

**Vill du driva
museirestaurangen**

CHARLES EMILS

på Östergötlands museum?

Östergötlands museum söker den entreprenör som vill driva museets restaurang Charles Emils i Linköping. Med en gemensam vision och i tydligt samarbete genom hyres- och samverkansavtal med Östergötlands museum ska restaurangen utvecklas till att bli en attraktiv, upplevelserik och profilstark restaurang och en populär mötesplats för besökare.

På Charles Emils, tidigare kallad Hagdahls kök, ska gäster kunna äta och dricka god lokalproducerad mat och dryck i unik och vacker miljö, omringad av konst och historiska föremål från Östergötlands museum. Oavsett om man vill avnjuta en god middag, ta en drink med vännerna eller en fika med familjen ska det finnas något för alla. Med ett av Linköpings bästa lägen är restaurangen den perfekta kulturella mötesplatsen.

Det nyrenoverade museet och restaurangen knyts ihop fysiskt genom en mjuk men tydlig övergång och besökaren ska uppleva det unika i att befinna sig i en museirestaurang. Samspelet mellan restaurangen och museet är en viktig faktor som ska göra båda delarna till uppskattade och populära besöksmål i Östergötland.

Bakgrund

På Östergötlands museum i Linköping finns nyproducerade utställningar inom konst och kulturhistoria, en upplevelsemiljö för barnfamiljer, en ateljé för skapande, museibutik och ett brett utbud av programaktiviteter. Den arkitekt-ritade funkisbyggnaden rymmer även länskonstkonsulent, byggnadsvårdare, arkeologer, konservatorer, arkiv och bibliotek. Efter tre års omfattande renoverings- och förnyelsearbete utsågs Östergötlands museum till den nationella utmärkelsen Årets museum 2023. Museet är även nominerat till det prestigefyllda europeiska museipriset EMYA 2024.

En utvecklad restaurang är oerhört viktig för Östergötlands museum och skapar ett mervärde för museibesökarna. Östergötlands museums vision är att erbjuda besökarna kunskapsupplevelser som överraskar, och restaurang Charles Emils är en naturlig plats för och del av detta arbete. Målet är en matupplevelse som kompletterar och förhöjer musei-upplevelsen och fungerar som en attraktiv del av t.ex. ett konferens-erbjudande, liksom utgör ett besöksmål i sig självt. Östergötlands museum har vunnit en upphandling med en stor nationell aktör och kommer därmed förhoppningsvis få ökat antal konferensbokningar, där mat och dryck blir en extra viktig del av upplevelsen.

Charles Emil Hagdahl, som restaurangen är uppkallad efter, var en svensk läkare och författare från Linköping, som skrev den mycket berömda och inflytelserika kokboken Kok-konsten – som vetenskap och konst, utgiven år 1879. Boken innehåller förutom 3000 recept även miniessäer om mat, drycker, bordsskick, djurhållning, kostsammansättning, hantering av tjänstefolk och mycket annat – bildande texter med inslag av både humor och allvar. Charles Emil Hagdahl testamenterade hela sin konstsamling till Linköping stad och lade därmed en del av grunden till Östergötlands museum. När museet byggdes på 1930-talet fick utställningslokalen – som numera inrymmer restaurangen – namn efter sin generöse donator

Koncept

Restaurangens interiör och kommunikation ska tydligt spegla att det är en restaurangupplevelse i relation till läns museet Östergötlands museum. Det åstadkoms bland annat genom en intressant och unik inredning, med exempelvis konst och kulturhistoriska föremål ur Östergötlands museums samlingar. Restaurangens inriktning och image får gärna vara kopplad temamässigt till museets samlingar och profil. För att motsvara museets profil och besökarnas förväntningar, behöver restaurangen kunna erbjuda hög kvalitet till marknads-mässigt rimliga priser. Till Charles Emils är alla välkomna, och här finns något för alla.

Berättandet, kopplingen till länet och historien får gärna stå i fokus, även vid val av råvaror och meny och övrigt utbud. Genom att använda sig av berättelser i restaurangkonceptet får besökarna en kunskapsupplevelse såväl som en smakupplevelse. Det skulle kunna manifesteras i events i restaurangen med inbjudna lokala producenter, bryggerier eller grossister, att olika säsonger för råvaror och råvarupremiärer uppmärksammas, att det anordnas historiska matkvällar, musik- och quizkvällar eller annan typ av kulturarrangemang i samarbete med museet. Möjligheterna är många att skapa en spännande och attraktiv restaurangupplevelse för både museibesökare och besökare utifrån.

Ett projekt för att utveckla museets 587 kvm stora takterrass, vilken bl.a. nås genom restaurangens övervåning, pågår. Det handlar t.ex. om bygget av paviljonger med skärmväggar, en cafédel och väderskydd, som ska vara på plats till sommaren 2024. Terrassenprojektet är en del av visionen om att skapa en öppen och tillgänglig kulturoas vid Raoul Wallenbergs plats och möjliggör för utökad musei- restaurang- och affärsverksamhet.

Samverkan med Östergötlands museum

Restaurangens främsta funktion är att erbjuda förtäring och ge besökande gäster en avslappnad plats att slå sig ner på oavsett val av mat, fika och dryck. Utöver planering och administration kring restaurangens meny och dagliga arbete, är det av största vikt att det finns ett nära samarbete med museet, med tydlig dialog och ömsesidiga villkor för att båda verksamheter ska utvecklas i takt och relation med varandra.

Östergötlands museum erbjuder en kreativ och spännande miljö utöver det vanliga med kulturella inslag som passar för både stora och små möten, företagsevent, mingel eller privata arrangemang. Till dessa tillfällen ska bokningsgästen direkt kunna boka förtäring genom museet, i samarbete med restaurangen. En framtagna konferens- och eventmeny ska finnas och alltid erbjudas bokningsgästen i samband med en lokalbokning på museet.

Ambitionen är att vidareutveckla museets konferens-, mötes- och programverksamhet i samarbete mellan museum och restaurang genom samverkansavtal. Målet är att tillsammans kunna erbjuda museibesökare, museets konferensgäster och mötesdeltagare, privata kunder och företag ett utbud som passar för olika arrangemang, till ömsesidig nytta.

Vi ser gärna att entreprenören för restaurangen skapar ett eget "butiksutbud" med exempelvis lokala produkter som kompletterar det utbud som finns i museibutiken, samt att entreprenören gärna får skapa egna program med musik, föredrag eller event som ligger i linje med museets verksamhet

Öppettider

Restaurangen behöver hålla samma öppettider som Östergötlands museum, utan avvikelser. Sker ändringar av museets öppettider, behöver restaurangen ändra till samma öppettider. Restaurangen kan utöver ordinarie öppettider, även behöva hålla öppet då museet anordnar särskilda arrangemang. Villkoren för detta hanteras i hyres- och samverkansavtalen.

Praktisk information

I viss omfattning kan mat beredas i restaurangen som det ser ut idag, men delar av beredningen kan behöva ske i ett externt kök, beroende på meny. Det kan därför vara av fördel att entreprenören har tillgång till ett externt kök, eller att en diskussion kan leda fram till en utveckling av möjligheterna. All hantering, tillagning och transport av mat och livsmedel ska ske enligt Livsmedelsverkets rekommendationer, lagar, förordningar och branschens egna riktlinjer.

Personalansvar

Antagen entreprenör är ensam arbetsgivare för egen personal och är ensam bärare av arbetsgivaransvar i förhållande till denna personal. Det åvilar entreprenören att tillse att anställd personal har erforderlig kompetens för arbetsuppgifterna samt kännedom om museets säkerhetsföreskrifter i verk- samheten och för lokalerna. Entreprenören ska följa svensk arbetsrättslig lagstiftning och personalen ska omfattas av kollektivavtalsliknande villkor. Restaurangens personal ska ha god samarbetsförmåga och ett positivt förhållningssätt till besökare och museianställda. Personalen ska vara pålitlig, lyhörd och vänlig. Östergötlands museum kan med jämna mellanrum erbjuda introduktion till museets utställningar för restaurangpersonalen.

Tillträde

Östergötlands museum ser gärna tillträde snarast.

Hyra

Entreprenören betalar en grundhyra. Lokalen omfattar totalt 289 kvm med en serveringsyta på 194 kvm. Plats för 120 sittande gäster. Möjlig tillgång till terrass och uteservering.

Övriga villkor regleras i avtalet, utifrån de investeringar som överenskommes.

Försäkring

I lokalavgiften ingår för entreprenören det skalskydd med bevakning som finns för berörd fastighet. Entreprenören ska ha erforderliga ansvarsförsäkringar för verksamheten och tillser att det finns nödvändigt försäkringsskydd och står för hela kostnaden för denna och eventuella självrisker.

Profil och marknadsföring

Namn och grafisk profil för restaurangen är utformad och tillhandahålls av Östergötlands museum. Hemsida, digitala skärmar och konton i sociala medier finns att tillgå.

Marknadsföring och utveckling av varumärket sker i dialog mellan entreprenören och Östergötlands museum.

Bilagor

Planlösning.

