Vedlegg F9

Tiltak: Bruksendring næring
Tiltakshaver: Nessetgården AS
Tiltaksadresse: Nessetveien 75, 1407 Vinterbro
Gbnr.: 113/31/0/0

SØK: Konsepthus AS | Tegnebua
Adresse: Gamle Hellvikvei 11, 1459 Nesodden
Kontaktperson: Jakob Bjøndal
Dato: 20.06.2026

REDEGJØRELSE FOR TILTAKSBESKRIVELSE, DRIFTSFORM, BRUKERGRUPPE, ÅPNINGSTIDER OG OPERASJONELL KARAKTER

Bruksendring næring – serveringsvirksomhet

Merknad: Åpningstidene som er angitt nedenfor er foreløpige og må bekreftes/justeres av tiltakshaver og tilpasses serverings-/skjenkebevillingen før innsending. Antall sitteplasser (29) og ansatte (3) er bekreftet av tiltakshaver.

1. Bakgrunn

Denne redegjørelsen er utarbeidet for å tydeliggjøre tiltakets faktiske bruk og drift i forbindelse med omsøkt bruksendring av eksisterende bygg på eiendom gnr./bnr. 113/31, Nessetveien 75 i Vinterbro, til serverings-/restaurantvirksomhet. Formålet er å dokumentere virksomhetens driftsform, brukergruppe, åpningstider, trafikkbelastning og operasjonelle karakter, slik at kommunen kan vurdere tiltakets faktiske virkning på omgivelsene. Tiltaket omfatter kun bruksendring av eksisterende bebyggelse og medfører ingen utvidelse av byggets volum.

2. Overordnet tiltaksbeskrivelse

Tiltaket innebærer etablering av en restaurant-/serveringsvirksomhet i eksisterende bygning. Funksjonene fordeler seg slik:

- **Første etasje:** hovedinngang i byggets sydside, kjøkken med tilhørende kjøle- og fryserom, salgsareal samt tilgjengelig (universelt utformet) HC-toalett.
- **Andre etasje:** bar, serveringsareal med sitteplasser, ordinært toalett og eget personalrom. Andre etasje er tilgjengelig både via intern trapp fra første etasje og direkte fra terreng på baksiden av bygget.
- **Loft:** benyttes kun til lager- og oppbevaringsformål, og er ikke innredet for varig opphold.

Salgsarealet er beregnet til 99,1 m². Virksomheten er en ordinær, publikumsrettet serveringsvirksomhet i et område som er regulert til forretnings-/næringsformål.

3. Driftsform og operasjonell karakter

Virksomheten drives som en mindre restaurant med matservering og servering av drikke. Driften er basert på ordinær serveringsvirksomhet med tilberedning av mat i kjøkkenet i første etasje og servering i serveringsarealet i andre etasje. Virksomheten innebærer ikke industriell produksjon, verksteddrift eller annen tung næring, og har en forutsigbar og avgrenset driftsprofil knyttet til åpningstidene.

4. Brukergruppe

Brukergruppen består av besøkende gjester – lokalbefolkning, forbipasserende, pendlere og besøkende til området – samt virksomhetens ansatte. Eiendommen har lang tradisjon som service- og møtepunkt langs Nessetveien, og den omsøkte bruken viderefører denne publikumsrettede funksjonen. Området har også en lang tradisjon for mindre serveringsservice, med naboeiendommen, "Kiosken på Nesset".

5. Åpningstider

Det legges til grunn følgende veiledende åpningstider (anslag, justeres av tiltakshaver):

- Mandag–torsdag: kl. 11:00–22:00
- Fredag–lørdag: kl. 11:00–23:00
- Søndag: kl. 12:00–21:00

Kjøkkenet stenger normalt om lag én time før serveringsstedet. Åpningstidene tilpasses gjeldende serverings- og skjenkebevilling fra kommunen, og virksomheten drives innenfor de rammer bevillingen fastsetter.

6. Antall sitteplasser og ansatte

Serveringsarealet planlegges med 29 sitteplasser for gjester. Bemanningen er normalt 3 ansatte på vakt. Dimensjonerende persontall settes til minst antall sitteplasser pluss ansatte, dvs. om lag 32 personer. Persontallet er dermed begrenset (godt under 150 personer), noe som gir et oversiktlig serveringslokale. Persontall og innredning dokumenteres nærmere i den branntekniske prosjekteringen, jf. vedlegg F9.

7. Varelevering

Varelevering skjer med mindre vare-/distribusjonsbil og foregår på egen grunn i tilknytning til garasjeporten på byggets fremside. Levering skjer normalt på dagtid og med lav frekvens (typisk noen få leveranser per uke). Plasseringen gir enkel og oversiktlig adkomst for varemottak uten å være til hinder for trafikkavviklingen langs Nessetveien.

8. Renovasjon

Renovasjonsløsning etableres på byggets nordre side i tilknytning til porten. Plasseringen gir enkel tilgang for ansatte og ligger hensiktsmessig til for varelevering. Avfall håndteres og hentes i henhold til kommunens gjeldende krav og retningslinjer. Tiltaket utløser ikke krav om egen avfallsplan.

9. Trafikk og parkering

Trafikkbelastningen vurderes som moderat og knyttet til gjestebesøk og ansatte innenfor åpningstidene. Gjester ankommer i hovedsak med personbil eller til fots. I henhold til reguleringsplanen skal det opparbeides én parkeringsplass per 20 m² salgsareal; med et salgsareal på 99,1 m² gir dette krav om 5 parkeringsplasser, som etableres med tilhørende snuareal på egen grunn. Eiendommen benytter eksisterende avkjørsel fra Nessetveien, og det etableres ingen ny avkjøring. Trafikale forhold, avkjørsel, frisikt og snusituasjon er nærmere behandlet i vedlegg F3.

10. Støy, ventilasjon og lukt fra drift

Virksomheten vurderes å ha en begrenset støyprofil. Mulige støykilder knytter seg i hovedsak til kjøring til og fra eiendommen, varelevering på dagtid samt tekniske installasjoner som ventilasjon og kjøleanlegg. Tekniske installasjoner plasseres og utformes med tanke på lyddemping slik at de ikke gir vesentlig ulempe for omgivelsene. Eiendommen ligger i et område som allerede er preget av vegtrafikkstøy fra Nessetveien (rød støysone), og driften av serveringsstedet vurderes ikke å øke den samlede støybelastningen vesentlig. Innvendige lydforhold ivaretas med støydempende tiltak, jf. vedlegg F6. Kjøkkenet ventileres med eget avtrekk dimensjonert for serveringsvirksomhet, jf. TEK17 § 13-3 om ventilasjon i byggverk for publikum. Avtrekk fra kjøkken føres over tak og utstyres med nødvendig fettfilter og eventuell luktreduksjon, slik at matos og lukt ikke gir urimelig ulempe for naboeiendommer. Plassering av avkast vurderes i detaljprosjekteringen med hensyn til nærliggende bebyggelse.

11. Næringsmiddelhåndtering og registrering hos Mattilsynet

Serveringsstedet er en næringsmiddelvirksomhet og skal registreres (meldes) hos Mattilsynet før oppstart, jf. matloven og næringsmiddelhygieneforskriften. Virksomheten skal ha et internkontroll-system for mattrygghet basert på fareanalyse etter HACCP-prinsippene (jf. forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen / IK-mat). Lokalene innrettes med atskilte rene og urene soner, tilstrekkelig håndvask på kjøkken med såpe og engangshåndklær, kjøle- og fryselagring med temperaturkontroll, samt rutiner for renhold, sporbarhet og skadedyrsikring. Kjøle- og fryserom er plassert i tilknytning til kjøkkenet i første etasje.

12. Serverings- og skjenkebevilling

Drift av serveringsstedet krever serveringsbevilling fra kommunen etter serveringsloven, der daglig leder må ha bestått etablererprøven og oppfylle vandelskrav. Dersom det skal serveres alkohol, kreves i tillegg skjenkebevilling etter alkoholloven, der styrer og stedfortreder må ha bestått kunnskapsprøven. Disse bevillingene behandles parallelt med byggesaken, og forutsetter

normalt at det foreligger brukstillatelse/bruksendringstillatelse for lokalene samt melding til Mattilsynet.

13. Fasiliteter for ansatte

Det tilrettelegges for ansatte med eget personaltoalett (atskilt fra gjestetoalett) med håndvask, samt garderobeløsning og personalrom. Personaltoalettet utformes uten direkte dør til kjøkkenet; det etableres mellomgang mellom toalett og serveringssted. Arbeidsmiljømessige forhold og Arbeidstilsynets samtykke er nærmere behandlet i vedlegg F13.

14. Forholdet til arealformålet

Eiendommen er regulert til forretnings-/næringsformål. Serveringsvirksomhet er en publikumsrettet næringsvirksomhet som vurderes å være i samsvar med arealformålet. Driften viderefører eiendommens etablerte funksjon som service- og møtepunkt langs Nessetveien, og bruksendringen bidrar til å aktivisere en bygning som i dag i begrenset grad er i bruk.

15. Konklusjon

Tiltaket er en ordinær, publikumsrettet serveringsvirksomhet med forutsigbar driftsprofil, moderat trafikkbelastning og begrenset støyprofil. Driften skjer innenfor avgrensede åpningstider og i samsvar med gjeldende bevillinger, med varelevering og renovasjon løst på egen grunn. Virksomheten vurderes å være i tråd med eiendommens arealformål og å medføre begrenset belastning på omgivelsene.