

Lokalmat Telemark AS

Fyredal kommune
v/ Gerd Straume
Klokkarhamaren 6
3870 Fyresdal

26.04.2026

Forespørsel om støtte til Lokalmat Telemark AS

Syner til brev frå dykk om stønad til Lokalmat Telemark AS, dykkar ref. 2026/196-2, datert 13. april 2026.

Opphavelig blei det sendt søknad om stønad frå dåverande styreleiar i Lokalmat Telemark AS, som følgje av ein vanskeleg økonomisk situasjon for selskapet. For informasjon visast det til dette skrivet frå Tone Nilsen, datert 9. februar d.å.

Vi har stor forståing for at de etterspør meir informasjon i samband med søknaden om stønad til foretaket.

Sidan sist er det ein del nytt å meddele. Selskapet har hatt val til nytt styre. Fire av fem styremedlemmar er nye. Ein person frå Fyresdal kommune held fram i styret. Ny styreleiar er frå Fyresdal kommune. Kommunen er dermed sterkt representert i selskapet. Styret er elles representert med ein frå Vinje og to frå Midt-Telemark.

Selskapet er etablert som eit aksjeselskap med 27 aksjonærer. Alle er lokalmatprodusentar og kjem frå kommunane Fyresdal, Hjartdal, Midt-Telemark, Vinje, Skien, Kragerø, Seljord, Sigdal, Nome, Notodden og Tokke. I utgangspunktet kjøpte alle seg inn med ein aksje kvar. Som følgje av større kostnader i oppstarten enn medrekna, var det behov for meir kapital for å redde selskapet. Det blei gjennomført ein aksjeutviding for å styrke eigenkapitalen. Vi greidde dermed å redde selskapet, og p.t. er alle fordringar oppgjort og selskapet har ikkje gjeld. Den økonomiske situasjonen er akkurat nå under kontroll, men vi treng meir kapital for å stabilisere drifta.

Altså er det 27 eigarar av selskapet som alle leverar lokalproduserte varer til butikken. Butikken omset varene med eit påslag i prisen. Påslaget skal dekke alle kostnader ved drifta. Husleige, kassasystem, straum, inventar, rekneskapsføring osb.

Vi treng å auke omsetnaden for å oppnå betre marginar. Det har likevel vore eit betydeleg sal sidan oppstarten 1. juli 2025. Pr.d.d. er det omsett for 1.365.736 Desember månad hadde størst omsetnad med kr. 360000,-, medan mars månad var lågast med kr. 106000,-

Vi har åpna for at lokalmatprodusentar som ikkje eig aksjar, kan stille ut og selje i butikken. På denne måten vonar vi på auka omsetnad og få inn større vareutval.

Når det gjeld driftsmodell er konseptet bygd på at butikkdrifta/kostnaden ved drifta, dekkast inn ved at butikken tek 20% av salet frå den enkelte leverandør. Prosentsatsen er sett ut frå det ein trur må til for å dekke inn kostnaden. Styret har nyss vedteke å auke satsen til 25% i nokre månader, i håp om å bygge opp ein økonomisk buffer. Eksterne bedrifter som ikkje har aksjar betalar 30%.

Når det gjeld kostnadsnivå er dei faste utgiftene til lokale, straum og rekneskap dei største drivarane. I samband med oppstarten vart det høge utgifter til påkost i lokalet. Mellom anna måtte det nye solskyggeglas inn, og det måtte installerast pumpe for nedkjøling. Frysediskar og kjøleskåp produserar mykje varme, og kjøling er heilt naudsynt.

Butikken baserer salet på sjølbetente løysingar. Vi har akkurat nå installert nytt system for inngang til butikken og for skanning og betaling av varer. Opprinneleg system viste seg å ikkje fungere optimalt. Vi antek at vi har mist ein del kundar fordi det blei for vanskeleg å kome seg inn i butikken, skanne varer og betale. Det nye systemet vil fungere på same måte som ein ser i ymse butikkar. Kunden skannar vara i ein strekkodelesar og informasjon osv. kjem opp på ein stor skjerm.

I tida framover er auka sal ei prioritert oppgåve. Vi har ikkje hatt høve til å bruke pengar på marknadsføring i særleg grad. Vi treng å bli meir synlege. Vi planlegg aktivitetar direkte knytt til butikken, slik som servering av lokalmat i/utanfor butikken, grilling, demonstrasjonar osv. Vi arbeider kontinuerleg for å få inn fleire leverandørar. Vi ser også på ulike måtar å få stønad eller prosjektmidlar på.

Når det gjeld økonomistyring framover, meiner vi å ha betre oversikt nå enn det vi hadde. Oppgjerssystemet og kostnaden ved rekneskapet var alt for høg. Lokala kosta mykje meir enn tenkt i starten. Det er likevel slik at vi må arbeide hardt vidare for at lokalmatbutikken skal greie seg framover. Vi har trua på konseptet. Lokalmat er i tida av fleire omsyn, ikkje minst med tanke på beredskap, helse og miljø.

Med dette vonar vi å ha svart på spørsmåla som er stilt til vår forespurnad om støtte. Me vonar på eit positivt svar frå dykk.

På vegne av styret for Lokalmat Telemark AS

Gudmund Høvik
guhovik@gmail.com

