

Gjesdal kommune  
Rettedalen 1  
4330 Ålgård

Dato: 25.03.2016

## Skisseprosjekt – Etablering i Lokomotivstallen

Sabi Sushi ønsker herved og presentere sitt innspill til og forslag til å etablere seg på Nye Gjesdal Torg.



Perpetuum AS  
Kompani Linges Vei 29  
4045 Hafslund

Bank: 32014851347  
[even@perpetum.no](mailto:even@perpetum.no)  
M:48310890

## Sabi Sushi Ålgård

Sabi sushi ønsker og presentere sitt forslag og sitt konsept for Gjesdal Torg.

Vi mener å kunne tilføre det lille ekstra av tilbud som skal til for at Gjesdal Torg blir en suksess og en destinasjon.

Konseptet Sabi Sushi tilbyr kvalitets mat i et japansk preg og med bare de aller beste råvarer, de beste kokker og den beste atmosfæren. Sushi er ekstrem ferskvare, derfor er ikke noe overlatt til tilfeldigheter, ikke noe er prefabrikkert og renslighet og gode råvarer er et av våre mantra.

## Konsept beskrivelse

Sabi Sushi er et etter hvert velkjent konsept i Rogaland og består av to modeller.

Der den ene er en ren «Take away», det andre er et restaurant konsept med «Take Away».

Fremtidig Sabi Ålgård vil bli den største restauranten i hele Sabi kjeden. Hvor det vil bli fokusert på restaurant og ute restaurant delen.

Restauranten er beregnet for å betjene lokale gjester og tilreisende gjester. Konseptet er tilrettelagt for bespisende gjester, bargjester, uteserverings gjester og «Take Away».

Erfaringsmessig så vil omsetningen være ca 50/50 mellom bespisende gjester og «Take Away» gjester.

Andelen «Take Away» kunder vil erfaringsmessig bli lavere med en bra fungerende restaurant. Her vil alle forutsetninger ligge til rett for en levende, pulserende restaurant, der en kan velge om en ønsker å spise eller bare ta en øl eller en kafe i det området som er mere «casual»

Restauranten vil bli designet slik at en også kan ha «lukkede selskap» Bryllup, konfirmasjon andre tilstelninger i en egen del, mens resten av restauranten har normal drift.

Sabi Sushi vil derfor legge et betydelig beløp og all erfaring og kunnskap inn i å etablere et godt restaurant miljø.

Nå skal det sies at en lett mix av «Take Away» gjester og spisende gjester fører til mer liv, større utnyttelse av bygningsmassen, området rundt og er totalt sett meget positivt bidrag i et nytt bymiljø.



## Gjesdal som destinasjon

For å skape mangfold i et nytt sentrum er en avhengig av flere typer tilbud. Sabi Sushi er et konsept som vil tilføre et nytt sentrum noe nytt, samtidig som Sabi Sushi er et velkjent regionalt varemerke. Sabi Sushi vil gjøre sitt for at Gjesdal sentrum skal bli et levende sentrum som lokalbefolkningen og regionene omkring ønsker å bruke. Bygd og by vil ha enda en grunn til å besøke «Nye Gjesdal Torg».

Sabi Sushi har valgt en transparent fasadeløsning for å underbygge og videreutvikle Nye Gjesdal torg. Sabi ønsker å kunne være med å kunne arrangere konserter, og større arrangement å ønsker og kunne ha fleksibiliteten til å bruk større deler av Torget ved slike anledninger.

Sabi ønsker å fortelle historien til Ålgårdsbanen, samtidig som bygget som settes ved siden skal illustrer fremtiden, utviklingen og åpne opp mot felles arealet som skal bli Gjesdal Torg.



## Eierforhold, investerings rammer

Sabi Konseptet er et Franchise konsept, for dem som ikke er kjent med Franchise så er alle restaurantene selvstendige økonomiske enheter, som betaler en franchisseavgift til Sabi Master for å få tilgang på konsern tjenester som Branding, Reklame, IK mat, HMS, innkjøps system, regnskaps system, finansiell struktur Etc. «Sushi Ålgård» vil være organisert slik at Bygget overtas, rehabiliteres og eies av Perpetuum Eiendom som skal leie ut til drift selskapet «Sushi Ålgård AS»  
Drift selskapet Sushi Ålgård AS vi igjen bestå av tre aksjonærer, Perpetuum AS, Roger Asakil Joya (Grunder og medeier i Sabi Sushi Master) og Helen Eikeland som vil være Daglig Leder og formell franchisetaker.

Perpetuum Eiendom vil investere ca 11,5 mill NOK på Rehabilitering av eksisterende bygningsmasse, bygging av nytt tilbygg og innglassing av utearealer.

Drift selskapet «Sushi Ålgård AS» vi ha en solid Egenkapital som sammen med Sabi master sin finansielle trygghet vil legge alt til rette for å være en langsiktig og solid restauratør på Ålgård.

## Finansiering

Finansieringen av «Sushi Ålgård AS» vil bli gjort fra de enkelte aksjonærer. Både Sabi gründeren Roger Asakil Joya og Perpetuum org nr 979645384 kan vise til mange års drift og en meget solid økonomi.

- Helen Eikeland
- Roger Asakil Joya (Sabi grunder og medeier)
- Perpetuum AS

Prosjekt ledelse, Byggingen og rehabilitering av bygget vil bli utført og fullt ut finansiert av Perpetuum AS. Perpetuum er et rendyrket eiendoms selskap som bygger, eier og drifter egne eiendommer.



## Fremdrift

Prosjekt fremdrift og åpning av restauranten vil skje i samarbeid med «Nye Gjesdal Torg» Men Sabi Sushi ønsker og åpne før torget er ferdigstilt. Det bør være mulig og sikre tilkomst til bygg & restaurant i slutfasen av prosjektet.

## Erfaring

Sabi sushi har en solide forretning modell samt høye krav til kvalitet har allerede har vist seg å være et meget bærekraftig varemerke og løfter restaurant tilbudet til befolkningen i vest. Sabi Sushi sin Franchise modell har i dag 9 restauranter og med flere nyetableringer under planlegging/gjennomføring. Sabi har bygget byggene, etablert restaurant driften i flere norske byer deriblant Stavanger, Haugesund, Bryne og Sandnes. Dette er alle restauranter vi har rehabilitert og/eller bygget nye bygg tilrettelagt for restaurant drift. Perpetuum AS har hatt prosjektledelsen i de fleste av Sabi sine nyetableringer og har lang erfaring med bygging & tilrettelegging av restaurant bygg.

## Arbeidsplasser

En Sabi Sushi av denne størrelsen vil tilføre Kommunen ca 25 nye arbeidsplasser, i tillegg så er organiseringen slik at også skattemidlene til Sushi Ålgård AS vil bli i kommunen.



## Andre momenter og utfordringer

Under utarbeidelse av dette skisseprosjektet, har vi kommet over en del problemstillinger og utfordringer som må løses i samråd med kommunen og utformingen av det nye Gjesdal Torg.

- Uteområdet vil ha en vis støybelastning fra eksisterende F290 Ole Nielsens Vei. Dette må løses med skjerming/beplantning ol når en tegner «Nye Gjesdal Torg»
- For at befolkningen skal ha lyst å benytte sentrums fasilitetene, trengs det parkerings arealer i nærhet, både kort tid og lang tid, naturlige gang passasjer og lett adkomst til og fra kollektiv transport.
- For at befolkningen skal ha lyst å benytte «Nye Gjesdal Torg» må det lages «event vennlig» torget må være tilrettelagt for tilstelninger, arrangement, konserter ol. Sabi ønsker å kunne være med å kunne arrangere konserter, og større arrangement å ønsker og kunne ta i bruk større deler av Torget ved slike anledninger.
- Sabi Sushi ønsker og åpne før offisiell åpning av nye Gjesdal torg. Slik at dette legges inn i gjennomførings planen.
- Sabi Master og Perpetuum AS er kjent med at bygget har verneklasse II
- Sabi Master og Perpetuum AS er kjent med feste instituttet og tomtefesteloven LOV-1996-12-20-106



## Franchise

Franchisetaker er Helen Eikeland, Bosatt på Bogafjell i Sandnes.

Helen har selv hennes unge alder, lang erfaring fra å være hotell kokk, jobbe med alla-CART, drive kantiner med resultat ansvar og jobbe med mange forskjellige kantiner.

Felles for dem alle er at Helen snur dem til å bli «best drevet» med hensyn på resultat hver gang.

Gode innkjøpsrutiner, og god personal behandling er nøkkelen.

Helen Eikeland jobber og til daglig for Sabi Pedersgaten AS.

Sabi Master har en jevn, tett og god oppfølging av alle franchisetakeren for å sikre god drift, topp kvalitet og langsiktig gode resultater.

















