

Till: Kårfullmäktiges ledamöter

För kännedom:

THS Medlemmar	THS Valnämnd
THS Kårstyrelse	THS Personal
THS Sakrevisorer	THS Inspektor
THS Valberedning	Osqledaren

Stockholm, den 17 september 2020



KALLELSE 2021-KF-01

Torsdagen den 1 oktober

Mat serveras 17:00-18:00 i Nya Matsalen, Nymble

Mötet hålls 18:00-23:00 i Nya Matsalen, Nymble

Härmed kallas till THS kårfullmäktigesammanträde. Tid och plats enligt ovan.

Alla ledamöter, inklusive suppleanter, förväntas närvara på mötet om inget annat särskilt meddelas talmanspresidiet.

Ledamöter som inte kan närvara på mötet samt medlemmar som vill närvara anmäler detta till talmanspresidiet senast **tre dagar** före mötet via talman@ths.kth.se.

Försäljning av rusedrycker kommer att ske under ordnade former i samarbete med Evenemangschef.

Motioner, interpellationer samt missförtroendeförklaring ska vara talmanspresidiet till handa senast den 10 september för att kunna behandlas på mötet.

Följdmotioner samt enkla frågor ska vara talmanspresidiet tillhanda senast den 24 september för att kunna behandlas på mötet.

Välkommen!

To: Delegates of THS Union Council

For information:

THS Members	THS Nomination committee
THS Board	THS Election committee
THS Auditors	THS Staff
THS Inspector	Osqledaren

Stockholm, September 6, 2019



SUMMONS 2021-KF-01

Thursday the 1th of October

Dinner is served 17:00-18:00 in Nya Matsalen, Nymble

The meeting is held 18:00-23:00 in Nya Matsalen,
Nymble

You are now summoned to a meeting of THS Union Council at the time and place above.

All delegates, including deputies, are expected to attend the meeting unless absence is notified to the speakers.

Delegates who are not to attend and members who would like to attend the meeting is to notify the speakers at least **three days** in advance through mail to talman@ths.kth.se.

Sale of intoxicants will take place in an orderly manner in cooperation with Event Manager.

Motions, interpellations and distrust statements should be provided to the speakers no later than the 10th of September to be possible to process at the meeting.

Consequence motions and simple questions should be provided to the speakers no later than the 24th of September to be possible to process at the meeting.

Welcome!

FÖREDRAGNINGSLISTA

2021-KF-01

Stockholm
2020-10-01

1 Formalia

* = bilaga i handlingarna

- 1.1 Mötets öppnande
- 1.2 Justering av röstlängd
- 1.3 Mötets behöriga utlysande
- 1.4 Fastställande av föredragningslista*
- 1.5 Adjungeringar
- 1.6 Val av justerare tillika rösträknare
- 1.7 Föregående protokoll Kårfullmäktige
- 1.8 Inkomna entlediganden*
- 1.9 Anmälningsärenden

2 Beslutsuppföljning

- 2.1 Talmanspresidiet beslutsuppföljning* Talmanspresidiet

3 Rapporter

- 3.1 THS Consulting Bolagsordförande
- 3.2 THS AB (Kårbokhandeln) Bolagsordförande
- 3.3 Ekonomisk rapport THS Vice ordförande
- 3.4 Kårstyrelsens Verksamhetsrapport Kårstyrelsen
- 3.5 Uppföljning av Restaurang Motion Kårstyrelsen

4 Valfrågor

- 4.1 Val av THS Styrelseledamot 20/21 Valberedningen
- 4.2 Val av THS Valberedning 20/21 Talmanspresidiet
- 4.3 Val av THS Valnämnd 20/21 Talmanspresidiet

5 Övriga frågor

- 5.1 Övriga frågor
- 5.2 Nästa möte

Kårfullmäktigesammanträde #1 20/21
Datum: 2020-10-01
Tid: 18.00 – 23.00
Plats: Nymble, Campus Valhallavägen



6 **Mötets avslutande**

Stockholm
2020-10-01

Elin Hedberg 11:45 AM

Hej igen! Vi skulle behöva ditt entledigande snart för att kunna inkludera dem i handlingarna 😊

Du skulle bara kunna scrambla ihop en text här!

Today ▾

Markus Clasén (Ordf A) 11:48 AM

Okej, jag skulle vilja bli entledigad som Valgeneral då jag tagit på mig andra uppdrag på kåren som gör att jag inte längre har den tiden som rollen kräver.

Jag kommer nog vara på KF1 om jag behöver säga något

Entledigande Sofie Rehnström

Sofie Rehnström

Fri 2020-07-31 14:14

To: talman@ths.kth.se <talman@ths.kth.se>;

Hej Talmanspresidiet!

Härmed ber jag om att få entlediga mig från min roll som ledamot i kårstyrelsen 20/21 av personliga skäl. Hoppas det är en punkt ni kan ta upp på KF1.

Ha en fortsatt bra sommar!

Med vänliga hälsningar
Sofie Rehnström

Talmanspresidiets beslutsuppföljning

1920

Statustyper:	Genomfört	Påbörjat	Försenat	Ej Påbörjat	Aktiva ärenden:	7	EJ AKTUELLT
Beslutsnummer	Titel	Beskrivning	Beslutsdatum	Senast uppdaterad	Ansvarig	Status	Kommentar
1819-KF-04005	Val av THS Sakrevisorer 19/20	Hitta en kandidat.	2019-03-21	2019-10-29	Valberedningen	EJ	2/3 revisorer är valda, senast på 1920-KF-02
1819-KF-04006	Val av THS Valberedning 19/20	Hitta tre kandidater.	2019-03-21	2020-02-11	Talmanspresidiet	EJ	Tre kandidater valdes 1819-KF-05.
1819-KF-04009	Val av THS Valnämnd 19/20	Hitta kandidater för följande sektioner: Fria, IN, IsB, IsF, M, Media, MiT, T, TT, W	2019-03-21	2020-02-11	Talmanspresidiet	EJ	Följande sektioner har representanter: A, B, CL, D, Dr, E, F, I, K, OPEN, S. Senaste valet var på 1920-KF-03
1920-KF-01005							
1920-KF-02005							
1920-KF-03002							
1920-KF-02001	Fyllnadsval	Fyllnadsvalet ska färdigställas och valnämnd ska skriva under valprotokol	2019-10-29	2019-09-23	Talmanspresidiet	Påbörjat	Fyllnadsvalet är stängt. Valprotokollet ska skrivas på av valnämnden

2021

1920-KF-06004	Val av THS Valnämnd 20/21	Hitta kandidater för följande sektioner: A, B, CL, D, Dr, F, I, OPEN, S, Fria, IN, IsB, IsF, Media, MiT, T, TT, W	2020-05-14 2020-05-18	-	Talmanspresidiet	Försenat	Följande sektioner har representanter: E,K,M
1920-KF-02001	Fyllnadsval	Fyllnadsvalet ska färdigställas och valnämnd ska skriva under valprotokol	2019-10-29	2019-09-23	Talmanspresidiet	Påbörjat	Fyllnadsvalet är stängt. Valprotokollet ska skrivas på av valnämnden

THS ekonomiska situation

I början av verksamhetsåret brukar THS nyttillträdde Vice kårordförande göra en budgetrevision och presentera på första KF. Dels görs det för att kalibrera budgeten mot det färdiga årsresultatet från föregående år, istället för den prognos man hade att jobba med när budgeten sattes på våren. I praktiken sker det också till stor del för att nya Vice ska gå igenom budgeten med alla resultatställesansvariga och lära sig mer i detalj om varje resultatställe. Förändringarna som görs brukar i ett brett perspektiv vara tämligen små.

I år är det annorlunda. Det är inga små förändringar som krävs och mycket har varit, och är fortfarande, oklart. Jag jobbar hårt på att få ihop en reviderad budget, och arbetet går framåt, men det återstår fortfarande en hel del innan jag kan presentera en färdig revision.

Vad är det som tar tid?

Till att börja med är det väldigt mycket att sätta sig in i och ett arbete som kräver mycket tankeverksamhet och tålamod. Jag lär mig på jobbet och behöver tid på mig att göra ett bra arbete.

Ovanpå det är det också så att många av våra verksamheter har helt andra förutsättningar än vanligt (mer om det nedan) och jag behöver därför invänta prognoser och rapporter från dem. Det har bara gått en månad av terminen och när så pass mycket är uppochner är det viktigt att regelbundet ta pulsen på våra verksamheter, annars sitter jag bara och gissar vilt.

Även vår kontakt med KTH:s ledning om medfinansiering och bidrag spelar stor roll, i synnerhet i år. Medfinansieringen baseras på kalenderår och för att kunna genomföra en sund och effektiv förhandling krävs gedigen förberedelse. Nästa möte är i slutet av oktober och kommer att vara mycket tongivande för hur året utvecklar sig.

Hur är läget då?

Det är allmänt svårare att få intäkter och många av våra verksamheter har stramats åt till nära minimum. Minimum i bemärkelsen att om vi ska lägga en stramare budget måste vi omstrukturera eller till och med skära bort vissa verksamheter helt och hållet, något som vi givetvis vill undvika. Många kommer att gå mer back än vanligt, och fokus kommer istället vara att få in mer intäkter för att minimera förlusten.

Gällande budgeten är det tre delar av vår verksamhet som i huvudsak är relevant att prata om just nu. De är 1. restaurang och event, 2. Armada samt 3. Nymble och kansli.

1. Restaurangverksamhet

Vi omsätter vanligtvis drygt 40 miljoner per år, och ca en tredjedel av det är vår restaurangverksamhet. Ovanpå det omsätter evenemangsverksamheten ytterligare ca 3 miljoner ett vanligt år. Som ni är mycket väl medvetna om är det mycket som inte går att genomföra som

vanligt och den verksamhet som ändå går att driva har färre gäster och mindre omsättning än normalt.

En av våra stora källor till inkomster i restaurangverksamheten är externa evenemang såsom konferenser och liknande, där KTH är en av våra största kunder. All sådan verksamhet ställdes in under våren och inte mycket bokades på nytt under hösten.

Luncherna har överlag gått bättre än väntat. Man jobbar väldigt hårt för att hålla nere kostnaderna, och har lyckats anpassa sig till den kraftigt åtstramade verksamheten så att förlusterna hålls låga.

2. Armada

Armada är digital. Vanliga år omsätter de ca 8 miljoner kronor, med en ren vinst på över 4 miljoner. I år är det ännu mycket oklart hur det kommer att gå, men det kan röra sig om allt från 0 till 2 miljoner i vinst, trots att de har skurit ner mycket på utgifterna. Oavsett hur det går är det flera miljoner i inkomstbortfall som måste kompenseras för.

3. Nymble och kansli

Nymble kostar mycket pengar, och majoriteten av de kostnaderna är oberoende av huruvida vi har verksamhet eller inte. Ovanpå det har vi kostnader för avtal, försäkringar, personal, administration m.m. som, inklusive kostnaden för kårhuset, totalt uppgår till nästan 13 miljoner per år. Detta är kostnader som vanligtvis vägs upp av många av de verksamheter vi bedriver och är en stor del av varför vi inte kan bara skära ner på kostnader och därigenom klara oss, utan måste titta på att få in mer intäkter.

Vad gör vi åt saken då?!

Det här låter förstås obehagligt och oroande, men vi jobbar hårt på att lösa det och är övertygade om att vi kommer ta oss igenom detta. Listan nedan beskriver de viktigaste av de åtgärder vi tar för att säkra tillräckliga intäkter det kommande verksamhetsåret:

- Vi har ansökt om, och fick nyligen beviljat, omställningsstöd från Skatteverket för månaderna mars och april 2020. Det är ett stöd vi får för att täcka våra fasta kostnader under perioden. Den 4 september kom också besked om att möjligheten för stöd förlängs till maj, juni och juli. Vi undersöker hur mycket mer vi kan få.
- I regeringens budgetproposition för 2021 har statsbidraget som betalas ut till studentkårerna höjts markant. Det är ännu inte helt klart hur mycket mer vi kommer få. Bidraget för 2020 var 1,711 miljoner kr, och ökningen ser ut att vara minst 50 %.
- Vi har löpande samtal med KTH:s ledning om THS ekonomiska situation och jag kommer att ägna mycket tid åt att förbereda mig för den kommande medfinansieringsförhandlingen.

- Vi jobbar kontinuerligt (minst en gång i månaden) med att ta fram likviditetsprognoser, och den senaste prognosen ger vid hand att vi klarar oss verksamhetsåret ut men att det därefter blir tungt om vi inte får igång intäkterna igen.

Framtiden

Jag, tillsammans med Styrelsen, vår kanslichef John och vår ekonomiassistent Mia, jobbar som sagt hårt och kontinuerligt på att förvalta ekonomin, minska kostnader, skapa intäkter och därigenom ta oss igenom den här krisen. Det kommer att kallas till ett extrainsatt budget-KF där en reviderad budget kommer att presenteras. Det vi ber om är att ni förstår och respekterar hur viktigt detta är och hur mycket tid och ansträngning det kräver. Vi kommer att hålla er uppdaterade om läget och är tacksamma för ert fortsatta förtroende.

Screw you, COVID, we're getting through this.

Hej KF!

I våras fick styrelsen i uppdrag att

- 1) föreslå ett system för hur kunderna till den interna cateringverksamheten kan framföra åsikter kring THS Restaurangverksamhet som kan leda till konkreta förbättringar
- 2) uppdatera verksamhetsdirektivet för THS Restaurangverksamhet.

Detta är något vi har jobbat med de senaste veckorna och vi kommer på KF 1 att presentera ett förslag på feedback-system. Frågan kring restaurangen är dock mer komplicerad än så och vi jobbar för att hitta en långsiktig lösning. Därför kommer vi att fortsätta arbeta med det här under hösten. Det är en stor fråga och för att ni ska ha en chans att läsa in er inför mötet bifogar vi den sammanställning som gjordes förra året.

Feedback-system

Fokuset fram till nu har legat på att utveckla ett feedback-system som ska ge restaurangen den feedback de behöver för att förbättra verksamheten och kontakten med studenter. Detta kommer att göras i tre delar.

Det första är en satsning tillsammans med kanslichefen där vi siktar på att inte bara öka kontaktytan mot restaurangen utan även mot övriga delar av Nymble. Det vi kommer att göra är att en gång per period bjuda in till ett möte för alla intresserade där de kan träffa delar av styrelsen, kansliet, restaurangen och andra delar av THS som är relevanta just då. Planen är att bjuda in till ett första möte i höst för att sedan bygga vidare på det i vår. Vi förstår att det kommer att ta tid innan det fungerar som tänkt men vi tycker att det är ett bra initiativ då det sätter målen högre än att bara utveckla restaurangverksamheten. Det gör att vi får ett forum för att utveckla all verksamhet som sker i Nymble.

Det andra vi kommer att göra är att arbeta för att alla studenter ska känna att det är lätt att kontakta styrelsen eller kårledningen för att ställa frågor eller dela med sig av åsikter. Det är viktigt att studenter känner att vi finns tillgängliga. Det gör att enskilda studenter uppmuntras att framföra sina åsikter direkt till kåren.

Det tredje vi vill lyfta i systemet är det system som redan finns hos restaurangen. De utvärderar tillsammans med eventarrangörer hur det har gått och vad som kan förändras inför framtida event. Det gör att feedback från eventarrangörer direkt kommer till restaurangen.

Vad det här systemet är tänkt att göra är att erbjuda ett forum för diskussion, en möjlighet för studenter att förmedla sina åsikter och en kanal för eventarrangörer att framföra feedback.

Verksamhetsdirektiv

Restaurangens verksamhet regleras framför allt av en PM för långsiktig styrning och ett verksamhetsdirektiv för årets mål. Det senaste direktivet beslutades om på ett styrelsemöte den 4 juni. Efter diskussioner med restaurangen är vi överens om att både

PM och verksamhetsdirektivet behöver ses över. Både innehållsmässigt men även strukturmässigt för att det ska vara lättare att faktiskt använda dem som styrmedel. Det är dock ett arbete som tar tid och pga begränsad sådan för styrelsen kommer det inte att vara färdigt till KF 1. Vi kommer att fortsätta arbeta med det och besluta om det på ett styrelsemöte senare i höst.

I det arbetet har vi tagit fram några antaganden som sätter en tydligare riktning på vad vi vill.

- 1) Vi vill ha ett permanent allmänt serveringstillstånd.
- 2) Vi vill erbjuda bra mat till studentvänliga priser.

Utöver detta ska vi även arbeta genom att sätta tydliga mål och ge restaurangen möjligheten att uppfylla dem.

Dessa är satta för att vi tror att de är grunden för den studentnytta restaurangen ger.

Vi blickar framåt

Kommunikation mellan studenter och kåren är inget som går snabbt att lösa. Vi hoppas med vårt feedback-system att det skapas ett långsiktigt och hållbart forum där studenter, sektioner och föreningar kan framföra sina åsikter direkt till de som kan påverka verksamheten. Målet är att åsikter och frågor på ett smidigt sätt kan framföras till kåren och att eventuella förändringar kan växa fram i samråd med kårens anställda och engagerade.

Vi ser fram emot att arbeta med detta och hoppas att det i slutet av året har vuxit fram ett system som fungerar och används.



KÅRSTYRELSENS SVAR TILL MOTION OM ETT BÄTTRE NYMBLE

Inledning

I motionen så finns flera påståenden om restaurangen och varför den finns, och för att det inte ska råda några tveksamheter har Kårstyrelsen valt att ingående förklara historik och vad som gäller. Det är väldigt långt, så för att det inte ska bli oöverskådligt finns nedan en innehållsförteckning. Till de kompletterande handlingarna så kommer vi att göra en sammanfattande presentation med bilder för att göra det ännu mer överskådligt.

Innehållsförteckning

Inledning	1
Innehållsförteckning	1
THS syfte och studentnytta	1
Varför har vi en restaurang egentligen?	2
...eller sagan om tillståndet	2
...eller sagan om restaurangens utveckling	2
...eller sagan om sektionernas missnöje med catering	2
...eller har du hört den förut?	4
...eller A New Hope	4
Men vad gäller egentligen kring tillstånd och mat i Nymble?	4
...eller måste vi använda restaurangen?	4
...eller slutna sällskap då?	4
...eller vad gäller utan alkohol?	4
Ekonomi då?	5
...eller vad menar vi med vinstkrav?	5
...eller vad täcker fullkostnadstäckningen egentligen?	5
...eller hur går det med vinsten då?	6
...eller varför fortsätter vi budgetera fullkostnadsmissus?	6
Men svara på frågan någon gång då!	7
...eller kan vi verkligen inte tillåta annan mat än restaurangens i huset?	7
...men måste vi ha restaurangen då?!	7
Vi blickar framåt	7
...eller jaha, ska vi bara acceptera att vissa sektioner är missnöjda?	7
...eller kan vi publicera priserna?	8
Sammanfattningsvis	8
Motionärernas förslag	8
Styrelsens alternativ - tveaka snarare än omorganisera	8
System för att framföra åsikter	8
Uppdatera verksamhetsdirektivet	8
English summary	9
Förslag till beslut	9
Bilagor	9

Nu kör vi!

THS syfte och studentnytta

Till en början vill vi klargöra vad THS faktiska syfte är så att det inte råder några tveksamheter om det. I THS stadga, avsnitt 1.2 kan vi läsa:

Tekniska Högskolans Studentkår, Drottning Kristinas Väg 15-19, 100 44 Stockholm, www.ths.kth.se

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 2(9)



“THS har till huvudsakligt ändamål att bevaka och medverka i utvecklingen av utbildningen och förutsättningarna för studier vid Kungliga Tekniska högskolan. THS ska verka för god sammanhållning och kamratskap mellan de studerande vid Kungliga Tekniska högskolan.”

Med det sagt så är det självklart att THS finns till för sina medlemmar, och vi håller självklart med motionären om att besluten som fattas bör grundas i detta. Dock vill Kårstyrelsen nyansera bilden av vad detta och vad studentnytta innebär.

THS har många medlemmar, och de manifesteras både som individer och som olika grupperingar, t.ex. sektioner, kåröreningar och projekt. Allt vi gör som organisation är till för studenterna, men det är inte nödvändigtvis enkelt att avgöra vad som har mest studentnytta. Ska vi gynna varje enskild student? Den största gruppen, den minsta, etc. Som ledare för en organisation som denna så lär man sig snabbt att det finns många olika viljor där det inte är självklart vem som har rätt.

Varför har vi en restaurang egentligen?

...eller sagan om tillståndet

THS Restaurang i sin nuvarande form startade 2010 efter några år utan en restaurang i huset. En stor anledning till att starta restaurangen var för att det möjliggjorde ett allmänt serveringstillstånd för alkohol. Se bilaga "Vad gäller egentligen för vårt tillstånd?". Att ha ett allmänt tillstånd är attraktivt då det gör att det är lättare att ha event i Nymble för många olika intressenter inom THS såsom sektioner och kåröreningar.

Under THS historia har det funnits olika sorters restauranger i Nymble. Innan den nuvarande formen för restaurangen öppnade hade det varit en period utan restaurang, och dessförinnan hade en extern aktör haft hand om restaurangen i Nymble. När den försvann gjordes en utredning (med extern hjälp) kring vilka upplägg på restaurang som skulle möjliggöra ett permanent serveringstillstånd och samtidigt vara självbärande. Utredningen kom fram till att det bästa sättet var att THS skulle driva en egen restaurang. Beslutet att ha restaurang var alltså mycket välgrundat utifrån premissen att man ville ha ett permanent serveringstillstånd. Den 3 juni 2010 fick Nymble äntligen sitt permanenta serveringstillstånd.

...eller sagan om restaurangens utveckling

När restaurangen sedan öppnades 2010 så lanserades snabbt ett cateringkoncept. I verksamhetsberättelserna från 2010/2011 och 2011/2012 kan vi läsa mål för restaurangen kring att servera konkurrenskraftiga luncher och bidra till ökande evenemangsverksamhet. Under 2012/2013 så jobbar THS med att definiera restaurang-, café och interncateringkonceptet, och även att utveckla catering för att ta emot mycket beställningar för både interna och externa event. Detta år hade man speciellt fokus på att utreda vilka förutsättningar som behövs för att erbjuda den catering som THS Lokalt efterfrågar. Då kom man fram till att förutsättningarna inte fanns och att det var svårt att skapa dem på kort sikt.

...eller sagan om sektionernas missnöje med catering

Under verksamhetsåret 2013/2014 fortsatte diskussionen kring THS Lokalts behov, och en artikel i Osqledaren utredde frågan kring varför sektionerna är tvungna att använda restaurangen när de har sittningar. OL-artikeln finns i bilagan om utredningen om "THS Lokalts behov som kunder i THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet". Granskningen kom sig av att många kritiserade att priset var högt men kvalitén upplevdes låg.

Under verksamhetsåret 2014/2015 var istället fokuset på att göra en plan för att på restaurangverksamheten på sikt skulle följa den ekonomiska policyn. Den ekonomiska policyn togs fram under 2013/2014 och i den så står det att THS Restaurangverksamhet ska bära sina egna kostnader. Detta innebär att THS vill att Resultatställe 5 ska få ett fullkostnadsmissigt nollresultat. Vi hittar tyvärr ingen dokumentation från denna diskussion utöver Kårstyrelsens slutsats i verksamhetsberättelsen:

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 3(9)



"Diskussionen lyftes under Kårfullmäktige och en workshop hölls. Åsikten som kom fram under workshopen var att vi vill satsa mer på studentnytta och att vi vill minska det ekonomiska kravet för att kunna uppnå detta. En plan för hur THS Restaurangverksamhet ska följa THS Ekonomipolicy inom fem år ansågs inte längre aktuell eftersom Kårfullmäktige inte ansåg att det var rimligt att kunna uppnå den. Uppdraget utvecklades därför vidare i ett nytt uppdrag till nästa års verksamhetsplan som lyder; 'För THS centralts verksamheter ta fram konkreta femårsstrategier innehållandes struktur och ekonomi.'" - THS Verksamhetsberättelse 2014/2015

Under 2015/2016 så arbetade Kårstyrelsen med femårsstrategierna, och när året var slut fanns utkast för alla delar av verksamheten. Dock så verkar dessa aldrig ha beslutats och de har fallit i glömska.

"Verksamheten har procentuellt sett jämfört med branschen låga marginaler. Anledningen till detta är att studentverksamheten är kraftigt rabatterad. Som exempel så går restaurangen back ungefär 30 kronor per kuvert under mottagningen. Detta inkomstbortfall täcks upp av externa event." - Ur utkast på verksamhetsstrategi för THS Restaurangverksamhet

Under 2015/2016 diskuterades THS Restaurangverksamhet ordentligt i Kårfullmäktige med anledning av en interpellation om bristande kvalitet oflexibla regler för cateringen - samma ämne som är uppe för denna motion. Se bilaga "Interpellationssvar om Nymbles regler vid hyra" för mer information. Interpellationen ifrågasatte varför restaurangen hade monopol när de samtidigt upplevde att kvalitén och servicen för cateringen till sektioners event var dålig. Kårstyrelsen undersökte frågan om regler ordentligt och bad Tillståndsenheten om tydliggöranden. I verksamhetsberättelsen kan vi läsa:

"Interpellationen ledde till att restaurangen såg över sin produktportfölj för THS Lokalt och Kårföreningar. Kvalitén på maten minskades något för att kunna höja servicenivån till minimal prishöjning. Det billigaste paketet för 3-rätters sittning med varm huvudrätt gick från 300 kr inklusive moms till 325 kr inklusive moms." - THS Verksamhetsberättelse 2015/2016

Under 2016/2017 fanns ett verksamhetsplansuppdrag om att utreda THS Lokalts behov som kunder i Restaurang- och Eventverksamheten. Kårstyrelsen gjorde en undersökning bland sektionerna som resulterade i en rapport som finns bifogad. Slutsatsen blev:

"Mot underlag av resultatet i denna utredning bör en plan tas fram för hur THS ska arbeta för att tillgodose THS Lokalts behov som kunder i restaurang- och eventverksamheten. Planen bör fokusera på att lösa de två största problemen idag; att utöka utbudet och försöka ta fram billigare mat som alternativ. Om det inte är möjligt att införa billigare mat på cateringmenyn pga. höga fasta kostnader bör framtida insatser istället fokusera på att förbättra kvalitén på maten för att göra utbudet mer prisvärt." - Rapport från utredning om THS Lokalts behov som kunder

Att ta fram en plan för att tillgodose THS Lokalts behov som kunder i restaurang- och eventverksamheten blev ett verksamhetsplansuppdrag för 2017/2018. Under 2016/2017 så såg man även behov av att föra restaurang- och eventverksamheten närmare varandra, och ett projekt för hösten 2017 initierades för att få en mer effektiv organisation:

"Tanken är att de kan dra nytta av varandra i allt från att skapa bra evenemang för studenter, göra det lättare för sektioner och kårföreningar att anordna event, och förhandlingar med leverantörer." - THS Verksamhetsberättelse 2016/2017

Under 2017/2018 så genomfördes projektet, men planen för att tillgodose THS Lokalts behov hamnade i skymundan. Vi gissar att tanken var att en förutsättning för att tillgodose behoven var en effektivare organisation. Fokuset i utredningen handlade dock mycket mer om hur eventverksamheten kunde effektiviseras och perspektivet kring att tillgodose THS Lokalts behov saknades alltså helt.

Verksamhetsplanen för 2018/2019 nämns inte restaurangen alls - det är första gången sedan den startades.

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 4(9)



....eller har du hört den förut?

Du som läser det här känner dig säkert frustrerad nu. Det känns som att vi går i cirklar snarare än framåt i utvecklingen. Varför tappade vi bollen efter utredningen om THS Lokalts behov? Vi hade ju kunnat lösa det för tre år sedan!

Det finns ingen som är så frustrerad över sånt här som Kårstyrelsen, som ser sånt här i alla möjliga frågor. Att lämna över sitt arbete i en ideell organisation blir lite som viskleken - en del information förs vidare, en del lever kvar eller ändrar karaktär. Frågor kommer upp i någon slags cykel och det känns som att det är två steg framåt, ett steg bakåt hela tiden.

...eller A New Hope

Det känns ju hopplöst, men misströsta icke. En av Kårstyrelsens största ambitioner det här året är att göra en bra överlämning till nästa, så att sånt här inte ska hända. I arbetet med det här motionssvaret har vi lärt oss massor, och lagt ner massa tid som vi inte vill ska vara helt meningslös. Vår största rädsla i det här är att frågan ska komma upp om tre år, och att våra efterträdare gräver i frågan, hittar de här handlingarna och tänker "wow, den här frågan var uppe då, och vi har helt missat allt de kom fram till!". Vi hoppas verkligen att vårt medvetna arbete kring överlämning ska fungera.

Men vad gäller egentligen kring tillstånd och mat i Nymble?

...eller måste vi använda restaurangen?

I motionen står det att serveringstillståndet inte är ett hinder för fester för slutna sällskap i Nymble där volontärer köper och lagar egen mat till sin fest. THS har ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, och då har vi en del att förhålla oss till. Styrelsen vill här vara helt transparenta i de lagliga kraven som existerar kring restaurangen och tillståndet. Vi vill inte att det bildas missförstånd eller osanna rykten i denna fråga.

När frågan kom upp under 2015/2016 så frågade Kårstyrelsen Tillståndsenheten om det i teorin är möjligt ifall sektioner och föreningar tar med sig egen mat men låter Restaurang Nymble tillhandahålla alkoholen till sittningar. Svaret blev att det i teorin är okej men att tillståndet kräver att restaurangen ändå har egen mat som de kan laga och erbjuda under sittningen, enligt kraven för tillstånd till allmänheten. Alltså skulle restaurangens kök ändå behöva vara igång. Det innebär att kostnaden för att ha restaurangpersonal på plats samt matingredienser ändå finns kvar.

Alltså, så länge evenemangen i Nymble rör sig om alkohol kommer mat i praktiken behöva cateras av restaurangen eftersom det är inte lönsamt för någon att betala för att restaurangen ska vara redo att servera mat men samtidigt servera egen mat vid evenemang.

....eller slutna sällskap då?

Att ha en fest med slutet sällskap och servera alkohol av någon annan aktör än THS är inte tillåtet på de delar av Nymble som tillståndet gäller. Detta har vi dubbelkollat med Tillståndsenheten. En viktig poäng som ska lyftas är att om vi inte hade något tillstånd i Nymble och istället lät sektioner och Kårföreningar söka om tillfälligt tillstånd för slutet sällskap i Nymbles lokaler så skulle det endast tillåtas 10 gånger per år och lokal, enligt Tillståndsenhetens regler. Att ha på det sättet skulle begränsa festmöjligheterna i Nymble något enormt då vi har betydligt fler än 10 fester per år i våra lokaler.

...eller vad gäller utan alkohol?

All matsservering i huset är inte i anslutning till alkoholservice, så hur tänker vi där? En stor anledning till att vi inte vill ha mat från andra aktörer i huset är också att vi helt enkelt vill ha kontroll över maten som serveras. THS Restaurang har stort ansvar att se till att maten är bra och att tillagningen och förvaringen av mat sker enligt alla hygienkrav. Om vi har externa aktörer i Nymble vet vi inte hur väl deras arbete

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 5(9)

fungerar, och skulle något hända (t.ex. att någon blir matförgiftad) så finns det en risk att det kopplas till THS varumärke. Det är helt enkelt en risk vi inte vill ta.



Ekonomi då?

...eller vad menar vi med vinstkrav?

Något som inte verkar ha kommit upp i de historiska diskussionerna är det ekonomiska. Motionärerna tar upp att restaurangen har ett vinstintresse, och här verkar det uppstå en hel del missförstånd. Det står i PM för THS Restaurang- och evenemangsverksamhet att restaurangen "ska drivas professionellt och med starkt vinstfokus", men vad menas med vinst egentligen?

Som vi nämnde tidigare så var anledningen till att man startade restaurangen i den formen man gjorde 2010 att THS ville ha ett allmänt serveringstillstånd och att restaurangen vi hade skulle kunna bära sina egna kostnader. Eftersom restaurangens ekonomi är helt inom THS ekonomi så ser vi huruvida restaurangen täcker sina egna kostnader genom fullkostnadstäckningen, som är ett ramverk som THS använder för att synliggöra dolda kostnader för Nymble och administration. I ett avsnitt nedan förklarar vi vilka kostnader som finns.

För restaurangen har fullkostnaden legat på strax över en miljon kronor de senaste åren. När vi drar bort detta från det direkta resultatet så får vi restaurangens egentliga resultat. Som vi tidigare nämnt så är ambitionen att det fullkostnadsmässiga resultatet ska bli så nära noll som möjligt. Detta är anledningen till att THS styrdokument säger att restaurangen ska ha ett vinstfokus: om restaurangen går back fullkostnadsmässigt så innebär det att andra verksamheter täcker restaurangens dolda kostnader.

...eller vad täcker fullkostnadstäckningen egentligen?

Här gör vi en liten avstickare för att förklara vad som fullkostnadstäckningen täcker egentligen, eftersom det kan vara lite svårt att greppa.

En självklarhet för många studenter vid KTH är att Nymble är en öppen plats att kunna sitta och plugga i och att huset är tillgängligt för sektioner och kåröreningar att nyttja för deras olika verksamheter. Det är en självklarhet att THS centralt i den utsträckning som det går ska möta dessa behov. Genom Nymble skapas goda förutsättningar för studenter att engagera sig i fritidsaktiviteter tillsammans med andra studenter. Sektioner och kåröreningar får anordna gasquer, mässor och andra event i huset och det är flera studentkårer som har uttryckt sin avundsjuka mot THS fina kårhus - "ack så mycket vi skulle kunna göra med ett eget kårhus!".

Samtidigt medför Nymble också driftkostnader som vilken annan fastighet som helst. Dessa kostnader är för saker som el, värme, vatten, avlopp, underhåll, reparation, städ- och sophantering, trädgårdsskötsel, lås- och larmsystem samt bevakning. Dessa driftkostnader kostar sammanlagt 8 miljoner kronor årligen för att hålla Nymble i minimalt brukbart skick. Till det måste vi också lägga till de administrativa kostnaderna som täcker personalkostnader som ekonomiassistent, KårX-personal, kanslichef, samt kostnader knutna till kopieringsmaskiner och THS auktoriserade revisorer. De administrativa kostnaderna ligger på ungefär 2 miljoner kronor.

Totalt har vi alltså 10 miljoner kronor som måste täckas på något sätt. Det som vi verkligen vill poängtera är att det är THS som äger Nymble och därmed också betalar för Nymble. Nymble är studenternas hus, men det betyder också att kostnaderna är studenternas.

I så stor utsträckning som möjligt försöker vi förstås hålla nere lokalhyror och dylikt som sektioner och kåröreningar betalar när de nyttjar Nymble. Genom den medfinansiering som KTH bidrar med till THS så står KTH för en del av driftkostnaderna för att vi ska kunna erbjuda studieplatser till studenter. Bidraget från KTH täcker dock inte hela driftkostnaden, alltså måste det göras på fler håll. Ett sätt är att de externa event vi har ska ha stor vinstmarginal, och även vissa delar av verksamheten som ska täcka övriga verksamheter enligt den ekonomiska policyn, till exempel näringslivsverksamheten. Dessa verksamheter bedöms ha goda förutsättningar att inbringa intäkter. Av samma anledning tar vi ett högre pris för

[Tekniska Högskolans Studentkår, Drottning Kristinas Väg 15-19, 100 44 Stockholm, www.ths.kth.se](http://www.ths.kth.se)

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 6(9)

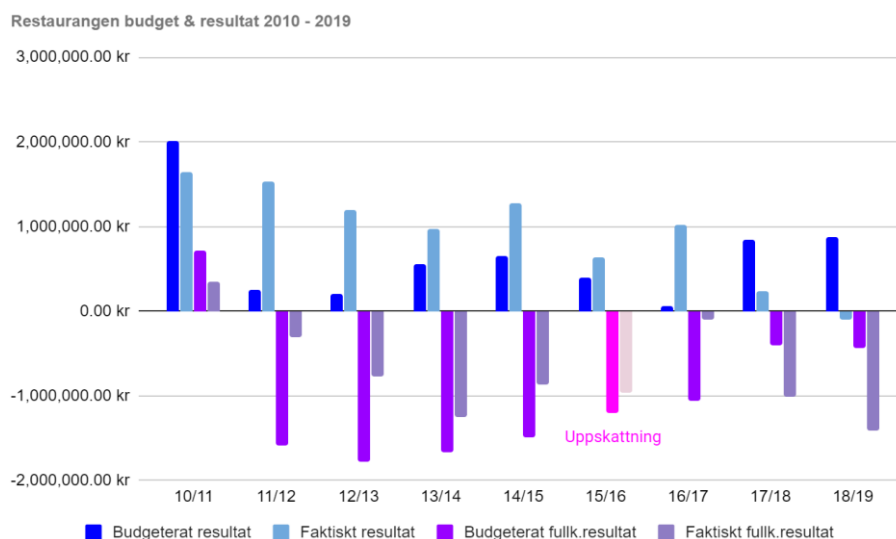
sektionernas näringslivs-event. Detta gör vi för att kunna erbjuda ett lägre pris för event där det i slutändan är studenter (enskilda personer eller föreningar) som betalar.



I slutändan så kommer det behöva kosta att använda Nymble även för aktörer utan stora intäktsförutsättningar så länge vi inte har andra sätt att generera intäkter för att täcka administrations- och driftkostnaderna. De priser som sektioner, kårforeningar, och även andra delar av THS centralt, får betala för lokaler och catering är satta så lågt som möjligt för att samtidigt kunna hålla verksamheten flytande och för att utveckla den.

...eller hur går det med vinsten då?

Tack vare THS gedigna arkivering har vi tillgång till den historiska utvecklingen av restaurangens budget och resultat. Styrelsen har kompilerat datat till en graf som visar budget och utfall sedan restaurangen startades 2010. Vi kunde tyvärr inte hitta fullkostnaden för räkenskapsår 15/16 och har därför försökt uppskatta vad det skulle kunnat ligga på, se graf.



Förklaring av varje datatyp i grafen:

- **Budgeterat resultat:** Budgeterat mål utan administrations- och driftkostnader inräknat
- **Faktiskt resultat:** Resultat utan administrations- och driftkostnader inräknat
- **Budgeterat fullk.resultat:** Budgeterat mål med dolda kostnader inräknat
- **Faktiskt fullk.resultat:** Resultat med administrations- och driftkostnader inräknat

Under de snart tio åren som restaurangen funnits ser vi att restaurangen, förutom år 14/15 och 16/17, haft sämre faktiska resultat för varje år som gått. THS har konsekvent budgeterat för att gå fullkostnadsmissigt minus på restaurangen och vi ser också att de två senaste åren sticker ut då de faktiska resultaten för dessa två år är sämre än det vi budgeterat för. Vi vet inte om det är en trend som börjar forma sig.

...eller varför fortsätter vi budgetera fullkostnadsmissigt minus?

Den ekonomiska policyn säger att restaurangen ska gå fullkostnadsmissigt plus minus noll, men verkligheten ser inte ut så. Som tidigare nämnts så har man försökt göra planer för att gå mot att restaurangen ska följa den ekonomiska policyn, men 2014/2015 gjorde Kårfullmäktige avvägningen att det inte var möjligt. Att vara hårdare i budgeteringen skulle helt enkelt leda till att verksamheten går i fel riktning - restaurangen skulle antingen behöva ta mer betalt av studenter (både i dagliga verksamheten och

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 7(9)

i cateringverksamheten) eller behöva öka antalet externa event, som konkurrerar med de event som vi vill hålla för studenterna.



Men svara på frågan någon gång då!

...eller kan vi verkligen inte tillåta annan mat än restaurangens i huset?

Kårstyrelsen står fast vid att det inte skulle vara bra för THS som helhet om mat, fika och kaffe från andra ställen skulle tillåtas i Nymble. Att göra det skulle skada restaurangverksamheten ekonomiskt. Som vi redan nämnt så har vi valt att låta en viss del av restaurangens indirekta kostnader att finansieras av andra delar av verksamheten, men tillåter vi externa aktörer så skulle det bli ännu mer påtagligt.

Det är Kårstyrelsens, och i längden Kårfullmäktiges, ansvar att se till att THS utformar verksamheten och budgeterar på ett ansvarsfullt sätt. Vi tror helt enkelt att vi skulle skjuta oss själva i foten om vi tillät externa aktörer. Detta är förstås ren spekulering, och en utförligare konsekvensanalys skulle behövas om vi ville genomföra en förändring kring dessa regler.

En annan aspekt är att restaurangen, för att kunna hålla nere sina kostnader, har avtal med leverantörer där de har ensamrätt på att leverera en viss vara för ett bra pris, till exempel kaffe. Då kan vi inte samtidigt ha sektioner och kårföreningar som använder andra leverantörer i Nymble, eftersom det skulle äventyra sådana avtal.

...men måste vi ha restaurangen då?!

Även om modellen som finns har sina problem så håller Kårstyrelsen med den avvägningen som gjordes för tio år sedan när man startade en restaurang helt i THS regi. Restaurangen går inte med vinst och det ska inte THS göra heller, och om vi gör det så går pengarna direkt tillbaka till THS verksamhet, tillbaka till studenterna. Genom den modell vi har idag kan vi hålla sektionernas och THS pengar inom studentverksamheten på KTH eftersom vi alla är ideella föreningar. Öppnar vi dörren för externa företag med vinstsyfte kommer vi att skada studentlivet vi har byggt på KTH.

Vi blickar framåt

...eller jaha, ska vi bara acceptera att vissa sektioner är missnöjda?

Hela den här texten kanske känns som ett långt försvarstal för att fortsätta precis som vanligt. Det är inte det som Kårstyrelsen vill ska hända på Kårfullmäktige. Vi vill bara att välinformerade beslut ska fattas.

Vi vill här lyfta fram hur viktigt det är att inte se sin sektion som självständig från THS Centralt eller andra sektioner. Det som kan ses som en direkt fördel för en sektion behöver inte nödvändigtvis vara det för helheten. Även om sektionerna är egna föreningar så är alla en del av THS. För en del studenter kanske det inte verkar så viktigt att Nymble har ett allmänt serveringstillstånd, men det är det för många andra.

Vi förstår att det finns en frustration hos många i att behöva använda restaurangen så fort man vill göra något i Nymble. Vi tror att det grundar sig i att man känner att man betalar för något som man inte bett om. Detta är förstås någonting vi vill jobba med. Vi ser ett stort behov av att hitta kommunikations- och feedbackstrukturer mellan restaurangen och de interna kunderna (dvs övriga delar av THS centralt, sektioner och kårföreningar). I dagsläget så kan det vara svårt för till exempel en sektion att veta hur de kan framföra sina åsikter på en plats där de blir bemötta. Enligt restaurangens ledning så upplever de inte klagomål på det som de faktiskt levererar, utan snarare på priser och flexibilitet. De vill veta vad studenterna tycker om deras verksamhet, och har genomfört flera förändringar genom åren för att kunna ha en bättre service till sektionerna. Samtidigt upplever ledningen av THS Restaurang att det är svårt att få konkreta förbättringsförslag på just den interna verksamheten. Detta är extra angeläget då det interna eventen har låg eller ingen vinstmarginal alls. THS behöver bli bättre på att fånga upp klagomål och omvandla dessa till en löpande konstruktiv dialog.

Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 8(9)

...eller kan vi publicera priserna?

Motionärerna önskar att restaurangens gällande prissättning ska finnas tillgängligt på hemsidan. För den allmänna cateringmenyn så är det fullt möjligt och vi planerar att lägga upp den. För andra typer av event är det dock svårare. När någon ska göra ett event så anpassar alltid restaurangen vad de gör till de ambitioner som aktören har och vilka ekonomiska förutsättningar som finns. Detta arbetssätt gör att det helt enkelt inte finns några prislister. Ett undantag är mottagningen, där restaurangen varje år tar fram en meny som sektionerna kan beställa ifrån.

Eftersom det finns så många olika aktörer som använder sig av catering så är det dessutom inte så smart att lägga upp prislister publikt, eftersom det kan leda till missförstånd gällande vilka priser som gäller för vem. Ett exempel på denna typ av missförstånd är lokalpriserna, som ligger uppe på hemsidan. Tyvärr ifrågasätter externa aktörer priserna när de ser att det går att få ett lägre pris som sektion eller kår förening. Detta är något som restaurangen vill undvika.

Sammanfattningsvis

Vi har genom motionssvaret snuddat på potentiella konsekvenser av att bifalla de förslag som finns i motionen. Genom att öppna för att låta andra aktörer catera i Nymble, speciellt på så kort sikt, tror vi att det introducerar en konkurrens i huset som långsiktigt kommer att skada THS Centralt mer än vad det gynnar sektionerna, vilket vi ser som en förlust.

Motionärernas förslag

Gällande det omvärderingsarbete som föreslås i motionen så är Kårstyrelsen skeptiska till ett sådant arbete. Vi föreslår istället ett mer konkret uppdrag - se nedan.

Gällande möjligheter för att ha mat, fika, lunch och kaffe i Nymble utan att få det via restaurangen så anser vi att det är besvarat ovan. Samma sak gäller publicering av prislister på hemsidan.

Styrelsens alternativ - tweeka snarare än omorganisera

Det vi har sett när vi har undersökt denna fråga är att vi vet ungefär vad THS Lokalt (och även andra interna aktörer) har för behov, och vi vet att de behoven inte möts. Precis som motionärerna så tycker vi att vi behöver göra någonting, men vi håller inte med om vad som behöver göras. Vi skulle kunna utreda vilka krav som borde finnas på restaurangverksamheten och omorganisera utifrån det, men vi tror att ett sånt arbete skulle ta mer tid och energi än vad skulle ge för effekter.

Genom åren så har frågan utretts - vi behöver inte utreda mer. Vi tror att vi kan göra mer konkreta saker för att få till de förbättringar som önskas bland kunderna till den interna cateringverksamheten.

Kårstyrelsen föreslår därför två saker.

System för att framföra åsikter

En konkret åtgärd är att få till en bättre struktur för att få in synpunkter till THS Restaurangverksamhet. Därför vill vi utforma system för hur kunderna till den interna cateringverksamheten kan framföra åsikter kring THS Restaurangverksamhet som kan leda till konkreta förbättringar.

Uppdatera verksamhetsdirektivet

Kårstyrelsen behöver bli bättre på att sätta tydliga mål för restaurangverksamheten som är möjliga att uppnå. Därför vill vi uppdatera verksamhetsdirektivet för THS Restaurangverksamhet. Se bilaga "Verksamhetsdirektiv för restaurangen". Verksamhetsdirektiven togs fram under 2017/2018 för att tydliggöra Kårstyrelsens förväntningar på restaurangverksamheten och kansliet. Tanken var att direktiven skulle vara långsiktiga och därför inte ändras så ofta. Denna princip har dock gjort att direktiven glömts bort. Vi tror att verksamhetsdirektiven kan bli användbara som styrdokument, och för att de ska bli det så



Motionssvar "Motion om ett bättre Nymble"

Elisabet Lökvist och Tobias Edwards

THS Kårstyrelse

1920-KF-05

2020-03-24

Sida 9(9)

skulle vi vilja utveckla dem så att de har mer konkreta mål som går att mäta. Vi vill även ha en arbetsprocess där Kårstyrelsen uppdaterar direktiven varje år, så att de hålls levande.



English summary

Due to time limitations we unfortunately haven't been able to make a summary in English. We will try to have one for the supplementary meeting documents.

Förslag till beslut

Kårstyrelsen rekommenderar därför Kårfullmäktige att besluta

- Att 1** avslå motionen i sin helhet.
- Att 2** uppdra Kårstyrelsen att föreslå ett system för hur kunderna till den interna cateringverksamheten kan framföra åsikter kring THS Restaurangverksamhet som kan leda till konkreta förbättringar. Uppdraget ska presenteras på KF01 2020/2021.
- Att 3** uppdra Kårstyrelsen att uppdatera verksamhetsdirektivet för THS Restaurangverksamhet och rapportera detta till Kårfullmäktige på KF01 2020/2021.

Bilagor

1. Utredningen om "THS Lokalts behov som kunder i THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet" från 16/17, här finns också OL-artikeln om restaurangen
2. Interpellationssvar om Nymbles regler vid hyra, Kårstyrelsen 15/16
3. Verksamhetsdirektiv för restaurangen
4. Vad gäller egentligen för vårt tillstånd?

THS Kårstyrelse 2019/2020, genom
Elisabet Lökvist och Tobias Edwards



VAD GÄLLER EGENTLIGEN FÖR VÅRT TILLSTÅND?

Vad har THS för serveringstillstånd?

På THS har vi ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Det innebär att tillståndet löper året runt utan att vi behöver ansöka om ett nytt tillstånd varje gång vi vill servera alkohol i Nymble. Att det är ett tillstånd till allmänheten innebär att vi inte behöver namnlistor vid fester och pubar i huset att visa upp ifall en tillsynsmyndighet skulle komma på kontroll.

Villkor för alkoholserving i Nymble

Serveringstillståndet innebär att det är THS som får bedriva yrkesmässig alkoholserving på de ytor som täcks av tillståndet, m.a.o. så är det endast vi som får servera alkohol i dessa lokaler. Det innebär att alkoholen som serveras ska vara inköpt av THS som organisation.

Viktigt: all personal som arbetar på något sätt med alkoholserving i Nymble ska ha gått STAD-utbildningen och det ska finnas serveringsansvariga vid alla serveringstillfällen i Nymble. Detta står klart och tydligt på tillståndet.

Det ska vid alkoholserving i Nymble vara möjligt att få mat i ett varierat utbud fram till 23:00. Därefter tillåts mat i enklare utbud.

I de flesta fallen får alkoholserving i Nymble ske mellan 11:00 - 03:00 alla dagar i veckan. De enda undantagen är i caféet och uteserveringen, som får bara servera alkohol fram till och med 23:00. Uteserveringen ska senast vara utrymd 23:30.

Utanför serveringsytorna

På de ytor i Nymble som inte täcks i serveringstillståndet ska följande vara uppfyllt för att det ska vara lagenlig alkoholserving:

Serveringen

1. avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,
2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Serveringsytorna i Nymble

På plan 1 täcker serveringstillståndet caféet samt en liten yta utanför caféet som gör det möjligt att gå mellan caféet och plan 2 med alkohol. All annan yta på plan 1 är det förbjudet att ha alkohol från restaurangen och puben i Nymble.

THS serveringstillstånd

Tobias Edwards
Vice Kårordförande 19/20
2020-03-06
Page 2(2)



På plan 2 täcker serveringstillståndet hela våningen **förutom** trappuppgången vid entré 15 till Puben, Kröken, Kårbokhandeln samt hela projektkorridoren.

På plan 3 täcker serveringstillståndet hela våningen **förutom** Biblioteket, RN Eventtekniks rum, Armadakontoret samt Kårsplexets rum, OL-kontoret och Quarnevalens rum.

Hela personalflygeln är inte en del av serveringstillståndet.

Vi tillåts även ha uteservering på området som är terrassen utanför Puben och Gamla Matsalen på plan 2 samt den övre terrassen utanför Tidningsrummet på plan 3.

Under mottagningen har THS utökat serveringstillståndet till att även inkludera Stora och Lilla Gasque samt Kröken. Anledningen till detta är att under mottagningen så finns en stor efterfrågan av festlokaler i Nymble och vi vill inte att sektioner ska bråka om att vara i dessa lokaler för att undvika serveringstillståndet. Dessutom vill vi från THS sida ta ett extra ansvar för hur mycket alkohol de nyantagna studenterna exponeras för under mottagningen, något som vi kan göra genom att serveringstillståndet kräver att vi har serveringsansvariga på plats som har gått STAD-utbildningen.

Restaurangen och serveringstillståndet

Direkt ur alkohollagen står följande:

8 kap. 15 § “Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering.

Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.”

Det är alltså genom vår restaurangverksamhet som vi idag kan ha vårt serveringstillstånd. Den kopplingen är tydlig i tillståndet där Restaurang Nymble står som den restaurang som tillståndet är knutet till. I praktiken innebär detta att maten ska komma från restaurangen vid alkoholservice. Ur alkohollagens perspektiv är det tillåtet att annan mat än den från restaurangen serveras vid alkoholservice, men vid kontroll ska restaurangen ha personal på plats samt kunna erbjuda mat enligt paragrafen ur alkohollagen.

TEKNISKA HÖGSKOLANS STUDENTKÅR

THS Lokalts behov som kunder i THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet

Verksamhetsuppdrag 5.3.1

Kårstyrelsen 16/17
2017-06-26

Introduktion och bakgrund

Ur THS Verksamhetsplan 2016/2017:

5.3.1 - Ta reda på THS Lokalts behov som kunder i THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet.

En av Kårstyrelsens verksamhetsuppdrag har under året varit ovanstående. Uppdraget tillkom som en konsekvens på de stundvis upplevt dåliga relationerna mellan THS Restaurang- och Eventverksamhet samt THS Lokalt. Syftet med denna rapport är att kvantitativt och kvalitativt samla in THS Lokalts åsikter och presentera dem på ett lättillgängligt sätt för Kårfullmäktige. Undersökningen har tagits fram av Kårstyrelsen i samarbete med THS Evenemangschef och THS Restaurangchef.

Tidigare arbete i frågan

Under 2014 skrev Osqledaren en uppmärksam artikel med en granskning av restaurang Nymble. Innehållet i artikeln är högst relevant även idag och finns att läsa i bilaga 1.

Genomförande

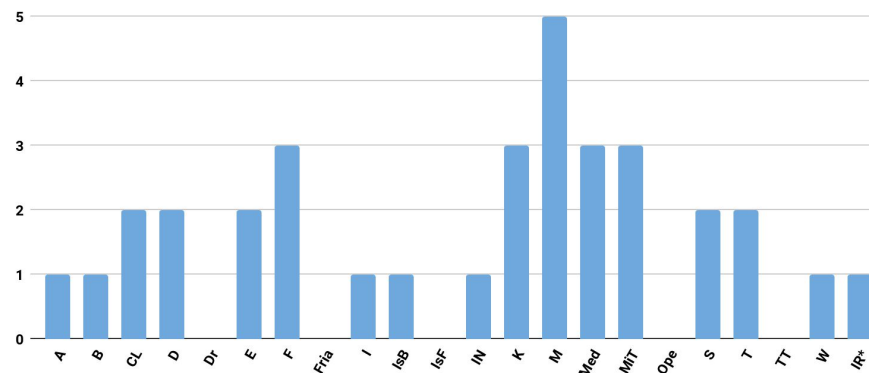
Kårstyrelsen har via Kårledningen sänt ut enkäten Ordföranderådet, Pubrådet, Lokalrådet, Mottagningsrådet och Kårföreningsrådet. Enkäten gick ut fr.o.m. 18 april och stängde 30 april. Totalt registrerades 37 svar på enkäten.

Svar på följdfrågor i enkäten har kategoriserats av Kårstyrelsen för ökad tydlighet.

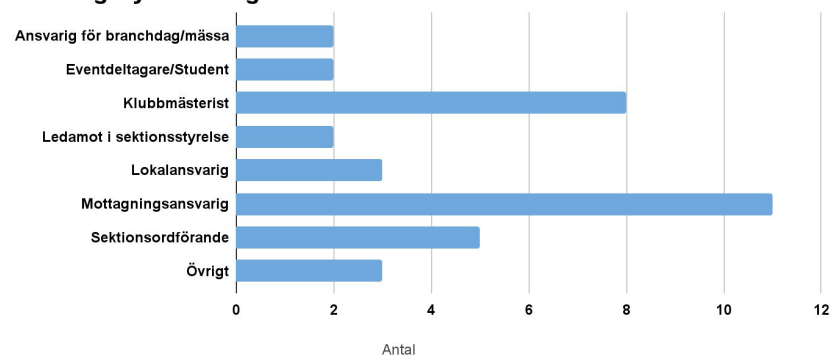
Resultat av undersökningen

Vem har svarat?

Vilken sektion kommer du från?

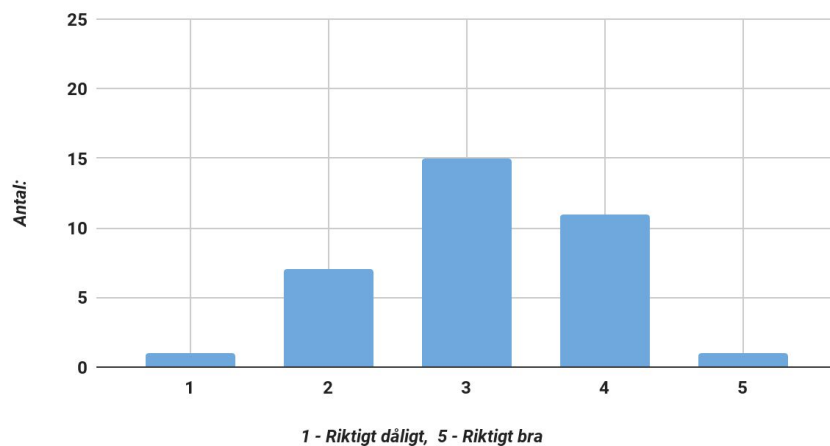


I vilken roll/roller har du kommit i kontakt med THS eventverksamhet och Restaurang Nymble tidigare?

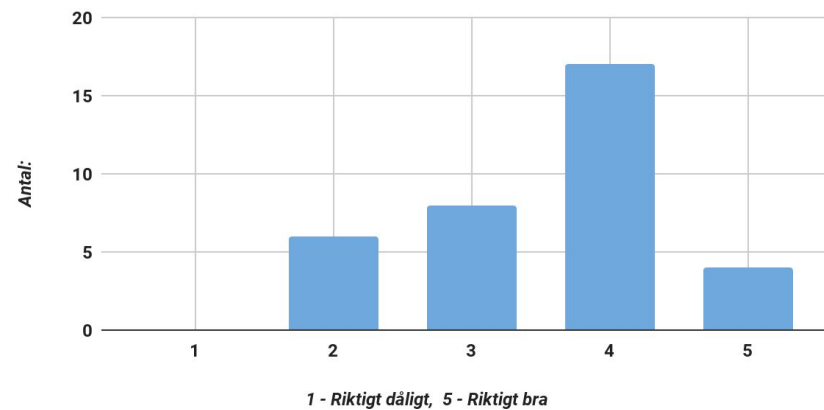


Helhetsintryck av verksamheten

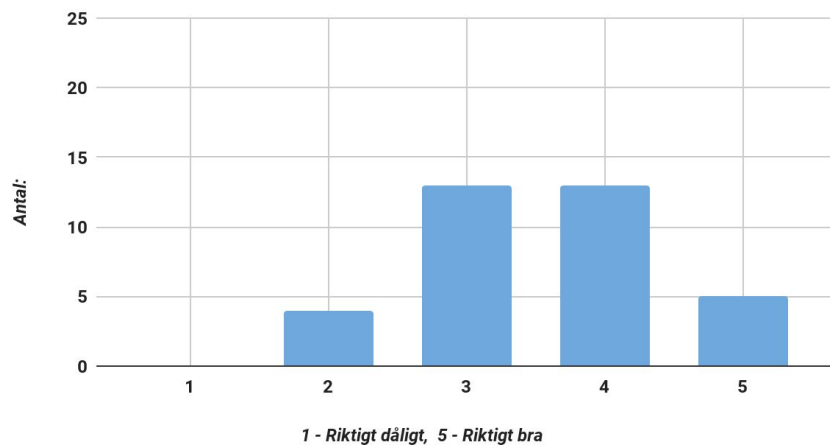
Vad är ditt helhetsintryck av Restaurang Nymble idag?



Vad är ditt helhetsintryck av THS bokningsbara lokaler i Nymble idag?

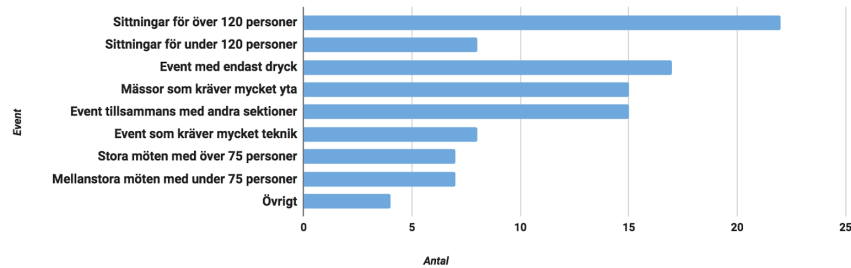


Vad är ditt helhetsintryck av THS eventverksamhet idag?

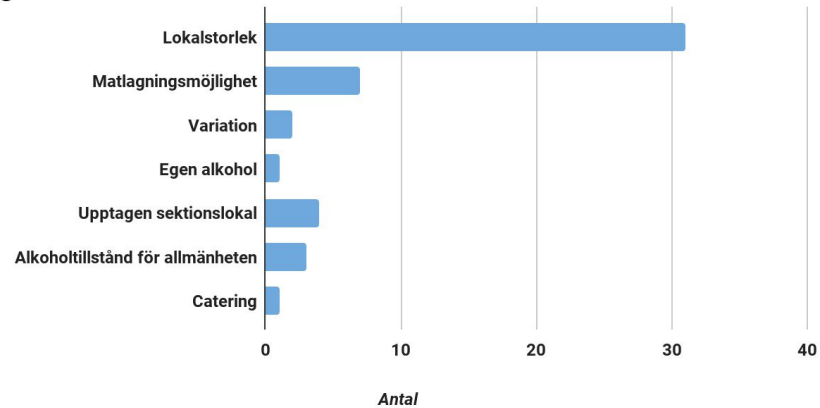


Grundläggande behov

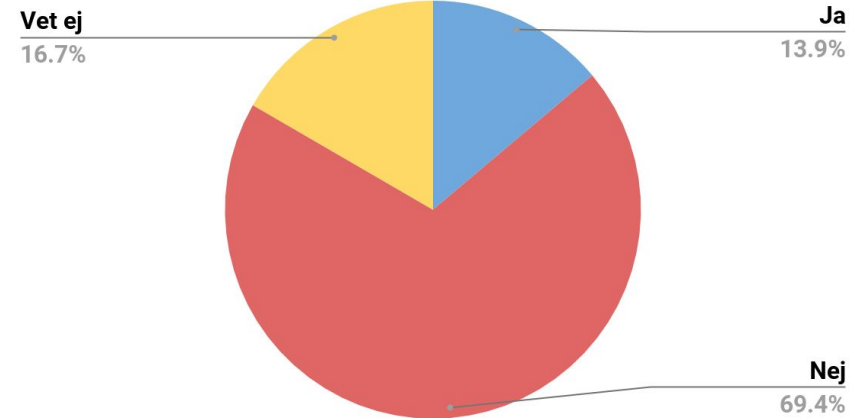
Vilka sorters event vill du som kund kunna anordna i Nymble?



Vilka är de främsta anledningarna till att välja Nymble över er egen sektionslokal?

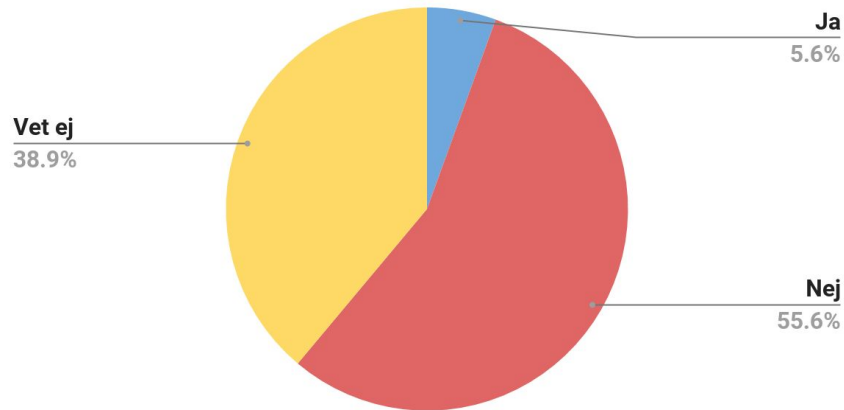


Har ni ett behov av att beställa catering till sektionslokalerna?

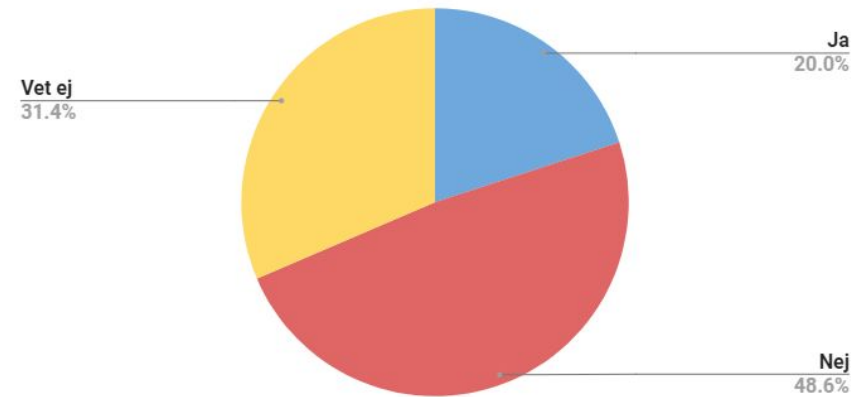


Restaurang Nymble

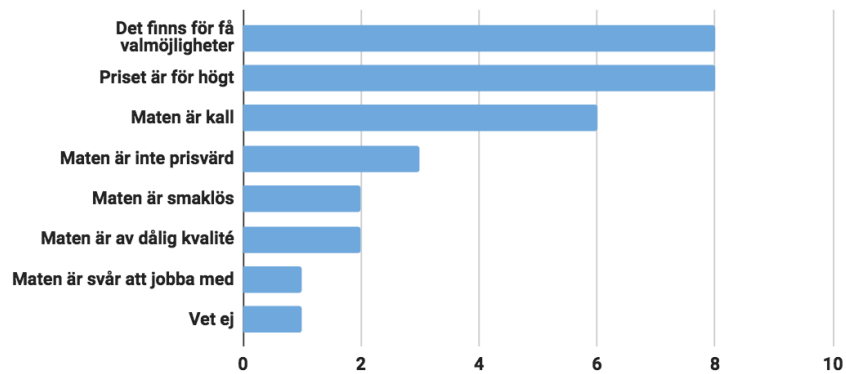
Upplever du att utbudet av caterad mat från Restaurang Nymble matchar era behov?



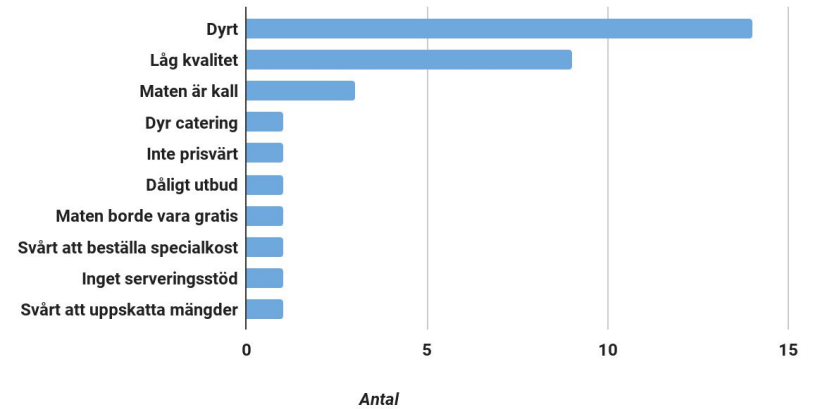
Maten som serveras på Nymble kommer från en restaurang som följer alla lagar och riktlinjer. Med det i åtanke, anser du att prissättningen idag är rimlig och motiverad?



Om nej, på vilket sätt möter det inte era behov?

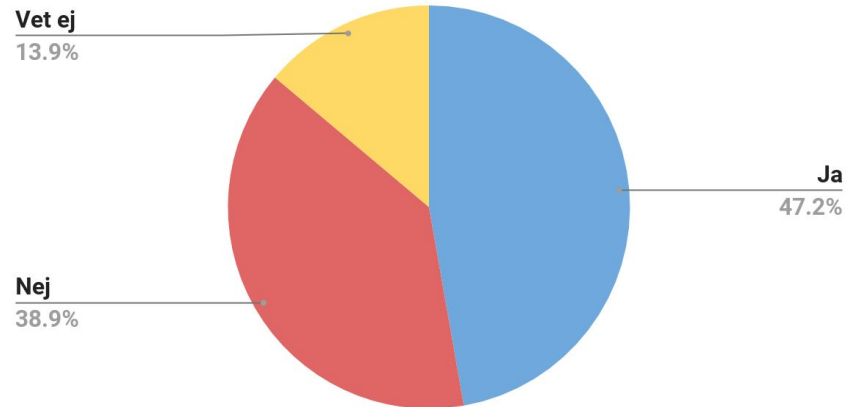


Om nej, varför inte?

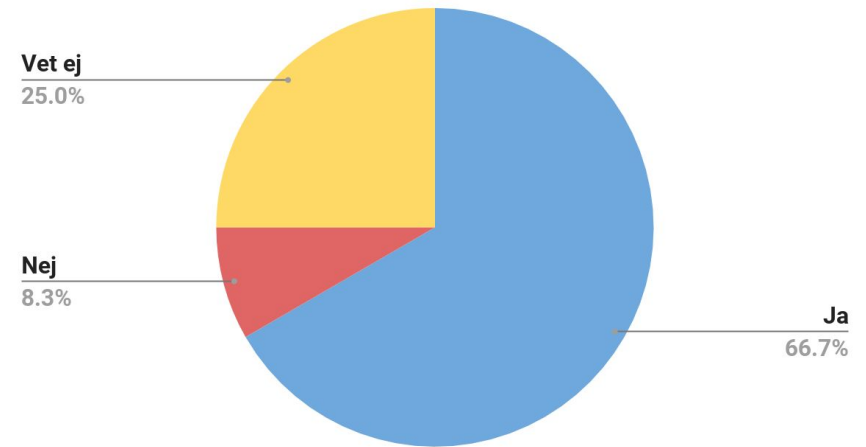


Eventverksamheten

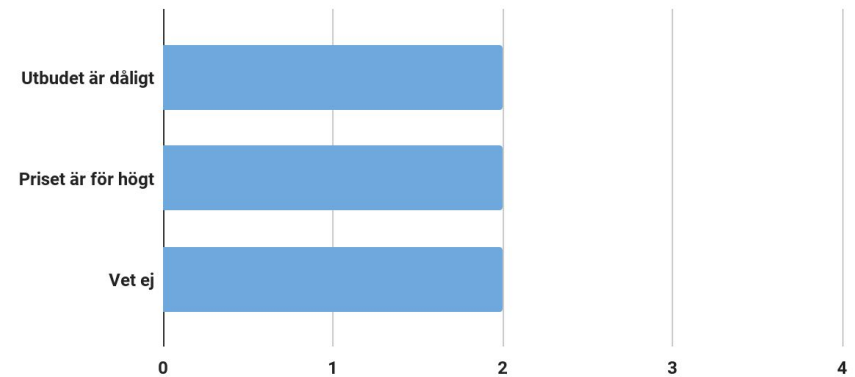
Är det viktigt för er att i detalj få bestämma dryckessortimentet för event i Nymble?



Upplever du idag att dryckesutbudet matchar era behov?

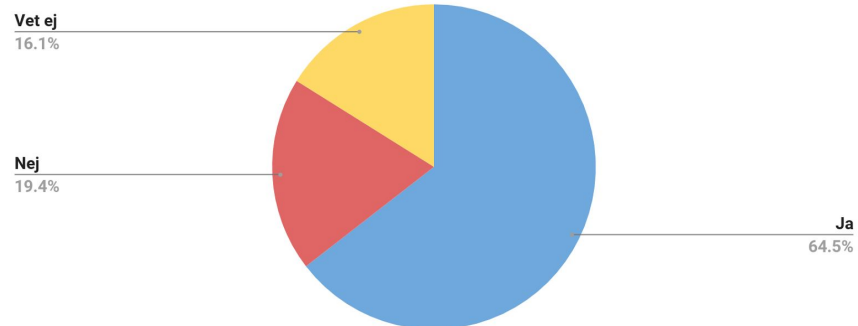


Om nej, varför inte?

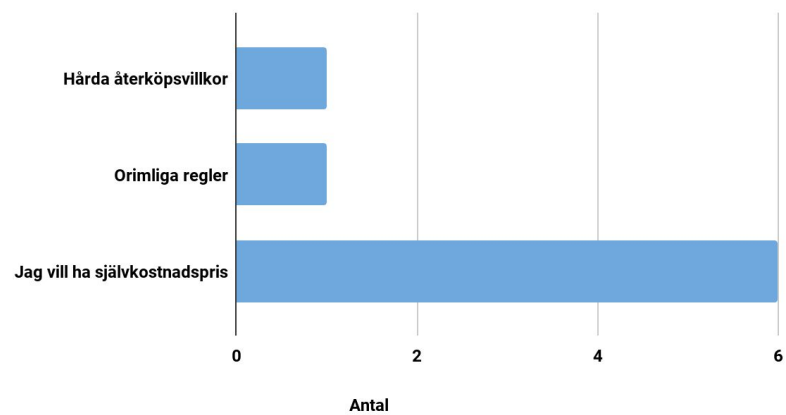


Eventverksamheten forts.

Drycken som serveras på Nymble säljs under vårt serveringsstillstånd i förenlighet med lagar och riktlinjer. Med det i åtanke, anser du att prissättningen idag är rimlig och

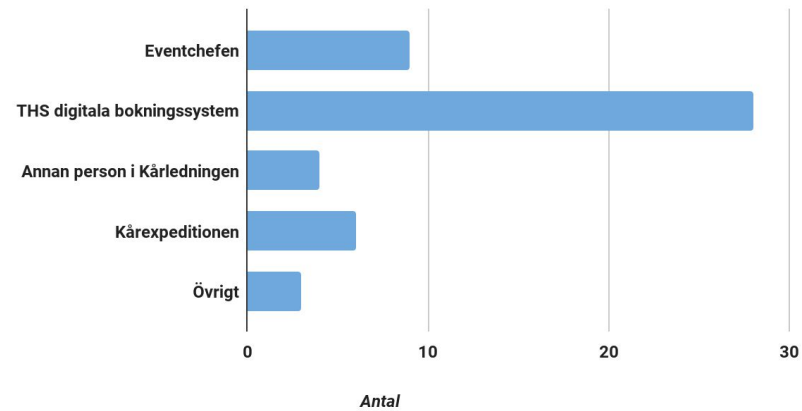


Om nej, varför inte?

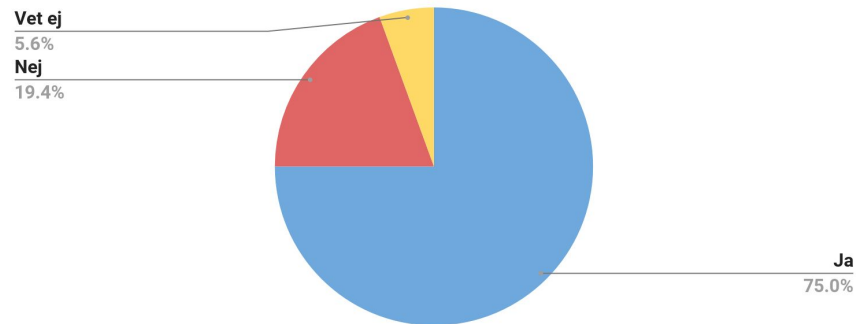


Bokningsbara lokaler

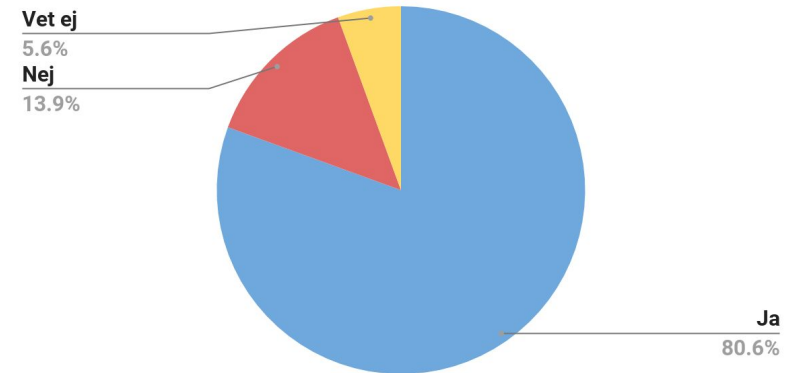
Vart vänder du dig för att boka lokaler?



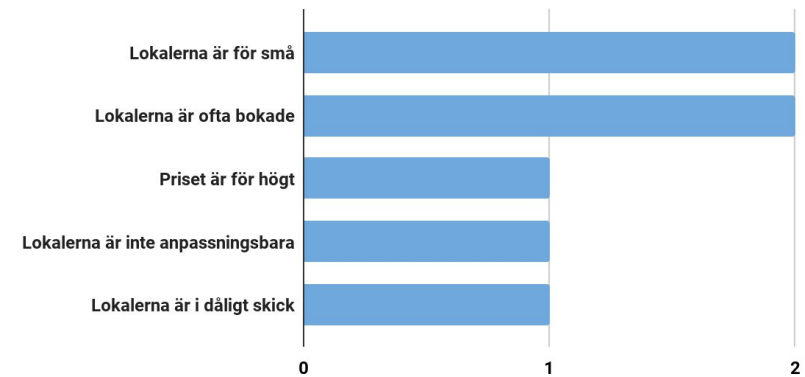
Upplever du att det är tydligt vilka regler som gäller när du bokar en lokal i Nymble?



Upplever du att utbudet av bokningsbara lokaler matchar era behov för event?

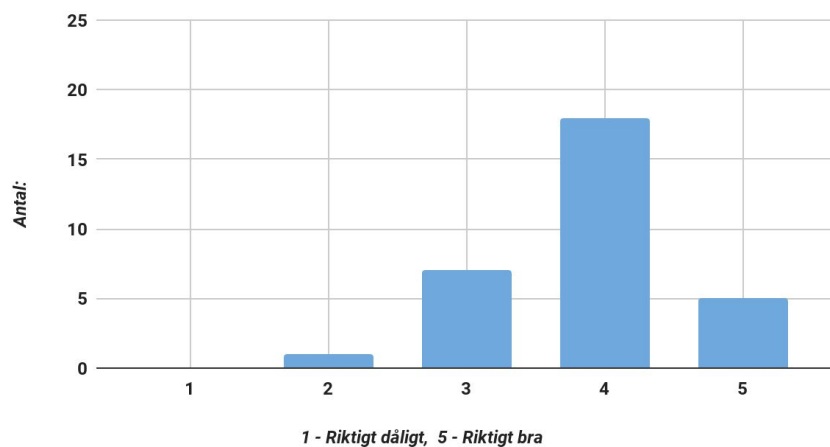


Om nej, varför inte?

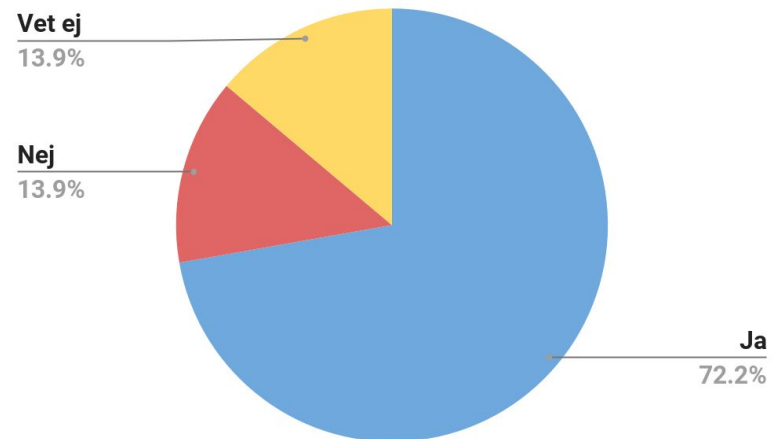


Bokningsbara lokaler forts.

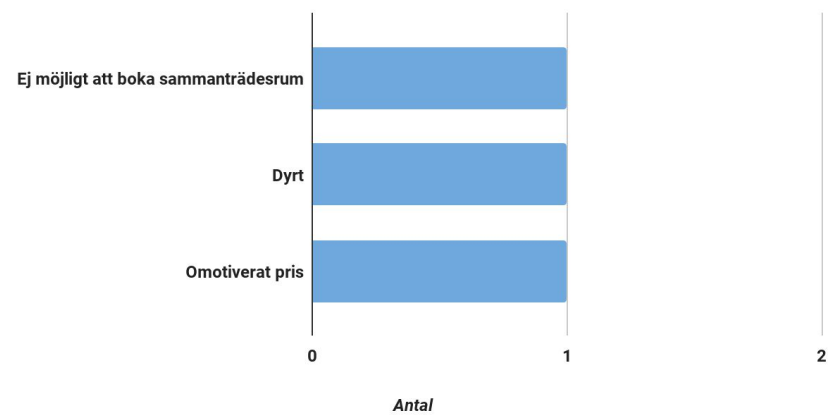
Hur upplever du renligheten i Nymbles bokningsbara lokaler?



Anser du att prissättningen för de bokningsbara lokalerna är rimlig och motiverad?

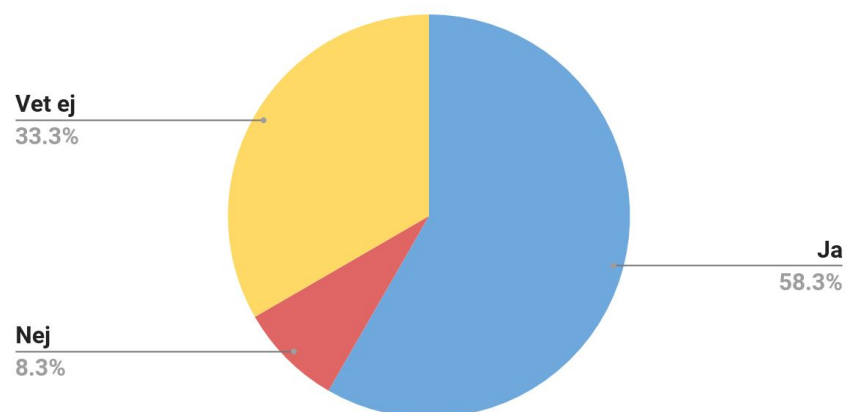


Om nej, varför inte?

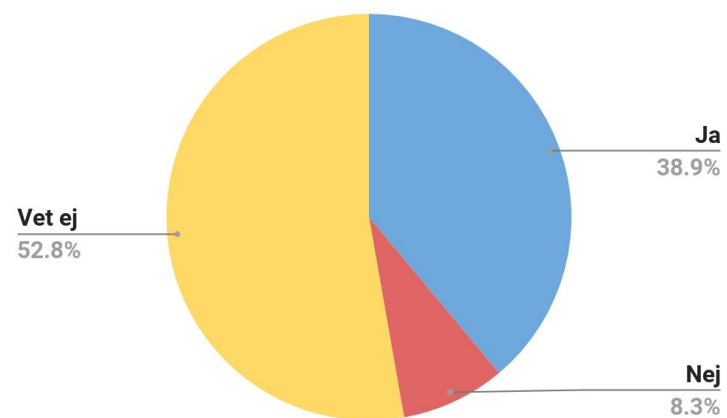


Bokningsbar teknik

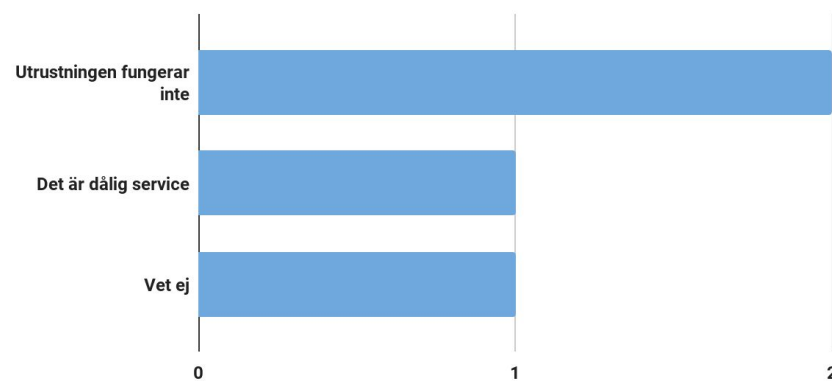
Upplever du att tekniken som finns i Nymble matchar era behov vid event?



Anser du att prissättningen för tekniken är rimlig och motiverad?

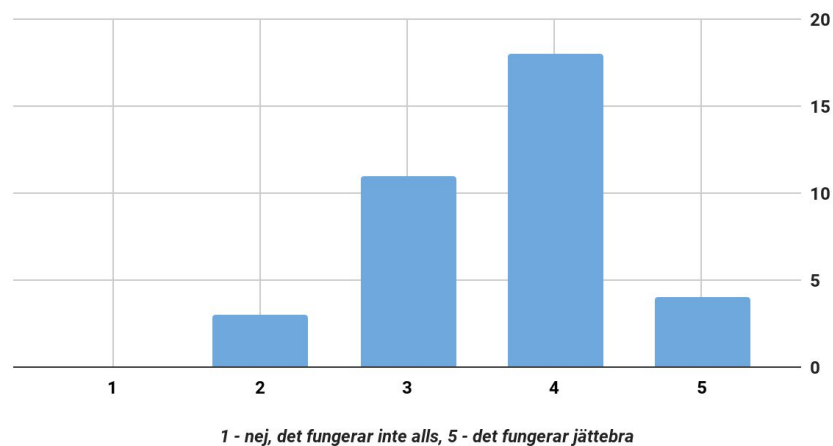


Om nej, varför inte?



Administration kring eventbokningar

Tycker du att det är enkelt att anordna event i Nymble?



Om du svarade 1-3, vad kan förbättras?

Enkätsvaren visar upp en brokig bild av åsikter, rörande allt från bemötande, kvalitet & service till administration, teknik & städning. Följande åsikter är en sammanfattning av de konkreta åsikterna sorterade utan inbördes ordning:

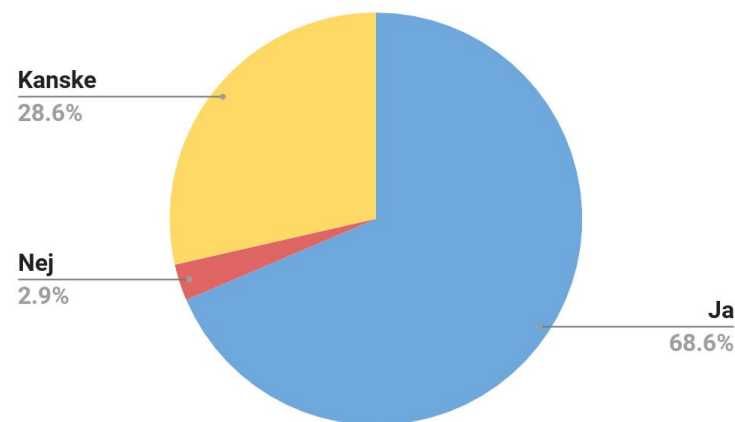
- Problem med växelkassa under event
- Låg servicenivå vid lokalbokningar
- Långsam hantering av lokalbokningar
- Låg kvalitet på maten
- Upplevt godtycklig utdelning av städavgifter
- Otrevlig personal
- Svårt att kommunicera med teknikbokningen

Om du svarade 4-5, vad gör vi bra?

Här presenterades åsikter som var i princip omvända mot dem som tyckte att det var krångligt att vara i Nymble. Följande åsikter är en sammanfattning av de konkreta åsikterna sorterade utan inbördes ordning:

- Hjälpsam personal
- Tydliga bokningsregler
- Enkelt att boka
- Bra utbud, rimliga priser
- Kort framförhållning krävs

Vet du vem du ska vända dig till om du har en fråga angående eventbokningar?



Övriga kommentarer

Många kommentarer kretsar runt restaurangen och serveringstillståndet. Önskemål framkommer om att egen alkohol skall få medtagas på plan 2, att varmhållning av mat är svårt samt att det är krångligt att beställa specialkost. Det nämns även att man ibland blir otrevligt bemött och att det är svårt att resonera med restaurangen. En del respondenter ifrågasätter även kravet på att behöva beställa catering från restaurangen vid bokningar i Nya Matsalen. Samtidigt finns det en respondent som efterfrågar en mer detaljerad redovisning av prissättningen för maten, med motiveringen att en sådan skulle kunna användas för att öka förståelsen för restaurangens kostnader associerade med cateringverksamheten. En kommentar lyfter problematiken med att lokaler har blivit prioriterade för externa bokningar. Vidare förklaring av frågan går ej att utläsa i svaren.

Generellt beröm ges till THS digitala bokningssystem som anses smidigt och lättanvänt, däremot saknar en respondent möjligheten att se preliminärbokade lokaler utan att vara inloggad.

En respondents kommentar sammanfattade många respondenters upplevda problem i en helhet:

”Grunden funkar bra, problemet är att idag faller mycket i detaljer. Man får betala mycket för alkohol som inte säljs eller förbrukas. Städavgifter är höga och ibland kan de komma som en överraskning. Maten är prissatt i samma klass som annan catering, men är kall och man får jobba mer själv med den. Ingen serveringshjälp och det är svårt att beställa. Både när det gäller hur mycket mat och när det kommer till att beställa specialkost.”

Diskussion och slutsats

Överlag går det att konstatera att det samlade intrycket av restaurangverksamheten är medelmåttigt, och kunderna ser ett behov av förbättring. Det som främst efterfrågas är ett utbud som ger mer valmöjligheter och billigare mat. Resultaten från undersökningen indikerar även att kunderna vill ha en annan typ av mat än den som finns idag. För eventverksamheten är helhetsintrycket bättre och kritiken fokuseras på att utbudet kan förbättras samt att prissättningen är hög. För de bokningsbara lokalerna är resultatet överlag positivt och för den bokningsbara tekniken är underlaget ofullständigt, men försiktigt positivt.

Sammantaget pekar resultatet från undersökningen på att de problem som upplevs idag är samma problem som har färgat diskussionen om THS restaurang- och eventverksamhet de senaste åren. Det finns ett utbrett missnöje som framför allt är kopplat till restaurangens cateringverksamhet vid större event.

Mot underlag av resultatet i denna utredning bör en plan tas fram för hur THS ska arbeta för att tillgodose THS Lokalts behov som kunder i restaurang- och eventverksamheten. Planen bör fokusera på att lösa de två största problemen idag: att utöka utbudet och försöka ta fram billigare mat som alternativ. Om det inte är möjligt att införa billigare mat på cateringmenyn pga. höga fasta kostnader bör framtida insatser istället fokusera på att förbättra kvalitén på maten för att göra utbudet mer prisvärt.

Restaurangen

Den 4 oktober 2010 öppnade Restaurang Nymble i kårhuset med Johan Delerud i spetsen som ny restaurangchef och med THS som ägare. Efter flera år av ständigt skiftande aktörer hade THS fått nog och tagit saken i egna händer. Ombyggnaden av restaurangen var en del av en stor satsning på kårhuset med visionen "som ett vardagsrum" där man hoppades få till ett mer levande och attraktivt kårhus dit studenterna skulle vallfärda. Förväntningarna var många och höga. Högst upp på önskelistan stod ett permanent alkoholtillstånd, något som saknats sedan 2007 och som skulle göra det möjligt att genomföra fler arrangemang i huset och bedriva en mer kontinuerlig pub och festverksamhet.

På våren 2011 kunde Osqledaren konstatera att både omsättning och antal fester i huset hade ökat. I intervjuer med studenter och personal fick man höra att maten var bättre än andra alternativ på Campus och till bra priser. Folk verkade nöjda.

Sedan dess har något hänt. I studenternas senaste utvärdering av THS har det kommit fram en del kritik mot restaurangen och när jag pratar med studenter på Campus är det flera som säger samma sak. Många tycker att maten på sittningarna är dyr och portionerna små. I synnerhet under mottagningen men annars också. De flesta anser att sektionerna själva gör bättre mat för ett lägre pris när de själva håller sittningar. Problemet med sektionslokalerna är att de inte tar lika mycket folk som Nymble och att sektionerna därför tvingas att hålla större fester som till exempel nolle-gasquerna i kårhuset.

Måste det vara såhär? Varför är lunchmaten så mycket billigare än sittningsmaten? Skulle man kunna göra lite sämre lunch och få ner priserna mer? Och sist men inte minst, varför måste man catera Restaurang Nymble om man ska ha en sittning i kårhuset?

För att reda ut det här börjar vi med att titta på visionen för restaurangen. I januari 2011 antogs ett PM av dåvarande kårstyrelse med riktlinjer för verksamheten som bedrivs av THS restaurang och programgruppen. Här fastställer de att "THS restaurang ska drivas professionellt och med starkt vinstfokus i all verksamhet". Huvudsyftena med restaurangen ska vara att sälja luncher och fika under terminerna samt att tillhandahålla mat till programgruppens evenemang och andra fester som anordnas av KTH studenter i Nymble. För att upprätthålla god ekonomi och utnyttja köket maximalt ska restaurangen på övriga tider ägna sig åt extern catering, i synnerhet under de månader på sommaren när Campus är tomt på folk.

För att få en bättre prisbild och kunskap om vad pengarna faktiskt går till pratade Osqledaren med restaurangchefen, Johan Delerud. Såhär svarar han på frågan om att sänka kvalitén för att få till ett lägre pris på lunchen.

– Lunchpriserna är svåra att göra något åt. Redan nu är det så att vi inte går plus på lunchen, utan vi är tvungna att göra många externa event med en bra vinst för

att kunna hålla de priser vi har. För att få in bokningar från externa aktörer måste vi göra bra grejer och kan därför inte tumma på kvalitén. Dessutom vill vi göra bra grejer. Jag vill att min personal ska kunna känna stolthet för det vi gör, varje dag.

CATERING UNDER MOTTAGNINGEN

Under mottagningen är det gasque i Nymble nästan varje dag. Sektionerna sätter ihop sina menyer utifrån en lista med särskilda priser för mottagningen. Så här kan en meny se ut:

Förrätt
Krävtskagen med kavring (40 kr)

Huvudrätt
Lax med dill & fänkål (38 kr), krämig potatissallad (20 kr) och örtsås (11 kr)

Efterrätt
Tiramisu (30 kr)

Totalkostnad för mat 139 kronor, sedan tillkommer dryck.

VAD KOSTAR MEST?

Restaurang Nymble redovisar själva följande kostnader per kuvert under mottagningen för 140 kr. Enligt dem är mottagningen en förlustaffär.

Inköp råvaror	43,75 kr
Transporter	0,18 kr
Förbrukningsinventarier	1,16 kr
Förbrukningsmaterial	4,14 kr
Personalkostnader	55,79 kr
Sophämtning	2,07 kr
Stådmateriel	1,16 kr
Lås och larm Restaurangen	0,17 kr
Underhåll av köksmaskiner	0,08 kr
Reparation av köksmaskiner	0,83 kr
Elförbrukning köksmaskiner	0,50 kr
Tillsynsavgifter	0,50 kr
Avskrivningar (maskiner/ombyggnationer)	9,58 kr
Moms 12%	16,80 kr
Indirekta administrativa kostnader	13,47 kr
Nymblekostnader	19,35 kr
Summa kostnader	169,52 kr

Personalkostnader är den enskilt största utgiften

Enligt Restaurang Nymbles redovisning innebär varje kuvert under mottagningen en förlust på 29,52 kr

Det har också kommit in kritik mot att sittingsmaten under mottagningen skulle vara dålig och dyr. Vad säger du om det?

– Varje år efter att mottagningen är slut sätter sig jag och de som har varit mottagningsansvariga ner för att utvärdera hur det har gått och diskuterar den kritik som har kommit. Sedan gör vi vad vi kan för att förbättra det som kan förbättras. Självklart skulle vi kunna laga annan mat om studenterna ville det men jag har aldrig fått någon sådan förfrågan. En stor skillnad på lunchen och sittingsmaten är ju också att sittingsmaten måste planeras långt i förväg. Lunchmenyn sätter vi veckan innan och kan anpassas efter vad jag kan få tag på för råvaror till ett bra pris medans en sittingsmeny redan är bestämd. Priserna går att styra litegrann med vilka råvaror man använder men den största kostnaden är personalen och kör man sittingsmaten på kvällar och helger så blir det mycket OB tider och då blir det dyrt.

Men på sektionerna lyckas man ju hålla ner kostnaderna genom att använda sig av personal som jobbar gratis. Skulle inte sektionerna kunna använda sin egen personal för att på så sätt få ner priset på ett sittingskuvert?

– På grund av alkoholtillståndet är det tyvärr inte möjligt. Vi använder oss av sektionernas egen personal i största möjliga mån. Det är nästan alltid de som serverar till exempel. Men maten måste komma från Restaurang Nymble. Det är lag på det.

Varför kan inte studenterna få jobba gratis för Restaurang Nymble?

– Oj, det är inget som någonsin ens har kommit på tal. För det första så drivs restaurangen **på ett professionellt vis**. Vi håller högsta standard vad gäller matkvalitet och matsäkerhet. För det krävs ett ordentligt egenkontrollprogram som alla som arbetar måste veta hur man följer. Jag som ansvarig måste veta att alla som jobbar för mig har stenkoll på det här. För det andra så är köket väldigt litet och förvaringsutrymmena få. Man kan inte vara så många som jobbar samtidigt och med två studenter i köket istället för två personer som har rutin och sköter verksamheten varje dag skulle allting ta mycket längre tid. Dessutom så gör platsbristen logistiken väldigt svår. Om studenter skulle jobba gratis i köket så skulle det vara olika personer som jobbade varje dag och det skulle vara svårt att sköta logistiskt. Det hade inte fungerat att bedriva den typen av verksamhet vi har på det sättet. Vi hade inte hunnit laga tillräckligt mycket mat helt enkelt.

Men om studenterna bara jobbade under mottagningen då, för att få ner priset på sittingsbiljetten?

– Även om det bara handlade om sittingsarna tror jag att det hade varit svårt att få det att fungera. Samma regler gäller fortfarande för egenkontroll och köket är fortfarande väldigt trångt, som mest får fyra personer plats att jobba samtidigt och fyra studenter jobbar inte lika fort som fyra personer ur min personal. Det hade tagit för lång tid och man måste komma ihåg att när min personal kommer på morgonen så måste allt vara i ordning så att de kan påbörja dagens arbete. Dessutom hade någon ur min personalstyrka varit tvungen att vara där och övervaka arbetet ändå och hjälpa till med att visa hur saker fungerar och så. Det finns väldigt många dyra inventarier i ett restaurangkök som man måste vara rädd om men framför allt så måste man tänka på säkerheten. Jag vill inte att någon ska bli skadad. Och som sagt, alkoholtillståndet gör att all mat måste lagas i det kök som tillståndet är bundet till så det går inte att vara i till exempel gasquerna.

Det är mycket snack om det här alkoholtillståndet så det kanske är på tiden att vi tar oss en närmare titt på det. Nymble har ett permanent alkoholtillstånd till allmänheten. Det innebär att vi inte behöver söka tillstånd för att servera alkohol varje gång vi ska göra det, till exempel när vi har tentapubar, sittingsar eller en helt vanlig fredagspub och vi kan servera vem vi vill som har fyllt 18 år. Det gör det lättare att ha en kontinuerlig pubverksamhet men också att anordna saker lite mer spontant. Dessutom innebär det att alla är välkomna till Nymble och vi slipper tänka på saker som slutna sällskap och namnlistor som måste skrivas i tid. Men med ett permanent tillstånd tillkommer också skyldigheter. Till exempel måste vi ha ett permanent kök och gästerna måste kunna erbjudas ett varierat utbud av varma rätter. Det innebär också att det finns speciella regler för de ytor som tillståndet gäller för. Det är endast på dessa ytor som alkohol som sålts av THS får drickas, men det är också så att det är endast den alkoholen och ingen annan som får drickas där. Rent praktiskt betyder det att om du vill dricka alkohol på Nymbles serveringsyta måste den vara tillhandahållen av Restaurang Nymble.

Något som däremot inte står uttryckligen i alkohollagen är att maten som äts på serveringsytan måste vara tillagad av tillståndshavaren. Till exempel sitter folk ofta och äter medhavd pizza på fredagspuben. Och det är helt okej. Det finns faktiskt ingen lag eller regel som förbjuder restauranger att hantera mat som gästerna har med. Däremot har alla restauranger rätten att neka det. I teorin betyder det alltså att om THS tyckte att det var okej så skulle det vara möjligt att ha sittningar där Restaurang Nymble serverade alkoholen på sina serveringsytor och sektionerna tog med sig egen mat.

Verkligheten ser dock annorlunda ut. Även om Restaurang Nymble inte tillhandahåller maten till sittningen så måste de, enligt lag, vid en eventuell tillsyn kunna visa att de har möjlighet att servera varm mat till samtliga närvarande om gästerna skulle vilja det. Detta gäller för alla event på Nymble, inte bara sittningar utan även tentapubar, fredagspubar och externa event. I praktiken skulle det alltså bli dyrare för sektionerna att laga maten själva eftersom de då skulle behöva betala både för den maten de själva lagar och för den maten som Restaurang Nymble skulle behöva förbereda. Om Restaurang Nymble och programgruppen ska kunna bedriva den typ av verksamhet vi gör idag, där vi har ett permanent alkoholtillstånd till allmänheten, så är det svårt att driva den på något annat sätt än det vi gör idag.



Något man däremot kan diskutera är om det är den här typen av verksamhet vi vill ha. Kanske behöver inte Restaurangen vara vinstdrivande? Kanske tycker man att söka tillstånd för varje event är att föredra framför ett permanent tillstånd om det betyder att man kan få laga sin egen mat? Och kanske tycker man att sittingsbiljetten skulle kunna subventioneras av THS?

Åren innan Restaurang Nymble öppnade brukar refereras till som "de mörka åren". Det hände inte så mycket i huset och det var tomt på folk. Det fanns ingen

kontinuerlig pubverksamhet och fram till 2008 hade inte ens Nymble något eget klubbmästeri. Olika restauranger huserade på kåren och de flesta fick lägga ner på grund av att de inte gick runt ekonomiskt. Att inte ha ett permanent alkoholtillstånd innebär att man måste söka tillfälligt alkoholtillstånd varje gång man vill sälja alkohol i huset. Att söka tillstånd är både dyrt och tidskrävande. Ett tillfälligt tillstånd, oavsett om det är till allmänheten eller till slutet sällskap, är dessutom något man får för just tillfällig verksamhet vilket skulle omöjliggöra en kontinuerlig verksamhet som till exempel fredagspubar. En annan möjlighet skulle också vara att ha någon form av tillstånd liknande det sektionerna har. Då skulle inte längre vem som helst kunna gå på Programgruppens event. Ett permanent tillstånd för slutet sällskap skulle innebära att bara THSs medlemmar kunde gå på event anordnade på Nymble. Exakt vilka förutsättningar för matservering som krävs vid denna typ av tillstånd skulle behöva utredas närmare men faktum kvarstår att mat måste kunna erbjudas samtliga gäster på plats vid alla olika typer av arrangemang.

En annan sak man måste tänka på när man diskuterar restaurangvisionen är att Restaurang Nymble är en del av THS. Om de går back eller om något ska subventioneras så måste det täckas upp av pengar från någon annan del av verksamheten. THS ägs av studenterna och den verksamhet som THS bedriver ska därför spegla vad studenterna vill ha. Alla studenterna. Det är många som går på sittningar, både under mottagningen och senare. Men ännu fler gör det inte och deras intressen måste också beaktas. Att ta pengar från till exempel näringslivsverksamheten eller verksamheten för utbildningsinflytande skulle kanske gynna vissa, de som går på eller anordnar många sittningar, men det skulle inte gynna alla. THS verksamhet måste alltid sträva efter att nå största möjliga studentnytta men vad det skulle vara i det här fallet är en helt annan diskussion.

Sammanfattningsvis kan man säga såhär. För att bedriva den typ av verksamhet vi gör idag och uppfylla visionen för restaurangen måste verksamheten fungera som den gör idag och Restaurang Nymble måste laga maten på sittningarna. Men Restaurang Nymble ägs av THS och THS ägs av studenterna. Är inte studenterna nöjda med visionen kan visionen ändras men då är det viktigt att man tar hänsyn till alla studenter och inte bara en liten grupp.



INTERPELLATIONSSVAR – KF5 15/16

Gällande Nymbles oflexibla regler gällande catering vid hyra

Restaurang Nymble är inte ett företag utan en del av den ideella föreningen Tekniska Högskolans Studentkår organisationsnummer 802005-9153. Restaurang Nymble är alltså en del i THS på ungefär samma sätt som THS Armada, Osqledaren eller Programgruppen.

Kårstyrelsen tycker att det är olyckligt att Bergssektionen haft problem med maten vid fester på Nymble de senaste åren. Vi tycker även att det är olyckligt att det blev problem med det vegetariska alternativet på Bergslusse. Vi vill uppmana beställarna på Bergssektionen att kontakta Restaurangen så att de utöver diskussionen med Kårstyrelsen kan prata om problemen direkt med dem. Kårstyrelsen kommer tillsammans med Restaurangen inför Kårfullmäktige 5 även följa upp på Bergslusse för att se hur servicen på personalfria event bör fungera. Vi kommer även följa upp på vad som gör 300 kr/kuvert (priset under Bergslusse) till ett skäligt pris för kall förrätt, varm huvudrätt, kall efterrätt samt lokalhyra.

Anledningen till att en bara får beställa mat från Restaurang Nymble vid sittningar är att Nymble har ett serveringstillstånd för att servera till allmänheten och då gäller enligt alkohollagen:

Kap 8 §15 ”Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.”

Restaurang Nymble har tidigare fått frågor om huruvida paragrafen verkligen innebär att det är den faktiska Restaurang som ligger i anslutning till serveringsytan som måste servera maten. Om gästen ser till att beställa catering så kanske det går att bara beställa alkoholen från Restaurangen. Därför har vi frågat Tillståndsenheten i Stockholm Stad (som bestämmer om vi får ha ett alkoholtillstånd) hur de tolkar paragrafen och möjligheten att beställa catering från annan leverantör. Deras enhetschef har svarat:

”I teorin är det ok men det krävs också att restaurangen har egen mat som de kan laga och erbjuda, enligt kraven för tillstånd för allmänheten, eftersom alkohollagen kräver det. I praktiken blir det därför så att detta inte fungerar. Om studenterna vill ha sitt serveringstillstånd till allmänheten så måste det vara som det är nu. Huruvida detta framgår tillräckligt tydligt eller inte för studenterna känner jag är svårt för mig att bedöma, för mig som jurist och med kunskap om alkohollagen och sett till vad som står i propositionen tycker jag att det är tillräckligt”.

Med det svaret från Stockholms Stad är det alltså tydligt för Kårstyrelsen att Restaurang Nymble måste servera maten vid de fester som serverar alkohol på serveringsytan i Nymble. Om alkoholtillståndet inte skulle vara den centrala frågan skulle vi behöva undersöka hur det livsmedelstillstånd som Restaurangen har (och som behövs för att driva restaurang) skulle möjliggöra catering från externa parter. Detta har vi dock inte undersökt närmre eftersom intresset för alkoholfria sittningar hittills inte varit så stort.

Restaurang Nymble i sin nuvarande form startades 2010. Den tog då över efter en lång rad av externa företag som försökt bedriva en lönsam Restaurangverksamhet i Nymble, utan att hitta ett vinnande koncept. De företagen hade egna alkoholtillstånd och det fanns inget allmänt

Interpellationssvar KF5

Gällande Nymbles oflexibla regler gällande catering vid hyra

Filip Schulze

Kårstyrelsen

2016-01-28

Sida 2(2)



alkoholtillstånd i Nymble. Då gick det endast att arrangera 10 st event per år med alkoholservering i Nymble. Restaurang Nymbles syfte var från början att möjliggöra ett allmänt serveringstillstånd och den eventverksamhet som bedrivs idag. Utöver detta finansierar restaurangen THS Centralts verksamhet genom att catera till parter utanför THS.

För kårstyrelsen,

Filip Schulze

Stockholm 28 januari 2016