



Skafferiet

MAT & DRIKKE



HVA SKJER  
FREMOVER?

Litt historie som er lett å glemme 😊

Solund leilighetshotell ble ombygd og laget til et selvhushold overnattingsstilbud uten servering.

Tanken med denne ombygningen var å ha en effektiv drift uten servering for å være økonomisk bærekraftige over tid.



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



For seks år siden ble Solund Bryggje  
vedtatt nedlagt

Solund leilighetshotell valgte da å starte  
Skafferiet.

Dette da vi så at det var ansatte som  
ønsket å bli i Solund og at det ville kunne  
være positivt for Solund.



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



# 2022

Sommeren 2022 begynner omsetningen å svekkes, dette fortsetter utover høsten og vinteren.

Ny situasjon i verden, resignasjon  
(renter, strøm, krig, diesel, matpriser++)



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



# Vinterhalvåret

Pluss dager og minusedager

Lav omsetning og andre arrangementer kommer til som bidrar til lavere omsetning.

Ikke nok plussdager 😞



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



# Sommeren

## Økonomi og personale

Økonomi er blitt krevende. Eks. Juli 2022, halv omsetning av juli 2021.

Søkt etter kjøkkenpersonale i 3 mnd uten hell ☹️ internasjonalt problem



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



Sommer 2023

Dagens middag 18-20, begrenset kapasitet

Servering av drikke 17-21

Og spesielle arrangement



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



# Tiden etter sommeren 2023

Svært usikker pga. mindre bruk og dermed usikker omsetning/økonomi



Skafferiet  
MAT & DRIKKE





# Effekter av Solund uten serveringstilbud

2-3 arbeidsplasser vil kunne forsvinne

Solund som bosted

Solund som reisemål



Skafferiet  
MAT & DRIKKE



# Servering i Solund

Det viktigste er at det finnes et tilbud store deler av året.



Skafferiet  
MAT & DRIKKE

