



«CAFFÈ TEATRO»

TRINN 2

Spredning av glede og italienske matopplevelser
med lokale og norske råvarer

_____Forretningsplan_____

Trovatelli Luca for TiLu AS

luca@trovatelli.no

967 02 866

20. november 2024 - Hol

INNHOLDSFORTEGNELSE:

1. [Forretningsidé](#)
2. [Om oss](#)
3. [Produkt/tjeneste og produksjon](#)
4. [Marked](#)
5. [Swot-analyse](#)
6. [Økonomi](#)
7. [Miljø](#)
8. [Kapitalbehov og finansiering](#)

1. FORRETNINGSIDÉ

Ved å øke produksjons kapasitet vi kan dekke en større etterspørsel. Vi kan levere til B2B som hoteller, restauranter, delikatesser og matbutikker. På denne måten vi skal aldri gå glipp av alle salgssjanser vi får foran oss og vi kan bidra på en mer aktiv måte i det lokale arbeidsmarkedet.

2. OM OSS

Bedriftens navn	TiLu AS
Organisasjonsnummer	925 924 490
Postadresse	Liavegen, 16 – 3576 – Hol
Telefonnummer	967 02 866 (Luca)
E-post	luca@trovatelli.no
På nett	www.trovatelli.no
Kontaktperson	Luca Trovatelli

TiLu AS stiftet i 27.09.2020 eies av Tiziana Tosi 50% og Trovatelli Luca 50% med aksjekapital 30,000Kr eier alle maskiner og utstyr. AS-en har intet gjeld, maskiner og utstyr ble kjøpt med kassapenger og dagens saldo er 77,500Kr.

2.1 LITT MER PERSONLIG

Luca Trovatelli 03. februar 1976, italiener, 967 02 866, luca@trovatelli.no

Tiziana Tosi 04. mars 1975, italiener, 968 77 507, tiziana@trovatelli.no

Vi er bosatt sammen med barna våre, Sofia 16 og Francesco 14, i Hol, Liavegen 16.

Tiziana har en mastergrad i psykologi med avhandling i miljøterapi og samfunn. Hun har en fast kontrakt 100% som fagarbeider, med mer enn 10 år gjenkjent erfaring, på Geilo barnehage. Jeg har vært butikksjef på Kiwi Hagafoss i 2 år, så etter en familie vurdering, ønsket jeg å satse fullt og helt på prosjektet som vi tok med oss hit, da vi flyttet fra Italia for 8 år siden.

Jeg har vært næringsdrivende i nesten hele mitt arbeidsliv. Jeg var medeier på en bensinstasjon i 20 alder, deretter åpnet med kona mi vår egen bensinstasjon med flere tjenester, blant annet en kafe, bedre kjent i Italia som «tavola calda», i Norge er det en diner eller ei kro. Vi drev det hele i femten år og vi hadde gode resultater særlig fra kroa, takket være Tiziana hennes kunnskap og lidenskap for mat og matlaging. Tiziana lærte meg videre hennes kunnskap og besettelse for friskhet og råvarer kvalitet. I 2015, året før vi skulle flytte til Norge, tok vi et skritt til. Tiziana gikk på «Gelato University» i Bologna ved Carpigiani, for å lære seg å lage italiensk is og sorbet. Jeg tok ett år som lærling på en gård hvor jeg lærte å lage ferske oster som mozzarella, caciotta, casatella osv. Både Tiziana og meg kommer fra et turistmål by, vi vokst opp i det miljøet, og de fleste arbeidsplasser hørte hjemme i den bransjen, så vi utviklet de nødvendige personlige egenskapene angående tjenestebransje, kundebehandling og gjestfrihet.

Godhet i enkelhet.

Vi tror at god mat og minneverdige mat opplevelser fødes ved fjøset, åkeren, grisehuset, og kjøkkenhage. Vi vil hedre og servere utmerke lokale råvarer ved enkle retter og en bestemødre stil på kjøkken. Få ingredienser og masse lidenskap som starter fra jorda opp til kjøkkenbenk. Dette er oppdraget vårt.

«Caffè Teatro» gir oss mulighet til å teste nye retter og kombinasjoner, og vi har en direkte kontakt med markedet og umiddelbare tilbakemeldinger.

Framtidssynet er helt klar foran oss.

I løpet av to år vi skal åpne to «Gelato»-matvogner: en i Eidsfjord og en i Flåm.

Rett etter lanserer vi B2B tjenester for mjølkprodusenter, og serveringsbransjen.

Vi har blitt kjent og skapte flere og samarbeidspartnere:

Lars Hamarsbøen	mentor	kjøtt ekspert	rådgiver og støtter.
Liv Marit Hamarsbøen	finans rådgiver.		
Roger Brusletto	melk ekspert	rådgiver	teknisk ekspert.

3. PRODUKT/TJENESTE

Pizza i stikke plater er et relativt nytt marked. Utforsket og tilgjengelig foran oss. Det produktet viser fleksibilitet og tilpasser de uforutsigbare tilstander av serveringsbransjen. Pizza i stikke plater kan holdes kjølt og klar til bruk uten svin eller nedbryting av kvaliteten, eller man kan til og med fryses ned for en lengre lagringstid.

4. MARKED

«Caffè Teatro» er en kafe/kro som dekker kunder behov fra frokost til middag. Kafeteria, med varme drikker, som espresso, kaffi, cappuccino, ved bruk av kumelk og geitemelk (direkte fra gården og pasteurisert av oss). Vi serverer med terter i flere kombinasjoner som blander Norge med Italia, bringebær/pistasj, solbær/hasselnøtt, ogv. Italiensk is og sorbet fersk laget og servert i kopp eller is-kjeks (hjemmelaget). Kroa menyen består av fersk pasta med sauser alt hjemmelaget av oss. Tagliatelle med ragu bolognese, ravioli (refill pasta med ricotta og brennesle), hjemmelaget lasagne. Menyene skal ha faste retter, men også sesongbaserte varianter, som fjellørret og kjekjøtt. Hamburger med 100% lokalt kjøtt. Alt vi tilbyr, kan spises hos oss eller ta med. Vi selger også fersk pasta frossen som hyttefolk kan lage selv og serverer til gjester. Fantasien er grensen.

6. ØKONOMI

6.1 Driftsbudsjett

	3 første år i hele 1 000 kroner		
	1 år	2 år	3 år
Salgsinntekter	2569	3172	4377
SUM INNTEKTER	2569	3172	4377
Variable kostnader:	241	301	422
Råvarer, komponenter	960	1204	1686
Lønn til ansatte, inkludert sosiale kostnader	723	905	1.265

SUM VARIABLE KOSTNADER		1.924	2.410	3.373
DEKNINGSBIDRAG (DB) – sum variable kostnader	(sum inntekter	645	762	1.004
<i>Faste kostnader:</i>		100	125	150
Husleie		100	150	200
Strøm		100	100	100
Markedsføring		250	250	250
SUM FASTE KOSTNADER		550	625	700
DRIFTSRESULTAT (dekningsbidrag – faste kostnader)		95	137	304

Alle tall uten MVA

7. MILJØ

Lokal mat, kortreiste råvarer det må være mer enn et slogan. Det er avgjørende å verdsette de lokale råvarene.

I løpet av 2023 vi sparte nesten 100 kg papp fra melkekartonger ved å bruke fersk melk. Vi sparte nesten 1 tonn co2 ved å pasteurisere melk selv, i stedet av å ha en lastebil som kjører melk til Oslo meieriet og tilbake hit.

Vi sparer jo flere tonn co2 ved å bruke kun norske bær. Vi kjøper bærene når de er i sesong, vi vasker og de fryses klare til bruk for hele året, uten behov for import.

I Italia, under mitt opplæringsår, jobbet jeg på en gård hvor folk som kom ut av fengsel kunne finne sin egen sti med livet. Så ønsker vi å ha en slik tilnærming angående bemanning. Takknemlig min stilling på Kiwi Hagafoss har jeg kommet i kontakt med NAV for å hjelpe folk til å føle seg nyttige og bra nok til å ta vare på seg selv med sine egne resursers. Det er akkurat det vi ønsker på «Caffè Teatro».

8. KAPITALBEHOV OG FINANSIERING

Type investering	Kroner
Elektriker	50.000
Rølegger	30.000
Fryserom	200.000
Kjølerom	100.000
Sum kapitalbehov	380.000

Alle tall uten MVA

Finansiering

Kapitalbehov til	Kroner	Finansiering	Kroner
Investeringer (fra investeringsbudsjett)			
Håndverkere	80.000	Banklån	100.000
Fryserom/kjølerom	300.000	Kommunen næringsfond	180.000
		Tilskudd	
		Egenkapital	150.000
Drift (fra likviditetsbudsjett)	50.000		
	430.000		430.000

Handl. drve