

GO²

GRILL



GO2 grill – Hvorfor være med

- Ingen franchiseavgift
- Å være med i GO2 grill skal gi mange fordeler, hvor hjelp til mersalg er den viktigste biten
- Økt omsetning pga markedsføringen. Ingen under 20 % omsetningsøkning etter profilering.
- Bedre innkjøpsbetingelser som profilert kjede
- Samtidig får dere tilgang til: Et dedikert GO2 grill team hos Samkjøpsgruppen AS
- Skille seg fra andre fastfoodsteder.
- Deltagelse i et fellesskap som kan spille på hverandre
- Ekstra oppfølging fra hovedleverandører



Signaturretter



- **Signaturretter:** disse er utviklet i samarbeid med hovedleverandører og medlemmer i GO2 grill.



- **Design og profilelementer:**
Et minimumskrav på profilering, dette gjøres i samarbeid med Samkjøpsgruppen AS.
- Alt materiell skal være i profilens design.



Felles kampanjer



GO2
GRILL

Biff & bearnaise
i flaguettebrød

GO2 grills saftige diner
beefburger, biffstrimler,
tomat, bearnaise,
rødløk, og salat.
Serveres i flaguette-
brød, med chilleese,
og pommes bistro
med skall

888

Allergener: Gluten, mælk, ægg, sennep

GO2
GRILL

PULLED PORK
i flaguette

888

Pulled pork, salat, tomat, rød-
paprika, mais, BBQ blues dress,
BBQ blues dip, rømmedip, ser-
i flaguette brød, og med poteter
med skall.

Allergener: Gluten, mælk, ægg, sennep

GO2
GRILL

MEATL♥VER

MEATL♥VER

GO2 grills saftige diner beefburger,
biffstrimler, kyllingstrimler, tomat,
salat, rødløk, bacon, aioli, løkring
og pommes bistro
med skall

888

Allergener: Gluten, mælk, ægg, sennep



Kampanjer for skjerm



ITALIENEREN

GO2 Diner Beef Burger med spekeskinke, parmesan, soltørkede tomater, tomat&basilikumdressing, løk, salat og coleslaw. Servert med pommes bistro, mozzarella sticks og beger tomat&basilikum dip.

Allergener: Gluten, egg, melk, sennep, sesamfrø

This menu card features a black and white checkered border at the top. The title 'ITALIENEREN' is in large, bold, black letters. Below it, a detailed description of the GO2 Diner Beef Burger is provided. The burger is shown in a close-up, appetizing shot, accompanied by a side of fries and a small bowl of sauce. A red bull logo is visible in the bottom right corner.



GO2 GRILL

ITALIENEREN

Velg mellom beefburger eller kyllingfilet

GO2 Diner Beef Burger med spekeskinke, parmesan, soltørkede tomater, tomat&basilikumdressing, løk, salat og coleslaw. Servert med pommes bistro, mozzarella sticks og beger tomat&basilikum dip.

Allergener: Gluten, egg, melk, sennep, sesamfrø

This menu card has a red and white checkered border at the top. The title 'ITALIENEREN' is in large, bold, black letters. A 'GO2 GRILL' logo is in the top left. The text 'Velg mellom beefburger eller kyllingfilet' is prominently displayed. The burger is shown in a close-up, appetizing shot, accompanied by a side of fries and a small bowl of sauce. A red bull logo is visible in the bottom right corner.



Mexi royal flush

GO2 Diner Beef Burger (eller kyllingfilet), jalapenos, mais, salsa, rømmedip, chillicheese, nachochips.

Allergener: Gluten, egg, melk, sennep, sesamfrø

This menu card features a black and white checkered border at the top. The title 'Mexi royal flush' is in a stylized, cursive font. Below it, a detailed description of the GO2 Diner Beef Burger is provided. The burger is shown in a close-up, appetizing shot, accompanied by a side of fries and a small bowl of sauce. A red bull logo is visible in the bottom right corner.



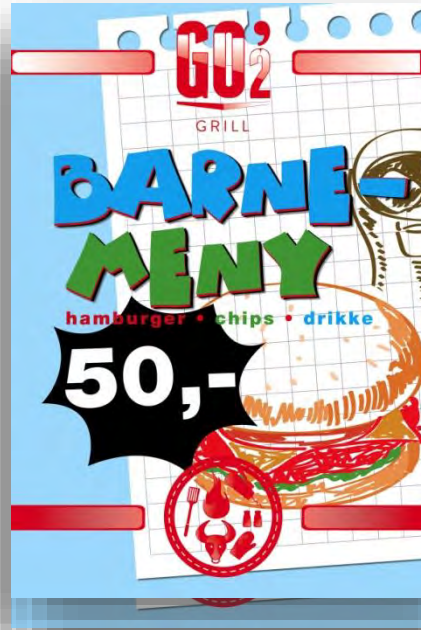
JUICY LUCY

GO2 Diner Beef Burger (eller kyllingfilet), med bacon, cheddarost, BBQ saus, mais, løk, tomat, sylteagurk, salat og coleslaw. Serveres med pommes bistro med skall, løkringer og BBQ-dip.

Allergener: Gluten, egg, soya, melk, sennep, sesamfrø

This menu card has a black and white checkered border at the top. The title 'JUICY LUCY' is in large, bold, yellow letters with a red outline. The burger is shown in a close-up, appetizing shot, accompanied by a side of fries and a small bowl of sauce. A red bull logo is visible in the bottom right corner.

Egne kampanjer



Stedet kan også lage egne kampanjer i samarbeid med kjedekontoret. Det er viktig å ta vare på kreativiteten til det enkelte sted.



Egne aktiviteter

TAKEOFF
FLYR TIL
HIMMELS!

GO2 GRILL

Pizza Dubai, Madrid og Bardufoss
Til kun (spenn sikkerhetssele)

149,-
(salat og dressing kommer i tillegg)
gjelder kun denne uka.

Takeoff café & restaurant. Storgata 7, 9300 Finnsnes
Tel.: 464 47 864 cafetakeoff.no

GO2 GRILL

Softis



2 Pizza for
350,-
mandag - tirsdag - onsdag



GO₂
GRILL

HOT
Coffee
AVAILABLE HERE

**Valgfri kaffe
+ dagens
bakervarer**

49,-

Takeoff café & restaurant. Storgata 7, 9300 Finnsnes
Tel.: 464 47 864 cafetakeoff.no

Julelunsj
med ribbe

149,-

Valgfri pizza

189,-
hver dag



Mersalgstips



Kampanjeplan 2017

KAMPANJE	MENY	MATERIELL	TIDSFRIST	JAN	FEB	MARS	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPT	OKT	NOV	DES
Kampanje nr 1 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Meat'n green	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. nov												
Kampanje nr 2 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Sweet Lulu	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. jan												
Kampanje nr 3 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Hangover	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. mar												
Kampanje nr 4 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Mexi	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. mai												
Kampanje nr 5 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Sloopy Joe	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. jul												
Kampanje nr 6 Lamburger/Kyllingfilet/Vegetar	Sweet potato Jack	Serveres med flagg, A4, 70x100, skjermbilde, kalkyle, monteringsanv.	15. sep												
Janne r til sommeren	Jucy Lucy	Banner	01. jun												
Vi har alternativer!	Lages og sendes med vegetaralternativ	Sendes til alle, også nye ved oppstart, A4, 70x100, skjermbilde	15. des												
Lame meny	Deltar også på Samkjøp sin sommerkampanje/bar meny	Sendes til alle, også nye ved oppstart, A4, 70x100, skjermbilde	01. jun												
Sluten fritt		Sendes til alle, også nye ved oppstart, A4, 70x100, skjermbilde													
Grillhup / Senne på fire sving Håle til nasende kampanjer		Sendes til alle, også nye ved oppstart, A4, 70x100, skjermbilde Avtaler med i sin hvit bane													



Kursing av drivere og ansatte

- **Kursing:** Spesialsydde kurs utviklet for hver enkelt profil.
- Oppfølgingskurs holdes en gang i året.



Suksesshistorier

Hentet det vi har i Samtalen
foreløpig. Ikke kommet noen nye.



Grillkroa med ny look

GO2
GRILL

Marit Aalmen og Geir Hellsaa tok over en god bedrift på Oppdal etter Marits søster for fire år siden, men de skjønte etter hvert at det måtte fornyelse til. Omprofilering til GO2 grill nå i vår er et viktig strategisk valg for å få et løft videre.

Marit og Geir brukte flere måneder for å legge planer for omprofileringen. Den gamle profilen "Grillkjøkken" var slitt og i samarbeid med Samkjøpsgruppen fikk Grillkroa ny "GO2-look" rett etter 17.mai. — Det har vi ikke angret på. Både innvendig og utvendig er profilen blitt tiltalende, og så får vi mange gode tilbakemeldinger fra våre kunder. Vi ser det også på resultatene i kassen for vi har hatt en omsetningsøkning på hele 12-20 prosent så langt i sommer, forteller Marit som fremhever mangfoldet i Grillkroas menyer.

— Flere kunder velger nå en av våre fire nye signaturretter, og vi selger omtrent 20 om dagen. Gjennkjøpet er meget bra og vi tror årsaken er at folk mener at de får mye god mat for pengene. Dette, og at vi har flere andre gode tilbud, har ført til at snittomsetningen per kunde har økt. Vi har åpent hver dag fra 11 til 11, og dermed dekker vi opp behovet både for lunsj, middag og grill til kvelds, sier Marit som overlater mer talprat til Geir. — Vi har omsatt for 5,5-6,5 millioner kroner hver år siden vi begynte, men i år kommer vi til å runde 7 millioner. Det er omprofileringens fortjeneste, mener Geir som berømmer Samkjøpsgruppen for oppfølgingen.

— Vi måtte bare gjøre noe nytt, og da er det viktig å ha gode samarbeidspartnere. Gode

matkurs i regi av Norsk Storhusholdning og oppfølging på markedssida. Vi er svært fornøyde, sier Marit og Geir som opplevde en stor omsetnings-topp under sommerens Landskytterstevne på Oppdal. — Det var utrolige tilstander. Vi sendte ut hele 180 pizza på en dag.

Entusiastisk arbeidsstokk

En suksessfaktor i driften er at Marit og Geir driver Grillkroa sammen.

— Det er riktig det. Det ville vært krevende å drive dette alene. Jeg hadde nok ikke klart det uten Geir. Vi deler oppgavene mellom oss. Jeg på kjøkkenet og Geir på administrasjon og generell oppfølging. Men for oss er egentlig våre entusiastiske ansatte det aller viktigste. De gir alt for bedriften, og det setter vi utrolig stor pris på. Og så har vi med oss "hømor" da, og det er meget viktig. Hun klargjør og stiller pizzabunnene som de er hennes egne, og det betyr at vi alltid har perfekt hevede deiger og riktig antall hver dag. Vi trenger ikke å bekymre oss, sier Marit som har egenprodusert pizzabunn for den minste pizzatypen som sin spesialitet.

— Den er utrolig populær, selv om det går mest av den største varianten. Vi leverer 30 pizza om dagen og det betyr 12-13000 i året. Det er vi tilfreds med, sier Marit og Geir.

Levering med pizzabil

Grillkroa har to pizzabiler i sving, og de er flittig brukt.

— Vi har utkjøringer hver dag, og det utgjør en god tilvekst til driften. Vi er alene med utkjøring på Oppdal, og det gjør at vi har en sikker ekstra omsetning, sier Geir som med et glimt i øyet forteller at det går ut mye pizza med bilene "dagen derpå".

— Flere av våre kunder forteller at ingenting smaker bedre enn en pizza fra Grillkroa når man våkner opp etter en lang natt i festlig lag.

Vi serverer også til bursdager, firmatreff og andre sammenkomster både her på kroa og ute på byen. Da er det godt å ha pizzabilene klare til aksjon, sier Geir.

Skifer Hotell og radiobingo

Marit og Geir har inngått et samarbeide med Skifer Hotell på Oppdal, og den avtalen går ut på at Grillkroa leverer mat på rommene til hotellets gjester etter bestilling.

— Menyen ligger på rommene og da er det bare å ringe på så kommer vi med varene, sier Geir som også kjører radiobingo hver torsdag kveld.

— Våre gjester kan spille radiobingo sammen fra grillen, og det fungerer meget godt. Flere synes det er trivelig å spille sammen med andre og ta seg et lite måltid samtidig.



samkjøps
GRUPPEN AS

Parken Grill og Cafébar, mer enn et spisested.

På Otta i Oppland, finner du Parken Grill og Cafébar. Stedet drives av Jørn Klashagen, som tok over stedet i 2005.

I tillegg til selve kafeen med plass til 100, har de eget gatekjøkkenutsalg, og eget lokale for div. tilstelninger som konfirmasjoner, begravelser, og møtevirksomhet.

Stor og fin uteservering gjør stedet også attraktivt om sommeren.

Allt dette gjør Parken Grill og Cafébar til et unikt samlingssted for alle anledninger, fra de som samles for en kaffe, lunsjgjester, middagsgjester, og de som

ønsker kjøpp mat å ta med seg.

En klassiker for stedet er "Pysje mæ alt", folk kommer langveis fra å kjøpe denne pølse retten, som består av ja -pølse med alt.

Jørn har vært medlem i Samkjøpsgruppen siden 2005, og var tidligere profilert som Grillkjøkken.

I 2014 ble stedet bygget om og oppusset for halvannen million og har blitt en flott og moderne grillrestaurant på 300 kvadratmeter.

Stedet er nå profilert som G02 grill, og med en om-

setningsøkning på over 1 million det første året etter reåpningen, kan man trygt kalle det en suksess!

Den største forskjellen fra før omgjørningen, er at flere arbeidsfolk velger å kjøpe lunsj hos dem, sier Jørn. – I tillegg er omsetningen pr. kunde nesten doblet. Kunder som før bare tok en kaffe, kjøper seg gjerne mat også nå. De lokale kundene er veldig fornøyd, de synes det ble lyst og trivelig.

Av signaturrettene er all-in meat også her den mest populære.



All-in meat har blitt en slager også på Otta



Omsetningen pr. kunde er nesten doblet etter omgjørningen, forteller Jørn Klashagen.



Stedet har blitt en flott og moderne grillrestaurant.



De lokale kundene synes det har blitt lyst og trivelig.



En klassiker for stedet er den populære "Pysje mæ alt"



Mot nye grillhøyder

Etter mange år under vignetten "Grillkjøkken" skiftet Samlaget Grill i Bjugn på Fosen over til GO2 grill nå i vår. Denne omprofileringen er nok et bevis på at det kan lønne seg å myke opp et fastlåst og noe utslitt mønster.

Bjugn Bowling og Samlaget Grill har hatt samarbeid med Samkjøpsgruppen i profilhuset "Grillkjøkken" helt siden starten i 1998.

Vi fikk til et fantastisk godt samarbeid fra første dag, men etter så mange år valgte vi å omprofilere vårt Grillkjøkken til GO2 grill da konseptet føltes å være gått ut på dato. Det har vi ikke angret på. Vi fikk en flying start rett etter åpningen 16. mai, og selv om omsetningsøkningen har flatet ut noe nå i høst har vi fortsatt en pen utvikling. Vi ser lyst på fremtiden, sier eier Kåre Petter Sundet.

Signaturrettene selger

Flere av Samlagets faste kunder har valgt å prøve ut de fire nye signaturrettene, og som de fleste andre drivere av GO2 grill har erfart er det "All-In-Meat" som er bestselgeren og den store favoritten.

Dinerburgeren fra Slotto har virkelig falt i smak, og folk syns de får mye for pengene. Blant våre kunder har vi en ungdomsgjeng som alle svermer for "All-In-Meat", og de av oss som er på jobb når denne gjengen kommer får det travelt for alle er fornøyde. Det er utrolig moro, sier Sundet som fornøyd forteller at salget av grillmat og pizza på "Take Away" er stigende.

Vi har lenge sett at det er stort potensiale for "Take Away" i vårt område. Vi har flere konkurrenter rundt oss, men vi mener å se at trenden går mot at

flere og flere velger oss. Men vi tror samtidig at vi ennå ikke har tatt ut potensiale, forteller Sundet som har flere føtter å stå på.

Foruten Samlaget GO2 grill har vi et 6 baners bowlinganlegg, golfsimulator samt forskjellige automater og spill. Vi kan tilby spiseplass for opp mot 100 gjester fordelt på bowlingens publikumsområde, restaurant, pub og møterom. Vi har med andre ord godt med plass, og vi arrangerer dansefester og pianobar en til to ganger i måneden med besøk fra 70-200 festdeltagere. Dette er arbeidsomt, men samtidig skikkelig artig. Siste satsing hos oss en "quiz" annenhver uke i samarbeid med bygdas håndballklubb. 20 lag med 80 "quizzere" er i sving, og det merker vi på omsetningen både i baren og på grillen, forteller Sundet.

Fantastiske medarbeidere

Noe som går igjen når medlemsbedrifter av Samkjøp skal forklare hvorfor

man har fremgang er betydningen av å ha en god og lojal arbeidsstokk.

Dette gjelder i høyeste grad for Samlaget og Bjugn Bowling. Vi har utelukkende satset på elever fra Fosen Videregående Skole som bruker av sin fritid for å tjene seg noen kroner. Vi har forsøkt å være nøye med utvelgelsen, og vi har vært heldige og jeg må bare skryte av våre fantastiske ungdommer, sier daglig leder Kåre Petter Sundet.



Jeg må bare skryte av våre fantastiske ungdommer, sier daglig leder Kåre Petter Sundet.





Startpakke GO2 grill

Hva	Hvordan
Etiketter burger	1000 stk fra oss, kjøpes etterpå
Etiketter dressingbeger	1000 stk fra oss, kjøpes etterpå
Kjærligheter	250 stk fra oss
Lysbilder	Får hele menyen fra oss
Kampanjemateriell	Får fra oss
Menyfoldere	Får fra oss i godkjente format
Flyers	Får fra oss
Diskrammer A4 2 stk	Får fra oss, flere kjøpes
Teorikurs matfaglig	Kjøres av selger i Samkjøpsgruppen
Praktisk kurs matfaglig	Kjøres av selger NSH
Kursbevis	Får fra oss

Stedet må kjøpe selv:

Hva	
Lyskasse signaturretter	Får tilbud
Utvendig skilt	Får tilbud
Bekledning	Bestilles hos oss, eget skjema eller på nett
Profilert emballasje	Bestilles Staples på vår netthandel, eget prisark
Profilering vinduer/vegg	Får tilbud
Stålfront på disk	Får tilbud

Skal brukes:

Hva	
4 signaturretter	
Kampanjer skal følges	
Bestillingssystem skal brukes	
Profilemballasje	
Renholdsplan fra Lilleborg	
Rapsolje i frityr	
Glutenfritt tilbud på menyen	



Brukergruppe

- Består av 3 – 6 medlemmer i tillegg til en representant fra Samkjøpsgruppen AS.
- Formålet med brukerrådet (BR) er å engasjere medlemmene til å bidra med innovasjon og videreutvikling av konseptet i samarbeid med Samkjøpsgruppen AS. Samkjøpsgruppen AS er bestlutningstaker.
- Bestemmer kampanjer, evaluerer og utvikler signaturretter og er mentorer for nye steder.



Brukergruppen i dag

Geir Hellsaa, Grillkroa på Oppdal

Anne Lise Sørensen, Patricias i Bardu

Kåre Petter Sundet, Bjugn Bowling på Bjugn

Jørn Klaushaugen, Parken Grill og Cafebar på Otta



Hva inneholder Samarbeidsavtalen mellom oss og kunden?

1. Full lojalitet overfor profilens innkjøpsavtale
2. Organisering av innkjøpsarbeidet
3. Hva skjer hvis et medlem ikke følger avtalen lojalt.
4. Aktiviteter, kurs og skoler
5. Avviksrapportering
6. Menyer
7. Profileringsutstyr
8. Kontrollskjema
9. Finansiering av profilen
10. Kontrakt
11. Bonuser



Hvorfor være lojal overfor profilens innkjøpsavtaler

- Industrien gir bedre betingelser hvis vi kan vise til høyt volum, kjøpstrohet (lojalitet til avtalen) og mersalg.
- Husk at vi trenger hverandre for å lykkes.



Organisering av innkjøpsarbeidet

- Profilen har vedtatt å ha en forpliktende innkjøpsordning som skal følges av medlemmene.
- Også ved bruk av innkjøpsportalen til Samkjøpsgruppen AS sitt eget nett. Eventuelt et brudd på denne lojaliteten er omtalt i punkt 3. Medlemmer er forpliktet til å være med på alle aktiviteter se punkt 4.
- Hovedtyngden av innkjøpsordningen er organisert gjennom selskapet Samkjøpsgruppen AS.



Hva skjer hvis et medlem ikke følger avtalen lojalt

- Samkjøpsgruppen AS får utkjørt statistikker fra leverandørene. Viser disse statistikkene avvik i forhold til forventet varekjøp fra den enkelte, vil Samkjøpsgruppen AS avhengig av hvilken avtale, rette en henvendelse til medlemmet med spørsmål om hvorfor avtalen ikke benyttes.
- Er årsaken til manglende kjøp at profilmedlemmet benytter andre leverandører enn de vi har avtale med og at ikke Samkjøpsgruppen AS sitt nett brukes, vil dette medføre reaksjoner som følger:
- Skriftlig advarsel med muligheter til å rette opp feilen innen 6 uker.
- Skjer det da ingenting må skilting osv. ned i løpet av 10 dager, hvis det da ikke blir gjort, kan Brukergruppen leie noen på eiers bekostning til å ta ned profileringsutstyret.



Aktiviteter, kurs og opplæring

- Når det gjelder aktiviteter skal alle prof ilmedlemmer følge disse, så lenge de er bestemt av Brukerrådet.
- Brukerrådet skal i god tid før det kommende året lage en aktivitetsplan, da det har innvirkning for avtalene som skal gjøres for det kommende året.



Egne aktiviteter kan lages i tillegg

- Ved egne aktiviteter kan medlemsserviceavdelingen i Samkjøpsgruppen AS benyttes til selvkost og profilens materiell skal brukes.
- Kampanjemateriell skal sendes ut i god tid før aktiviteten.



Kurs/Opplæring

- Her bør det lages kurs som er rettet mot den daglige drift. Kursene skal være til selvkost.
- Brukerrådet lager her en kursplan.



Avviksrapportering

- Hva gjør du når leverandør ikke oppfyller vilkårene i avtalen?
- Det vil til en hver tid være et forbedringspotensiale i en innkjøpsavtale. Det er derfor uhyre viktig at Profilhusets medlemmer rapporterer avvik, slik at feil kan bli rettet opp snares mulig. I tillegg til feilrettingen vil avviksrapporteringen utstyre Samkjøpsgruppen AS med et godt verktøy når avtalene skal reforhandles/innngås på nytt. Er det kommet mange avviksskjemaer på enindustri, og den samme industrien ikke vil innrette seg etter avvikene er det opp til brukerrådene/Samkjøpsgruppen AS og si opp en eventuell avtale med gjeldende industri. Da er alle profilhusenes medlemmer forpliktet til å følge den samme oppsigelsen. Samkjøpsgruppen AS/ brukerrådene må da sammen framskaffe en leverandør på de samme produktene før en avtale sies opp, slik at den erstatter den gamle. Avviksskjema som skal brukes ligger ved kontrakten.



Menyer

- Her er det opp til brukerrådene å bestemme menyer. Faste menyer er forpliktende og skal brukes i den enkelte profil. Øvrig varesortiment skal være i Samkjøpsgruppen AS sitt sortiment.
- Se Profilhåndboken.



Profileringsutstyr, materiell

- Her er det også brukerrådene som har det avgjørende ordet.
- Profilemballasje skal brukes. Se Profilhåndbok.



Kontrollskjema

- Dette skjemaet skal benyttes av et ikke medlem for å vurdere det enkeltes sted om de følger de pliktene som er beskrevet ovenfor. Dette er ikke ment som et kontrollorgan men som en garanti på at profilhuset følger sine plikter. Dette skal være en garanti for alle i profilhuset, slik at enkelte ikke er med på å dra helhets inntrykk ned for profilen. Kontrollen kommer fra 1 til 2 ganger i året og uten forvarsel.
- Kontrollskjema ligger vedlagt med kontrakten.



Finansiering av profilhuset

- Gjennom avtaler med Norsk industri vil det fra Samkjøpsgruppen AS bli tilført midler til å gjennomføre aktiviteter. Det skal være en avgift pr år fra det enkelte medlem og som da igjen skal brukes mot mersalg/aktiviteter.
- Det er Brukergruppen som har alt ansvar for de midlene som kommer inn på prof ilhuset og hva de skal brukes til.
- Årsavgiften er satt til kr 4000,- og vil bli fakturert i januar måned.



Akseptskjema

- Jeg har lest gjennom hele avtalen vedr. innkjøpsrutiner for Profilhuset, og aksepterer betingelsene som er satt.
- Ved **en** oppsigelse så er oppsigelsestiden 6 mnd. fra den første i måneden.
- Ved salg av firma / lokaler skal Samkjøpsgruppen AS informeres umiddelbart og vil komme underpunktet 11.
- Ved utmelding må alt av Profilvarer taes ned. Er dette ikke gjort etter 1 måned etter utmeldelse vil Brukergruppen kunne leie noen til å ta det ned på eiers bekostning.

