

Food Story, Grünerløkka  
Org nr 992 182 962  
Thv Meyers gt 61  
0552 Grünerløkka

200900166-1  
SØKNAD  
03 FEB 2009  
OSLO  
OSLO BYKOMMUNE  
OSLO 03.02.09 (561)

Bydelsutvalget Grünerløkka  
Markveien 57

### **Søknad om bruksendring i Thv Meyers gt 61, gårds nr 228, bruks nr 502**

Vi søker herved om å få bruksendring i overnevnte lokaler fra næring til servering med skjenkebevilling.

Food Story har etablert seg med butikk på Grünerløkka og ønsker å utvide med servering i samme lokalene.

Lokalene gir tilgang til bakgård som vi også ønsker å benytte til servering.

Vi har hatt god dialog med naboer og de er informert om våre planer og har ikke hatt noen innsigelser på butikk eller serveringsdelen.

Byantikvaren har gitt oss samtykke i endringene vi har søkt om for lokalen både innvendig og utvendig.

Arbeidstilsynet har og gitt sitt samtykke til planene.

Det er installert fettutskiller ifølge reglementet til Vann og avløpsetaten.

Rammesøknad er inne til behandling i Plan og Bygningsetaten. Byggearbeidet som er utført så langt er utført i henhold til godkjenning på "byggesak over disk".

Det har hele tiden vært viktig for oss og poengtere at Food Story er et dagtilbud.

Vi serverer frokost, lunsj og middags meny. Vi vil gi kunden våre tilbud om et glass vin til maten og ønsker derfor å søke om skjenkebevilling.

Vi mener etableringen av Food Story vil bidra positivt til et utvidet dagtilbud på Grünerløkka. Vi åpner våre utsalgssteder kl 08 og holder åpent til kl 23.

Produktene vi selger i butikk og rettene vi har på menyen består av rene naturlige produkter uten tilsetningsstoffer.


Vi velger leverandører som står for noe unikt og ønsker å formidle deres historie ut til kundene.

Pr i dag har vi en avdeling i Stavanger og en på Vinderen og håper at vi kan få fullføre våre planer for avdelingen på Grünerløkka.

Gå gjerne inn på våre hjemmesider for mer informasjon [www.foodstory.no](http://www.foodstory.no)

Håper Dere imøtekommer vårt ønske og ser frem til et godt langt samarbeid på Grünerløkka.

For Food Story

  
Morten Østerhus



Food Story ble etablert i Stavanger i 2000. Selskapets virksomhet er salg av matvarer med dokumentert opprinnelse og tilvirkning. En betydelig andel av produktene vil være økologiske. Selskapets salg er rettet mot måltider og omsetter så vel råvarer som foredlede produkter og ferdig mat. Fra utsalgsstedene foregår det servering.

Butikkafé eller kafébutikk? Faktisk begge deler. Vi ønsker å bringe smaker fra hele verden til butikkene våre. Derfor har vi også en kafé hvor du kan nyte spennende smaker på stedet! Å handle mat hos Food Story skal gi deg rike opplevelser; farger, lukter, inntrykk og følelser som rundes av med å nyte god mat i hyggelige omgivelser – enten det er i lokalene våre eller hjemme hos deg selv.

På Food Story er det meste av maten i butikken økologisk – men ikke alt. Ganske enkelt fordi det ikke er alle produkter som lar seg fremstille på denne måten. Derfor er det viktig for oss å skaffe grundig informasjon om varene vi selger, slik at vi kan skape trygghet for at dette er rene og gode varer uansett produksjonsmetode. Vi har følgende renhetskrav; varen skal være produsert eller fremstilt uten kunstig tilsetningsstoff, smak eller farge, og helst være dyrket uten kunstig gjødsel. I tillegg vil vi søke produkter som kommer fra rettferdig handel og gjerne også fra lokale produsenter slik at maten er kortreist.



# Food Story-pakken

**Mange tenker på Food Story-pakken som et "byggesett" for en førsteklases weekendmiddag. Men Food Story-pakken er en del av et større konsept, og for mange blir Food Story-pakken en del av en livsstil.**

Med Food Story Abonnement er du sikret en inspirerende og spennende måltidsopplevelse to ganger i måneden!

Gjennom Food Story-pakken vil vi tilby den beste løsningen å ta med hjem til middag en fredags eller lørdags ettermiddag.

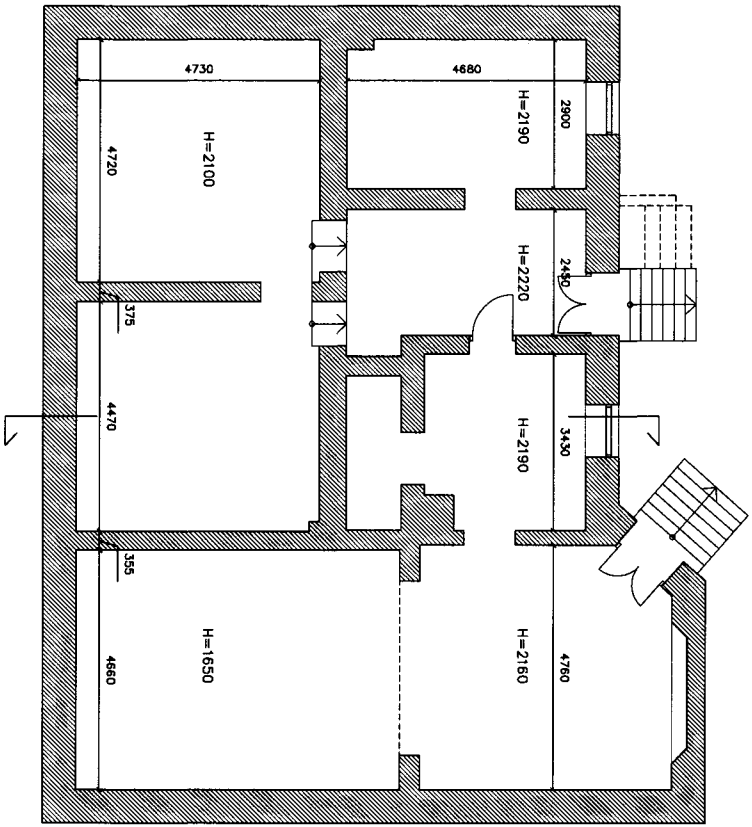
Annenhver fredag (eller lørdag), altså hver fjortende dag, får du en kasse som inneholder:

- Alle ingrediensene du trenger til å lage en spennende og sunn middag
- Lettfattelig oppskrift med veiledning for å tilberede middagen
- Nyttig og interessant informasjon om råvarene, hvordan de kan brukes, eller om selve retten

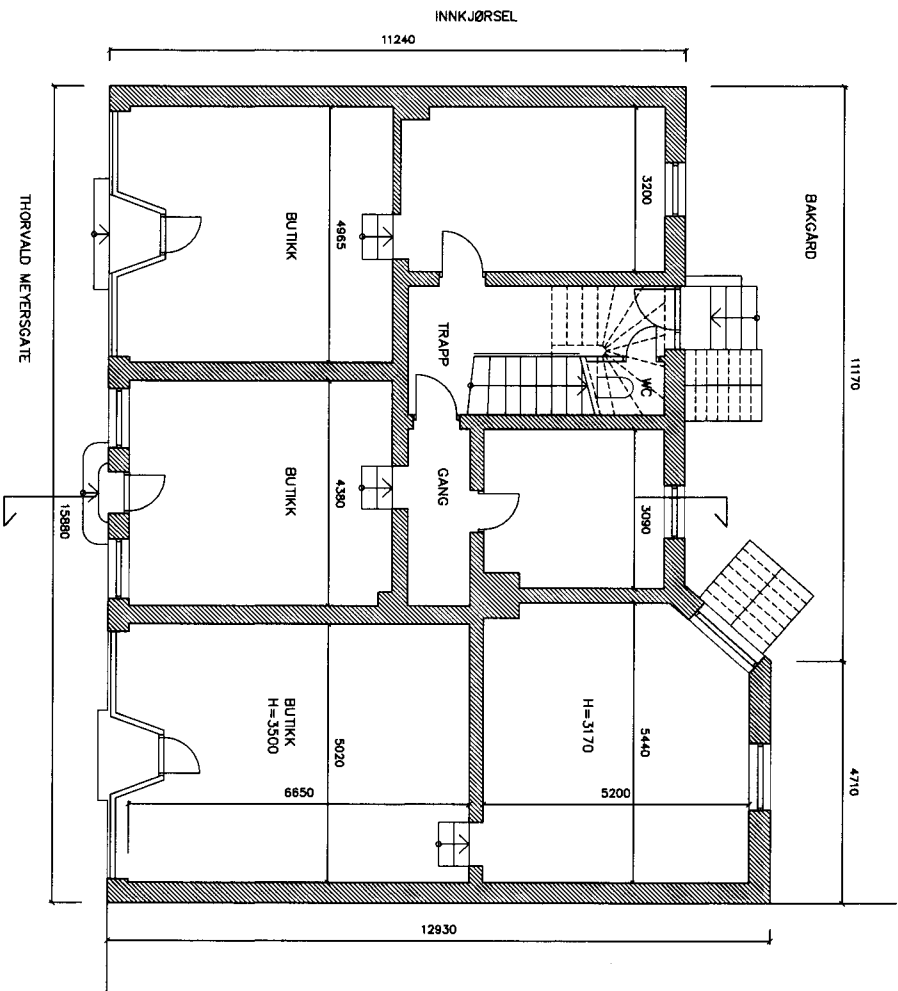
Middagen skal være enkel å lage, og kan fort imponere både den som har laget maten og eventuelle gjester når den settes frem på bordet – spesielt sett i forhold til at maten helst ikke skal ta mer enn 30 minutter å lage!

Food Story-pakken gjør det lett å spise sunt, følge med i tiden og virkelig få det til på kjøkkenet!.

Pakken hentes i din lokale Food Story-butikk, hvor opplevelsen av pakken allerede starter. Her skjerpes appetitten med inspirasjon fra maten som lages i kaféen, og kokkene hjelper gjerne til med tips angående tilberedningen eller råvarene.

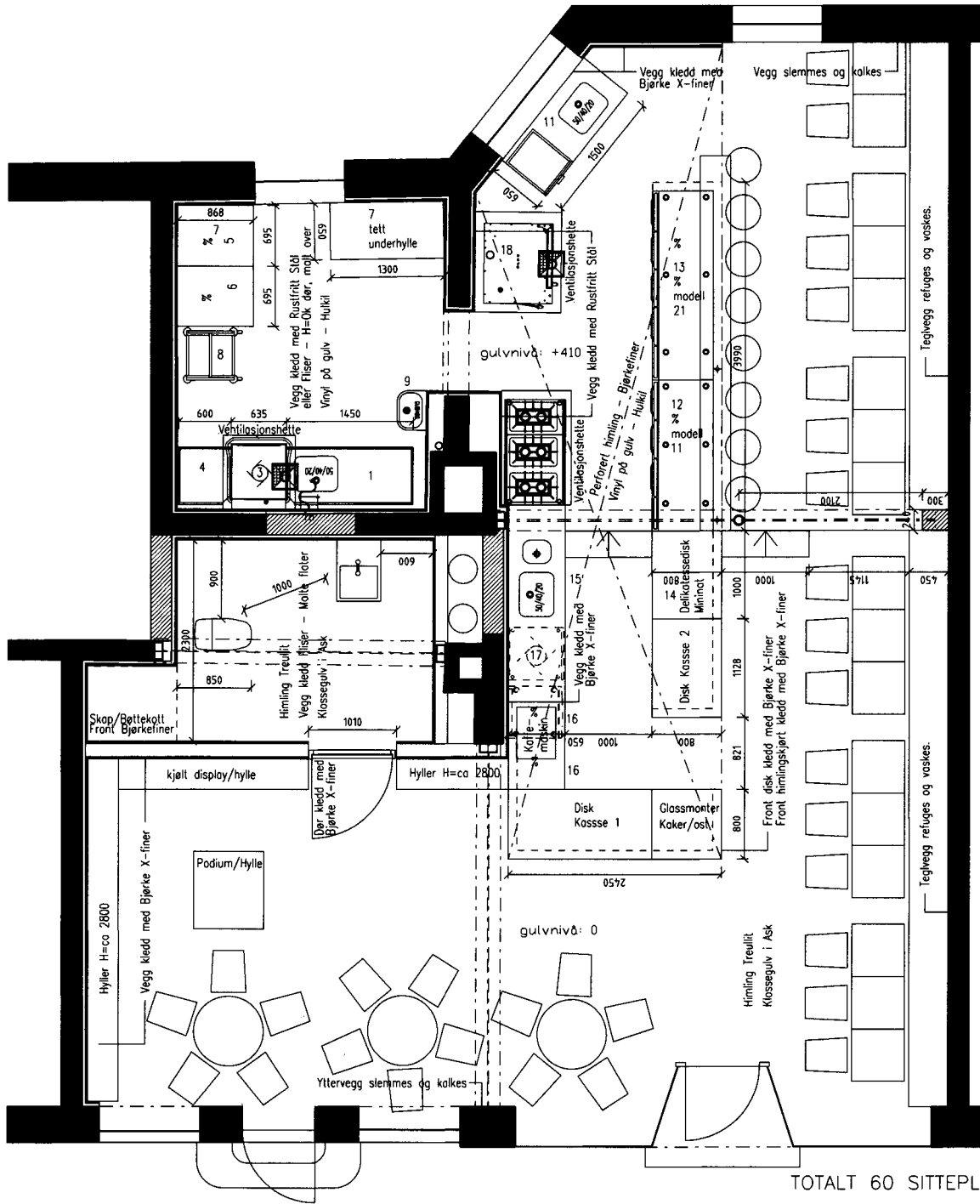


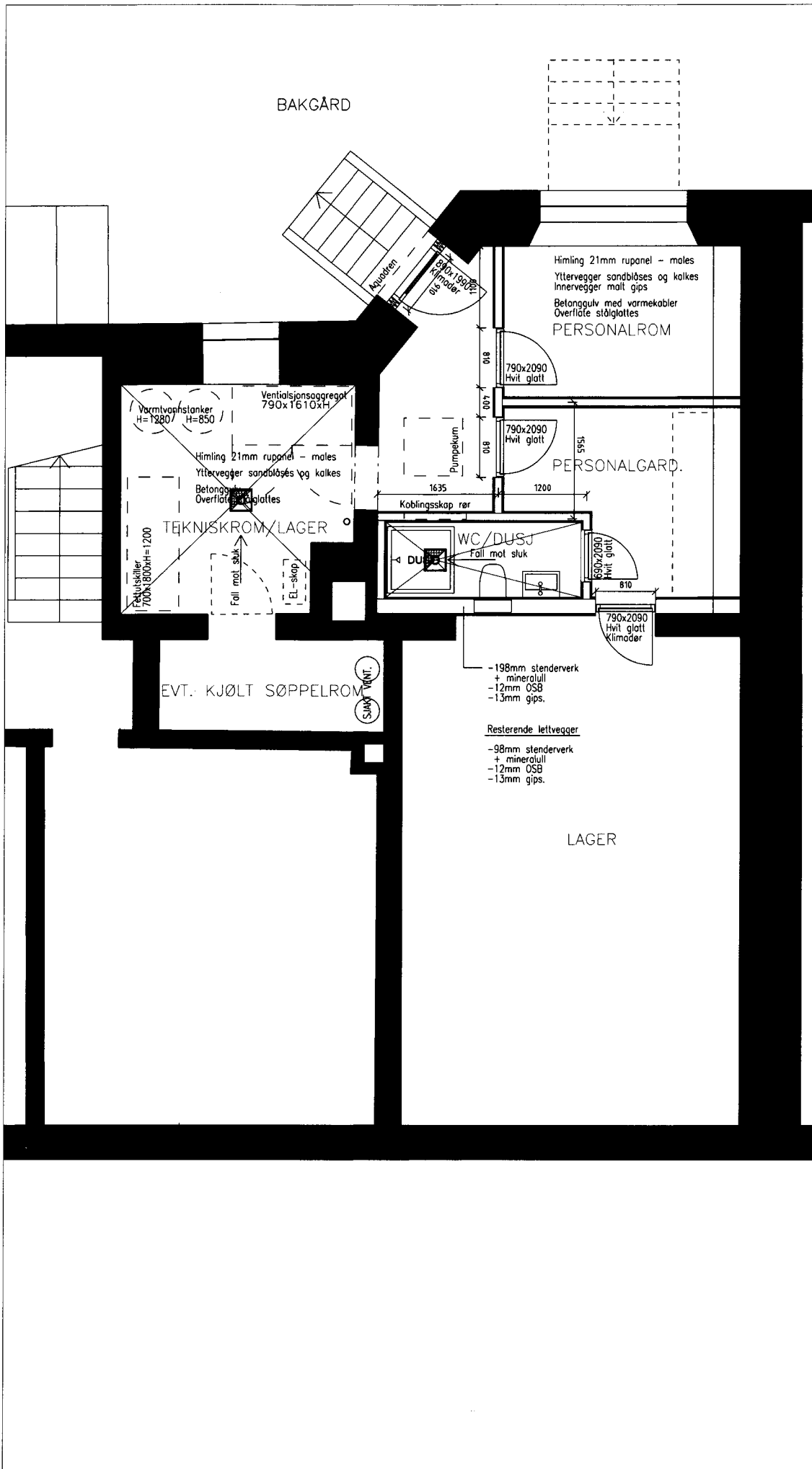
PLAN KJELLER



PLAN 1. ETASJE

PROSJEKTNUMMER	THORVALD MEYERSGATE 61
TEKNIKERNES NAVN	THORVALD MEYERSGATE 61
TEK. DATUM	19.04.07
TEK. TITTEL	PLAN KJELLER OG 1. ETG.
TEK. TYP	TRAPP
MASTAV	1:100





REV.	DATE	BESK.
REV.	DATE	BESK.
REV. A	18.09.08	Lesing juster etter oppmåling

**L**  
**Y**

**Arkitektfirmaet L&Y**

Arkitektfirmaet L&Y  
Postboks 114  
0405 Oslo

PROSJEKTNAVN:  
Food Story Grønerløkka

PROSJEKTADRESSE:  
Thorvald Meyers gate 61  
gnr/bnr 228 /502

PROSJEKTNUMMER:  
1118

MOBILTELEFON:  
Plan 1 etg

PROSJEKTFASE:  
1118 Food Story Prosjekt  
2D utarbeidet  
2D Tegninger ARK

PROSJEKTFASE:  
Detaljprosjekt

DATE:  
04.09.08

MALESKED:  
1:50

TEKNISSYSTEM:  
Plan 1 etg.

TEKNISSYSTEM:  
ARK 200

FRIKSSON  
LANGDALEN  
ERGA  
BERGAN  
LODGE

