

Annoncering af forpagtning af museumscafé i Frihedsmuseet, Esplanaden 13, 1263 København K

Udbuddets indhold

| | |
|--|---|
| 1.0 Baggrund og grundlæggende forudsætninger | 1 |
| 2.0 Samarbejde & fællesskab | 2 |
| 3.0 Cateringydelse: | 3 |
| 4.0 Krav til ansøgningen | 4 |
| 4.1 Kvalitet, håndværk & Kreativitet | 4 |
| 4.3 Formidling og kulturhistorisk indhold | 5 |
| 4.4 Menu og prissætning..... | 5 |
| 4.5 Økonomi | 6 |
| 5.0 Proces for udvælgelse af den kommende forpagter..... | 7 |
| 6.0 Varighed: | 7 |
| 6.1 Forpagtningsperiode | 7 |
| 7.0 Lokale - og produktionsforhold | 8 |
| 7.1 Cafélokale:..... | 8 |
| 7.2 Køkken:..... | 8 |
| 7.3 Udendørs servering:..... | 8 |
| 7.4 Driftsforhold: | 9 |

1.0 Baggrund og grundlæggende forudsætninger

Den 28. april 2013 blev Museet for Danmarks Frihedskamp 1940-45 ødelagt ved en påsat brand. Syv år senere, foråret 2020, åbner Frihedsmuseet igen på samme sted, hvor det gamle brændte ned. Det nye frihedsmuseum vil fortsat have fokus på frihedskampen, modstandsfolkene og de mange, der i allieret tjeneste bidrog til kampen mod nazismen og kæmpede for Danmarks frihed.

Udstillingen om Danmarks frihedskamp under den tyske besættelse folder sig ud i en underjordisk udstillingshal, der har karakter af en bunker. Det gennemgående tema i udstillingen er, at modstandskampen 1940-45 blev til virkelighed, fordi der under besættelsen var danskere, der valgte at overskride grænser og gå til modstand på trods af de farer, det indebar – og på trods af, at det gik stik imod den danske regerings ønsker.

Den synlige del af Frihedsmuseet i Churchillparken er en 10 meter høj elliptisk formet ankomstbygning – en rotunde – i to etager. Det arkitektoniske koncept for det nye Frihedsmuseum tager udgangspunkt i frihedskampens to verdener. En overjordisk, offentlig tilgængelig verden og en underjordisk rejse ned i alvoren. Den synlige rotunde i Churchillparken byder publikum indenfor og leder dem derefter ned under jorden, hvor historien om alle frihedskampens skjulte aktiviteter udfolder sig.

Det forventes at det nye museum vil blive besøgt af 50.000 gæster i 2020 (maj-december) og 75.000 gæster årligt fremadrettet. De besøgende vil være både danske og udenlandske turister. En stor del af de besøgende vil desuden være skoleelever. Det vil være muligt at besøge cafeen uden at købe billet til museet. Frihedsmuseet har åbent tirsdag-søndag kl.10.00 - 17.00.

2.0 Samarbejde & fællesskab

Mad og drikke er en vigtig brik i oplevelsen, hvad enten man er museumsgæst eller medarbejder. Frihedsmuseets publikum skal opleve samme høje kvalitet i cafeen – i sortiment og serviceniveau – som i museets kulturelle tilbud, serviceniveau og aktiviteter i øvrigt. Der tænkes her særligt på: venlighed/imødekommenhed, hjælpsomhed /servicemindedhed, åbenhed, opfindsomhed, renlighed, sund mad baseret på friske råvarer og ikke mindst en positiv og entusiastisk indstilling til arbejdet i cafeen. Hertil vil museet sørge for at personalet er informationsmæssigt på omdrejningshøjde, så hyppigt stillede spørgsmål mv. kan blive professionelt besvaret.

Det er essentielt, at ansøger har vilje til at indgå i et tæt samarbejde med museets forskellige faggrupper og tage aktivt del i museets liv de kommende år.

Cafeen og selve forpagtningen er en integreret del af en museumsoplevelse og de fleste gæster opfatter museum og café som en samlet oplevelse. Netop derfor er hensigten at forpagter og museum - både strategisk og driftsmæssigt - er så synkroniserede, at gæsterne oplever det som én helhed.

For at opnå den helhedsopfattelse, skal forpagter være interesseret i at indgå i - og bidrage til - en række fælleskabende elementer:



En *partner-tankegang*, hvor forpagter indgår som aktiv partner i markedsføring af cafe, arrangementer og aktiviteter. I samarbejde med museets kommunikations- og aktivitetsansvarlige fastlægges rammerne for hvordan informationer deles på de forskellige relevante platforme.

Et *informations-fællesskab*, hvor informationer mellem forpagter og museum deles, så der ikke opstår kommunikationsbrister og misforståelser. Evt. i form af et *system-fællesskab*, hvor forpagter og museum deler oplysninger via en fælles kalender med de forskellige typer arrangementer, så alle er opdateret omkring evt. ændringer.

En *personale-samhørighed*: I det daglige vil forpagters personale blive opfattet som "museums personale", og det er derfor vigtigt, at personalet optræder og agerer med samme høje serviceniveau som det øvrige personale. Vores fælles mål er at skabe en god oplevelse for de besøgende - uanset om man er ansat i cafe, butik, billetsalg eller museets øvrige enheder.

Et fælles sikkerheds- og driftsmindset, hvor regler og rammer for museets sikrings- og driftsforhold implementeres som en naturlig del af caféen. Personalet skal være klar til tage sikkerheds- og driftsforhold "på sig" og skal i forhold til alle besøgende medvirke til at sikre at diverse retningslinjer for disse opretholdes.

3.0 Cateringydelse:

Bespisningstilbud og gennemførelse af arrangementer skal bidrage til en positiv oplevelse ved at være gæst på Frihedsmuseet. Oplevelsen skal være engageret, af høj kvalitet og med en fleksibilitet i tilrettelæggelsen, der gør, at museet tilbyder attraktive løsninger af genkendelig høj kvalitet inden for den aftalte økonomiske - og logistiske ramme.

Cafeen skal tilbyde et bredt udvalg af mad & drikkevarer, som er henvendt både til museumsgæsten og de lokale københavnere. Samtidig skal produkterne kunne sælges til konkurrencedygtige priser som matcher de forskellige målgrupper (danske gæster, udenlandske turister, skoleelever mv.). Desuden må udvalget gerne kunne kobles til museets formidling.

Sortiment og prissætning fastsættes i et samarbejde mellem parterne og skal godkendes af begge parter. Såfremt forpagter ønsker at foretage væsentlige ændringer i sortiment eller prissætning kan dette kun ske efter forudgående aftale med museet. Der afholdes regelmæssige statusmøder, hvor parterne i fællesskab kan drøfte udviklingen og evt. justeringer.



Forpagter har mulighed for at etablere café-servering på grusarealet foran museet. Der er dog ikke møblement eller indrettet serverings/bardisk-faciliteter, hvorfor produktion af mad og drikkevarer umiddelbart skal ske fra cafeen på førstesal i museet. Der kan evt. placeres en mobil enhed (streetfood vogn etc.) såfremt denne kan forenes med det arkitektoniske udtryk for museet og uderummet.

Det skal også bemærkes at grundet museets sikkerhedsniveau, vil det kræve ekstra opsynspersonale såfremt cafepersonale (og gæster) skal have adgang til køkken og toiletter uden for museets normale åbningstid. Den udendørs servering forventes derfor at følge museets åbningstider.

Udover selve cafedriften, skal Forpagter stå for bookingarrangementer med eksterne gæster. Frihedsmuseet udlejer lokaler til bl.a. eksterne møder og middage uden for museets åbningstid. Det er som udgangspunkt museet, som varetager lokaleudlejningen (og får indtægten herfor) mens Forpagter står for al catering og afvikling af arrangementer.

4.0 Krav til ansøgningens indhold

Ansøgere skal i deres ansøgning besvare/beskrive, hvordan de opfylder/lever op til hvert af nedenstående parametre:

4.1 Kvalitet, håndværk & Kreativitet

Ansøger skal i alle ydelser levere et kvalitetsprodukt; både i.f.t. brug af råvarer, gastronomisk håndværk samt i betjening af kunder og i samspillet med eksterne kunder. Ansøger bedes derfor endvidere anføre om og evt. hvordan elementer som økologi og bæredygtighed er en del af det gastronomiske koncept.

Ansøger skal desuden fremvise en kreativ evne både mht. udformning af menu i cafe, udvikling af middags- & arrangementskoncepter, indretning af lokaler samt i hele opbygningen af dét brand, som vil tegne cafeen udadtil.

Ansøger er desuden velkommen til at bidrage med kreative løsningsforslag til yderligere produkter, services eller løsninger, som kan løfte kundernes oplevelse og/eller museets indtjening.

Ansøger skal i ansøgningen beskrive, hvordan denne vil leve op til det beskrevne ift. den kvalitet, som de leverede ydelser og produkter skal have jf. dette punkt.



4.3 Formidling og kulturhistorisk indhold

Frihedsmuseet formidler historien på en levende og vedkommende måde. Både de daglige museumsgæster og deltagere i husets aktiviteter bør møde elementer fra formidlingen i den gastronomiske oplevelse. Hvis maden - udover at være velsmagende og veltilberedt - kan være med til at gøre gæsterne lidt klogere og nysgerrige, vil dette kun være et plus i bedømmelsen.

Konceptet for catering skal udvikles, så det matcher museets formidling og tilgodeser de målgrupper, som museet henvender sig til.

Det kan være tilbud der matcher tidsmæssige begivenheder under besættelsestiden eller tilbud som kobler sig direkte til elementer fra udstillingen.

Der vil også blive lagt vægt på Forpagters ideer til hvordan museets formidlingselementer kan sammentænkes med menu-koncepter ift. arrangementsområdet.

Museet indgår som en aktiv samarbejdspartner i dette udviklingsarbejde. Museet stiller derfor formidlingsmæssige ressourcer til rådighed for Forpagter, så cateringkoncepter løbende kan udvikles og fornyes.

Ansøger skal i ansøgningen komme med eksempler på hvordan gæstens oplevelse i form af gastronomi og evt. servering kommer til at spille sammen med museets formidling.

4.4 Menu og prissætning

Museet ønsker en god balance mellem udvalg og indtjening i cafeen, hvilket kun er muligt ved et stærkt fokus på prissætning, en vilje til at afprøve nye veje og en evne til at tilpasse eksisterende løsninger. Udbuddets forskellige ydelser og deraf sammentænkningen af driften muliggør en konkurrencedygtig prissætning.

Ansøger skal være i stand til at levere kvalitetsprodukter på flere niveauer, uanset om der er tale om nem frokost til skoleelever, frokostordning til de ansatte eller middagskoncept for et privat selskab. Samtidig skal produkterne kunne sælges til konkurrencedygtige priser som matcher de forskellige målgrupper.

Museet ønsker også at forpagter er indstillet på at levere ydelser til en særlig prissætning ved formidlingsarrangementer og andre museumsarrangementer (udstillingsåbninger mv.)



Ansøger skal i ansøgningen komme med eksempler på konkrete produkter samt beskrive, hvordan prissætningen af de forskellige produkter fastsættes.

Ansøger skal komme med forslag til prissætning af ydelser ved formidlingsarrangementer og andre museumsarrangementer

4.5 Økonomi

Udgangspunktet for forpagtningsafgiften udgør 9,0 % af beregningsgrundlaget.

Udgangspunktet for forpagtningsafgiften er udtryk for en minimumsafgift – forpagter skal i ansøgningen anføre bindende tilsagn om forpagtningsafgifter.

Der opstilles en minimumsafgift, i 2020 udgør minimumsafgiften 150.000 kr. excl. moms mens der i 2021 og fremover betales en minimumsafgift på 200.000 kr. excl. moms. Beregning følger kalenderåret.

Der vil blive lagt vægt på en velkonsolideret økonomi og ansøgere skal derfor vedlægge tilhørende revisorattesteret regnskabsverifikation for forudgående tre år.

Yderligere vilkår vedr. forpagtningsafgiften fremgår af ”Udkast til Frihedsmuseets forpagtningskontrakt”

Ansøger skal i ansøgningen anføre bindende bud på forpagtningsafgiften.

Ansøger skal i ansøgningen vedlægge tilhørende revisorattesteret regnskabsverifikation for forudgående tre år.

4.6 Yderligere faktorer

Ansøger skal som minimum efterleve ovenstående krav til, hvad ansøgningen skal indeholde. Det skal dog bemærkes, at ansøgere i deres ansøgning ikke er begrænset til kun at behandle de i dette dokument nævnte faktorer/parametre.

Nationalmuseet opfordrer således ansøgere til, i deres ansøgning, at udvise kreativitet, innovation og nytænkning eksempelvis ved at byde ind med realiserbare elementer, beskrivelser, idéer mv. som Nationalmuseet ikke har beskrevet i nærværende materiale. Dette vil blive vægtet positivt i bedømmelsen af ansøgningerne.

Ansøger kan således i ansøgningen supplere ovenstående parametre med yderligere



forslag og konkrete ideer til hvordan partnere i samarbejde kan udvikle og udbygge samarbejdet omkring forpagtningen.

5.0 Proces for udvælgelse af den kommende forpagter.

Udvælgelse vil ske på baggrund af en ikke prioriteret helhedsvurdering ud fra en gennemgang og evaluering af ansøgers udfyldelse af ovenstående parametre.

Efter en indledende screening af de modtagne ansøgninger, vil museet udvælge 2-3 ansøgere, som vil blive inviteret til en uddybende samtale. Herefter indledes konkrete forhandlinger med en udvalgt ansøger.

Tidsplan:

- 10. januar - Annoncering offentliggøres
- 16. & 23. januar - 2 x åbent hus for interesserede ansøgere.
- 7. februar - Deadline for tilbud.
- Februar - Samtaler med ansøgere.
- Februar - Udvælgelse af ny forpagter.
- Februar/Marts - Forhandling/driftsaftaler.
- Primo marts 2020 - Forpagter overtager/indretning af køkken mv.
- 5. maj 2020 - Den officielle åbning afholdes, og efter den officielle åbning åbnes museet for publikum om aften.
- 6. maj 2020 - Første hele dag hvor museet har åbent for publikum.

Yderligere information:

Ansøgere kan stille spørgsmål ved forpagtningen til Kommerciel manager, Michael Kistrup på mkt@natmus.dk.

Alle spørgsmål vil blive anonymiseret og - sammen med besvarelser - gjort tilgængelige på museets website, hvor annonceringsmaterialet også findes.

6.0 Varighed:

6.1 Forpagtningsperiode

Forpagtningsperioden er fem år i perioden 01.05.2020 - 31.12.2022. med mulighed for forlængelse i op til 2 år. Nærmere vilkår vedr. forpagtningsperiode, opsigelse mv.



fremgår af udkast til kontrakt (bilag X).

7.0 Lokale - og produktionsforhold

7.1 Caféløkkale:

Cafeløkkaleet (ca. 105 kvm.) er placeret på museets førstesal med en smuk udsigt over Churchillparken og Kastellet. Som en del af forpagtningen stilles følgende møblement til rådighed for cafeen:

88 x stole (Kevi stol 2060)

10 x borde (Kevi bord 2011)

3 x lounge borde (Kevi bord 2001)

12 x loungestole (Kevi Lounge 2063)

2 x firkantede borde (Appetit)

Caféen vil normalt have 40-50 siddepladser mens der til foredrag mv. kan opstilles stolerækker til 88 personer.

Dekoration og yderligere indretning af lokalet skal ske i tæt samarbejde med museet og med en æstetisk linje, som matcher bygningens udtryk og møblement.

7.2 Køkken:

Køkkenlokalet er ca. 13 kvm. med dør og skodder/serveringsdisk direkte til cafeløkkaleet. Køkkenet er indrettet som anretterkøkkenet og kan ikke godkendes som produktionskøkkenet. Lokalet er udstyret med udsugning, afløb, strømstik og belysning.

Forpagter står for al indretning (køkken-, produktions og serveringsinventar). Forpagter overtager således lokalet uden inventar/indretning (udstyr/maskiner) mv. Forpagter skal selv stå for indretning og anskaffelse af al nødvendigt udstyr samt vedligehold og fornyelse af dette.

Der gøres opmærksom på at udover selve køkkenlokalet er der yderst begrænsede muligheder for lager/opbevaring på museet.

7.3 Udendørs servering:

Foran Frihedsmuseet er anlagt et stort areal indkredset af en lav mur i siddehøjde. Forpagter har mulighed for at etablere café-servering på arealet. Der er dog ikke møblement eller indrettet serverings/bardisk-faciliteter, hvorfor



produktion af mad og drikkevarer umiddelbart skal ske fra cafeen på førstesal i museet. Der kan evt. placeres en mobil enhed (streetfood vogn etc.) såfremt denne kan forenes med det arkitektoniske udtryk for museet og uderummet.

Det skal også bemærkes at grundet museets sikkerhedsniveau, vil det kræve ekstra opsynspersonale såfremt cafepersonale (og gæster) skal have adgang til køkken og toiletter uden for museets normale åbningstid. Den udendørs servering forventes derfor at følge museets åbningstider.

Tegninger over lokalerne er vedlagt i bilag X til kontraktudkastet.

7.4 Driftsforhold:

Rengøring:

Bortforpagter (museet) varetager renhold af publikumsområder inkl. caféområde og udgifter hertil afholdes af bortforpagter.

Renhold af produktionsarealer (køkken) varetages af forpagter, der ligeledes afholder udgifter hertil.

