



Forpagtning udbydes pr. 1/1 2020 af Restaurant *Den Gamle Stald* på Det Grønne Museum, Gl. Estrup.

Udbudsbetingelser.

Stikord:

- *Forpagtning af godt 600 m² veldrevet restaurant beliggende i fredede herregårdsbygninger tæt på museets billetsalg*
- *Udeservering på gårdspladsen*
- *Serviceminded forpagter, der er interesseret i formidling af den danske madkultur*
- *Mulighed for at holde større selskaber både i og udenfor museets åbningstid*
- *Mulighed for i mindre omfang at anvende grøntsager og frugt produceret i den 6000 m² store Landbrugsbotaniske Have*

Beskrivelse af Det Grønne Museum

Det Grønne Museum, herefter kaldet Museet, står for nærværende udbud. Udbuddet vedrører forpagtning af restaurant Den Gamle Stald, der er beliggende i de smukke, fredede 1600-tals avlsbygninger ved gårdspladsen.

Museet, som hører under Kulturministeriet, er et landsdækkende specialmuseum, der arbejder med jagt, skov, landbrug og mad. Museet, der er et af Danmarks nyeste, er resultatet af fusionen i 2017 mellem det tidligere Dansk Landbrugsmuseum og Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum.

Det årlige besøgstal er på ca. 100.000. Medarbejderstaben er på ca. 35 og hertil et havehold på ca. 20 medarbejdere. Museet har desuden en stor Venneforening og en række frivillige laug og arbejdsgrupper tilknyttet, der er meget aktive omkring museet, og som tilsammen tæller op mod 1.000 medlemmer. På området ligger også Gammel Estrup, Danmarks Herregårdsmuseum, med hvem Museet driver fælles billetsalg.

Museet har en samlet bygningsmasse på 20.000 m² og et jordtilliggende på ca. 75 ha. Udstillingsarealet er på ca. 7.000 m², hvor Museet viser en række basisudstillinger og en eller flere nye særudstillinger hvert år. Museet afholder desuden et større antal særarrangementer og aktivitetsdage, som er med til at tiltrække besøgende.

Et af museets nye tiltag er Madens Hus, hvor der formidles madhistorie, og i hvis historiske køkkener fra forskellige tidsperioder publikum ved særlige lejligheder selv har mulighed for at kreere historiske retter. Museet har desuden en stor Landbrugsbotanisk Have, hvor der dyrkes mange forskellige gamle grøntsagssorter, urter, bær og frugt. I museets landbrug, Center for den levende Kulturarv, vises levende dyr med et udvalg af de gamle danske husdyrracer.

Museet får meget fine bedømmelser i publikumsundersøgelserne. De besøgende bruger ofte over 3 timer eller mere på stedet, og de typiske gæster er børnefamilier, seniorer og besøgende grupper og busselskaber.

Den Gamle Stalds rolle på museet

Restaurant Den gamle Stald spiller en vigtig rolle i Museet, da restauranten er med til at give de besøgende en god oplevelse på stedet. Madens kvalitet, servicen, stemningen og prisen spiller alle ind.

Museet ønsker, at alle gæster får en god oplevelse i Den Gamle Stald, og at der er et naturligt samspil mellem Museet og restauranten. Det betyder, at restauranten gerne må tilbyde retter med 'historie' ved brug af årstidens råvarer og retter som modsvarer museets udstillinger og aktiviteter.

I perioder er der mulighed for i mindre omfang at kunne anvende grøntsager og frugt produceret i Landbrugsbotanisk Have, ligesom der er mulighed for at kunne hente historiske opskrifter og madhistoriske fortællinger hos museets medarbejder, der vil kunne understøtte madoplevelsen i restauranten.

Forpagteren har et stort ansvar for skabe de bedste rammer for Museets gæster, uanset om det drejer sig om en enkelt kop kaffe, en frokost eller et selskab. Museet vil også gerne have en dygtig samarbejdspartner i forpagteren, når der skal leveres mad og drikkevarer i forbindelse med møder, seminarer, receptioner m.m.



Driften af Den Gamle Stald kræver både et særdeles godt samspil med Museet samt fleksibilitet og engagement for at løse opgaven. Det forventes derfor, at forpagter tager ansvar for på alle måder at samarbejde om at håndtere gæster på Museet og støtte op om Museets virke.

Formål og visionen med forpagtningen

Formålet med forpagtningen er at skabe en attraktiv restaurant som en naturlig del af besøget og oplevelsen på Museet, herunder at give publikum mulighed for at slappe af og få stillet sulten.

Museet har i løbet af de seneste år oplevet en stor forandring efter fusionen. De nye og bredere arbejdsområder kommer fremover til at tiltrække endnu flere besøgende til stedet. Museet arbejder på at fundraise mere end 20 mio. kr. til at etablere helt nye signaturudstillinger, som viser Museets forskellige arbejdsområder. Også ibrugtagningen af Madens Hus har været en stor succes og betydet, at Museet i dag spiller en central rolle i en række fødevare- og madhistoriske projekter.

Det er målet inden for en kort årrække at nå et årligt besøgstal på 125.000, hvilket også skal ske ved nye særudstillinger og udvikling af nye arrangementsdage. Museet vil fremover blive mødested for alle der interesserer sig for menneskets samspil med naturen og for jagt-, skov-, landbrug- og madhistorie.

Visionen er at fastholde museets styrkeposition i det danske museumslandskab og fremadrettet fortsætte med at tænke i nye tiltag og udviklingsmuligheder. Dette skal understøttes af en solid markedsføring og et fortsat højt kvalitetsniveau for alle Museets udstillings- og aktivitetstilbud til publikum, herunder også restauranten.

Den Gamle Stald skal således, foruden at passe til museets profil og identitet, både kvalitets- og prismæssigt bidrage med følgende:

- Give de besøgende en god madoplevelse, samt medvirke til at tiltrække nye målgrupper og kunder. Herunder også kunder, der kun spiser grønt.
- Give de besøgende en madoplevelse, der afspejler stedet og gerne en madoplevelse med en historiefortælling.
- Sikre en fornuftig balance mellem høj kvalitet og et rimeligt prisniveau, der passer til museets besøgende. Gerne med økologiske eller bæredygtigt og lokalt producerede råvarer
- Sikre et højt serviceniveau for alle slags publikum og kunder, herunder museumsgæster og selskaber.

- Skabe et naturligt mødested for museumsgæsten og andre, der skal holde selskab eller efterspørger en god madoplevelse i Østjylland.



Museet forventer således, at Forpagter samarbejder om at fremme formålet og Museets virke via forpagtningen.

Museet bidrager ligeledes til det gode samarbejde, og Forpagter kan forvente, at Museet udviser engagement og interesse for, at Forpagter lykkes med at skabe og drive en succesfuld restaurant.

Forpagtningens omfang

Den Gamle Stald omfatter tre serverings- og mødelokaler, køkken, opvask, kølerum, fryserum, toiletter, lager m.m. som samlet udgør i alt ca. 638 m². Hertil kommer et område på gårdspladsen med mulighed for udeservering, samt et område ved bagindgang med mulighed for vareindlevering, oplag, personaleparkering osv.

Forpagtningsperioden

Forpagtningen starter den 1. januar 2020 og varer til og med 31. december 2022. Museet er villig til at forhandle et ønske om en længere forpagtningsperiode, hvis det kan sandsynliggøres, at de ambitioner en ny forpagter har med stedet, kræver større investeringer med behov for en længere finansieringsperiode.

Åbningstider

Restaurantens åbningstid skal som minimum følge Museets åbningstider, dog således at der kan åbnes 2 timer efter Museets åbningstid og lukkes 1 time før Museets lukketid. Det vil sige fra kl. 12-16 i perioden fra og med lørdag før palmesøndag til udgangen af efterårsferien.

I vinterhalvåret holdes som minimum åbent lørdag og søndag kl. 12-15 med undtagelse af januar, hvor museet holder lukket. I vinterferien i uge 7, hvor der traditionelt er mange besøgende, ser museet gerne, at der holdes åbent alle ugens dage.

Restauranten er meget velkommen til at holde åbent ud over det krævede, ligesom der er mulighed for at anvende lokaler og faciliteter og holde åbnet i forbindelse med fester, aftenselskaber m.m.

Forpagtningsafgift

Der erlægges en månedlig grundafgift til Museet på kr. 12.000. Der betales derudover en forpagtningsafgift til Museet på 5 % af den del af omsætningen, som overstiger kr. 2.500.000. Afgiften betales halvårligt.

Derudover betales for forbrugt el og varme, ligeledes halvårligt.

Ansøgnings indhold og ansøgningsfrist

For at indgå i konkurrencen om forpagtningen skal potentielle ansøgere udarbejde og fremsende en skriftlig ansøgning.

Ansøgere skal redegøre for, hvorledes Den Gamle Stald tænkes drevet, og hvorledes restaurantens tilbud afspejler Museet jfr. beskrivelserne i denne udbudsbeskrivelse.

Ansøgningsfristen er mandag den 21. oktober 2019 kl. 12.00

Ansøgningen skal sendes pr. e-mail til: bj@dgmuseum.dk Ansøgninger, der modtages efter ansøgningsfristen, vil ikke blive taget i betragtning.

Evaluering af ansøgninger

Udvælgelsen af den kommende forpagter vil ske på baggrund af en grundig gennemgang og evaluering af de ansøgninger, som modtages. Ansøgningerne vil blive vurderet ud fra en samlet helhedsvurdering af

- Ansøgers evne og erfaring til at drive en forpagtning af denne størrelse
- Ansøgers forståelse for kvalitet og god service
- Ansøgers forståelse for, at restauranten er en vigtig del af Museet
- Udvikling af koncept for restauranten, der afspejler, at museet arbejder med dansk madkultur og dansk madhistorie
- Visioner for restauranten, så de understøtter museets fremtidige virke
- Referencer for forpagtning eller drift af lignende opgaver



Erfaring

Museet forventer, at den kommende forpagter har solid erfaring med drift af større restaurationsvirksomhed. Det forventes, at den kommende forpagter både kan drive restauranten på daglig basis for museumsgæster og selskaber samt håndtere de forskellige behov og krav, der eksisterer fra eksterne gæster og interne medarbejdere inden for forpagtningen.

Ligeledes forventes det, at ansøgeren har erfaring med at tilbyde samme service, uanset om det er for enkelte gæster eller et selskab samt med at motivere sit personale og skabe et godt arbejdsklima i sit team. Museet forventer, at den kommende forpagter indsætter en erfaren og kompetent daglig leder, der er fast tilknyttet Museet i den daglige drift.

Kvalitet

Der forventes et højt kvalitetsniveau og serviceniveau både for gæsten, der ønsker et hurtigt måltid, og gæsten, der spiser et længere måltid siddende i restauranten.

Ansøgningen:

Det er ikke et krav, men vi opfordrer ansøger til i ansøgningen at komme med et eller flere konkrete eksempler på nedenstående menuer. (Evt. kan henvises til nuværende menukort på anden restaurants hjemmeside).

- En menu (frokost og middag)
- En menu til en dagskonference
- En menu til en reception til ca. 150 gæster
- Eksempler på sæsonbestemte menuer med brug af lokale eller økologiske råvarer
- Evt. en menu med et historisk element, som indeholder en god fortælling

Ansøger må også meget gerne angive et bud på kuvertpris ud for hvert af eksemplerne. *De angivne menuer og priser er ikke bindende, men blot vejledende.*

Rundvisning/besigtigelse

Museet tilbyder en rundvisning/besigtigelse af 1-1½ times varighed for alle interesserede efter aftale. Her vil der være mulighed for en rundvisning i det forpagtede område.

Rundvisningerne afholdes i perioden 7. -18. oktober, dog ikke i weekenden.

Hvis en rundvisning ønskes, skal der rettes skriftlig henvendelse til driftschef Bodil Jensen, e-mail:

bj@dgmuseum.dk

Den nuværende forpagter

Den nuværende forpagter har valgt at opsige forpagtningskontrakten, efter at have drevet restauranten på formidabel vis siden 2007. Den nuværende forpagter er interesseret i at sælge eget inventar/udstyr og ordrebog. Dette er et tilbud, **ikke** et krav, til en ny forpagter.

Spørgsmål vedrørende forpagtningen

Eventuelle spørgsmål vedrørende forpagtningen bedes rettet skriftligt til driftschef Bodil Jensen, e-mail: bj@dgmuseum.dk.

