

Interpellationssvar - Driften av restaurangen på museet - vilken soppa!ställd till ordförande i Nämnden för Kultur, utbildning och friluftsverksamhet Åsa Krantz (S)

Abshir Osman (M) har ställt frågor till ordförande i nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet Åsa Krantz (S) med anledning av driften av restaurangen vid Sörmlands museum. Interpellanten är övertygad om att museet kommer att lyfta kulturen i Sörmland och att det är viktigt att det finns en restaurang kopplad till museet. Däremot anser interpellanten att landstinget inte är rätt aktör att driva restaurangverksamhet. Interpellanten anser att restaurangen ska upphandlas på grund av att interpellanten tror att en privat näringsidkare skulle kunna driva en restaurang bättre än landstinget, och i större utsträckning kunna utveckla turistnäringen i Nyköping med omnejd på ett sätt som även vår museiverksamhet kan ha nytta av.

Med anledning av detta ställer interpellanten följande frågor:

1. Tycker du att det är förenligt med kommunallagen att landstinget driver en restaurang mitt i Nyköping?
2. På sjukhusen har landstinget drivit kiosk och butik i egen regi. Detta har visat sig vara en förlustaffär och nu kommer verksamheten att upphandlas. Varför skulle denna restaurang passa bättre i landstingets regi?

Svaren på frågorna är:

1. Ja, det är förenligt med kommunallagen att driva en restaurang som en del av Sörmlands museums verksamhet. Nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet fattade i september 2017 beslut om att Sörmlands museum och Sörmlands Naturbruk får i uppdrag att under perioden hösten 2017 - hösten 2021 utarbeta och driva ett koncept kring mathantverk, folkhälsa och hållbar utveckling för bland annat restaurangen i Sörmlands museums nya hus. Det beslutades samtidigt att utvärdering ska ske 2021 för att därefter lämna frågan om framtida inriktning och driftsformer till landstingsstyrelsen och landstingsfullmäktige för beslut. Som grund för beslut finns bland annat en analys av förutsättningar, i vilken de juridiska frågorna belysts.

En museirestaurang är alltid en del av ett museums verksamhet eftersom det är en viktig del av museet som besöksmål. För besöksmål som Sörmlands museum är matställen med särprägel och hög kvalitet av stor betydelse. Restaurangen är inte en separat del skild från övriga delar av verksamheten, utan ofrånkomligt en del av besöksmålets varumärke.

Därför är det av stor betydelse att ha kontroll och styrning även över denna del av verksamheten så att den går hand i hand med övrig verksamhet och förstärker helheten.

Fokus ska ligga på mathantverk från jord till bord och åter till jord med betoning på hållbarhet, hälsa och skapande för och med många människor. Den planerade verksamheten knyter nära an till landstingets arbete kring FN:s hållbarhetsmål i Agenda 2030 inom de tre perspektiven klimat, ekonomi och social sammanhållning. Det är således en utåtriktad verksamhet där människors aktiva lärande och skapande är centralt. Restaurangen med fokus på närodlat och ekologiskt i museets nya hus blir en avgörande del av denna verksamhet och ett medel att uppfylla det övergripande målet att bidra med kunskap och kunskapsförmedling kring mathantverk och hållbarhet samt landsbygdsutveckling och regional utveckling. Behov finns att under en provperiod i egen regi utarbeta, utveckla och prova ett sådant koncept.

2. Jämförelsen med sjukhusens kiosker och butik bedöms inte som relevant. Dels är som framgått en museirestaurang, och särskilt i det koncept som Sörmlands museum valt, en del av museets verksamhet och inte en fristående del. Den kommer snarare att vara en del av museets kärnverksamhet precis som utställningar, pedagogik, program etcetera. Den planerade verksamheten kommer att stå på flera ekonomiska ben med i första hand program och pedagogik och i andra hand med event-, konferens- och lokaluthyrning.

Åsa Kratz (S)
Ordförande i nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet