



**Til KFU**

08-08-2012

### **Redegørelse om cafedrift – barrierer, muligheder og perspektiver**

Sagsnr.  
2012-70547

KFU har på udvalgsmøde den 19/4 2012 anmodet forvaltningen om en redegørelse om barrierer og muligheder for cafedrift i KFFs institutioner.

Dokumentnr.  
2012-372405

#### **Baggrund og ramme**

Cafedrift har i årtier været en integreret del i kommunens idrætsanlæg og kultur- og medborgerhuse. I bibliotekerne har der derimod ikke været tradition for cafedrift.

Mange steder hører cafeerne sig til; de giver mulighed for samvær og mødested når borgerne gør brug af KFFs kerneydelser indenfor kultur- og fritidslivet. Også Kultur- og Fritidspolitikken 2011-2014 betoner værdien i sig selv af lokale mødesteder. Der er derfor fokus på at kunne tilbyde borgerne tiltrækkende cafe- og samværssteder i KFFs institutioner, og denne opgave løftes på flere forskellige måder afhængig af de lokale forhold.

Efter kommunaliseringen af Københavns Idræt og Københavns Ungdomscentre har udgangspunktet været at bortforpagte cafedriften, dér hvor der er et grundlag. Siden 2005 har udbuddet af cafeer årligt ligget på anslået mellem 5 og 10. Generelt set modtages kun få ansøgninger, og undertiden ingen, når cafeer i KFFs anlæg og institutioner udbydes. I få tilfælde modtages dog også et større antal ansøgninger.

I 2011 har 8 cafeer været i udbud. I 3 af udbuddene indkom ingen bud (Sundby Idrætspark, Sundbyøsterhallen og Kulturanstalten/ Lyrskovgade). BIBLIOTEKET Rentemestervej, VerdensKultur Centeret, og Nørrebrohallen modtog 2 bud, mens Hovedbiblioteket modtog 3 bud. I Grøndals Centret fortsatte den nuværende forpagter. I 2012 har kiosken på Kløvermarken været i udbud, hvor der blev modtaget 2 bud.

#### **DRIFT & IT**

På grundlag af spredte tilkendegivelser fra (potentielle) ansøgere og erfaringer i øvrigt synes de afgørende parametre for bortforpagtning at være en kombination af lokalitet og kontraktvilkår.

Nyropsgade 1, 5. sal

1602 København V

Beliggenhed, omsætningspotentiale, fysiske faciliteter og kundesegment spiller naturligvis en væsentlig rolle, og her der som bekendt meget stor forskel på KFFs institutioner. Dette afspejles ikke mindst i buddenes størrelse.

Telefon  
33 66 66 00

Direkte telefon  
3366 4012

For forpagtere i KFF er kontraktvilkårene noget mere begrænsende sammenlignet med normal cafe/restaurationsvirksomhed der udøves i traditionelle erhvervslejemål, fx:

E-mail  
olpete@kff.kk.dk

EAN nummer  
5798009781697

www.kk.dk

- kontraktens varighed på typisk 8 år (oprindeligt 4 år)
- ingen ret til overdragelse, og herved mulighed for fortjeneste ved salg (goodwill), der dog modsvares af, at kravene til startkapital typisk mere overkommelige i KFF-cafeer
- at anvendelsen af det forpagtede primært skal betjene kunder/brugere i institutionen
- krav om en økologiandel på 75 % (90 % i 2015)
- krav om minimumsåbningstider, der fastsættes af institutionen
- at serveringsarealet er underlagt institutionens profil og arrangementer, og er underlagt institutionens øvrige aktiviteter og brugere

Vilkårene skal ses i lyset af de erfaringer som er hidtil er gjort, og som resultat af integrationen af café og institutioner, både i fysisk og i driftsmæssig henseende. Kultur- og Fritidsforvaltningen vurderer løbende at tilpasse og lempe vilkårene i standardbortforpagtningskontrakten (fx i forhold til hvad det forpagtede må bruges til, kontraktens løbetid og minimums-åbningstiderne i forsøget på at sikre attraktive forpagtningsvilkår) med henblik på at opnå størst mulig fleksibilitet for forpagterne.

Herudover kan der naturligvis også henvises til mere generelle faktorer såsom finanskrisen og stigende udbredelse af supplerende cafetilbud i mange bydele.

I **idrætshallerne** er trenden, at grundlaget for kommerciel cafédrift er vigende, bortset fra enkelte store haller.

I de øvrige institutioner er billedet mere broget.

Cafedriften er en del steder med succes bortforpagtet og tilbyder derved et sortiment af mere professionelt indhold. En status fra 2007 om erfaringen med cafedriften i **kulturhusene** viste, at bortforpagtningen af cafeerne samlet set havde medført en ikke ubetydelig ressourcetilførsel i form af i mindreudgifter til løn samt forpagtningsindtægter.

Udover de økonomiske fordele viste det sig ligeledes, at der var en række ledelsesmæssige- og administrative fordele ved bortforpagtning. Lederne pegede på frigørelse af ansvaret for cafédriften, herunder for cafemedarbejderne, indkaldelse af vikarer og styring af vareindkøb m.v. Dette bevirkede mulighed for øget fokus på kulturhusets kerneydelser.

Forvaltningen vurderer at situationen i dag svarer godt til forholdene i 2007, dvs. at det samlet set fortsat er fordelagtigt at bortforpagte cafédrift.

I **bibliotekerne** har der som nævnt ikke været tradition for cafedrift, bortset fra Hovedbiblioteket. Muligheden for servering er dog flere steder opstået hvor et bibliotek er lagt sammen med et kulturhus, fx Kulturstation Vanløse og BIBLIOTEKET, Rentemestervej.

I **svømmehallerne** tilbydes – i forbindelse med billetsalg – et begrænset kiosksortiment af frugt, kiks og automatdrikkevarer, og varerne kan herefter indtages i serveringsarealet, der fungerer som svømmehallens samlingssted. Det gælder dog ikke i Bellahøj Svømmestadion, hvor der er en cafe med mulighed for lettere servering.

#### Økologikrav

Købehavns Madhus er medinitiativtager til et projekt om sundere og mere økologisk mad i idrætshaller (SMIL). Målet er at udvikle et sortiment der er nemt at tilberede og serverer, men som kulinarisk m.v.ligger over det traditionelle fastfoodudbud. Grøndals Centret og Svanemøllehallen er udvalgt som deltagere. Forhåbentlig vil projektet tilvejebringe nogle løsninger, der vil gøre det nemmere at indfri kravet om 75 % økologi.

#### **Muligheder og perspektiver**

Som nævnt er der stor forskel på forudsætningerne for cafedrift i KFFs institutioner.

For så vidt muligt at få cafeerne bortforpagtet, vurderes det løbende at tilpasse vilkårene i standardbortforpagtningskontrakten, fx i forhold til hvad det forpagtede må bruges til, kontraktens løbetid og minimums-åbningstiderne i forsøget på at sikre attraktive forpagtningsvilkår.

Kravet om økologi er vedtaget af BR. I henhold til Københavns Madhus – der fører tilsyn med ordningen – praksis, gælder kravet i de tilfælde hvor der er daglig, kontinuerlig servering omfattende et vist salg til andre.

#### Alternativer til bortforpagtning

I tilfælde hvor bortforpagtning ikke er mulig, sigtes der mod at lave konkrete og fleksible løsninger, der tager udgangspunkt i de lokale behov og forudsætninger, og som er afstemt med institutionens og brugernes særlige behov, aktiviteter og prioriteringer. Andre løsninger end de nugældende overvejes løbende.

Flere forskellige løsninger anvendes p.t. som alternativer til almindelig bortforpagtning.

I Blågården kører man med en folkekøkkenmodel med sigte på fælles-spisning og samvær m.m. hvor brugerne, foreninger og frivillige er inddraget og bidrager med indsats i køkken, opvask og oprydning.

I Pilegården er der valgt en model hvorefter serveringsarealet er åbent for alle, og hvor maden efter forudbestilling til personalet leveres udefra, blandt andet i forbindelse med arrangementer. I Indre By sælges kaffe m.v. hvorimod maden leveres udefra. I Amager Kulturpunkt og Huset sker dele af cafedriften i nært samarbejde med frivillige og de lokale foreninger. Også automatsalg har i visse tilfælde været anvendt som løsning.

I BIBLIOTEKET Rentemestervej er caféen bortforpagtet til Café Glad der som en social virksomhed arbejder for og med inddragelse af udviklingshæmmede i driften.

Begrænset sortiment af kioskvarer m.v. er som ovenfor nævnt løsningen i KFFs svømmehaller.

### Tingbjerg Kulturhus

I forbindelse med projekteringen af kulturhuset i Tingbjerg har forvaltningen vurderet at det - navnlig med henvisning til cafeens placering og kundesegmentet - er stærkt tvivlsomt om cafeen har et sådant potentiale at der er grundlag for en længerevarende, levedygtig cafebortforpagtning.

Som løsning i det kommende kulturhus har forvaltningen derfor foreslået at der indrettes anretterkøkken (og ikke produktionskøkken) med mulighed for ekstern levering af mad ved større arrangementer.

For at sikre størst mulig brug af serveringsarealet skal brugerne i det daglige gives mulighed for lettere forplejning, fx fra automater eller ved selvbetjening, kombineret med at man højt prioriterer en hyggelig, indbydende og attraktiv indretning. Indretningen skal være fleksibel således at den kan tjene flere formål; daglig møde- og samlingssted, fester, foredrag og kulturarrangementer m.fl.

### 24/7 – BYO – selvorganisering og frivillighed

Selvbetjening, herunder ubemandet åbningstid og digitale løsninger tilbyder i dag muligheder for gode alternativer til den mere traditionelle løsning med etablering af et (professionelt) produktionskøkken.

I dag er det muligt via nettet/telefonen at bestille - og med kort varsel få leveret - mad fra en række madudbydere (ikke kun pizza). Med afsæt heri kan man forstille sig en BYO-model (Bring Your Own) hvor institutionen stiller serveringsarealet til rådighed, og hvor brugerne/borgerne har mulighed for at nyde egen medbragt eller bestilt mad.

Med en sådan løsning er der ikke behov for større investeringer i køkkeninventar, fx produktionsfaciliteter og løsningen vil kunne driftes med færre personaleressourcer. Løsningen er tillige fleksibel og skalerbar i flere henseender, og kan hurtigere tilpasses ændrede behov.

En sådan cafémodel vil - navnlig med fokus på indretning af et indbydende og hyggeligt café/serveringsmiljø - understøtte muligheden for samvær og samlingssted, og i højere grad give mulighed for selvorganiserede arrangementer og inddragelse af brugerne, frivillige og foreninger.

Café og cafémiljøer er berigende for de primære aktiviteter, der tilbydes i KFFs institutioner og understøttes ved løsninger, der løbende tilpasses for at være i overensstemmelse med konkrete, lokale behov og muligheder.