

NÆRINGS- SLIV

E-post: desken@moss-avis.no
Les mer på moss-avis.no

SANDEFJORD LUFTHAVN

Ny Ryanair-rute

Torsdag lanserte Ryanair enda en ny rute fra Sandefjord lufthavn Torp på sitt vinterprogramm. Denne gangen er det direkte til Poznan i Polen, med oppstart 29. november. Ruten vil ha avgang hver tirsdag og søndag. Det betyr at Ryanair nå er oppe i tilsammen 13 direkteruter fra Torp. Fra før har Ryanair annonsert at de starter opp rute til Wrocław i Polen 2 dager i uken (mandag og fredag), samt Hamburg 2 dager i uken (også mandag og fredag).



GÅR I RUTE I TO DAGER

Selvgående buss

I forbindelse med Forbausende byfest i september får Sarpsborg besøk av en selvkjørende bybuss. Bussen vil gå i en kort rute i Sarpsborg sentrum fredag 22. og lørdag 23. september. Det melder Sarpsborg kommune selv på sin hjemmeside.

– Vi håper at flere skal få øynene opp for å bruke kollektivtransport og bli kjent med ny teknologi, heter det videre på kommunens hjemmeside.



NY VIRKSOMHET: Der hvor Møvik Pub tidligere holdt til har **Véronique Myrer** nå etablert sitt eget helsestudio. **BEGGE FOTO: JON GRAN**

Véronique Myrer (46) har kjøpt de tidligere Møvik Pub-lokalene

Fulgte drømmen om et helsestudio

I 10 år drev hun helsestudio i Moss. Nå har Véronique Myrer i helsestudioet Vibexcel kjøpt de tidligere Møvik Pub-lokalene i Rygge, og bygget opp et splitter nytt tilbud der.

JON GRAN
jon.gran@moss-avis.no

Borte er dunsten av øl og røyk i det kjente publokalet i Kurefjordveien ikke langt fra Larkollen. Nå er det kun helse og trening som gjelder i de ombygde lokalene.

– Men der hvor det før var uteservering, skal folk fortsatt ha muligheten for å sitte ned, slappe av og nye utsikten eller rusle seg en tur, sier Véronique Myrer som med kjøpet av eienommen – gjort sammen med ektemannen – endelig er blitt



LANG KARRIERE: Myrer har holdt på i bransjen siden 2006.

sjef i eget hus.

Jeg har stått på og jobbet med trening, helse og kosthold siden 2006
VERONIQUE MYRER
Helsestudioeier

– Det er klart det kjennes bra. Jeg har stått på og jobbet med trening, helse og kosthold siden 2006. Nå har jeg fått mulig-

heten til å utvide og fornye konseptet med elipsemaskin, tredemølle, treningssyklar og vekter, og kan forme dette stedet akkurat som jeg vil. Det er idealisme som har vært min drivkraft og som har gjort at dette kunne bli et levebrød, men det har krevd mye hardt arbeid. Så er gleden desto større når man får det til, og ser at det man driver med, faktisk betyr noe for andre mennesker, sier hun om Vibexcel Helsestu-

dio.

Fra Russland

Vibexcel er trolig det aller minste treningssenteret i hele Moss-distriktet. Til gjengjeld tilbys brukerne en trening som ingen andre sentre har i Østfold har. Vibrasjonstrening går for å være en sær effektiv treningsform med styrketrening, tøyninng, massasje og avspenning hvor alt skjer på under 30 minutter med maks tre økter per

uke. Det var russiske kosmonauter som startet med vibrasjonstrening for 40 år siden, og opp gjennom årene har resultatene vært svært gode, forteller Véronique Myrer. Hun legger vekt på at alle som startet med denne litt spesielle treningen, får en grundig personlig veiledning.

Effektivt

– Dette er en flott treningsform for travle mennesker og for

dem som har mange vondter. Folk flest har jo dårlig tid, samtidig som mange ikke har en kropp hvor man bare kan kaste seg på en ordinær trening. Vibrasjonsapparatene strammer kroppen og reduserer smerter. Det har vi fått veldig mange tilbakemeldinger på, sier Véronique Myrer som mener treningen passer godt for både kvinner og menn i alle aldre.

Mye nytt

4. juli blir den store åpningsdagen. Da vil restauranten få ny hovedinngang, sentralt i den nye gaten. I tillegg får de en uteservering.

– Det er den beste tiden her, fra skoleavslutning til skolestart, og vinterferien er ofte en god tid, sier han og ordner med delikate retter bak disken.

Cafeeieren er ikke ukjent med fagfeltet mat og restaurantdrift. Han drev Peppers på Vestbytorget i 6-7 år, og har drevet catering på Vestby Kurssenter.

– Jeg har drevet med mat i 25 år og driver fortsatt litt cateringdrift i små skala. I tillegg driver jeg Is-kiosken her på Norwegian Outlet.

Bengt Henriksen ser frem til sommeren. Da får spisestedet Tapaz på Norwegian Outletet par nyheter.

MATTIAS MELLOQUIST
desken@moss-avis.no

Tapaz er en kafé som har eksistert siden Norwegian Outletet åpnet for syv år siden og Bengt Henriksen har drevet i seks år. Han følger utbyggingen på nært hold fra restauranten og tar et bilde av fremdriften med mobilen.

– Jeg synes utbyggingen går radig, det har gått bra før her, men nå blir det enda bedre og det blir flere spisesteder her og jeg får en god uteservering. Det er bare positivt, forteller Henriksen.

Mye nytt

4. juli blir den store åpningsdagen. Da vil restauranten få ny hovedinngang, sentralt i den nye gaten. I tillegg får de en uteservering.

– Det er den beste tiden her, fra skoleavslutning til skolestart, og vinterferien er ofte en god tid, sier han og ordner med delikate retter bak disken.

Cafeeieren er ikke ukjent med fagfeltet mat og restaurantdrift. Han drev Peppers på Vestbytorget i 6-7 år, og har drevet catering på Vestby Kurssenter.

– Jeg har drevet med mat i 25 år og driver fortsatt litt cateringdrift i små skala. I tillegg driver jeg Is-kiosken her på Norwegian Outlet.

SERVERING: Bengt Henriksen ved Tapaz Cafe gleder seg til å servere fra oppussede lokaler og fra uteservering.

Selger mat for 10 millioner i året

På restauranten tilbyr de påsmurte baguetter, wraps, salat, tapas tallerken, hamburgere, omeletter og ulike små retter. De til byr alltid en «dagens rett» og nystekte bolle og kaker.

God omsetningsøkning

– Dette er ikke noe middags-tid, men vi har lagt opp etter hva folk ønsker her. Hoveddelen av Tapaz sine kunder er handlende på Norwegian Outlet, men også lokalt fra nærområdet. For eksempel foreldre med barn på grunn av lekerommet som er ved siden av Tapaz, forteller han.

Den erfarne cafeeieren sørget for at omsetningen ble doblet et par ganger fra første året i drift og frem til nå.

– I 2016 hadde vi en omsetning på 10 millioner. Det er 16 ansatte her på heltid og deltid.

Er «hands-on»

– Hva er «oppskriften» på suksessen?

– Det viktigste er nok at jeg er til stede så mye jeg kan, spesielt i helger og på tider av året med økt besøk. Jeg så også første året jeg var her at det var for lite varm mat. Vi har fått lagt om mer til varmmat og vil også satse på det fremover, forteller Henriksen. Han forteller at det også er viktig at de ikke går tom for retter.

– Hva er bestselgeren?

– Gulasjuppen vår er bestselgeren, folk kommer langveisfra for å kjøpe den, sier Henriksen.