

Inddragelse af Spisehusets (cefeen i Nørrebrohallen) areal til legeplads mv. i forbindelse med flytning af bibliotek fra Bragesgade til Nørrebrohallen.

Nørrebro Spisehus

Jeg henvender mig til Kultur- og Fritidsudvalget i min egenskab af bestyrelsesmedlem i Stevnsgade Basketball samt overordnet ansvarlig for Nørrebro Spisehus ApS - registreret socialøkonomisk virksomhed - der midlertidigt har forpagtningen af det tidligere Cafe Le Rouge fra 20. april 2017 til 31. december 2017.

Stevnsgade Basketball registrerede i april 2017 et socialøkonomisk selskab, for at overtage driften af Nørrebrohallens cafe. Cafe Le Rouge blev drevet helt uden interesse for brugerne af Nørrebrohallen, lokalsamfundet, etiske leveregler, ligesom kvaliteten af mad, drikke og service var ringe - til gengæld til høje priser.

Konceptet

Vi ønskede at skabe et madhus - et kulturhus - et idrætsaktivitets centrum - en slags Nørrebro forsamlingshus - med en masse aktiviteter kulturelle, sociale og madmæssige for brugerne af Nørrebrohallen, bydelens foreninger og fællesskaber, men lige så meget for nærområdets beboere. Vi ønskede at inddrage Nørrebro-borgerne i cafeen.

Arbejdstitlen på projektet har været "forsamlingshus" med de værdier, der ligger i fællesskab og samvær.

Forpagtningen er midlertidig, som nævnt ovenfor, da driften af stedet skal i udbud. Vi ønskede at tage et ansvar for, at stedet ikke stod tomt i månedsvis, at det var muligt med en masse spændende aktiviteter, at der kunne etableres et unikt kulturhus - og vi så samtidig en mulighed for at skabe en forretning, hvis konceptet blev holdt.

Nørrebro Spisehus åbnede officielt den 1. maj 2017.

Vi har nu etableret et egentligt kulturhus - helt og ganske gratis og uden økonomisk støtte - for brugere, borgere og samfund. Med oceaner af benhårdt, svedigt arbejde bag.

Stevnsgade Basketball har investeret godt 195.000 kr. på opfriskning af Spisehuset, hvilket var nødvendigt, indretning, maling, køb af borde, stole, glas, tallerkner køkkenredskaber osv. Endvidere er der investeret 70.000 i drift, etableret et lån på 50.000 og der er lagt tusindvis af frivillige timer på at få konceptet på plads. Dette nævnes blot for illustrere, at det er ment seriøst.

Vi har fået opbygget et kvalitetskoncept, der er begyndt at fungere som samlingspunkt for Nørrebro med fokus på fællesskab, kulturelle aktiviteter, underholdning, gode oplevelser med god, sund mad i centrum til priser, der overrasker positivt.

Spisehusets leveregler som socialøkonomisk virksomhed

En del af det at være socialøkonomisk virksomhed er at man skal overholde en række spilleregler.

Selskabet bliver registreret som en socialøkonomisk virksomhed. Det betyder, at selskabet driver normal virksomhed med overskud for øje, men hvor det i vedtægterne fastlægges hvordan overskuddet skal anvendes til blandt andet sociale og samfundsmæssige formål, ligesom vi skaber nye arbejdspladser, forpligter os til at tage lærlinge, overholde overenskomstmæssige lønaftaler og skabe inklusion

Maksimalt 35 % af et overskud må gå tilbage til kapital ejer. Resten - de 65 % skal støtte sociale samfundsmæssige formål. Dette er nedfældet i Nørrebro Spisehus vedtægter. Ligesom det på forhånd er besluttet, at 5% går til uddeling eller hjælp til socialt udsatte efter beslutning af Nørrebro Lokaludvalg.

Af selskabets levergler fremgår det, at der tilstræbes udelukkende indkøb af økologiske varer i det omfang, det er muligt og økonomisk ansvarligt efter kommunens retningslinjer og at selskabet overholder en række etiske kodeks vedr. personale, samarbejdspartnere og CSR.

For det første skal man være inkluderende i sine ansættelser. Spisehuset har ansat en række ledige, to i job praktik, en elev og flere med sociale udfordringer. Naturligvis er der professionelle fagfolk, ellers kan det ikke drives forretningsmæssigt. Ideen med konceptet er netop også at Spisehuset kan hjælpe unge i gang med et job eller uddannelse.

Vi har skabt 18 nye arbejdspladser - 7 fuldtidsstillinger og 11 deltidsstillinger.

Vi har et samarbejde med Socialforvaltningen gennem Idrætsprojektet og 3 f om ansættelser.

Kvalitet er nøgleordet

For at gøre Nørrebro Spisehus til en succes har kompromisløs høj kvalitet været nøgleordet. Men kvalitet hvor prisen er overskuelig og mad og drikke til priser hvor alle kan være med. Det er et spørgsmål om respekt for råvarer, indkøb af overvejende økologiske varer, at undgå af madspild, bage alt selv og en kompetent køkkenchef, der skal stå på mål for et overskueligt menukort.

Oversigt og planer over fremtiden

For at gennemføre konceptet og gøre det muligt forretningsmæssigt at overleve og gennemføre de planlagte aktiviteter er det væsentligt at cafeområdet totale areal bevares.

Rent fysisk vil Spisehuset, såfremt det var muligt at få en længere forpagtningsaftale efter 31.12.2017, friske området op med mere tidssvarende møblement, mobil rum adskillelse for at kunne skabe et aftenkoncept, der skal til for at tjene penge, etablere delvis ny belysning samt opsætte en mindre scene for at skabe et mødested hver anden fredag og lørdag, etablere egentlige studiepladser der efter kl. 19.00 kan konverteres torsdag, fredag og lørdag til en "FolkeBar".

Om aftenen er fremtidsplanerne en mobil adskillelse af cafeområdet ud mod foyeren, hvor der i den ene ende fortsat er cafekoncept og i den anden ende etableres en slags casual restaurant med scene (aktivitetsområde), hvor lækker mad og kultur tager hinanden i hånden flere gange ugentligt.

Planen er investere mere i udeområdet foran på Den Røde Plads, så det bliver et tilholdssted med folkelige aktiviteter i sæsonen for udeservering.

Området udenfor vil der gennemføres "Folkegrill" på udvalgte aftner, Jazzfestival ligesom Spisehuset ønsker at igangsætte udendørsaktiviteter, der er inkluderende for områdets beboere og således også, at Den Røde Plads fremstår som et område "indtaget" af få særinteresser.

Aktiviteter, årshjul og idekatalog

Som nævnt er Spisehuset slags "forsamlingshus" i byen med god mad og kultur i centrum.

Der er udarbejdet et årshjul med alle aktiviteter, hvoraf nogle vil være ugentlige, nogle månedlige og nogle mere sporadiske over året. Listen er på ingen måde udtømmende.

Hvad har Spisehuset så gennemført på 4 måneder

- Special aftaler til morgen/middag/aften for brugere af hallen, ansatte, foreninger osv. (dagligt)
- Folkegrill tre gange på Den Røde Plads
- Jazz festival - fuldt program hver dag under Jazz Festivalen - vanvittigt godt besøgt. Hver dag mellem 200-800 mennesker - plads til 300 siddende
- etableret 24 studiepladser
- Folkekøkken hver tirsdag
- 3 kunststillinger - den nuværende i samarbejde med Kringlebakken - Food Memories
- støttet en skateboard opvisning - som er aftalt hver år som - CNørrebro Spisehus Copenhagen Open Skatboard Show.
- etableret take away og samarbejde med To Good to Go for at undgå madspild (hver dag)
- Folkebankospil (månedligt i Multisalen) - hver gang 500 pladser udsolgt på Billetto på få timer
- Er i gang med at afvikle første Bogklubs arrangement - skal foregå en gang månedligt - med oplæsning debat mv.
- Vi har gennemført en gourmetaften - hvor der har været mulighed for at smage en 8 retters menu, kreeret af en Michelin chef - men med flere sponsorerede madvarer og vine - således at prisen for denne oplevelse med både mad og vin kunne holdes under 400 kr.
- Gennemført 2 debataftner - hvor der er drøftet dels "den Moderne Forening" - og dels Frivillighed
- Flere foreningsaftner
- en enkelt strikke aften

- etableret fast aftale hvor organisationen "repair" kommer med deres specialister og ganske gratis reparerer folks tøj, radioer, telefoner, pc'er osv.
- vi arbejder på en filmklub (månedligt).
- Hver torsdag har vi brædstpilsaftner - med undervisning - lige som to backgammon klubber har "hjemmebane" i spisehuset.
- vin og øl smagninger vil blive gennemført. Indtil videre er gennemført en ungarsk vinsmagning og i oktober gennemføres ølsmagning.
- Spisehuset har haft quissaftner i maj og juni - det vil fremover gennemføres hver den første torsdag i måneden.
- Vi har gennemført dialog møder med Politi, foreninger og forældre til børn i lokalområdet i forbindelse med bandeskyderierne i nærområdet.
- Spisehuset er hjemsted for flere netværk, der afholder møder og debatter.

Idekataloget er endnu mere omfangsrigt. Ovennævnte er blot hvad der gennemført på de få måneder, hvor Spisehuset har været åbent.

Forretningen Nørrebro Spisehus ApS

Nørrebro Spisehus har nu eksisteret i knapt 4 måneder. Der er sket rigtigt meget siden åbningen. Mest markant er at der nu tegner sig et økonomisk billede af driften og at det har været nødvendigt at højne kvaliteten markant i køkkenet for at kunne gennemføre konceptet.

Der er gennemført rigtigt mange tiltag for at få Nørrebro Spisehus "på landkortet" uden for kredsen af brugere af Nørrebrohallens sportsfaciliteter og naboer til den Røde Plads. Det er lykkedes på alle måder.

Blandt andet gennem en gennemtænkt og prisbillig markedsføring og samtidig et godt set-up på Den Røde Plads udenfor Spisehuset blev Spisehuset et af Københavns absolut bedst besøgte Jazz steder under den ni dage lange Jazz Festival. Der var kæmpe ros fra gæster og ikke mindst fra de professionelle musikere, som var særdeles interesseret i at komme besøg og spille hen over året.

Personalet levede op til alle forventninger og klarede hver dag mellem 150-250 gæster over få timer med højdepunkter som onsdag aften, hvor mere end 700 besøgende gæstede Spisehuset i en fantastisk stemning samt den afsluttende lørdag med musik fra 15.00-22.30 hvor mere end 350 til den sidste koncert lukkede Jazz ugen.

Vi har netop i denne uge ansat Camilla Blicher som køkkenchef og kok. Vi har stor tiltro til, at Camilla er den rette person til at bringe madkonceptet i hus og videreføre det til endnu højere kvalitet. Hun ser Nørrebro Spisehus har et kæmpe potentiale - men også at det er en udfordring at drive et sted

med kvalitetsambitioner og samtidigt med Folkekøkken, banko og meget store selskaber som efteråret byder på.

Madkonceptet og den røde tråd gennem det Spisehuset serverer på tallerknen, vil fremover være moderne mormor mad - med udsprang i gamle klassiske opskrifter uden genveje - med naturlig inspiration og skelen til andre landes køkkener og et twist af det multikulturelle samfund, som spisehuset er omgivet af, samt vores egen fortolkning af danske retter.

Konceptet bliver slet ikke Michelin stjerne gourmetmad - men skal være høj kvalitet og lægge distance til normalt cafe niveau med udelukkende salater, burgere, pomfritter, kager og sandwich. Et sådant cafe koncept kan ikke økonomisk løbe rundt.

Konklusion

Som tidligere nævnt danner der sig et økonomisk billede og et billede af hvordan driften vil forme sig fremover.

Konklusionen for Spisehusets fremtid er rigtigt positiv. Det er blot vigtigt at gå fornuftigt og roligt til værks og have styr på økonomi og koncept.

Efteråret byder på store arrangementer med mange til spisning, hvilket er nødvendigt for Spisehusets økonomi.

Vi havde budgetteret med underskud i starten - som alle andre nystartede virksomheder, og det har vist sig at holde stik. Efter de første tre måneder har Spisehuset et underskud på 139.000, hvilket er finansieret (som det fremgår af balancen) af den indskudte kapital. Underskuddet er af nogen lunde samme størrelse som oprindeligt budgetteret.

Det skal bemærkes at vores første vurdering af potentialet er nu blevet bekræftet. Vi har budgetteret ca. 10% forkert i vores vurdering af hvor hurtigt omsætningen ville stige - der skal vi udvise mere tålmodighed - og have råd til at være tålmodige.

For en helt ny virksomhed.

Da Spisehuset skal have åbnet i Nørebrotallens åbningstider fra 08.00 til 23.00 og der skal serveres mad - for at der kan tjenes penge - udgør de nødvendige lønomkostninger mere end 250.000 hver måned. Dertil kommer forsikringer, husleje, varme, el, KODA, renovering mv. Det gør, at der skal minimum i gennemsnit året rundt omsættes for ca. kr. 24.000 for at forretningen løber rundt.

Vi har i samarbejde med Statsautoriseret Revisionselskab Beierholm opdateret, opstrammet og revideret budgetter og likviditetsbudgetter, som er vedhæftet nærværende skrivelse. Budgetter og balance og resultat er udarbejdet den 25. juli 2017.

Konklusion i forbindelse med planer for bibliotek

Det skal til bemærkes, at Spisehusets ledelse og eksterne rådgivere ser det meget positivt med en åbning op til biblioteket, et fælles læsnings, studieplads og "mødregruppe" område - men har også betænkeligheder i forhold til resten af planerne.

For at Spisehuset - eller hvilken som helst anden cafe drevet i Nørrebrohallen - kan eksistere og løbe rundt uden tilskud - er det tvingende nødvendigt at bevare det nuværende areal.

At der er åbning i form af døre ind til biblioteket er udmærket og vil givetvis give flere kaffedrikkende gæster i løbet af dagen. Men et sted af den størrelse, med de åbningstider og de kulturelle aktiviteter kan på ingen måde leve af cafe latte drikkende gæster.

Det skal være muligt at kunne gennemføre større fester, møder og andre arrangementer i aften timerne, hvor der ikke er børn der leger i området, hvor der ikke er en gennemstrømning af folk mellem stole og borde. Ligesom det skal være muligt for en fremtidig forpagter at kunne etablere et "hyggeligt aftenområde" som fungerer som en slags egentlig restaurant.

Er det ikke muligt en gang i mellem at gøre dette - er det en død sild at forpagte området i Nørrebrohallen. Vi har haft eksterne eksperter til at vurdere vores opfattelse og der er simpelthen bred enighed om, at det ud fra et professionelt synspunkt er umuligt at drive en rentabel cafe/spisehus/restaurant.

Jeg henvender mig til Kultur- og Fritidsudvalget helt konkret for at få udvalget til lave en lille ændring af de fremlagte planer, således at området tænkt som legeplads/område med ny etableret indgang skrottes og området der bevares til udelukkende cafedrift.

Endelig at der i det kommende udbudsmateriale medtages, at et er muligt for forpagter (ikke regelmæssigt) efter kl. 18.00 ved særlige arrangementer at lukke dørene mellem Spisehuset og biblioteket. uden det er muligt, kan en forpagter ikke få forretningen til at løbe rundt. De er de særlige store arrangementer, der kan få et sådant stort sted med de lønomkostninger til at løbe rundt.

Vi er fuldt ud klar over, at driften skal i udbud og der slet ingen garanti for at Spisehuset bliver valgt som fremtidig forpagter.

Gennemføres de nuværende planer for biblioteket og besluttes det ikke allerede nu, at det skal være muligt for en forpagter at lukke dørene en gang i mellem (typisk i månederne oktober-december), vil vi heller ikke søge en forpagtning, da hverken koncept eller ansvarlig økonomisk forretning kan gennemføres og ser os desværre nødsaget til at lukke Spisehuset, da vi bliver nødt til at handle ansvarligt økonomisk overfor de samarbejdspartnere og kreditter, som vi har fået stillet til rådighed, da fortsat nødvendige investeringer i drift er nødvendig.

København den 22. august 2017