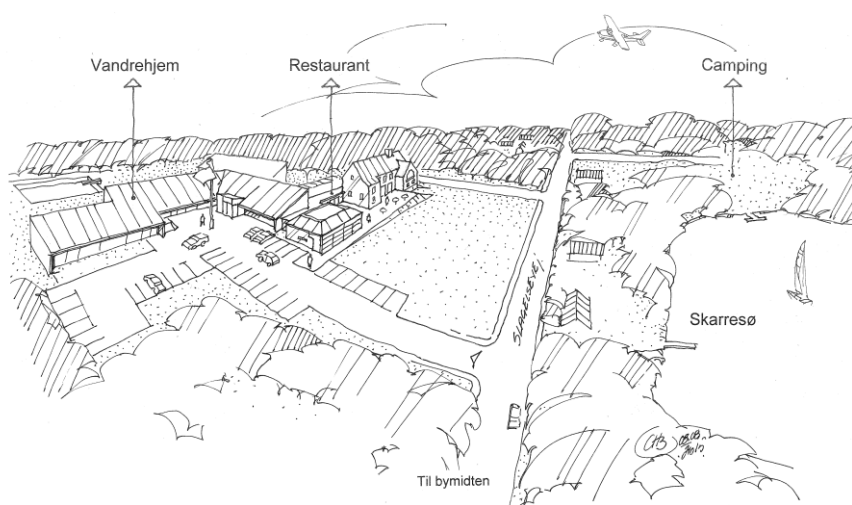


Beskrivelse af Restaurant Skarresø

- Konkurrence, muligheder og samarbejder



RESTAURANT SKARRESØ SKARRESØ VANDREHJEM & CAMPING.



Restaurant Skarresø

Indledning

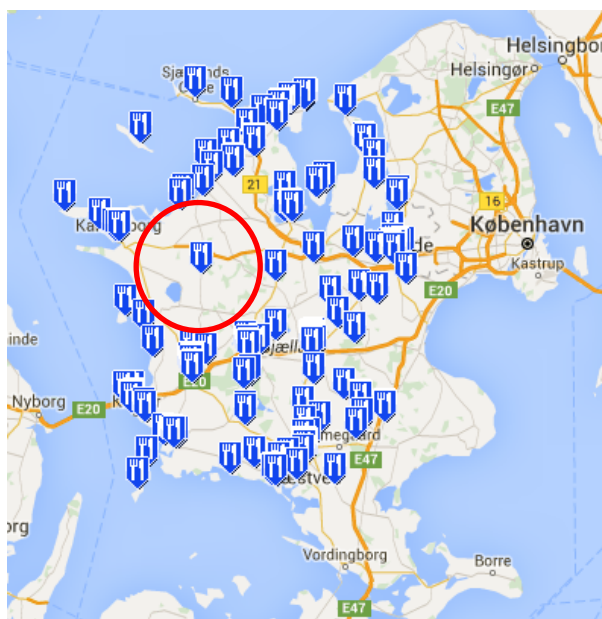
I det projekt, som er beskrevet om Skarresø vandrehjem, campingplads og restaurant, er restauranten det centrale element og den økonomiske motor i projektet. Restauranten tjener flere formål i projektet, og det er den del af projektet, som har den bedste mulighed for at udvikle sig, fordi restauranten ikke i samme grad som campingpladsen og vandrehjemmet har nogle fysiske begrænsninger for sin økonomiske vækst. Campingpladsen kan eksempelvis ikke udvides pga. lovgivning om arealanvendelsen udenom campingpladsen, og vandrehjemmet er for nuværende begrænset til den værelseskapacitet, som findes i de eksisterende bygninger. Restauranten har derimod mulighed for at udvikle mange forskellige tilbud bl.a. dagsmøder for virksomheder, mindre konferencer, selskaber, cafe, særlige tilbud til gæster på vandrehjem og campingplads samt cateringvirksomhed.

Restauranten er det element, som tilfører lokalområdet størst værdi, fordi restauranten vil være et fyrtårn, der giver mulighed for at brande Jyderup, sætte fokus på de lokale råvarer, der produceres i Vestsjælland og give de lokale borgere og det lokale erhvervsliv et tiltrængt sted at mødes enten i privat eller i professionelt regi. Campingplads og vandrehjem vil tilføre området værdi ved, at borgere udefra kan bo lokalt, når de er på besøg, og dermed kan borgere udefra være med til at bidrage til omsætning både i restauranten og i det lokale handelsliv.

Konkurrencesituationen

Jyderup er placeret midt mellem Holbæk, Kalundborg, Slagelse og Nykøbing Sj. Der er ca. 20-40 km. til disse købstæder, og infrastrukturen er god med motortrafikvej/landevej og gode bus- og togforbindelser.

Restauranten vil være placeret ca. 500 m. fra bus- og togstationen i Jyderup. Jyderup har et stort opland, som bl.a. bruger Jyderup til indkøb, hvilket de mange dagligvarebutikker i Jyderup er et tydeligt tegn på. Derfor er Jyderup trods sin størrelse med ca. 4200 indbyggere en meget central by i Nordvestsjælland. Det fremgår af websitet danske restauranter.dk, at der i et meget stort geografisk område med Jyderup som centrum ikke er mulighed for bespisning – bortset fra Bromølle Kro (markeret i midten af ringen).



Når man ser på dækningen af restauranter i de øvrige områder i Region Sjælland, så findes der ikke andre steder, hvor konkurrencesituationen er så svag som lige netop i området omkring Jyderup. Der er derfor en unik mulighed for at udnytte dette oversete sted. Bromølle Kro vil være den eneste konkurrent indenfor et ca. 600 km² stort område, men projektgruppen anser ikke Bromølle Kro for en konkurrent, da Restaurant Skarresø vil tilbyde kunderne et andet koncept med større fokus på gourmet og anvendelse af lokale råvarer, end Bromølle Kro tilbyder med sin fokus på god kromad.

Gourmet skal naturligvis ses i sammenhæng med det lokalområde, som restauranten ligger i, dvs., at der skal lægges vægt på smagsoplevelsen, råvarerne men i høj grad også på prisen. Spiseguiden AOK opdeler gourmetrestauranter i lav, mellem og høj prisklasse, og arbejdsgruppens vurdering er, at prisklassen skal være lav, dvs., hvor 4-retter koster op til 385 kr. Restaurantens gastronomiske niveau skal altså være højt nok til, at kunderne kan tiltrækkes udenfor lokalområdet, mens prisniveauet skal være på et leje, hvor det ikke afholder borgerne i lokalområdet fra at være faste kunder i restauranten. Det er arbejdsgruppens vurdering, at restauranten skal supplere sit udvalg med en cafe, dvs. tilbyde en hovedret til 80-130 kr., så der er mulighed for en billig bispisning og dermed hyppigere besøg fra borgerne, så der skabes et livligt miljø omkring restauranten.

I projektbeskrivelsen er nævnt koblingen til Naturpark Åmosen, og at der arbejdes på, at Jyderup skal være indgangsporten til Naturpark Åmosen. Restaurant Skarresø vil derfor også i forbindelse med Naturpark Åmosen - udover Bromølle Kro - være det eneste naturlige sted for gæsterne at blive bispist. Samarbejdet med Naturpark Åmosen vil også give mulighed for at brande Restaurant Skarresø langt udover lokalområdet.

Køkken og lokaler

Skarriidsøhjemmet indeholder et stort industrikøkken i kælderen ved hovedbygningen. Kommunen har oplyst, at køkkenet har været nedlukket de seneste år, fordi Skarriidsøhjemmet modtog mad fra et centralkøkken. Arkitekt Carsten Hjort Boesen vurderede ved inspektionen af Skarriidsøhjemmet i juli 2015, at værdien af køkkenet er omkring 1 mio. kr. Køkkenet vurderes at have en kapacitet, der giver mulighed for at drive både restaurant og catering.

Restaurant Skarresø vil råde over et mødelokale til ca. 30 personer, mindre restaurant i den gamle bygning, restaurant/festlokale (op til 70 personer) i nybygning samt stor terrasse med henblik på udendørsservering i foråret og sommeren. Terrassen vil være oplagt til cafe-drift forår og sommer, da terrassen har en unik beliggenhed med udsigt over sø og skov.

Muligheder & samarbejder

Arbejdsgruppen anser det for sandsynligt, at en forpagter vil drive både restaurant og cafe samt tilbyde dagsmøder, take-away og catering. Der er gode muligheder for at drive en sund forretning, hvis forpagteren ikke alene satser på gæster i selve restauranten, men udvider sin forretning til også at levere ud af huset. De nærmeste konkurrenter Suri og Elmely Kro har også valgt at udvide deres forretninger med ud-af-huset mad. Der findes i dag flere cateringfirmaer i Jyderup, så selvom der er konkurrence lokalt, er det et bevis for, at der er et marked. Take-away trives godt i Jyderup med flere pizzeriaer, kinesisk grill, smørrebrødsforretning og take-away i nogle dagligvarebutikker. Selvom der er flere leverandører, så er der - undtaget dagligvarebutikkerne - tale om junk food. Derfor bør Restaurant Skarresø satse på et *take-away+*

koncept, som er et lidt dyrere alternativ til junk food, men hvor smagsoplevelsen og råvarerne også er markant bedre.

- Gourmetrestaurant (lav prisklasse)
- Cafe (udendørsservering og lette retter i prisklassen 80-130 kr.)
- Dagsmøder (morgenmad, frokost og eventuelt aftensmad. Mødelokale til 30 personer)
- Take-away+ (bedre og dyrere take-away end junk food)
- Catering (virksomheder, fester m.v.)
- Bispisning til vandrehjemsgæster og gæster på campingpladsen
- Festarrangementer
- Pakketilbud i samarbejde med Naturpark Åmosen

Restaurant Skarresø skal have et tæt samarbejde med producenter af lokale råvarer, så der sker en fælles markedsføring af de lokale råvarer og anvendelsen af disse. Et innovativt samarbejde kan skabe grobund for markedsføring langt ud over selve lokalområdet, og det vil bidrage til væksten hos de lokale producenter. Der skal indledes samarbejde med det nystartede Nordisk Center for lokale råvarer, som ligger i Odsherred Kommune, og som fra 2016 er et fælles samarbejde mellem Kalundborg, Holbæk og Odsherred Kommune. Visionen for Nordisk Center for lokale råvarer er;

"Visionen for 2025 er, at området får verdens førende udviklings- og videnscenter inden for lokale fødevarer bestående af et madhus, et madeksperimentarium og et madakademi."

Der er derfor en oplagt mulighed for at komme med i udviklingen af madkunst og lokale råvarer i Nordvestsjælland, og at branding af Restaurant Skarresø kan ske sammen med en branding af Nordisk Center for lokale råvarer. Det vil styrke Nordisk Center for lokale råvarer, at der lokalt findes restauranter, der kan bidrage til visionen, og som kan være med til at udvikle madkunsten.

Det anses for sandsynligt, at Restaurant Skarresø vil kunne få aftaler med store dele af egnens erhvervsliv, da erhvervslivet har meget få lokale muligheder for at tilbyde bispisning af gæster m.v. Samarbejdet med erhvervslivet vil også have fokus på overnatningskapaciteten på vandrehjemmet og bispisning af de overnattende gæster. Det er kendt, at bl.a. Novo Nordisk de kommende år får behov for at indkvartere mange medarbejdere fra udlandet, som skal være på fabrikken i Kalundborg i kortere eller længere perioder.

Samarbejdet med Naturpark Åmosen er oplagt, da Naturpark Åmosen planlægger en naturstation på campingpladsens areal, og da Naturpark Åmosen har udtrykt ønske om, at Jyderup bliver indgangsporten til Naturpark Åmosen. Der er gode muligheder for i samarbejde med Naturpark Åmosen at udvikle forskellige pakker til turisterne med ophold og oplevelser.

Der er altså en historisk mulighed for at koble Restaurant Skarresø på udviklingen af både Naturpark Åmosen og Nordisk Center for lokale råvarer samt udnytte den svage konkurrence, der er i lokalområdet.

Økonomi

De mange muligheder for at anvende køkkenet og lokalerne vil bidrage positivt til det samlede projekts økonomi. Der er som udgangspunkt udarbejdet et meget konservativt scenario (basis case) for driftsøkonomien for restauranten samt et ekstra scenario, der viser et lidt mere positivt billede af, hvordan

driftsøkonomien kan se ud. Det afgørende for restaurantens udvikling og dermed driftsøkonomien er, at der findes den rette forpagter til stedet, som evner at udvikle de mange beskrevne muligheder og selv bidrage med flere nye ideer. Derfor vil bestyrelsen for Jyderup Fonden bruge mange ressourcer på at afsøge mulighederne for at få den helt rette partner ind i projektet, som kan drive restauranten på en forpagtningsaftale med Jyderup Fonden.

Det vurderes, at driftsøkonomien for restaurantdelen vil kunne se ud, som følger:

Restaurant og festlokaler	Pladser	Enhedspris	Belægning	Basis case	Belægning	Potentiale
Gourmetrestaurant (lav prisklasse)	20	400	20%	576.000	40%	1.152.000
Cafe (udendørsservering og lette retter i prisklassen 80-130 kr.)	20	125	20%	180.000	30%	270.000
Dagsmøder (mødelokale, morgenmad, frokost og eventuelt aftensn)	30	400	15%	648.000	20%	864.000
Take-away+ (bedre og dyrere take-away end junk food)	30	200	10%	216.000	20%	432.000
Catering (virksomheder, fester m.v.)	30	100	20%	216.000	30%	324.000
Bespisning til vandrehjemsgæster og gæster på campingpladsen	30	100	12%	129.600	15%	162.000
Festarrangementer	60	150	15%	486.000	20%	648.000
Pakketilbud i samarbejde med Naturpark Åmosen	60	80	5%	86.400	10%	172.800
Omsætning				2.538.000		4.024.800
Omsætning ekskl. moms			80%	2.030.000	80%	3.220.000
Vareforbrug			25%	-508.000	25%	-805.000
Personale			35%	-711.000	35%	-1.127.000
Øvrige omkostninger			15%	-305.000	15%	-483.000
Indtjeningsbidrag før husleje, renter og afskrivninger				506.000		805.000

Udarbejdet af arbejdsgruppen for Jyderup Fonden, den 14. februar 2016

