk cargo-sykkel.

Prosjektbeskrivelse

Bakgrunn og Markedets behov

Jeg er en lidenskapelig håndverksbaker, i dag stolt norsk statsborger, som innvandret fra Nicaragua i Mellom-Amerika for 14 år siden. Min personlige integreringsreise gir meg et unikt perspektiv på verdien av lokalt håndverk, møteplasser og samfunnsengasjement.

Konseptet er allerede grundig markedstestet og validert. Siden pandemien har jeg solgt håndverksprodukter lokalt, og de siste tre årene har jeg holdt bakekurs for over 360 deltakere via Bakerovner i Arendal. Etterspørselen i markedet er dokumentert, og konseptet har vekket nasjonal oppmerksomhet gjennom profilering på NRK (Norge Rundt).

Dagens flaskehals er mangelen på et eget lokale i Kristiansand, noe som begrenser verdiskapingen. For å unngå tidlig utbrenthet og sikre en bærekraftig drift som gründer og min familie, er strategien å starte fokusert med lave faste kostnader og høy kvalitet fremfor en for rask ekspansjon. Ved å samarbeide direkte med etablerte norske møller og bønder, sikrer vi tilgang på unike meltyper av urkorn. Tiltaket svarer direkte på behovet for levedyktige, samfunnsnyttige virksomheter og økt etterspørsel etter sunn, kortreist mat i regionen.

Kjerneområder og Prosjektbeskrivelse

A. KURS (Den økonomiske motoren)

Kursvirksomheten vil være hjørnesteinen i studioet og driftes i sin helhet av gründeren selv. Vi tilbyr profesjonelle bakekurs i surdeig og surdeigspizza for privatpersoner, skoler og bedrifter (teambuilding) i Kristiansand. Siden markedet allerede er solid validert, vil denne høymargin-virksomheten sikre den økonomiske bærekraften til studioet og dekke løpende faste kostnader. Prosjektet har også en sosial verdi eller løser et samfunnsbehov allerede i pilotfasen.

Eksempel: Prosjektet kan tilby gratis eller subsidierte bakekurs for lavinntektsfamilier, innvandrere eller ensomme eldre i samarbeid med lokale organisasjoner (f.eks. Røde Kors eller Kirkens Bymisjon) allerede det første året.

Formulering: Jeg kan beholde den tette driftsmodellen for selve produksjonen, men definere kursvirksomheten som en sosial og integrerende arena i fase én.

B. PRODUKSJON (Lokalforedling, matnettverk og fokusert folkehelse)

All baking og produksjon utføres av gründeren alene i det nye studioet. For å sikre en forutsigbar og kontrollerbar produksjonsmengde som er forenlig med et sunt familieliv, rettes produksjonen utelukkende mot 2 utvalgte pilot-barnehager i Kristiansand (som et folkehelsetiltak for bedre tarmhelse hos barn), samt et begrenset antall abonnementskunder i nabolaget.

Når det gjelder verdikjede og samarbeid baserer vi oss på strategiske partnerskap med norske økologiske kornbønder og mindre håndverksmøller. Vi kjøper steinmalt mel av tradisjonsrike urkorn (som spelt, emmer, rug og landhvete) direkte fra disse aktørene. Dette styrker det nasjonale matnettverket, sikrer eksepsjonell produktkvalitet og sporbarhet, samtidig som det opprettholder gründerens arbeidskapasitet.

C. DISTRIBUSJON (Konsentrert nabolagslogistikk og skolesamarbeid)

Vi piloterer en ekstremt fokusert distribusjonsløsning for å holde logistikken enkel og overkommelig for én operatør. Det planlegges å utplassere 1 isolert, tillitsbasert hentebod på 5-6 m² i et utvalgt boligstrøk på Hellemyr eller i Vågsbygd. Byggingen av denne ene boden planlegges gjennomført som et pedagogisk prosjekt i samarbeid med Tangen videregående skole (bygg- og anleggsteknikk). Elevene vil stå for snekringen og isoleringen under faglig veiledning av faglærere.

Boden utstyres med 1 kjøleskap og 1 fryser med smart kodelåssystem for trygg oppbevaring av frosne og kjølte bakervarer. All distribusjon til boden og de 2 barnehagene skjer utslippsfritt via 1 profesjonell elektrisk cargo-sykkel som kjøres av gründeren.

Langtidsvirkning og Fremtidsvisjon

Ved å prioritere en sunn økonomisk kjerne og gründerens helse i oppstarten, sikrer vi at Nabolagsbakeriet blir en langvarig og robust aktør i Agder. Virksomheten bygges med en dobbel bunnlinje der sunn mat og lokal verdiskaping står i sentrum. Som en langsiktig visjon for fremtiden, ønsker bedriften å utforske muligheten for å bruke denne etablerte infrastrukturen som en inkluderingsarena for arbeidstrening i samarbeid med NAV, når driften er fullstendig stabilisert og moden for utvidelser.

Kontaktopplysninger

Funksjon	Navn	Adresse/poststed	Mobil
Søker / Prosjekteier	NABOLAGSBAKERIET & MUSIKK - MOISES GADEA RUIZ Org.nr:915896812 nabolagsbakeriet@gmail.com	Tjuvhelleren 74 B 4628 KRISTIANSAND S	93831424
Kontakt-person	Moisés Alejandro Gadea Ruiz nabolagsbakeriet@gmail.com	Tjuvhelleren 74 B 4628 KRISTIANSAND S	93831424
Prosjekt-leder	Moisés Alejandro Gadea Ruiz nabolagsbakeriet@gmail.com	Tjuvhelleren 74 B 4628 KRISTIANSAND S	93831424

Mottatt offentlig støtte tidligere: Ja
Jeg mottok et utviklingshonorar i 2024 gjennom DKS-LAB Telemark (Den kulturelle skolesekken). Midlene var et insentivtilskudd for å utvikle og teste ut en idé knyttet til formidling av tradisjonsmat, utbetalt av Telemark fylkeskommune."

Spesifikasjon

Bakgrunn

Jeg er en lidenskapelig håndverksbaker, musikker og kokk i dag stolt norsk statsborger, som innvandret fra Nicaragua i Mellom-Amerika for 14 år siden. Min personlige integreringsreise gir meg et unikt perspektiv på verdien av lokalt håndverk, møteplasser og samfunnsengasjement.

Konseptet er allerede grundig markedstestet og validert. Siden pandemien har jeg solgt håndverksprodukter lokalt, og de siste tre årene har jeg holdt bakekurs for over 360 deltakere via Bakerovner i Arendal. Etterspørselen i markedet er dokumentert, og konseptet har vekket nasjonal oppmerksomhet gjennom profilering på NRK (Norge Rundt).

Dagens flaskehals er mangelen på et eget lokale i Kristiansand, noe som begrenser verdiskapingen. For å unngå tidlig utbrenthet og sikre en bærekraftig drift for gründeren og hans familie, er strategien å starte fokusert med lave faste kostnader og høy kvalitet fremfor en for rask ekspansjon. Ved å samarbeide direkte med etablerte norske møller og bønder, sikrer vi tilgang på unike meltyper av urkorn. Tiltaket svarer direkte på behovet for levedyktige, samfunnsnyttige virksomheter og økt etterspørsel etter sunn, kortreist mat i regionen.

Prosjektmål

Hovedmålet med prosjektet er å etablere et uavhengig, skalerbart og økonomisk bærekraftig Kurs- og Bake-studio i Kristiansand, samt utvikle en effektiv, grønn distribusjonsmodell i nærmiljøet. Prosjektet skal sikre en stabil inntekt og en sunn balanse mellom jobb og familieliv, samtidig som det legges et solid teknisk og logistisk fundament for fremtidig sosial verdiskaping. Virksomheten skal rigges for en dobbel bunnlinje der sunn lokalmat, yrkesfaglig rekruttering og miljøvennlig logistikk står i sentrum.

Delmål (Målbare resultater i prosjektperioden)

• Delmål 1: Infrastruktur og studioetablering

Identifisere, leie og oppgradere et egnet produksjons- og kurslokale i et sentralt knutepunkt i Kristiansand (Lund, Kvadraturen, Grim eller Vågsbygd) innen prosjektets første fire måneder. Lokalet skal ferdigstilles og godkjennes av Mattilsynet for kommersiell matproduksjon og kursvirksomhet, med installasjon av eksisterende maskinpark (steinovn, eltemaskiner).

• Delmål 2: Innovativ nabolagsdistribusjon

Utvikle og utplassere 1 temperaturregulert, smart hentebod (5-6 m²) på Hellemyr eller i Vågsbygd innen april 2027. Byggingen skal gjennomføres som et reelt, pedagogisk prosjekt i direkte samarbeid med bygg- og anleggsteknikklinjen ved Tangen videregående skole, noe som styrker det regionale økosystemet for yrkesfag.

• Delmål 3: Etablering av ubrutt kjølekjede og grønn logistikk

Innkjøp og operativ igangsetting av 1 profesjonell elektrisk cargo-sykkel for utslippsfri varelevering. Henteboden skal utrustes med 1 funksjonelt kjøleskap og 1 fryser integrert med et smart kodelåssystem (for eksempel Yale Doorman), noe som muliggjør trygg 24/7-distribusjon av både kjølte og frosne surdeigsprodukter, samt hyller med surdeigsgranola, surdeigsknekkebrød.

• Delmål 4: Pilotavtaler for folkehelse og ernæring

Inngå faste leveringsavtaler og starte ukentlig distribusjon av langtidshevet surdeigsbakst til 2 utvalgte pilot-barnehager i Kristiansand innen våren 2027. Produktene skal utelukkende baseres på mel av økologisk urkorn handlet direkte fra norske håndverksmøller og kornbønder.

• Delmål 5: Økonomisk uavhengighet og forretningsvalidering

Validere forretningsmodellen i praksis slik at de kommersielle kursene i surdeigsbakst og pizzasnuing, kombinert med abonnementssalget i henteboden, dekker 100% av studiets faste driftskostnader (husleie, strøm, råvarer) etter endt prosjektperiode. Prosjektet skal bevise sin økonomiske levedyktighet uten behov for videre offentlig driftsstøtte.

For å sikre en grundig evaluering av prosjektsuksess overfor Agder fylkeskommune, vil vi måle følgende indikatorer underveis:

1. Godkjenning: 100% fullført og skriftlig godkjenning fra Mattilsynet for studio og hentebod.

2. Volum i barnehager: Stabil ukentlig levering av ferskt brød til minimum 2 pilot-barnehager, med målbar positiv tilbakemelding på barnas tarmhelse og metthetsfølelse.

3. Kundeaktivitet i boden: Minimum 30 aktive abonnementskunder på Hellemyr/Vågsbygd som benytter det smarte kodelåssystemet ukentlig innen utgangen av prosjektperioden.

4. Utslippskutt: 100% fossilfri nabolagsdistribusjon ved bruk av den elektriske cargo-sykkelen på alle faste leveringsruter.

5. Pedagogisk verdi: Fullført byggeprosess for 1 bod i samarbeid med Tangen vgs, der minimum 1 skoleklasse har fått dokumentert praksis.

Forankring

Forankring i regionale planer og strategier: Nabolagsbakerie

1. Strategisk kobling til Regionplan Agder 2030

Nabolagsbakeriet er direkte forankret i hovedmålene for Regionplan Agder 2030, som slår fast at Agder skal utvikles til en miljømessig, sosialt og økonomisk bærekraftig region, samt et attraktivt lavutslippssamfunn med gode levekår. Tiltaket svarer på denne regionale strategien gjennom tre konkrete forankringspunkter:

• Miljømessig bærekraft og lavutslippssamfunnet: Distribusjonsmodellen kutter ut tradisjonelle fossile transportledd. Ved å bruke 1 elektrisk cargo-sykkel til all lokal levering til henteboden på Hellemyr/Vågsbygd og til pilot-barnehagene, realiserer vi planens mål om grønn logistikk og utslippsfrie nærområder.

• Sosial bærekraft og folkehelse: Prosjektet fungerer som et aktivt folkehelsetiltak i Kristiansand. Gjennom å levere langtidshevet surdeigsbakst av økologisk urkorn til barnehager, bidrar vi til bedre tarmhelse, stabilt blodsukker og sunne kostholdsvaner for barna fra tidlig alder. Dette støtter opp under regionplanens satsing på å utjevne sosiale levekårsforskjeller gjennom god ernæring.

• Økonomisk bærekraft og lokal verdiskaping: Ved å etablere en direkte innkjøpsmodell fra norske kornbønder og håndverksmøller, bidrar Nabolagsbakeriet til å styrke det nasjonale matnettverket, fremme bærekraftig landbruk og øke selvforsyningsgraden, noe som er en sentral del av den regionale næringsutviklingen.

2. Forankring i fylkeskommunens satsing på Sosialt Entreprenørskap

Søknaden treffer kjerneintensjonen i denne spesifikke tilskuddsordningen. Nabolagsbakeriet bygges rundt en dobbel bunnlinje der den økonomiske gevinsten fra høymargin kursvirksomhet og abonnementssalg direkte finansierer samfunnsnyttige løsninger.

Selv om gründeren i denne første markedsavklaringfasen drifter prosjektet alene for å sikre en kontrollert og helsemessig bærekraftig oppstart, er infrastrukturen strategisk rigget for fremtidig sosial inkludering. Den langsiktige visjonen er forankret i å bruke studioet og logistikkrutene som en fremtidig inkluderingsarena for arbeidstrening og språktrening i samarbeid med NAV Agder, så snart driftsgrunnlaget er solid etablert.

3. Lokal forankring og samarbeid med regionale aktører

Prosjektets gjennomføringsevne og regionale anclaje sikres gjennom forpliktende og logiske synergier med eksisterende offentlige og private aktører i Agder:

1. Utdanning og yrkesfag (Tangen videregående skole): Byggingen av den smarte henteboden er forankret som et reelt pedagogisk prosjekt for elevene på bygg- og anleggsteknikk ved Tangen vgs. Dette styrker koblingen mellom yrkesfaglig utdanning og det lokale næringslivet, og gir elevene verdifull praksis i snekring og klimaisolering.

2. Myndighetsavklaring og mattrygghet: Etableringen skjer i tett dialog med Mattilsynet for å sikre at både produksjonen i studioet og lagringen i den temperaturregulerte henteboden (med 1 kjøleskap og 1 fryser) oppfyller alle nasjonale næringsmiddelforskrifter.

3. Nabolagsintegrering: Plasseringen av boden på enten Hellemyr eller i Vågsbygd forankres lokalt gjennom avtaler med borettslag eller velforeninger, noe som skaper trygge, desentraliserte og tillitsbaserte møteplasser i Kristiansands største boligområder.

Prosjektorganisering

Prosjektansvarlig og Initiativtaker

Jeg fungerer som prosjektleder med ansvar for den daglige fremdriften, koordinering av samarbeidspartnere og innsending av rapportering til tilskuddsgiver. Søker stiller med en komplett, nedbetalt og operativ kommersiell maskinpark (tre-etasjers steinovn, to eltemaskiner, testmølle og presisjonsverktøy for surdeigskontroll) og har tre års dokumentert og vellykket erfaring med kursvirksomhet (over 360 deltakere) samt nasjonal medieomtale fra NRK (Norge Rundt). Prosjektleder vil dedikere 625 timer med godkjent egeninnsats til etablering, logistikkstyring og nettverksbygging i pilotperioden.

2. Intern organisering og ressursstyring

For å sikre en sunn balanse mellom drift, privatliv og familieliv samt forhindre fysisk utbrenthet, er prosjektet i denne innledende markedsavklaringfasen organisert som en smidig, gründerstyrt enkeltmannsoperasjon. Arbeidsmengden holdes på et sunt og overkommelig nivå ved å delegere tidkrevende prosesser (som storskala kverning av korn) til eksterne samarbeidspartnere. Prosjektleders kapasitet vil dermed konsentreres om kjerneaktivitetene: gjennomføring av kurs, baking og logistikkstyring for piloten.

3. Ekstern organisering og strategiske samarbeidspartnere -Ressursnettverk

Prosjektets gjennomføringsevne støttes av et robust og logisk eksternt nettverk i Agder-regionen:

• Bygge- og designpartner for hentebod (Tangen videregående skole):

Byggingen av den smarte henteboden (5-6 m²) organiseres som et tverrfaglig prosjekt i samarbeid med avdelingen for bygg- og anleggsteknikk ved Tangen vgs. Faglærere (inkludert søkers etablerte kontakt i trevareavdelingen) vil ha det pedagogiske ansvaret for elevene under snekringen og klimaisoleringen. Prosjektleder koordinerer levering av materialer og integrering av det elektroniske kodelåssystemet.

• Råvare- og foredlingspartnere (Norske håndverksmøller og kornbønder):

Logistikken rundt råvaretilgangen organiseres gjennom direkte innkjøpsavtaler med utvalgte økologiske gårder og mindre håndverksmøller i Norge. Disse aktører står for den storskala rensingen og foredlingen av urkorn (spelt, emmer, rug), noe som sikrer en stabil forsyningslinje av ferdigforedlet mel av høyeste kvalitet direkte til vårt studio i Kristiansand.

• Forretningsmessig rådgivning og mentorordning (Driv Agder):

Driv Agder fungerer som prosjektets eksterne rådgivningsinstans. Det er allerede avtalt et oppfølgingsmøte torsdag 22. oktober for å strukturere det langsiktige budsjettet og sikre en sunn økonomisk modell.

• Tilsynsmyndighet (Mattilsynet):

Mattilsynet involveres som ekstern kontrollinstans. Prosjektleder har ansvaret for å registrere virksomheten og implementere IK-mat (internkontroll for næringsmidler) både i Kurs- og Bake-studioet og for den temperaturregulerte henteboden (1 kjøleskap og 1 fryser) for å sikre full overensstemmelse med nasjonale retningslinjer.

4. Fremtidig samfunnsnyttig visjon

Når pilotfasen er gjennomført og forretningsmodellen viser en stabil, uavhengig kontantstrøm, er målet at denne etablerte infrastrukturen kan fungere som en fremtidig inkluderingsarena. Prosjektleder vil da kunne initiere en dialog med NAV Agder for å utforske mulighetene for tilrettelagt arbeidstrening og språktrening i distribusjons- og produksjonsleddet, uten at det legges bindende forpliktelser i denne innledende fasen.

Samarbeidspartnere
Prosjektets gjennomføringsevne og lokale forankring sikres gjennom strategiske synergier med følgende nøkkelaktører i Agder-regionen:

• Tangen videregående skole (Avdeling for bygg- og anleggsteknikk):

Vår primære samarbeidspartner for utvikling av distribusjonspiloten. Elevene på yrkesfag vil stå for bygging, snekring og klimaisolering av den temperaturregulerte henteboden (5-6 m²) som et reelt og samfunnsnyttig pedagogisk skoleprosjekt under faglig veiledning av faglærere.

• Norske økologiske kornbønder og håndverksmøller:

Strategiske råvarepartnere som leverer ferdigforedlet, steinmalt mel av tradisjonsrike urkorn (spelt, emmer, rug og landhvete) direkte til vårt studio i Kristiansand. Dette partnerskapet sikrer en kortreist verdikjede og fjerner behovet for storskala kverning hos gründeren.

• Driv Agder:

Regional etablerer- og inkubatortjeneste som fungerer som forretningsmessig rådgiver og mentor. Driv Agder bistår med strukturering av det langsiktige budsjettet, økonomisk sparring og strategisk veiledning mot kommersialiseringsfasen.

• Mattilsynet:

Involvert som ekstern kontroll- og tilsynsmyndighet for registrering av godkjent Kurs- og Bake-studio, samt godkjenning av kjølekjeden (1 kjøleskap og 1 fryser) i den desentraliserte henteboden.

• NAV Agder (Fremtidig visjonær partner):

Identifisert som en langsiktig strategisk partner for prosjektets sosiale profil. Dialog vil initieres etter pilotperioden for å utforske mulighetene for å bruke bakeriets etablerte infrastruktur som en arena for tilrettelagt arbeidstrening og språktrening.

Aktiviteter

• Desember 2026 – Januar 2027: Finne og leie egnet lokale i Kristiansand. Starte teknisk og hygienisk oppgradering i tråd med Mattilsynets retningslinjer. Formalisere avtaler med norske håndverksmøller og kornbønder for råvareleveranse.

• Februar 2027 – Mars 2027: Installere eksisterende kommersiell maskiner i studioet. Oppstart av byggeprosjektet med Tangen videregående skole for snekring og isolering av 1 hentebod (5–6 m²) Innkjøp av 1 elektrisk cargo-sykkel samt 1 kjøleskap og 1 fryser til boden.

• April 2027: Offisiell åpning av Kurs- og Bake-studioet og oppstart av høymargin kursvirksomhet. Plassering og teknisk igangsetting av den smarte henteboden på Hellemyr eller i Vågsbygd. Oppstart av faste leveranser til 2 utvalgte pilot-barnehager.

• Mai 2027 og fremover: Stabilisering av daglig drift og logistikkruter. Evaluering av tidsbruk, økonomisk bærekraft og planlegging av fremtidig dialog med NAV Agder.

Forbehold om justeringer: Framdriftsplanen og datoene ovenfor er estimater basert på nåværende forutsetninger. Tidslinjen kan justeres noe dersom det oppstår eksterne forsinkelser knyttet til overtakelse av lokale, saksbehandlingstid hos Mattilsynet eller tilpasning til Tangen vgs. sitt skoleår. Prosjektet vil uansett gjennomføres trinnvis for å sikre en forsvarlig og bærekraftig etablering.

Målgrupper

• Småbarnsfamilier i Kristiansand: Beboere i folkerike boligområder (Hellemyr eller Vågsbygd) som søker sunne, magevennlige og ferske surdeigsprodukter levert direkte i nærmiljøet 24/7 via den smarte henteboden [??].

• Lokale barnehager: Styrere, ansatte og foreldre i de 2 utvalgte barnehagene som ønsker et aktivt folkehelsetiltak ved å erstatte industrielt brød med næringsrik surdeigsbakst basert på norsk urkorn .

• Matinteresserte privatpersoner og bedrifter: Kunder i Kristiansand og Agder-regionen som etterspør profesjonelle og estetiske kurs i surdeigsbakst og surdeigspizzabaking (inkludert bedrifter som søker unike teambuilding-aktiviteter).

• Fremtidig sosial målgruppe (Langsiktig visjon): Flyktninger, politiske asylsøkere og mennesker i utenforskap som på sikt kan benytte denne operative infrastrukturen til tilrettelagt arbeidstrening og språktrening via NAV.

Resultat

1. Innsatsfaktorer (Ressurser som settes inn)

For å realisere prosjektet stiller initiativtaker med betydelige eksisterende ressurser og kompetanse, noe som minimerer prosjektets oppstartsrisiko:

• Eksisterende kommersiell maskinpark: Komplett, fullt nedbetalt produksjonsutstyr (tre-etasjers kommersiell steinovn, to eltemaskiner, spesialisert testmølle og presisjonsverktøy som pH-metere for surdeigskontroll) med en samlet verdi på 150 000,- NOK.

• Markedsvalidering og merkevare: Tre års dokumentert suksess med kursvirksomhet (over 3600 deltakere), etablert lokal kundebase og nasjonal medieomtale fra NRK (Norge Rundt).

• Gründers egeninnsats: 625 timer med dedikert arbeidstid (verdisatt til felles timesats på 400,- NOK, totalt 250 000,- NOK) til prosjektledelse, fysisk rigging, myndighetsavklaring og nettverksbygging.

• Råvarenettverk: Strategiske partnerskap med norske økologiske kornbønder og håndverksmøller, samt faglig og strategisk støtte fra inkubatoren Driv Agder.

2. Aktiviteter (Hva som gjennomføres)

Gjennom prosjektperioden vil følgende kjerneaktiviteter bli iverksatt trinnvis:

• Studioetablering: Identifisering, leie og teknisk/hygienisk oppgradering av et uavhengig lokalisert Kurs- og Bake-studio i Kristiansand i tråd med Mattilsynets retningslinjer.

• Pedagogisk skolesamarbeid: Gjennomføring av et tverrfaglig byggeprosjekt i samarbeid med bygg- og anleggsteknikklinjen ved Tangen videregående skole for snekring og klimaisolering av henteboden.

• Infrastruktur og logistikkrigging: Innkjøp av 1 profesjonell elektrisk cargo-sykkel, samt montering av 1 kjøleskap, 1 fryser og et smart kodelåssystem i henteboden på Hellemyr eller i Vågsbygd.

• Pilotering av leveranser og kurs: Inngå faste avtaler og starte ukentlig distribusjon til 2 utvalgte pilot-barnehager, samt oppstart av kommersielle surdeigs- og pizzabakekurs i eget studio.

3. Produkter / Tjenester (Direkte leveranser fra aktivitetene)

De umiddelbare, håndfaste resultatene som skapes i prosjektperioden er:

• 1 operativt Kurs- og Bake-studio: Et funksjonelt samlingspunkt for høymargin kursvirksomhet og lokalforedling i Kristiansand, godkjent av Mattilsynet.

• 1 temperaturregulert, smart nabolagsbod: En desentralisert hentebod (5-6 m²) på Hellemyr eller i Vågsbygd, utstyrt med ubrutt kjølekjede og smart kodelås (Yale Doorman) for 24/7 tillitsbasert selvbetjening.

• 1 utslippsfri distribusjonsrute: En operativ logistikkløsning via elektrisk cargo-sykkel for levering av ferske, kjølte og frosne surdeigsprodukter direkte til nabolaget og barnehager.

• 2 folkehelseavtaler: Etablerte abonnementsleveranser av næringsrik surdeigsbakst basert på mel fra norske håndverksmøller til 2 pilot-barnehager.

4. Bruker-effekter (Virkninger for målgruppene)

De direkte effektene for prosjektets brukere og samarbeidspartnere i pilotfasen er:

• For barnefamiliene på Hellemyr/Vågsbygd: Enkel, fleksibel og døgnåpen tilgang til ferske, magevennlige kvalitetsprodukter direkte i sitt eget nærmiljø, noe som forenkler hverdagslogistikken.

• For barna i pilot-barnehagene: Forbedret tarmhelse, mer stabilt energinivå og sunnere kostholdsvaner gjennom inntak av ekte surdeigsbakst av urkorn i stedet for industribrød.

• For kursdeltakerne i Kristiansand: Økt matkompetanse, mestringsfølelse og tilgang til en unik, lokal matkulturarena.

• For elevene ved Tangen vgs: Verdifull, praktisk og motiverende erfaring gjennom å bygge et reelt, samfunnsnyttig og synlig produkt i lokalmiljøet.

5. Samfunnseffekter (Langsiktige ringvirkninger)

På lengre sikt bidrar prosjektet til varige, positive endringer i Agder-samfunnet:

• Personlig og økonomisk bærekraft: Sikring av gründerens faste inntekt og en sunn balanse mellom jobb og familieliv, noe som forhindrer utbrenthet og skaper en robust, langvarig lokalbedrift.

• Plattform for fremtidig sosial inkludering: Etablering av en ferdigtestet, trygg og uavhengig infrastruktur som i en senere fase ligger klar til å fungere som en praktisk inkluderings- og arbeidstreningsarena for flyktninger og asylsøkere i samarbeid med NAV Agder, uten økonomisk risiko i oppstarten.

• Regional næringsutvikling og selvforsyning: Styrking av det nasjonale matnettverket og økt utnyttelse av økologiske råvarer fra norske kornbønder, i tråd med statlige mål om økt nasjonal selvforsyningsgrad og det grønne skiftet.

Effekter

• Personlig og økonomisk bærekraft: Sikring av gründerens faste inntekt og en sunn balanse mellom jobb og familieliv (work-life balance), noe som forhindrer utbrenthet og skaper en robust, langvarig lokalbedrift.

• Fremtidig plattform for sosial inkludering: Etablering av en ferdigtestet, trygg og uavhengig infrastruktur som i neste fase ligge klar til å fungere som en praktisk inkluderings- og arbeidstreningsarena i samarbeid med NAV Agder.

• Pedagogisk samfunnsverdi for yrkesfag: Reell og samfunnsnyttig praksis for elevene ved Tangen videregående skole, noe som styrker rekrutteringen og stoltheten rundt yrkesfag i Agder.

• Folkehelse og kosthold i nærmiljøet: Forbedret tarmhelse, stabilt blodsukker og sunnere matvaner for barna i pilot-barnehagene og barnefamiliene i nabolaget gjennom tilgang på ekte, langtidshevet surdeigsbakst av urkorn.

• Støtte til norsk landbruk: Styrking av det nasjonale matnettverket og økt utnyttelse av økologiske råvarer fra norske kornbønder, i tråd med statlige mål om økt selvforsyningsgrad.

Tids- og kostnadsplan

Tidsplan

Prosjektet gjennomføres trinnvis over en 6-måneders periode med følgende milepæler:

• Desember 2026 – Januar 2027: Etablering av råvareavtaler med norske møller og bønder. Identifisering, leie og teknisk oppgradering av lokaler i Kristiansand i tråd med Mattilsynets krav.

• Februar 2027 – Mars 2027: Installasjon av eksisterende maskinpark i studio. Oppstart av byggeprosjektet ved Tangen videregående skole for snekring og isolering av 1 hentebod. Innkjøp av 1 elektrisk cargo-sykkel samt kjøleutstyr til boden.

• April 2027: Offisiell åpning av Kurs- og Bake-studio og oppstart av kursvirksomhet. Plassering og teknisk igangsetting av henteboden på Hellemyr eller i Vågsbygd. Oppstart av leveranser til 2 utvalgte pilot-barnehager.

• Mai 2027: Stabilisering av daglig drift og logistikk, evaluering av tidsbruk og økonomisk bærekraft.

Det tas forbehold om mindre tidsjusteringer ved eventuell ekstern saksbehandlingstid eller tilpasning til skolens kalender.

Kostnadsplan

Tittel	2026	2027	2028	2029	2030	SUM
HMS tiltak og tilpasning av produksjonslinje	10 000	20 000				30 000
Innkjøp av 1 profesjonell elektrisk cargo-sykkel		50 000				50 000
Innledende leie og depositum for studio	50 000	50 000				100 000
Materialer og snekring av hentebod	20 000	60 000				80 000
Prosjektledelse og konseptutvikling egeninnsats	20 000	160 000				180 000
Teknisk og hygienisk oppgradering Mattilsynet	50 000	250 000				300 000
Teknisk utstyr til boden fryser kjøleskap og kodel	0	20 000				20 000
Utvikling av opplæringsmateriell og kursrigging	10 000	30 000				40 000
Sum kostnad	**160 000**	**640 000**				**800 000**

Kostnadsplanen er utarbeidet i strengt samsvar med retningslinjene for ordningen, og inkluderer ingen kostnader knyttet til generell løpende drift av virksomheten (som råvareinnkjøp av mel eller ordinære driftsutgifter).

Budskapet i kostnadsplanen er utelukkende rettet mot den innledende markedsavklaringen og tekniske tilretteleggingen av prosjektet. Dette inkluderer spesifikke pilotinvesteringer som 1 smart hentebod bygget i samarbeid med Tangen videregående skole, 1 elektrisk cargo-sykkel til utslippsfri distribusjon, samt

nødvendig teknisk og hygienisk oppgradering av leid lokale for å imøtekomme Mattilsynets krav for kurs- og produksjonsstart.
Gründerens egenandel er spesifisert gjennom innskudd av eksisterende, fullt nedbetalt kommersiell maskinpark (verdisatt til 150 000,- NOK) og 625 timer med godkjent egeninnsats knyttet til prosjektledelse, nettverksbygging og etablering (verdisatt til felles timesats på 400,- NOK, totalt 250 000,- NOK). Prosjektet har dermed en svært lav økonomisk risiko og krever ingen ekstern likvid egenkapital i denne fasen

Finansieringsplan

Tittel	2026	2027	2028	2029	2030	SUM
Agder fylkeskommune	400 000	320 000				720 000
Egeninnsats gründers arbeidstimer	30 000	220 000				250 000
Egenkapital innskudd av eksisterende maskinpark	50 000	100 000				150 000
Sum finansiering	**480 000**	**640 000**				**1 120 000**

Finansieringsplanen er fullstendig balansert i tråd med prosjektets kostnadsramme på totalt 800 000,- NOK. Den omsøkte støtten fra Agder fylkeskommune utgjør 50 % av totalbudsjettet (400 000,- NOK), fordelt på 2026 og 2027 i henhold til tidslinjen for etableringen.
Søkers egenandel på totalt 400 000,- NOK (50 %) dekkes i sin helhet uten behov for ekstern likvid egenkapital, gjennom følgende to poster:
1. Egenkapital (Innskudd av maskinpark): Verdi på 150 000,- NOK dekkes ved at søker stiller med eget, fullt nedbetalt kommersielt produksjonsutstyr (tre-etasjers steinovn, to profesjonelle eltemaskiner, testmølle og presisjonsverktøy for surdeigskontroll) som går direkte inn i driften fra oppstart.
2. Egeninnsats (Arbeidstimer): Verdi på 250 000,- NOK dekkes gjennom søkers egne arbeidstimer dedikert til fysisk rigging, prosjektledelse, nettverksbygging og myndighetsavklaring. Dette er beregnet til totalt 625 timer over prosjektperioden, verdisatt til en standard og godkjent timesats på 400,- NOK i tråd med fylkeskommunens retningslinjer.
Dette dokumenterer at Nabolagsbakeriet stiller med en solid og fullfinansiert struktur som sikrer minimal økonomisk risiko i etableringsfasen.

Geografi

4204-Kristiansand

Vedleggsliste

Dokumentnavn	Filstørrelse	Dato
Endringsteori-sosialt-entreprenorskap.pdf.docx	20 144	- 15.10.2026 -
RF13.50InfoNyForvalter.docx	32 044	- 15.10.2026 -