



## Forpagtning af Restaurant *Den Gamle Stald* på Det Grønne Museum, Gl. Estrup

### Opfordring til at give tilbud

#### Beskrivelse af Det Grønne Museum

Det Grønne Museum, herefter kaldet Museet, står for nærværende tilbudsindhentning. 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 jagtens, skovens, landbrugets og madens kulturhistorie.

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 meget stor Venneforening og en række aktive frivillige laug og arbejdsgrupper tilknyttet. På området ligger også Gammel Estrup, Danmarks Herregårdsmuseum, som der er billetfællesskab med.

Museet har en samlet bygningsmasse på 20.000 m<sup>2</sup> og dertil ca. 75 ha landbrugsjord. Udstillingsarealet er på ca. 6.000 m<sup>2</sup>, men Museet afholder også på udeområdet et antal særarrangementer og aktivitetsdage, som er med til at tiltrække besøgende.

Et af Museets nyere tiltag er Madens Hus med historiske køkkener fra forskellige tidsperioder, hvor der formidles madhistorie. Her er der 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, viser levende dyr med et udvalg af de gamle danske husdyrracer.

Museet tilbyder en heldagsoplevelse og 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.

Det Grønne Museum arbejder pt. på en ny signaturudstilling, der - på tværs af de fire arbejdsområder - vil fortælle de sidste 70 års Danmarkshistorie. Udstillingen har et budget på 18 mio. kr. og håbet er, at denne udstilling kommer til at tiltrække endnu flere besøgende til stedet, og at Museet fremover vil blive mødested for alle, der interesserer sig for menneskets samspil med naturen og for jagt-, skov-, landbrugs- og madhistorie.

### Den Gamle Stalds rolle på Museet

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, og at forpagter har interesse for at lave kombinerede mad/historieevents sammen med museets madhistoriker.

Museet har fokus på bæredygtighed og er certificeret som "Green Attraction". Vi forventer derfor, at en forpagter arbejder i samme retning, gerne gennem økologimærkning og/eller fokus på lokalt producerede varer - og ved altid at have et vegetarisk/vegansk tilbud på lige fod med de andre retter på menukortet.

I perioder er der mulighed for, i begrænset mængde og efter aftale med Museet, at kunne anvende grøntsager og frugt produceret i Landbrugsbotanisk Have. Forpagteren skal løbende afholde møder med museets madhistoriske faginspektør, hvor der aftales og udvikles madhistoriske events – såvel i som uden for restaurantens rammer.



Driften af Den Gamle Stald kræver et særdeles godt samspil med Museet, og det forventes derfor, at forpagter har erfaring med at skabe et godt samarbejds- og arbejdsklima i sit team.

Museet forventer, at den kommende forpagter indsætter en erfaren og kompetent køkkenchef, hvis forpagteren ikke selv ønsker at stå for det daglige køkken.

### Formål og vision for forpagtningen

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

Den Gamle Stald skal således 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 meget gerne en madoplevelse med en historiefortælling.
- Sikre en fornuftig balance mellem høj kvalitet med friske (og gerne økologiske eller bæredygtigt og lokalt producerede) råvarer og et rimeligt prisniveau, der passer til Museets besøgende.
- Sikre et højt serviceniveau for alle slags kunder, herunder museumsgæster og selskaber.



Museet forventer, at forpagter samarbejder om at fremme formålet og Museets virke. Tilsvarende vil Museet bidrage til det gode samarbejde, og forpagteren kan forvente, at Museet udviser engagement og interesse for, at en 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 m<sup>2</sup>. Alle bygninger er fredede. Hertil kommer et område på gårdspladsen med mulighed for udeservering, samt et mindre område ved bagindgangen med mulighed for vareindlevering, personaleparkering osv. I forpagtningen indgår også 2 gaskomfurer, 1 ovn og en opvaskemaskine.

Der forventes en høj standard af rengøring og oprydning ude som inde.

### **Forpagtningsperioden**

Forpagtningen er pt. ledig, så vi ønsker ny opstart så hurtigt som muligt. Forpagtningen varer til og med 31. december 2027.

### **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. I sommersæsonen vil det sige min. kl. 12-16. Se museets åbningstider i 2024 her: [www.detgroennemuseum.dk/aabningstider](http://www.detgroennemuseum.dk/aabningstider).

I perioden fra uge 43 til påske kan der evt. tilbydes et begrænset menukort. Museet og restauranten har lukket i januar og frem til og med fredag i uge 6, men forpagter er meget velkommen til at holde åbent ud

over det krævede, ligesom der hele året er mulighed for at anvende lokaler og faciliteter og holde åbnet i forbindelse med fester, aftenselskaber m.m.

### **Forpagtningsafgift**

I erkendelse af, at der for forpagter vil være en omkostningstung opstartsperiode, har vi valgt en trappemodel for betaling til museet:

#### **Grundafgift:**

I 2024 betales en månedlig grundafgift på 16.000 kr. til Museet.

Fra 1/1 2025 betales en månedlig grundafgift på 18.000 kr.

Fra 1/1 2026 og i årene frem betales en månedlig grundafgift på 20.000 kr.

Fra 2027 sker en årlig prisregulering på grundlag af udviklingen i Danmarks Statistiks Nettoprisindeks og indekspristallet for oktober 2025, som vil fungere som basis-indekspristal i den resterende kontraktperiode. Reguleringen sker første gang den 1. januar 2027 på grundlag af udviklingen fra basis-indekspristallet til indekspristallet for oktober 2026.

Regulering beregnes således: Pris efter reguleringen = den mdl. grundafgift for 2026 x indekspristal for reguleringen/oprindeligt indekspristal

Grundafgiften afregnes månedligt bagudrettet.

#### **5 % afgift:**

Derudover betales hvert år d. 1. august en forpagtningsafgift til Museet på 5 % af den del af omsætningen fra året før, som overstiger kr. 2.500.000. Afgiften beregnes først fra 2025, dvs. første eventuelle 5 % afgift skal først betales 1/8 2026.

I forbindelse med kontraktens indgåelse, skal forpagter stille en bankgaranti på 80.000 kr.

Varmebidrag betales månedligt bagud. Det månedlige bidrag udgør 1/12 af det samlede årlige bidrag, der i 2024 udgør kr. 30.000 kr.

Fra 2025 sker en årlig prisregulering på grundlag af udviklingen i Danmarks Statistiks Nettoprisindeks og indekspristallet for oktober 2023, som vil fungere som basis-indekspristal i den resterende kontraktperiode. Reguleringen sker første gang den 1. januar 2025 på grundlag af udviklingen fra basis-indekspristallet til indekspristallet for oktober 2024.

Regulering beregnes således: Pris efter reguleringen = den mdl. grundafgift for 2024 x indekspristal for reguleringen/oprindeligt indekspristal

El og vand afregnes efter forbrug.

### **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.

Hvis en rundvisning ønskes, skal der rettes skriftlig henvendelse til Museets driftschef Lars Andersen, e-mail: [la@dgmuseum.dk](mailto:la@dgmuseum.dk).

### **Ansøgningens indhold og ansøgningsfrist**

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

### **Evaluering af ansøgninger**

Flg. punkter vurderes i udvælgelsen af den nye forpagter, og punkterne skal derfor adresseres i ansøgningen:

- Ansøger skal kunne dokumentere erfaring med drift af restauration på lignende niveau, gerne som køkkenchef og/eller ejer.
- Ansøger vil arbejde med bæredygtighed, gerne ved brug af årstidens råvarer og/eller gennem økologimærkning eller fokus på lokalt producerede varer - og ved altid at have et vegetarisk/vegansk tilbud på lige fod med de andre retter på menukortet.
- Ansøger vil udvikle et koncept for restauranten, der afspejler, at Museet arbejder med dansk madkultur og vil udforme menukortet, således at der også er plads til retter med 'historie' og/eller retter, som modsvarer museets udstillinger og aktiviteter.
- Ansøger har interesse for at lave madhistoriske events sammen med museets madhistoriker – såvel i som uden for restaurantens rammer.
- Ansøger skal i ansøgningen komme med konkrete eksempler på en frokostmenu, en menu til en dagskonference (75 personer) samt et eksempel på en sæsonbestemt menu med brug af overvejende lokale råvarer. Ansøger skal komme med et bud på kuvertpris ud for hvert af eksemplerne. De angivne priser er ikke bindende.

### **Ansøgningsfristen er mandag den 26. februar 2024 kl. 12.00**

Da materialet kan indeholde personfølsomme oplysninger, skal ansøgningen indsendes/uploads via sikker post på <https://detgroennemuseum.dk/forside/ledige-stillinger/>

Ansøgninger, der modtages efter ansøgningsfristen, vil ikke blive taget i betragtning.

Museet vil efter vurdering af de indkomne ansøgninger indkalde de bedst kvalificerede ansøgere til en uddybende samtale.



### Den tidligere forpagter

Den tidligere forpagter ejer selv en del inventar/køkkenudstyr samt egen ordrebog. Evt. dialog omkring disse er museet uvedkommende, kontakten skal ske direkte med forpagteren.

### Spørgsmål vedrørende forpagtningen

Eventuelle spørgsmål vedrørende forpagtningen bedes rettet skriftligt til Museets driftschef Lars Andersen, e-mail: [la@dgmuseum.dk](mailto:la@dgmuseum.dk).

