

ÖLANDSCHOKLAD



---

# Bistro & Deli

---

★ ★ ★  
ETABLERAT 2010

## BISTRO & DELI ÖLANDSCHOKLAD

Ölandschoklad grundades 2010 i Färjestaden på Öland som ett företag inriktat på att producera och sälja egentillverkade chokladprodukter via återförsäljare runt om i Sverige.

2012 togs en lokal över i hamnen (vid badplatsen) i centrala Färjestaden. Tanken var att skapa ett café med chokladförsäljning. Det blev Ölandschoklad Hamncafé.

2013 utökades verksamheten med egenproducerad glass av Italiensk stil (gelato och sorbet) som väckte stor uppmärksamhet för sin kvalitet och goda smak. Antalet gäster ökade rejält.

Men snart så önskade gästerna något att äta. Och också alkohol att dricka.

2014 byggdes hela Hamncaféet om med ny planlösning, diskrum, kök och bar. Och då erhöles alkoholtillstånd.

Med ett trädäck på över 100 kvm så var somrardagarna och kvällarna välbesökta. På trädäcket fanns utebar och utegrill. Och med tron att "Öland lever även på vintern" så har därefter Hamncaféet enbart stängt 5 dagar om året. Vilket gäller än idag.

2019 så serverades de första surdegspizzorna som blev en galen succé. Menyn utökades också med soppor och fler sallader.

2022 blev Triborg Café på Storgatan 8 i Kalmar till salu. Ölandschoklad såg möjligheten att bygga en utvecklad version av det koncept som skapats i hamncaféet men med mer sorters vin och öl och en bredare meny. Ambitionen låg på att locka dom som önskar njuta av god mat och dryck i en varm, skön och avslappnad miljö.

En Bistro och Deli.

Huvudfokus gällande målgruppen låg på "personer i åldern 40+" som är mitt i karriären och har råd att unna sig lite gott. Men där miljön ska kännas trygg och fördomsfri. Det ska helt enkelt kännas ok att dricka ett glas Cava ensam eller i några vänners sällskap.

Så rätt det blev! Bistron har ofta fullsatt även under årets mörkare dagar. Merparten är större gäng som bokar bord och den övervägande majoriteten är damer/tjejer i åldern 40+.



# 2022

– Vi förvärvar inkråmet i Triborg café på Storgatan 8 i Kalmar. Läget är AAA vid Larmtorget.

Vi beslutar att skapa en Bistro med delikatesser i form av chark och ost. Köra en utökad version av vårt Hamncafé (samma populära surdegspizza och sallader) men med mer sorters fatöl och fler sorters vin. Mer maträtter och en mysigare miljö.

Triator blir leverantör av maskiner och inventarier. Tillsammans med Björnhovda smide som fixar all inredning i stål. Elajo löser elen. Leverantör av kylar och frysar i barköket är Haglund som är en svensk leverantör av högsta kvalitet.

Vi köper stolar från Danmark och tillsammans med Kvarnbackens snickeri så gör vi borden med skiva av Ölandssten större med en träsarg som bränns för en snygg sotbrun färg.

Vi anlitar en finsnickare vid namn Alvar som hjälper till att bygga panelväggar i nedre delarna av lokalen.

Takhöjden som är över 4 meter "sänks" med hjälp av ramar av stål där ett stålnät används för att fästa dekoration som hänger ner.

I matsalen – som vi kallar den smala och långa delen en halvtrappa upp – sätter vi ljuddämpande paneler på ena långväggen och uppdaterar långa soffan med nytt konstskinn.

Vid dom två stora glasrutorna vid entrén bygger vi fönsterbord och ett barbord ritar vi som byggs i stål och trä.

Vi investerar i en pizzaugn som klarar 500 grader (för att göra napolitanska pizzor om så önskas) och kylbänkar, frysar och kylmontrar levereras från Haglunds. Alla byggda enligt våra mått och önskemål.

Vi lägger om golv, avlopp och våtrumsmattor i disk- och prepprummet. Och investerar i ny diskmaskin och rostfria bänkar. Och även nya förvaringsfrysar och kylar.

Vi installerar ventilation till pizzaugnen samt AC för bättre inomhusmiljö sommartid.

Efter ca 3 månader så står en helt ny restaurang på plats. Redo att ta emot våra gäster.

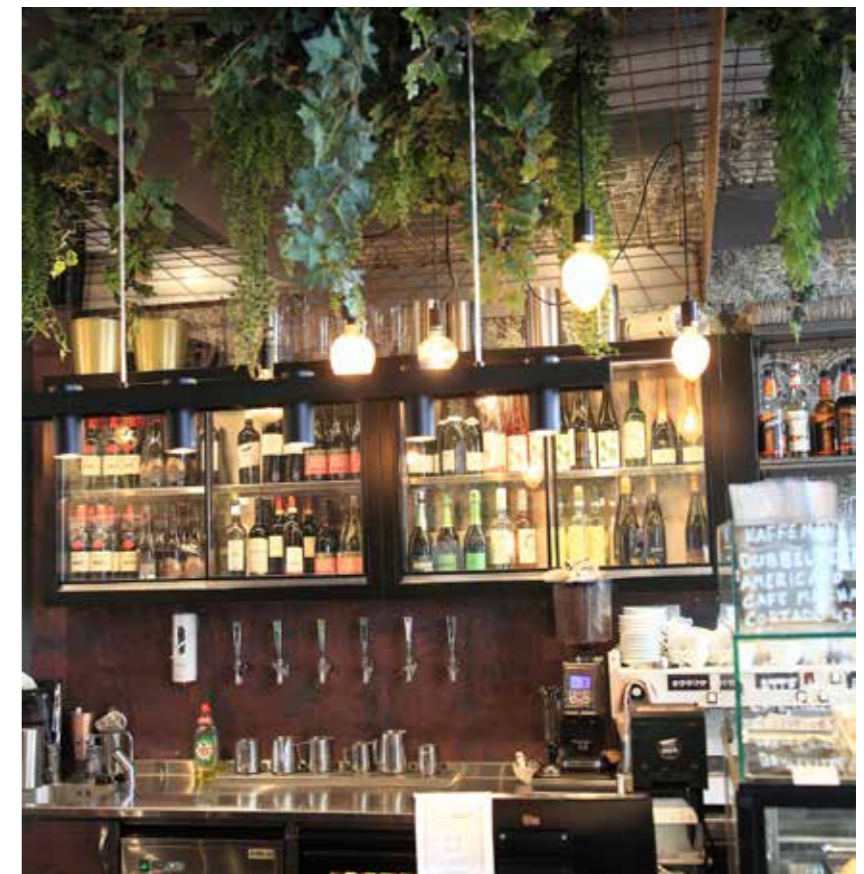






# RECOVERING

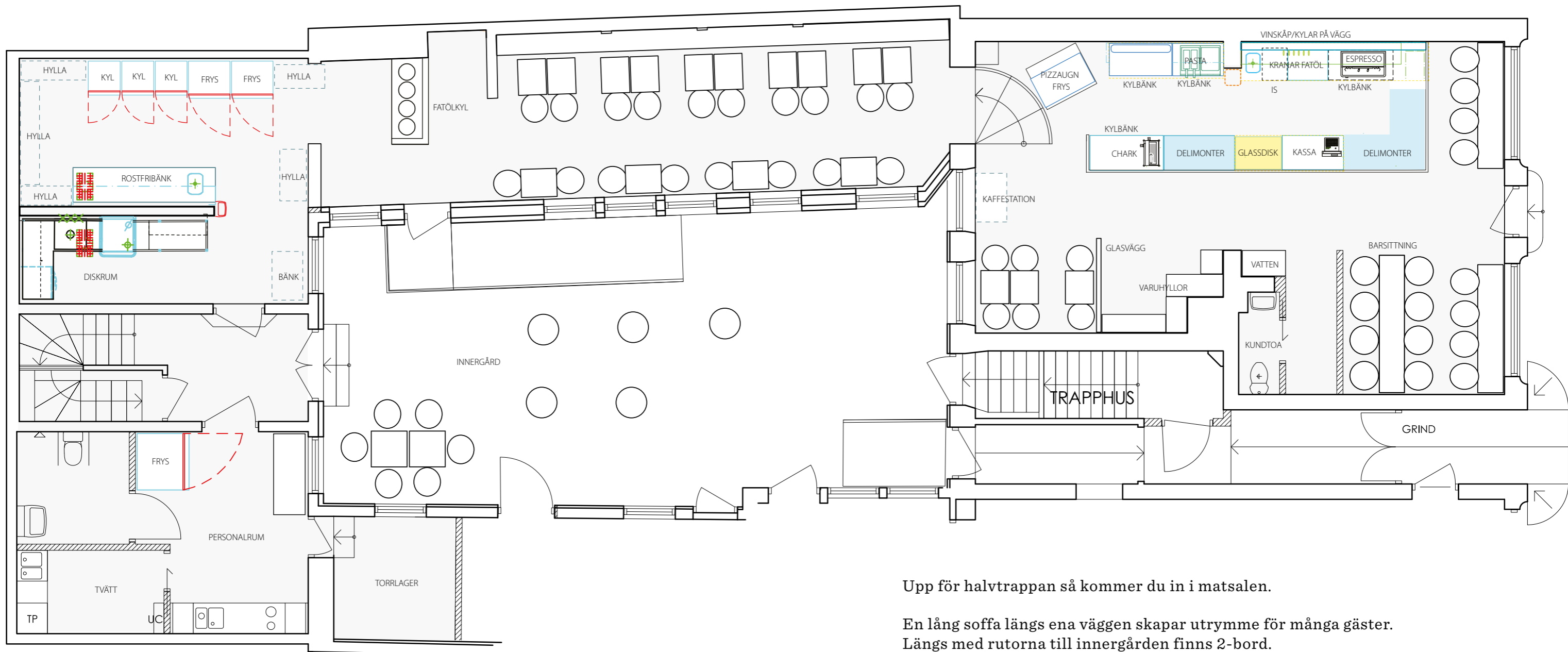




## FÄRDIGT

*Om man någonsin kan säga "färdigt"...  
Alltid nya saker som fixas och förfinas.*

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10m



## PLANSKISS

Lokalerna är mycket större än vad intrycket från gatan ger.

Det första du möter är bar/kök med barsittplatser vid fönsterna samt vid ett specialbyggt barbord.

På väggarna bakom kassan sitter vinkylarna monterade på väggen. Fatölskranarna kommer direkt ur väggen och en pelare med upplysta skyltar vid kassan visar vilka ölsorter som finns.

Stora delimontrar visar vackert upp bakverk, chark, choklad mm.

En kundtoa finns tillgänglig samt varuhyllor för försäljning av delikatesser och choklad.

Några bord med stolar och soffa finns bredvid kaffebyggaren.

Upp för halvtrappan så kommer du in i matsalen.

En lång soffa längs ena väggen skapar utrymme för många gäster. Längs med rutorna till innergården finns 2-bord.

Lokalen avskiljs från personalutrymmen med fatölskylskåpet. Och där är också dörren ut till innergården.

Preppköket har kylar och frysar och bredvid ligger diskrummet. Båda med nya golvbrunnar och plastmatta. Och nya rostfria ytor samt ny diskmaskin i disken.

Trapputrymmet leder upp till en lägenhet som du kan välja (efter godkännande från hyresvärd) att ha som personalbostad eller hyra ut.

Personalrummet har tvätt, toalett och torrlager.

I källaren under personalrummet finns ytterligare lager.

Och i källaren under restaurangen finns ett mindre lagerutrymme.