

## **Interpellationssvar - Sörmlands museums restaurang - ett sänke för kulturen, ställd till Åsa Kratz (S), ordförande i nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet**

Abshir Osman (M) har ställt frågor till Åsa Kratz (S), ordförande i nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet, angående Sörmlands museum och dess restaurangverksamhet. I interpellationen utgår frågeställningarna från den ekonomiska kvartalsrapporten för hela Kultur & Utbildning, där museets verksamhet ingår.

### **Mot bakgrund av detta ställer interpellanterna följande frågor:**

1. När kommer förslaget till åtgärdsplan för att åtgärda underskottet i nämnden?
2. Hur säkerställer nämnden att driften av restaurangen inte snedvrider konkurrensen genom att t.ex. subventionera vissa kostnader?
3. Vänligen redovisa en resultatbudget för 2019, med utfall och budget för första kvartalet samt helåret, samt årsprognos för restaurangen
4. Vad var det ekonomiska utfallet förra året?
5. Finns det några planer på att söka utskänkningstillstånd?
6. Kan du tänka dig att låta upphandla driften av restaurangen?

### **Svaren på frågorna är:**

En generell synpunkt inledningsvis är att hela museet, inklusive restaurangen är en nystartad verksamhet, som inte tidigare genomförts och därmed inte har något att jämföra med, falla tillbaka på eller referera till i planeringen av densamma. Det har gått ett halvår av detta att utgå från, och flera delar är ännu inte igångsatta. Eftersom det tar tid att få igång verksamheten i sin helhet kommer det att vara ett lärande under pågående verksamhet, och annat kommer att sättas på banan så fort möjligheter finns. Efter så kort tid har inte en planerad uppföljning och utvärdering gjorts i samband med årsbokslutet, vilket är ogörligt om man ska få en kontinuitet i verksamheten utifrån uppdraget.

1. Nämnden beslutade vid sammanträdet den 3/5 2019, § 22/19, att uppdra till verksamhetsområdeschefen att ”genomföra en översyn av möjligheterna att få en ekonomi i balans under året och se på intäktsmöjligheterna, samt att återkomma till nämnden med en rapport samt ett åtgärdsförslag i september 2019.” Noteras bör att det uppdraget och den kvartalsrapport som refereras till avser hela verksamhetsområdet.
2. I uppdraget till museet, beslutat av verksamhetsområdeschefen innefattas att kostnaden för försäljning av mat etc. i restaurangen, varuförsäljning i butiken inte ska prissättas under självkostnadspris. Det innebär också att det kommer att vara en uppföljning efter det första hela verksamhetsåret, när uppstartskostnader, rutiner och menyval, sortimentsutbud mm är utvärderat, så behöver intäkter och kostnader balanseras och det samlade utbudet anpassas. Det är svårt att under ett uppstartsår, när inte all verksamhet är igång eller utvärderad kunna se vad den faktiska kostnaden är. Bedömningen är att utifrån själva driften i restaurangen är inte utbudet prissatt under självkostnadsnivå, inte heller under marknadspris, snarare över, inte minst med hänsyn till kvalitet, ekologiska råvaror, hållbarhetsperspektiv etc. Däremot föreligger enligt verksamheten en konkurrensnackdel jämfört med övriga marknaden, både avseende viss alkoholservice och ur ett marknadsföringsperspektiv som ju knappt alls förekommer. Så på det sättet snedvrids konkurrensen till restaurangens nackdel.
3. Det senaste underlaget avser perioden t o m april, då det visat sig att utfall t o m mars inte var korrekt utan saknade uppgifter, här övergripande sammanfattat. Som synes kommer prognosticerat utfall att påverkas både intäkts- och kostnadsmässigt av de åtgärder som tagits fram, men kostnader för personal kommer att behöva en längre anpassningstid. I budget fanns heller inte alla kostnader för personal etc. med, som syns i prognos, däribland OB, mertid/övertid mm. Som angetts tidigare är det svårt att i ett så tidigt skede som detta är, helt se vilka åtgärder som kan behöva vidtas ytterligare. Det rimliga är att följa upp och utvärdera i samband med bokslut, då ett verksamhetsår gått, och verksamheten inklusive det pedagogiska matkulturarbetet också kommit igång.

## Sörmlands museums restaurang

| 2019 jan - april     |                  |                  |                  |
|----------------------|------------------|------------------|------------------|
| Intäkter             | Utfall           | Budget helår     | Prognos helår    |
| Lunch                | 1 081 227        | 6 282 000        | 4 500 000        |
| Konferens/festvåning | 363 092          | 1 500 000        | 1 200 000        |
| <b>Summa</b>         | <b>1 444 319</b> | <b>7 782 000</b> | <b>5 700 000</b> |
| Kostnader            |                  |                  |                  |
| Personal             | 1 309 861        | 3 602 856        | 4 010 791        |
| Lokal                | 225 905          | 705 352          | 705 352          |
| Livsmedel            | 369 201          | 3 360 000        | 1 200 000        |
| Övr kostnader        | 96 456           | 114 000          | 114 000          |
| <b>Summa</b>         | <b>2 001 423</b> | <b>7 782 208</b> | <b>6 030 143</b> |
| <b>Resultat 2019</b> | <b>- 557 104</b> | <b>- 208</b>     | <b>- 330 143</b> |

4. Avser uppstart, upplärning och igångsättning av verksamheten samt fem veckors drift under 2018. Under denna period startades verksamheten upp och museet hade under de veckorna öppet 29 dagar. Några event låg under perioden. Det innebär att verksamheten under 2018 handlar om en mycket kort period.

| 2018 okt - dec       |                    |
|----------------------|--------------------|
| Intäkter             | Utfall             |
| Lunch                | 377 571            |
| Konferens/festvåning | 359 535            |
| <b>Summa</b>         | <b>737 106</b>     |
| Kostnader            |                    |
| Personal             | 729 393            |
| Lokal                | 215 826            |
| Livsmedel            | 321 508            |
| Uppstartskostnader   | 450 000            |
| Övr kostnader        | 68 979             |
| <b>Summa</b>         | <b>1 785 706</b>   |
| <b>Resultat 2018</b> | <b>- 1 048 600</b> |

2018: I lokalkostnaderna ingår en lokalanpassning på 45 000 kr.

Uppstartskostnaderna består av div köksutrustning, arbetskläder, kassaapparat mm

5. Utskänkningstillstånd har verksamheten sedan tidigare, sökt och beviljat under hösten 2018. Däremot serveras inte alkohol annat än i slutna sällskap/konferenser enligt politiskt önskemål och dialog med majoritetsföreträdare.
6. Nämnden har beslutat (§ 38/17) att verksamheten ska driva restaurangen som en del av uppdraget att lyfta fram mathantverket i länet ur ett pedagogiskt, kulturellt och hållbart perspektiv. *Mat, hållbar utveckling och lärande* möjliggörs genom restaurangen i museet. I projektform fram till 2021 och i samarbete mellan Sörmlands museum och Sörmlands Naturbruk utvecklas och prövas det nya konceptet med fokus på mathantverk, folkhälsa, hållbar utveckling och inte minst en på levande landsbygd och regional utveckling. Det ska utvärderas och därefter beslutas om den fortsatta driften utifrån resultat och effekter.

Åsa Kratz (S)

Ordförande i nämnden för kultur, utbildning och friluftsverksamhet