



# VÄRLDENS PLATS

*- En mötesplats på Världsarvet Grimeton*

**Glokal mat 2016 – 1691**

Projektägare: Stiftelsen Världsarvet Grimeton Radiostation

Projektledare: Cornelia Magnusson

1



## Innehållsförteckning

Inledning.....	3
Bakgrund.....	3
Glokal mat.....	3
Inkluderingsmöjligheter.....	4
Projektets tillvägagångssätt .....	4
Förslag 1. Utbyggnad av besökscentrum .....	8
Besökscentrum.....	8
Köksträdgård.....	9
Tidsplan.....	10
Drift.....	10
Projektets erfarenheter.....	13
Förslag 2. Tvättstugan .....	16
Anpassning tvättstugan .....	16
Tidsplan.....	17
Inkludering.....	18
Projektets erfarenheter.....	18
Förslag 3. Catering .....	21
Tidsplan.....	21
Inkludering.....	22
Projektets erfarenheter.....	22
<b>Sammanfattning och slutsats .....</b>	<b>23</b>

## Inledning

### Bakgrund

Grimeton Radiostation uppfördes under tidigt 1920-tal och kom då att ingå i ett transatlantiskt nätverk med nio radiostationer utformade för långvågstelegrafi. Idag är Grimeton radiostation den enda kvarvarande och är drygt 90 år senare fortfarande i körbart skick. Radiostationen visar på hur den tidiga trådlösa kommunikationen tedde sig perioden efter första världskriget och är föregångaren till den teknik och det trådlösa samhälle vi lever i idag. Detta sammantaget bidrog till att platsen blev upptagen på UNESCOs världsarvslista 2004. Världsarven såväl som övriga natur- och kulturarv är våra referenspunkter och vår identitet. Att förstå och respektera vårt gemensamma arv bidrar även till ökad förståelse samt respekt för varandra och varandras kulturer – fred byggs i människors sinnen.

Världsarvet i Grimeton förvaltas idag av Stiftelsen Världsarvet Grimeton (SVG). Förvaltningsuppdraget kan delas in i två verksamhetsgrenar, den underhållsmässiga och den publika. All publik verksamhet bedrivs av dotterbolaget Världsarvet Grimeton AB (VGAB). En utmaning som världsarvet idag står inför är platsens låga besöksantal, vilket kan motverkas genom att ett större utbud av produkter och aktiviteter erbjuds. Genom dessa produkter och aktiviteter kan besökarnas behov tillgodoses och överträffas, vilket förhoppningsvis leder till fler besök på Världsarvet Grimeton.

### Glokal mat

Världsarvet Grimetons besökscentrum (BC) som uppfördes ett år efter världsarvsutmärkelsen är idag den naturliga knutpunkten på platsen. I BC erbjuds information, café och butik samt att alla visningar med guide utgår därifrån. I det befintliga caféet finns inga tillagningsmöjligheter vilket begränsar caféutbudet och caféet är idag en kostsam service istället för en intäktsbringande källa. Tidigare projekt har visat att avsaknaden av en restaurang i kring Världsarvet Grimeton är en brist som medför att hitresta besökare lämnar trakten vid middagstid. En restaurang på världsarvet skulle kunna vara en reseanledning i sig för besökare att bege sig till platsen men också bidra till förlängda vistelser. Syftet med förstudien Glokal mat är att utreda möjligheterna för hur en mötesplats i form av en restaurang på världsarvet kan skapas, där mat från världens olika hörn serveras.

Idén till projektet föddes ur de internationella matdagar som arrangerats runt om i Sverige. Rapporteringen kring dessa dagar tyder på att det upplevs som positivt och intressant att möta nya kulturer genom maten. Människor som kommer till Sverige bär med sig kunskaper från sitt arbetsliv men inte minst personliga erfarenheter av sitt lands matkultur. Världsarvet önskar att genom projektet Glokal mat hitta former för hur dessa kunskaper och erfarenheter kan tas tillvara i en framtida mötesplats och restaurang. Namnet Glokal mat är en komposition av orden global och lokal och visar på hur världsarvet önskar kombinera både det globala och det lokala i den kommande mötesplatsen. Maten som serveras är inspirerad av världens matkulturer och består av lokalproducerade råvaror vilket bidrar till en långsiktig hållbarhet. Restaurangen blir således inte enbart en mötesplats för världsarvets besökare, utan också en plattform för förmedlandet

av världen, dess olika kulturer samt världsarvstanken som bygger på fred genom det gemensamma natur- och kulturarvets bevarande.

Restaurangens unika koncept och positionering utmärker sig i Varberg, men också i Halland som stort och bidrar till att restaurangutbudet i länet utvecklas samtidigt som det skapas nya reseanledningar till landsbygden. För de boende i närområdet skapas en beständig upplevelse som kan bidra till en ökad livskvalitet. Restaurangens öppettider styrs av världsarvets ordinarie öppethållande och blir ytterligare en produkt som stärker platsens helhetsutbud.

### Inkluderingsmöjligheter

Som ett av världens 1073 listade världsarv är ett av uppdragen att bidra till samhällsnyttan, inte minst genom att försöka skapa respekt och förståelse för världens människor genom att kultur- och naturarv diskuteras. För att få ett globalt perspektiv kan de många matkulturer som finns i vårt samhälle bjudas in och inkluderas för att tillsammans med världsarvet skapa en Världens plats och på så vis bidra till att nya sociala nätverk skapas på landsbygden. Genom att skapa en restaurang på landsbygden som serverar världens mat och där människor med utländsk bakgrund verkar, kan fler förutsättningar för utlandsfödda att bosätta sig på landsbygden skapas, vilket i längden kan minska samhällssegregationen.

Projektet ämnar undersöka hur olika inkluderingsverksamheter ser ut i Halland, men också i Sverige generellt. Det finns olika samhällsgrupper som kan dra nytta av att ingå i inkluderingsverksamheter, dels de med fysiska- och sociala funktionsnedsättningar, de med språksvårigheter samt de utan arbetslivserfarenhet. Inkludering kan ske på olika sätt och i olika former, exempelvis genom samarbete med skola/utbildning, Arbetsintegrerande sociala företag (AISF), internationella föreningar eller Arbetsförmedlingen. Idag är det ett känt faktum att arbetslösheten är större bland utlandsfödda svenskar och speciellt kvinnor, vilket kan härröras till utbildningsnivå och arbetslivserfarenhet. Genom att utreda hur deras kunskaper och erfarenheter, i form av matlagning och odling, kan nyttjas bättre och omsättas i en restaurang skulle högre inkludering i samhället kunna uppnås för ett antal personer.

Dokumentet redogör för olika förslag till hur världens plats kan skapas, efterföljt av olika alternativ till inkludering. Projektets erfarenheter visar att inkluderingsverksamhet kan bedrivas på olika sätt beroende på hur mötesplatsens organisation är sammansatt.

### Projektets tillvägagångssätt

Förstudien Glokal mat har genomförts genom en mängd olika delaktiviteter, där huvudaktiviteterna utgjorts av fyra områden, Marknadskännedom, Samarbetspartners, Affärsmodell och Administration. Projektet har till största del kommit att fokusera på att skapa en mötesplats i form av en restaurang genom att undersöka möjligheterna för det befintliga BC. En bit in i projektet har kunskap erhållits som kommit att resultera i en utvidgad förstudie med flera alternativa förslag. Nedan redovisas tre alternativa utvecklingsförslag; Utbyggnad av

besökscentrum, Tvättstugan och Catering. Förslag ett, Utbyggnad av besökscentrum, är det mest omfattande och där förslag två och tre, Tvättstugan och Catering, vid intresse bör undersökas ytterligare.

I aktiviteten Marknadskännedom har kunskap inhämtats om restaurangbranschen och vilka mat- och besökstrender som där råder just nu. Dels genom undersökning av skriftligt material, men också genom praktiskt deltagande. Projektet har deltagit vid flera träffar och mött såväl matkreatörer som matproducenter. Olika branschexempel har studerats genom studieresor och samtal med experter för att tydligt kunna hitta en positionering i såväl Varberg som i Halland. Studieresor har gjorts till olika verksamheter så som Det goda livet (AISF) och till besöksmål med serveringsverksamhet för att hitta goda exempel. Relevanta lagar och förordningar har studerats för att erhålla specifik branschkunskap viktig för förstudien, både när det kommer till att livsmedelsanpassa nybyggda lokaler som att bedriva livsmedelshandling i ett byggnadsminne. Slutligen har dialog förts med olika grupper i lokalbygden vid olika tidpunkter och sammanhang, för att inkludera dessa i processen. Då restaurangen kan bidra till att lokalbygden utvecklas och gynnas på olika sätt, har det varit viktigt att inkludera de som verkar där.

Nätverkande har varit en stor och avgörande del i aktiviteten Samarbetspartners. För att inhämta kunskap till projektet har experter rådfrågats såsom Varbergs krögarförening och Hushållningssällskapet Halland. För att få in världen i den tilltänkta mötesplatsen har en hel del möten ägt rum med olika aktörer som arbetar med inkluderings- och integrationsfrågor. Kontakten med dessa har delvis lett till att projektet fick delta aktivt vid två stycken internationella matfester i närområdet, vilket bidragit till att praktisk kunskap och erfarenhet inhämtats. Ett bra forum för att diskutera inkluderingsfrågan har varit Inkluderingsnätverket i Varberg, där projektet Glocal mat presenterades i december 2017, vilket mottogs med positivitet. Deltagarna vid inkluderingsnätverket var hjälpsamma i de problematiseringar som förstudien ställts inför, såsom hur man når de matintresserade samt hur de matintresserade kan ta sig ut på landsbygden. Projektets deltagande vid besöksnäringsträffar har varit nyttigt för att skapa nya kontakter inom näringslivet för att tillsammans hitta nya möjligheter framåt. Ofta har den gemensamma nämnaren varit besöksmål på landsbygden. För att slutligen utreda odlingsmöjligheterna på världsarvet har Emma Johnssons Trädgårdsdesign anlåtits. Företaget har sin bas i Hunnestad vilket knöt an ett lokalt landsbygdsperspektiv till utredningen. Förstudien har genomgripande försökt involvera lokala företag för att få ett lokalt perspektiv och på så vis även hitta framtida samarbetspartners.

Aktiviteten Affärsmodell har inbegripit samtal med experter för att undersöka en eventuell utbyggnad av BC och en eventuell ombyggnation av Tvättstugan. För att undersöka utbyggnadsmöjligheterna för BC konsulterades arkitekt Lars Johnels, där diskussionen resulterade i en utförlig ritning. För att undersöka restaurangdelen, med godkänt kök enligt Miljö- och Hälsokontorets kriterier, konsulterades Varbergs krögarförening. Föreningen utgörs av

ett nätverk med krögare och restauranganställda i Varbergs kommun, vilken genom sina medlemmar skapar besökspaket som på så vis stärker och utvecklar restaurangutbudet i Varberg. För att utreda möjligheterna till renovering och anpassning av tvättstugan konsulterades det lokala företaget Hunnestad bygg AB. Framtida personalbehov har undersökts tillsammans med experter inom restaurang respektive trädgård för att få en realistisk behovsbild behjälplig vid framtida projektering.

## FÖRSLAG 1. UTBYGGNAD AV BESÖKSCENTRUM



## Förslag 1. Utbyggnad av besökscentrum

Syftet med detta förslag är att undersöka möjligheterna till att skapa en mötesplats med kapacitet för många besökare, där allas intressen tillgodoses och överträffas. Genom att utöka besöksytorna och därigenom skapa rum för nya produkter och aktiviteter, där maten är en central del, kan världsarvet locka fler besökare till platsen och förlänga tiden för genomsnittsbesöket. En utbyggnad av BC skulle innebära en möjlig lösning på den efterfrågan och de brister som synliggjorts under en längre tid. Dels att besökarna efterfrågar mat, men också att kunna möjliggöra fler möten på platsen i form av bokade grupper och sällskap.

I tillbyggnadsförslaget föreslås ett restaurangkök med serveringsyta, en konferensvåning för mötesmöjligheter och en takterrass med ytterligare sittplatser. En köksträdgård föreslås och kan dels ses som en råvaruproducent men också som ett estetiskt komplement till besöksområdet som helhet och har därför räknats in i detta förslag. I förslaget finns också en större gåvobutik medräknad, vilket skulle kunna bidra till merförsäljning av souvenirer. Tillbyggnaden är planerad på ett sådant sätt att det finns möjlighet till att avgränsa de olika delarna café/information och restaurang/konferensvåningen vid behov. Det här skulle möjliggöra att den ordinarie verksamheten kan fortlöpa i de fall större sällskap bokar in sig på möten eller evenemang. Entrén planeras om för att genom en förgrening möjliggöra besöksstyrning, där en ingång leder till café/information och en korridor leder till restaurang/konferensvåning. I korridoren finns möjlighet till att planera en ny utställning eller att ge rum för den befintliga.

<b>Investeringskostnader Stiftelsen Världsarvet Grimeton</b>	
Utbyggnad BC (inkl. kök, möbler etc.)	-11 430 000
Köksträdgård	-1 930 000
Oförutsett (10 %)	-1 356 000
<b>Summa kostnader</b>	<b>-14 716 000</b>

### Besökscentrum (se bilaga 1)

Johnels & Moberg Arkitekter har tagit fram ett förslag till utbyggnad i samråd med världsarvet och Varbergs krögarförening. Utbyggnaden skulle innebära att markplan byggs ut med 350 m<sup>2</sup> samt att ett andra plan, här kallad konferensvåning, på 180 m<sup>2</sup> byggs. I förslaget redovisas också en takterrass på uppskattningsvis 140 m<sup>2</sup>. Utbyggnaden innefattar på plan 1 ett restaurangkök på 90-100 m<sup>2</sup> med en kapacitet för att kunna servera ett minimum på 80 luncher om dagen under högsäsong, samt 60 sittplatser. Köket har stor kapacitet för att svara upp väl mot framtida tillväxt men har också kommit att planeras på ett sådant sätt att annan verksamhet kan bedrivas där, såsom kurser och utbildning. Konferensvåningen inbegriper mötesrum med 48 sittplatser som kan delas in i fyra mindre rum samt en läktare där det finns ytterligare sittplatser för



servering. På konferensvåningen föreslås även två stycken toaletter varav den ena är handikappanpassad. På plan två planeras också för ett teknikrum. För att ta sig till konferensvåningen erbjuds trappa, men också hiss sett ur ett tillgänglighetsperspektiv. Trappan och hissen leder sedan vidare upp till takterrassen där ytterligare 56 sittplatser finns. Med i förslaget finns också planer på en större gåvobutik samt fler personal- och kontorsutrymmen.

Diskussion har förts med arkitekt Lars Johnels kring att bygga ut de olika delarna i besökscentrum i etapper, vilket avråddes då det är mer kostsamt sett ur ett längre perspektiv. Att bygga till ett restaurangkök kan svara upp till de behov som finns kring mat, dock skulle det inte lösa platsfrågan. Idag uppstår det problem när större sällskap vill boka in ett besök under ordinarie öppettider då verksamheten måste stängas ner. Dessutom skulle det uppstå trängsel i de fall besökare ska se på stationsfilmen och fika samtidigt som det dessutom serveras mat på de idag dryga 60 sittplatserna. Därför behövs ytterligare serveringsyta, vilket arkitekten tagit med i beräkningen.

### Köksträdgård (se bilaga 2)

Helhetsupplevelsen av från jord till bord blir påtaglig genom en köksträdgård som omsluter besökscentrum. Uteserveringen blir således en del i trädgården och chansen ges att njuta av en lugn och stillsam naturupplevelse genom att den skapar en möjlighet att vistas något i lä i det flacka landskap som råder. Köksträdgården är planerad på ett sådant vis att det kan bedrivas verksamhet i form av visningar och kurser där. Detta skapar möjligheter till att förmedla ett historiskt perspektiv i form av den självförsörjningsidé som rådde i radioby. Radiobyen kallas den samling bostäder som uppfördes för arbetarna på radiostationen och som idag är en del av världsarvet. Produktionsmässigt är tanken att en så stor del som möjligt av de råvaror som används i restaurangen ska kunna odlas i köksträdgården. Det som inte är lönsamt eller möjligt att odla på den egna marken kan inhandlas från lokala producenter. Kontakt togs med Olsegårdens Partiaffär AB och denna kontakt har lett till ett samarbete redan under förstudien. Olsegården Partiaffär AB samordnar och distribuerar livsmedel producerade av såväl stora som små företag belägna i Halland, vilket skulle kunna bli ett bra komplement till det som odlas på plats. Baserat på grönsaksbäddarna (318 kvm) räknas grovt i underkant 1kg gröda/kvm, vilket skulle innebära 318 kg grönsaker/år och att köksträdgården därmed skulle kunna försörja ca 70 % av restaurangens totala grönsaksbehov/år minimum, baserat på 5000 matgäster/år. I denna beräkning är inte växthusets grödor inräknade och inte heller möjligheten att odla två korta kulturer/grödor per säsong. De 200 m<sup>2</sup> för fruktträd, buskar, kryddor och perenner är inte heller inräknade. Med i förslaget finns ett växthus för att kunna förså, men också för att kunna odla grödor som trivs bra i sådana förhållanden. Möjlighet till förvaringsyta för driften av trädgården planeras i befintliga lokaler på området. Hela trädgården är planerad på ett sådant sätt att den biologiska mångfald som idag finns på världsarvet kan fortsätta frodas och trivas på området. Då köksträdgården skall drivas ekologiskt på ett hållbart sätt, kommer en eventuell KRAV certifiering

vara möjlig. De grödor som inte kommer att nyttjas i restaurangen kan av världsarvet säljas vidare vid olika evenemang så som säsongsbetonade marknader. På så vis bidrar världsarvet till en hållbar landsbygdsutveckling på flera plan.

### Tidsplan

Glokal mat är en förstudie som genom att ta fram underlag för hur en mötesplats på landsbygden skulle kunna se ut skapar förutsättningar till ett fortsatt utvecklingsarbete på världsarvet. Från projektering till slutbesiktning beräknas förslaget ta 2 år att realisera. Steg ett är projektering för att sedan kunna ansöka om tillstånd från Länsstyrelsen då världsarvet är ett skyddsområde för byggnadsminne. Området ligger inom riksintresse för kulturmiljövården vilket ställer krav på anläggningens utformning och utseende och bör därför också diskuteras med Varbergs kommuns stadsarkitekt. Då det är en nybyggnation med syfte att förvara och tillreda livsmedel skall Miljö- och hälsokontoret kontaktas i ett tidigt skede. Ett bygglov krävs också efter att diverse samrådsmöten har ägt rum, bland annat med kringboende grannar. Det fysiska utbyggnadsarbetet beräknas ta 10 månader. I denna tidsplan är inte eventuella förseningar och handläggningstider medräknade. Då verksamheten bedrivs i egen regi tillkommer ytterligare tid för att tillsätta personal. I det fall verksamheten ska hyras ut till restauratör tillkommer processen med att tillsätta restauratör.

### Drift

I följande förslag, Utbyggnad av BC, har olika driftsalternativ undersökts. Nedan redovisas dessa som drift i egen regi och drift restauratör.

#### 1. Drift egen regi

I det fall verksamheten drivs i egen regi kommer den bedrivas av VGAB, likt all publik verksamhet på världsarvet idag, således kommer inga nya företag att skapas. Egen drift innebär en satsning på ny personal med rätt kompetens inom restaurangkök och trädgård. Verksamheten kan planeras på ett sådant sätt att serveringspersonalen även lärs upp inom visningsverksamheten, på så vis kan en mindre personalstyrka drifva en större och varierad verksamhet. Detta kan också skapa arbetstillfällen utanför säsong. I detta förslag skapas en heltid- samt en halvtidstjänst i serveringen, en heltidstjänst i köket, en halvtidstjänst i konferensen och en heltidstjänst i trädgården. Längden på tjänsterna varierar årsvis beroende på när restaurangen öppethålls. Trädgården i sin tur nyttjas från februari till december övrig tid ligger den i träda. Diskussion kring alternativet egen drift har förts med ett närliggande besöksmål som bedriver serveringsverksamhet. Det finns för- och nackdelar med egen drift, men det som talar för detta alternativ är att verksamheten lättare kan följa sin profil och att det således skapas kontroll. Serveringsverksamheten kan då bli ett verktyg i förmedlandet av det uppdrag som besöksmålet har.

### Resultatbudget egen regi

I resultatbudget Egen regi beräknas besöksantalet enligt följande; år 1 10 000, år 3 15 000, år 5 20 000 och år 7 25 000. Av dessa beräknas 10 % nyttja restaurangen. I den beräkning som tagits fram är inte kvällsservering och alkoholhaltiga drycker medräknade. Köksträdgården väntas försörja restaurangen med 70 % av det totala grönsaksbehovet år ett, vilket inte är upptaget som en intäkt i budget. Underlaget är framtaget i samråd med Varbergs krögarförening.

<b>Resultatbudget Egen regi</b>	<b>År 1</b>	<b>År 3</b>	<b>År 5</b>	<b>År 7</b>
Intäkter café	187 000	280 500	374 000	467 500
Intäkter restaurang	116 450	174 675	232 900	291 125
Intäkter möteserbjudande	108 040	162 060	216 080	270 100
<b>Summa intäkter</b>	<b>411 490</b>	<b>617 235</b>	<b>822 980</b>	<b>1 028 725</b>
Kostnader råvaror café	-50 000	-75 000	-100 000	-125 000
Kostnader råvaror restaurang	-35 620	-53 430	-71 240	-89 050
Kostnader möteserbjudande	-21 830	-32 745	-43 660	-54 575
Driftskostnader restaurang	-528 829	-528 829	-528 829	-528 829
Driftskostnader trädgård	-100 000	-100 000	-100 000	-100 000
Marknadsföringskostnader	-100 000	-100 000	-100 000	-100 000
Personalkostnader restaurang	-504 000	-756 000	-1 008 000	-1 008 000
Personalkostnader trädgård	-264 000	-264 000	-264 000	-264 000
Amortering koncept	-100 000	-100 000	-100 000	-100 000
<b>Summa kostnader</b>	<b>-1 704 279</b>	<b>-2 010 004</b>	<b>-2 315 729</b>	<b>-2 369 454</b>
<b>SUMMA</b>	<b>-1 292 789</b>	<b>-1 392 769</b>	<b>-1 492 749</b>	<b>-1 340 729</b>

### Inkluderingsverksamhet egen regi

Inkludering innebär att skapa gemenskap. Att bedriva inkluderingsverksamhet på världsarvet innebär att den mötesplats som skapas blir en social plattform för möten mellan människor. I dessa möten skapas en förståelse för olikheter vilket kan bidra till att en kännedom och respekt skapas. Alternativen till hur inkluderingsverksamhet kan bedrivas är flera då verksamheten drivs i egen regi. Världsarvet Grimeton kan i förslaget Egen drift erbjuda praktik. Dels blir det inslag av språkträning i svenska språket och dels erhåller praktikanterna praktiska färdigheter inom restaurangbranschen. Restaurangbranschen är en blomstrande bransch där det finns en hög personalefterfrågan, vilket innebär att praktiken kan leda till att arbetsmöjligheter skapas efteråt. För att kunna erbjuda praktik krävs ett samarbete med arbetsförmedlingen. Det krävs

också att världsarvet utarbetat en plan som bygger på att det finns en handledare och en strategi där olika moment för lärande finns med. Det är viktiga aspekter för att praktiken ska bli så nyttig som möjligt för alla involverade parter. Praktik kan också erbjudas inom de andra områdena som tillsammans utgör mötesplatsen, alltså inom trädgård och mötesverksamhet.

Ett annat inkluderingsalternativ är att hitta samverkansformer för skola/utbildning. I Varberg finns hotell/turism/restaurang- och trädgårdsutbildning. I Varberg finns dessutom SFI som en möjlig samarbetspart där det svenska språket skulle kunna tränas i praktiken. I Kristinehamn sker samverkan mellan kommun och arbetsförmedling där SFI och praktik kombineras för de som har en bakgrund som lärare i ursprungslandet. De nyanländas kompetens tillvaratas genom yrkesträning samtidigt som lärarbristen minskar och integrationen förbättras. Genom att tidigt hitta de med kompetens inom restaurang/trädgård kan världsarvet Grimeton tillsammans med SFI skapa en inkörsport till det framtida arbetslivet. Då dessutom restaurangköket samt köksträdgården skapas med kapacitet för att genomföra andra aktiviteter utanför den ordinarie verksamheten finns en plattform för att inkludera skola och utbildning.

Slutligen finns möjligheten att anlita konsulter i form av matintresserade människor med utländsk bakgrund. Konsulterna skulle kunna bidra med recept och menyer till konceptet. På så vis kan också fler arbetstillfällen skapas. Det här ger också möjlighet för etablerade svenskar med utländsk bakgrund att få vara en del i den mötesplats som världsarvet önskar skapa, då inkludering och gemenskap är viktig för alla samhällsgrupper. Detta blev extra tydligt när världsarvet genom aktivt deltagande analyserade den internationella matfesten som anordnades våren 2017 i Himle. För detta evenemang bjöds olika personer in för att delta, såväl flyktingar, etablerade svenskar med utländsk bakgrund som svenskfödda. Resultatet blev ett intressant erfarenhetsutbyte som uppskattades av matkreatörerna såväl som av de inbjudna deltagarna.

## 2. Drift restauratör

Drift restauratör innebär att SVG investerar i och äger fastigheten, som sedan hyrs ut till restauratör. Finansieringsmöjligheterna för ett nytt BC är oklart i dagsläget och behöver därför utredas ytterligare i en eventuell framtida projektering. Genom att hyra ut lokalerna till restauratör möjliggör världsarvet att de besöksbehov som idag finns tillgodoses. På Kalmar slott drivs café- och restaurangverksamhet av restauratör, där uppskattningsvis 10 % av de 140 000 besökarna nyttjar café och restaurang. Detta innebär att en restauratör på Världsarvet Grimeton i dagsläget skulle kunna servera 750 portioner per år. Det låga besöksantalet är en svårighet när det kommer till att anlita restauratör, då dessa behöver ett bra besöksunderlag för att kunna bedriva en lönsam verksamhet. Projektets erfarenheter talar för att storkök/restaurangverksamhet inte bör bedrivas i egen regi. Dels ligger det ofta utanför den kompetens som finns i verksamheten och risken är då att det blir en kostsam service istället för en intäktsbringande källa. Resultatet blir då att det uppdrag som kulturverksamheter och museer

bedriver blir eftersatta. Vid diskussion med olika parter däribland SVG:s revisor förespråkas därför alternativet Drift restauratör.

### Resultatbudget restauratör

I resultatbudget Restauratör beräknas besöksantalet enligt följande; år 1 10 000, år 3 15 000, år 5 20 000 och år 7 25 000. Av dessa beräknas 10 % nyttja restaurangen. I den beräkning som tagits fram är inte kvällsservering eller alkoholhaltiga drycker medräknade. Köksträdgården väntas försörja restaurangen med 70 % av det totala grönsaksbehovet år ett, vilket inte är upptaget som en intäkt i budget. Underlaget är framtaget i samråd med Varbergs krögarförening.

<b>Resultatbudget Restauratör</b>	<b>År 1</b>	<b>År 3</b>	<b>År 5</b>	<b>År 7</b>
Intäkter fast hyra	350 000	350 000	350 000	350 000
Intäkter rörlig hyra (13,67 %)	15 919	23 878	31 837	39 797
Intäkter möteserbjudande	108 040	162 060	216 080	270 100
<b>Summa intäkter</b>	<b>473 959</b>	<b>535 938</b>	<b>597 917</b>	<b>659 897</b>
Kostnader möteserbjudande	-53 280	-79 920	-106 560	-133 200
Driftskostnader restaurang	-528 829	-528 829	-528 829	-528 829
Driftskostnader trädgård	-100 000	-100 000	-100 000	-100 000
Personalkostnader trädgård	-264 000	-264 000	-264 000	-264 000
Personalkostnader möteserbj.	-7 800	-11 440	-15 600	-19 240
<b>Summa kostnader</b>	<b>-953 909</b>	<b>-984 189</b>	<b>-1 014 989</b>	<b>-1 045 269</b>
<b>SUMMA</b>	<b>-479 950</b>	<b>-448 251</b>	<b>-417 072</b>	<b>-385 372</b>

### Inkluderingsverksamhet restauratör

Då verksamheten bedrivs av restauratör är det oklart om inkluderingsverksamhet är möjlig. En förutsättning är dock att restauratören delar världsarvets värdegrund om allas lika värde, vilket tydligt bör ingå i de avtal som skrivs.

### Projektets erfarenheter

En förutsättning för att kunna skapa en Världens plats genom förslaget om att bygga ut BC och anlägga en köksträdgård, är att det först finns ett större besöksunderlag. Detta kan uppnås genom satsningar på olika aktiviteter och produkter på området, där maten är en central del. En mötesplats för många kan skapas som svarar upp mot de behov och önskemål som finns. Etappvis utbyggnad har diskuterats men avrått av arkitekten, då det innebär högre kostnader

på lång sikt. Dessutom löser en etappvis utbyggnad endast matbehovet och möjliggör inte ytor för servering, möten eller inkluderingsverksamhet. Köksträdgårdens investeringskostnad är relativt låg i jämförelse med att den bidrar till helhetsupplevelsen och är förutom en livsmedelsproducent ett estetiskt inslag som bidrar till att den historiska självförsörjningsidén som rådde kring radiostationen förmedlas.

En restaurang med storkök i egen regi har avråtts på flera håll, bland annat av SVG:s revisor. De diskussioner som förts med olika aktörer visar på att det inte är museisektorns sak att bedriva storkök och restaurang. Detta genomförs bäst genom drift av restauratör, dels för att det ligger utanför kompetensen inom den egna verksamheten men också för att det krävs en viss erfarenhet av att bedriva storkök och restaurang för att lyckas bra. Däremot är matservering ett måste när det kommer till god service och något som många besökare räknar med. Det finns fler fördelar med drift av restauratör än drift i egen regi, även om egen regi innebär en säkerhet för verksamheten profilmässigt. Övervägs restauratör bör avtal skrivas som utförligt redogör för båda parter ansvar och rättigheter för att undvika eventuella konflikter, vilket har gjorts på Världsarvet i Falun. Dock är det också projektets erfarenhet att en restauratör behöver ett bra besöksunderlag för att få en lönsam verksamhet. I alternativet egen drift skapas inga nya företag, vilket skulle kunna vara fallet vid drift av restauratör. I båda alternativen kan fler arbetstillfällen skapas.

I det fall restaurangen drivs i egen regi finns flera alternativ till att utöva Inkluderingsverksamhet. Förslagsvis kan samarbeten skapas med utbildning och skola, både när det kommer till kök och trädgård. I det fall praktik bedrivs görs detta i ett tätt samarbete med Arbetsförmedlingen. Det har upplevts som en svårighet att kollektivtrafiken är bristfällig när det kommer till landsbygden då inte alla har tillgång till eget fordon. Här bör logistiklösningar undersökas, där en förutsättning är det nya kollektivtrafiksprojektet som realiserar under 2018-2019 och innebär nya turer med buss på landsbygden i Varbergs kommun. Genom praktik kan språkträning erbjudas på ett praktiskt vis, vilket är att föredra enligt Inkluderingsnätverket i Varberg. Att få öva på det svenska språket genom praktiskt deltagande bidrar också till att praktikanterna lär sig yrkesmässiga begrepp och får en inblick i restaurangbranschen. Detta kan sedan leda till fortsatt arbete i branschen, då den ständigt efterfrågar ny arbetskraft. För att kunna erbjuda praktik bör en strategi tas fram som förutsätter att en handledare finns tillgänglig och där det planeras för inslag i praktiken som är nyttiga för alla parter. Slutligen kan världsarvet anlita matintresserade konsulter med utländsk bakgrund för att få inspiration och kunskap kring världens matkulturer. På så vis kan nya arbetstillfällen skapas. Dessa matkonsulter kan komma att innefatta fler målgrupper där även etablerade svenskar med utländsk bakgrund kan få bli en del i gemenskapen och bidra med sina kunskaper inom matlagning. När det kommer till inkluderingsverksamhet kan flera samhällsgrupper dra stor nytta av att få vara delaktiga. I det fall restaurangen bedrivs av restauratör är inkluderingsfrågan ovisst. Ett stycke som uppmuntrar till inkluderingsverksamhet kan förekomma i anbudet, men inte utgöra ett krav.

## FÖRSLAG 2. TVÄTTSTUGAN



## Förslag 2. Tvättstugan

I världsarvets ägor ingår i radiobygnaden en byggnad som uppfördes 1922-1923 med syftet gemensam tvättstuga. Byggnaden kom att användas som en gemensam tvätt- samt badstuga och kom i och med detta att bli en naturlig knutpunkt och mötesplats då den nyttjades av radiobyggnads- och Grimeton stationssamhälles befolkning. Idag används byggnaden som förråd. Tvättstugan är byggnadsminnesförklarad tillsammans med de andra fastigheterna i radiobygnaden, dock ägs tvättstugan av Stiftelsen Världsarvet Grimeton till skillnad från de övriga som är privatägda. Tvättstugan är ca 60 m<sup>2</sup> på bottenplan och har en lika stor torkvind ovanför med snedställt tak. Byggnaden är inte tillgänglig för världsarvets besökare i dagsläget, även om det berättas om den i de guide visningarna.

Föreslagna förändringar utgörs av att tvättstugans funktion ändras från att vara en förrådsbyggnad till att innefatta livsmedelshandling. På bottenplan inreds ett tillredningskök efter miljö och hälsas kriterier för livsmedelshandling och personal- samt förråds/förvaringsutrymmen upprättas. Att genomföra föreslagna ändringar kommer inte att påverka byggnadens fasad eller rumsindelning men bör än dock ske i samverkan med Länsstyrelsen. Genom byggnadsminnen kan spår av historien bevaras vilket har en stor betydelse för förståelsen av dagens och morgondagens samhälle. Att skapa nya användningsområden för ett byggnadsminne för det in i samtiden och bidrar till tillgängliggörandet av kulturarvet. Tanken är att maten tillreds i Tvättstugan för att sedan flyttas till BC där all servering kommer att äga rum, vilket i sin tur kräver logistisk planering. I ett senare skede skulle tvättstugan även kunna innefatta mindre servering på torkvinden för världsarvets besökare. Tvättstugan skulle återigen kunna vara den naturliga knutpunkt och mötesplats som den en gång var.

<b>Investeringsbudget Stiftelsen Världsarvet Grimeton</b>	
Renovering	-700 000
Vatten & avlopp	-155 015
Elinstallation	-306 073
Anläggning väg	-75 000
Ventilation	-65 500
Oförutsett (10%)	-130 158
<b>Summa kostnader</b>	<b>-1 431 746</b>

### Anpassning tvättstugan (se bilaga 3)

Förslaget innebär att tvättstugan renoveras och att det därmed skapas en ny funktion och ett nytt användningsområde för byggnadsminnet. Med i planeringen är att fasad och rumsindelning samt fast inredning inte får förändras på grund av byggnadsminnesskyddet. Nedre plan planeras för livsmedelshandling. Rummet tvättstugan planeras som kök där hänsyn



tas till miljö- och hälsokontorets direktiv kring livsmedelshantering. Möjlighet finns att även restaurera skorstenen i samband med att ventilation anläggs. På så vis kan byggnadens ursprungliga utseende återskapas. På nedre plan krävs också ett mindre personalutrymme med omklädningsmöjligheter, toalett och dusch. För att kunna förvara livsmedel inreds också ett skafferi. I fastigheten finns inte godkänt vatten och avlopp och alltså bör även detta tas med i beräkningarna. En möjlighet är att ansluta sig till de nya vatten- och avloppsanläggningar som planeras för radiobygnaden. I fastigheten finns flera olika elinstallationer från olika tidpunkter och även detta bör ses över. Med i planeringen finns att tvättstugan i ett senare skede skulle kunna verka som en publik byggnad, där både servering utomhus såväl som inomhus kan bedrivas. Byggnaden skulle också kunna fungera som möteslokal för uthyrning vid konferenser och evenemang. Därför planeras vatten, avlopp och elinstallation på ett sådant sätt att det smidigt ska kunna utökas för hela fastigheten om så önskas. För att ta sig till byggnaden behöver man idag passera icke publika delar av världsarvet, därför finns också medtaget i beräkningen att en ny publikvänlig väg bör planeras för. Denna väg kan delvis fungera i det fall mat förflyttas till och från BC, men också i de fall man önskar ha servering i tvättstugan. Vägen skulle också fungera som en inkörsport till radiobygnaden som idag inte är publikt tillgänglig. I det fall tillredningsverksamhet bedrivs i Tvättstugan, förutsätter detta att en säsongsanställd kock anlitas vilket innebär att minst ett nytt arbetstillfälle skapas.

### Tidsplan

LS bör kontaktas i ett tidigt skede då fastigheten är ett byggnadsminne där särskilda skyddsbestämmelser förekommer. Miljö- och hälsokontoret i Varberg bör också kontaktas, då det handlar om att livsmedelsanpassa en äldre byggnad som uppförts med annat syfte än det tilltänkta. Själva ombyggnationen genomförs av två heltidsarbetande hantverkare i tre månader. Det finns en mängd aspekter att ta hänsyn till, såsom skyddsbestämmelserna för byggnadsminnet samt att det krävs mycket planering vid ombyggnation till skillnad från nybyggnation, vilket bör projekteras för i god tid.

### Resultatbudget

I resultatbudget för Tvättstugan räknas besöksantalet enligt följande; år 1 7 500, år 3 10 000, år 5 15 000 och år 7 20 000. Av dessa beräknas 10 % äta lunch. De luncher som avser mötesgrupperna är inte medräknade i resultatbudget, då alternativet inte möjliggör fler mötesytor än i dagsläget. En möjlighet till fler mötesytor är dock om även torkvinden skulle innefattas i ombyggnadsförslaget. Underlaget är framtaget i samråd med Varbergs krögarförening.

<b>Resultatbudget Tvättstugan</b>	<b>År 1</b>	<b>År 3</b>	<b>År 5</b>	<b>År 7</b>
Intäkter restaurang/café	564 750	748 000	1 129 500	1 496 000
<b>Summa intäkter</b>	<b>564 750</b>	<b>748 000</b>	<b>1 129 500</b>	<b>1 496 000</b>
Kostnader råvaror rest/café	-56 250	-75 000	-112 500	-150 000
Driftskostnader	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000
Personalkostnader	-133 200	-133 200	-266 400	-266 400
<b>Summa kostnader</b>	<b>-249 450</b>	<b>-268 200</b>	<b>-438 900</b>	<b>-476 400</b>
<b>SUMMA</b>	<b>315 300</b>	<b>479 800</b>	<b>690 600</b>	<b>1 019 600</b>

### Inkludering

Tvättstugans kapacitet är betydligt mindre än förslaget om Utbyggnad av BC. Omfattningen av inkluderingsverksamheten blir då mindre, men det är fortfarande möjligt att inkludera människors kunskaper och erfarenheter från den egna matkulturen. Praktik skulle vara en möjlig variant på inkludering, där såväl svenska språket, som praktiska branscherfarenheter inhämtas. I detta alternativ får praktikanten öva praktiska kunskaper i ett mindre kök. Även här krävs handledare och planering för att praktiken ska bli så värdefull som möjligt. I alternativet krävs mer planering än om praktik hade bedrivits i BC där all verksamhet ryms under ett och samma tak. Att erbjuda praktik i Tvättstugan förutsätter att en modell tas fram där praktikanten kan vara något självgående, då handledaren inte är lika rörlig som i alternativet ombyggnation BC. Praktiken blir således mer platsbunden. En annan aspekt är att praktik i Tvättstugan inte erbjuder samma sociala träning som om den hade ägt rum i BC där all besökskontakt sker, vilket är en förutsättning för språkträning. Ett alternativ för praktikanten är därför att delta vid inslag av servering i BC.

Det kan i alternativet Tvättstugan vara svårt att hitta samarbetsformer för skola/utbildning, på grund av platsbrist. Ett alternativ är därför att även här anlägga en köksträdgård, men då på de tomma tomter som SVG äger i radioby. På så vis kan livsmedel för restaurangverksamheten odlas, världsarvets besöksytor och aktiviteter utökas samt utbildning och kurser bedrivs.

Det är även i detta förslag möjligt att anlita en matintresserad konsult med utländsk bakgrund för att kunna utveckla recept och menyer och på så vis inkludera fler målgrupper.

### Projektets erfarenheter

Genom den omvärldsanalys som genomförts inom projektet har en tydlig trend synliggjorts. Människor uppskattar att få ta del av historiska och autentiska miljöer i besökssammanhang. Exempel på detta är Strömme Farmlodge utanför Tvååker, som bland annat serverar fika och mat

i en historisk miljö. Att anpassa Tvättstugan för livsmedelshantering skulle innebära en ny funktion för byggnadsminnet som i ett senare skede skulle kunna resultera i att fler får ta del av det genom servering och möten. Drivs verksamheten i egen regi innebär detta att minst ett nytt arbetstillfälle skapas. Dock skapas inga nya företag då verksamheten infaller under VGAB liksom all annan publik verksamhet på världsarvet. I det fall Tvättstugan hyrs ut till restauratör kan både nya arbetstillfällen och företag skapas. Förutsättningarna för en restauratör att bedriva verksamhet i Tvättstugan är något fördelaktigare än i förslaget Utbyggnad av BC, då verksamheten bedrivs i mindre skala och inte är lika beroende av stora besöksvolymmer. Det är viktigt att LS kontaktas i ett tidigt skede då förslaget innebär förändringar av ett byggnadsminne. Det är viktigt att renovering och anpassning av tvättstugan sker antikvariskt korrekt för att inte byggnadens kulturhistoriska värden ska urholkas. Miljö- och hälsokontoret i Varberg bör också kopplas in i ett tidigt skede för att lokalen ska kunna anpassas enligt de regler och riktlinjer som finns för livsmedelshantering.

Att bedriva inkluderingsverksamhet är möjligt i detta förslag men då i en mindre omfattning än förslaget om Utbyggnad av BC. Det blir svårt att hitta samarbete med utbildning/skola då lokalerna är små, om inte en köksträdgård upprättas även i detta förslag. Däremot skulle praktik vara ett möjligt alternativ, där färdigheter i det svenska språket samt inom restaurangbranschen skulle möjliggöras. Det gäller då att ha en handledare och strategi för hur praktiken ska bli så nyttig som möjligt tas fram. Sociala sammanhang är en förutsättning för god språkträning, därför föreslås praktiken också innefatta inslag i serveringsverksamheten i BC. Ett annat möjligt alternativ är att anlita matintresserade konsulter för att förnya recept och meny för den tänkta serveringen, vilket bidrar till att flera målgrupper kan inkluderas, såsom etablerade svenskar med utländsk bakgrund.

## FÖRSLAG 3. CATERING



### Förslag 3. Catering

Utan investeringar kan världsarvet likt idag catera livsmedel vid bokade sällskap. I dagsläget bör ett sällskap innefatta minst 12 personer för att verksamheten skall gå plus minus noll. I dagsläget är alltså catering en service utan vidare förtjänst. Idag ligger minimumantalet på tio personer per grupp för att möjliggöra lunchservering i samband med ett besök på världsarvet. Denna minimumgräns bör höjas för att göra alternativet mer lönsamt. Ofta inkommer förfrågan på lunch i samband med visning och dessa grupper är i nuläget relativt små med ett genomsnitt på 22 deltagare per grupp (år 2017).

Idag finns inga samarbetsavtal med krögare, vilket skulle kunna upprättas för att kostnadseffektivisera alternativet catering. År 2016 caterade världsarvet 222 luncher respektive 364 luncher 2017. Ytterligare förfrågningar inkom 2016 såväl som 2017, men där förfrågan inte ledde till bokning och anledningen till detta varierade. Idag hämtas alla luncher av världsarvets egen personal då utkörningskostnaden är hög. Utkörningskostnaden sammantaget med lunchkostnaden skulle kunna diskuteras med krögare vid eventuellt samarbetsförslag. Ett annat alternativ som catering möjliggör är möjligheten att beställa buffé vid speciella evenemang och tillställningar, så som vid exv. Alexandersdagen vilket är en välbesökt dag varje år i juli månad. Idag lånas värmeskåp av krögaren för varmhållning av luncherna. Detta resulterar i att världsarvets personal måste köra ytterligare en vända för att lämna tillbaka dessa efter att lunchen har avslutats. Möjlighet finns att investera i egna värmeskåp för att dels slippa köra dubbla vändor och dessutom kan större mängder mat varmhållas vid evenemang och liknande.

#### Tidsplan

Catering bedrivs i dagsläget och kan fortlöpa under de förutsättningar som tas upp ovan, såsom samarbetsavtal för att kostnadseffektivisera alternativet.

#### Resultatbudget

I resultatbudget för Catering beräknas besöksantalet enligt följande; år 1 7 500, år 3 10 000, år 5 15 000 och år 7 25 000. Av dessa beräknas 10 % äta lunch. Resultatet utgår från att världsarvets personal hämtar maten hos krögaren, samt återlämnar värmeskåp efter avslutad lunch.

<b>Resultatbudget Catering</b>	<b>År 1</b>	<b>År 3</b>	<b>År 5</b>	<b>År 7</b>
Intäkter lunch	105 000	210 000	280 000	350 000
Summa intäkter	105 000	210 000	280 000	350 000
Kostnader lunch	-67 500	-135 000	-180 000	-225 000
Personalkostnader	-16 650	-33 300	-44 400	-55 500
Transportkostnader	-2 160	-4 320	-5 760	-7 200
Summa kostnader	-86 310	-172 620	-230 160	-287 700
<b>SUMMA</b>	<b>18 690</b>	<b>37 380</b>	<b>49 840</b>	<b>62 300</b>

### Inkludering

I förslaget Catering är det logistiskt svårt att få en fungerande inkluderingsverksamhet, då det rör sig om mindre kvantiteter beroende på de bokningar som inkommer till världsarvet. Ofta inkommer bokningar med kort varsel vilket blir en svårighet då planering bör ske i förväg. Inkludering innebär att deltagarna får känna en gemenskap vilket är lättare då det finns en plan med fasta rutiner.

Genom att samarbeta med ett AISF kan inkludering ske som bidrar till samhällsnyttan genom att involvera en redan existerande verksamhet. Tillagning av maten sker då på annan ort än världsarvet, vilket underlättar problemet med att ta sig ut på landsbygden. Genom tillagning av mat i ett kök i Varbergs stad kan alltså deltagarna lättare ta sig till sin arbetsplats. Förslagsvis kan det även finnas inslag där deltagarna följer med vid utkörningen till världsarvet och då arbeta på plats med servering vid speciella tillfällen och evenemang. Detta förutsätter att det finns ett aktivt AISF i Varberg. De som finns i Halland i dagsläget är belägna i Falkenberg och Halmstad men där viss verksamhet bedrivs i Varberg.

### Projektets erfarenheter

Projektets erfarenheter visar att det inte finns någon vidare förtjänst i att catera mat till världsarvet under de former den bedrivs idag. Grupperna bör omfatta ett minimum av 12 deltagare för att verksamheten ska gå plus minus noll. Idag finns ett minimumantal på tio deltagare som först och främst bör justeras för att nå lönsamhet. För att kunna kostnadseffektivisera detta förslag bör samarbetsavtal upprättas mellan världsarvet och krögare, som bland annat innefattar lösningar på utkörningsfrågan. Detta skulle kunna få ner kostnaderna. Ett annat alternativ är att investera i egna värmeskåp för att halvera transportinsatserna och även möjliggöra matservering vid större evenemang och tillställningar på plats.

Samarbete kan ske med ett AISF, vilket skulle innebära att världsarvet kan erbjuda internationell mat och på samma gång bidra till samhällsnyttan genom att skapa arbetstillfällen för de som

står utanför arbetsmarknaden. Detta förutsätter dock att det bedrivs AISF-verksamhet i Varberg, vilket idag endast sker i liten omfattning.

## Sammanfattning och slutsats

Projektet Glocal mat är en förstudie där möjligheten till att upprätta en mötesplats på världsarvet i form av en restaurang har undersöks. Världsarvet Grimeton Radiostation är ett av 15 världsarv i Sverige och till skillnad från många av de övriga platserna kämpar idag Världsarvet Grimeton med att öka det låga besöksantalet. Genom att kunna erbjuda fler produkter och aktiviteter som svarar upp emot de behov och den efterfrågan som idag finns, kan fler besökare lockas till platsen. Som världsarv finns ett genuint intresse för världens kulturer vilket idag förmedlas på olika sätt till besökarna. Som en förlängning på detta berättande föreslås en restaurang som serverar mat inspirerad av världens matkulturer. Mat är en lättsam form för att introducera nya kulturer och på så vis skapa intresse för människor. Genom att basera det som serveras på lokalproducerade råvaror vill också världsarvet gynna landsbygden och bidra till en hållbar utveckling. För att få ett globalt perspektiv har förstudien undersökt hur de människorna med kunskap kring världens matkulturer kan inkluderas i mötesplatsen på olika sätt. Alternativ som praktik, samarbete med utbildning och skola samt anlita av internationella matkonsulter har undersökts. Genom att bedriva inkluderingsverksamhet kan världsarvet skapa gemenskap för en mängd samhällsgrupper vilket kan bidra till samhällsnyttan och minskad segregation.

Förstudien har resulterat i tre alternativa förslag kring hur denna mötesplats kan skapas. Förslag ett baseras på en utbyggnad av det befintliga besökscentrum, där det bland annat planeras för restaurangkök med servering samt konferensvåning. Förslaget är omfattande och leder till en större kapacitet till att ta emot besökare. Förslag två utgörs av en ombyggnation och anpassning av byggnadsminnet Tvättstugan. Lokalen som förts upp i ett annat syfte, planeras nu istället för livsmedelshantering där servering sker i besökscentrum. Möjlighet finns även att serveringsanpassa torkvinden. Slutligen har alternativ tre Catering undersökts, vilket är något som bedrivs idag på världsarvet. Förslaget bygger på att kostnadseffektivisera processen för att göra det till ett mer lönsamt alternativ än i dagsläget. Till dessa tre förslag följer alternativa inkluderingsformer som alla ser olika ut beroende på vilket förslag som är aktuellt. Med förslagen följer också investeringstabeller samt resultatbudgetar. Alla kostnader är framtagna i samverkan med yrkesverksamma aktörer inom respektive område. I den mån det varit möjligt har lokala entreprenörer anlåtats för att få ett lokalt landsbygdsperspektiv. Samtliga tre förslag innebär att nya arbetstillfällen kan skapas, antal och omfattning varierar beroende på vilket förslag som presenteras. I det fall verksamheten hyrs ut till restauratör kan även nya företag komma att startas upp.

Genom att skapa en mötesplats på världsarvet, där maten blir en central del, skapas också fler förutsättningar till utbyte mellan stad och landsbygd. Restaurangen kan locka besökare i sig



självt men också bidra till att utbudet på världsarvet utvecklas. Genom att skapa förutsättningar för fler aktiviteter och produkter kan en ny social plattform på landsbygden skapas, vilket gynnar såväl besökare som boendes i området. Förhoppningen är att Världsarvet Grimeton kan bli en destination att räkna med, där alla känner sig välkomna, delaktiga och nöjda.





# Bilaga 1. Besökscentrum tillbyggnad skiss 2017-03-20

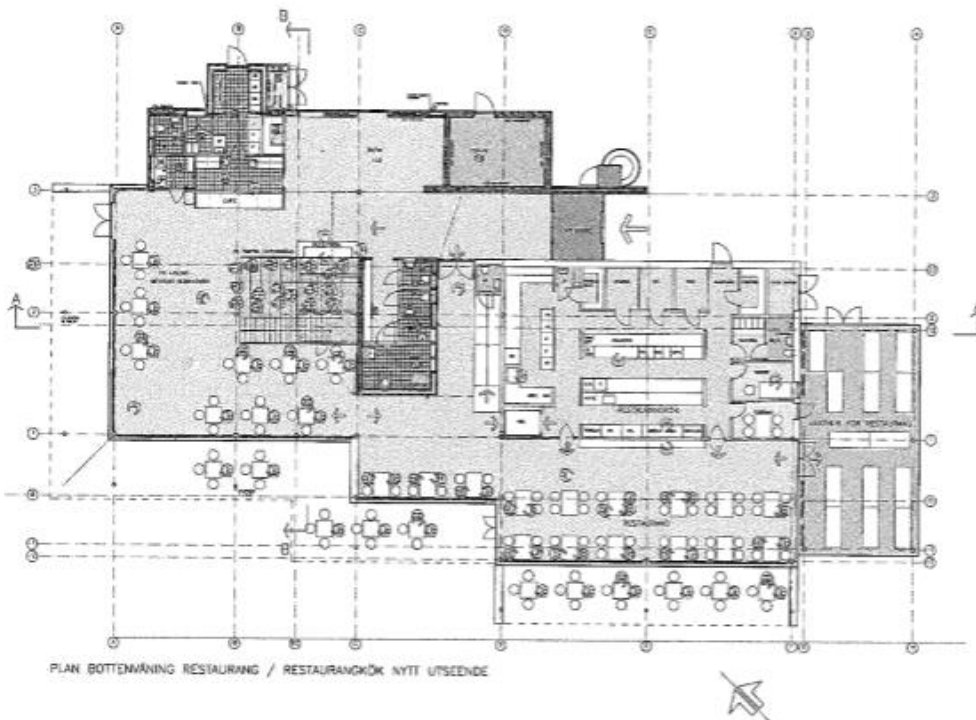


Markplan: 350 m<sup>2</sup>

Plan 2: 180 m<sup>2</sup>

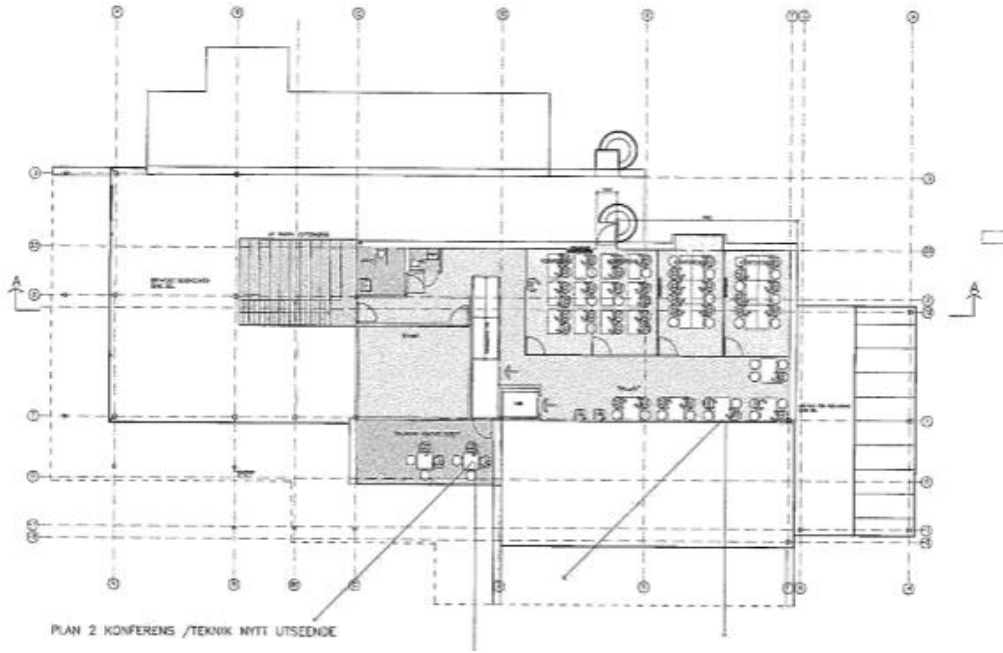


*BC i sin helhet*

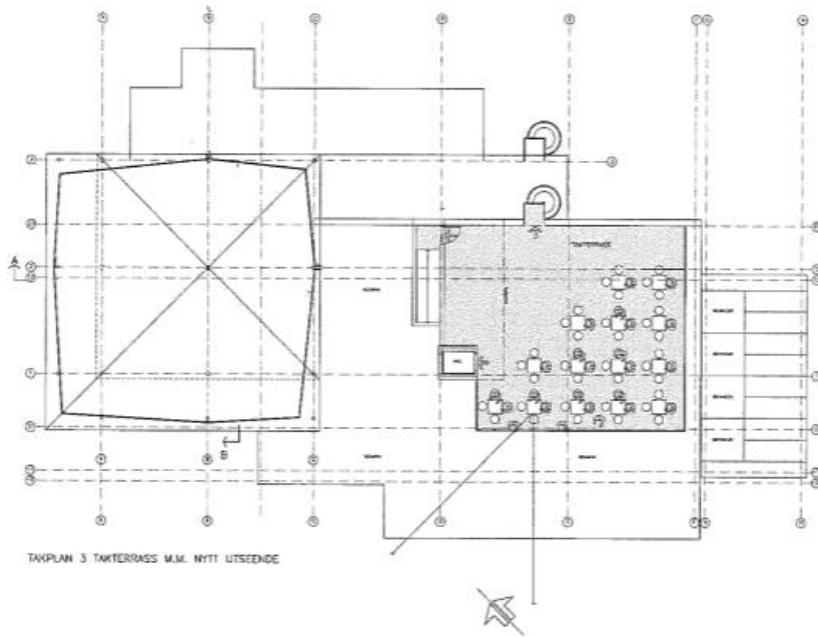


*Markplan*





Plan 2



Takterrass



*Nya BC med vy ovanifrån*



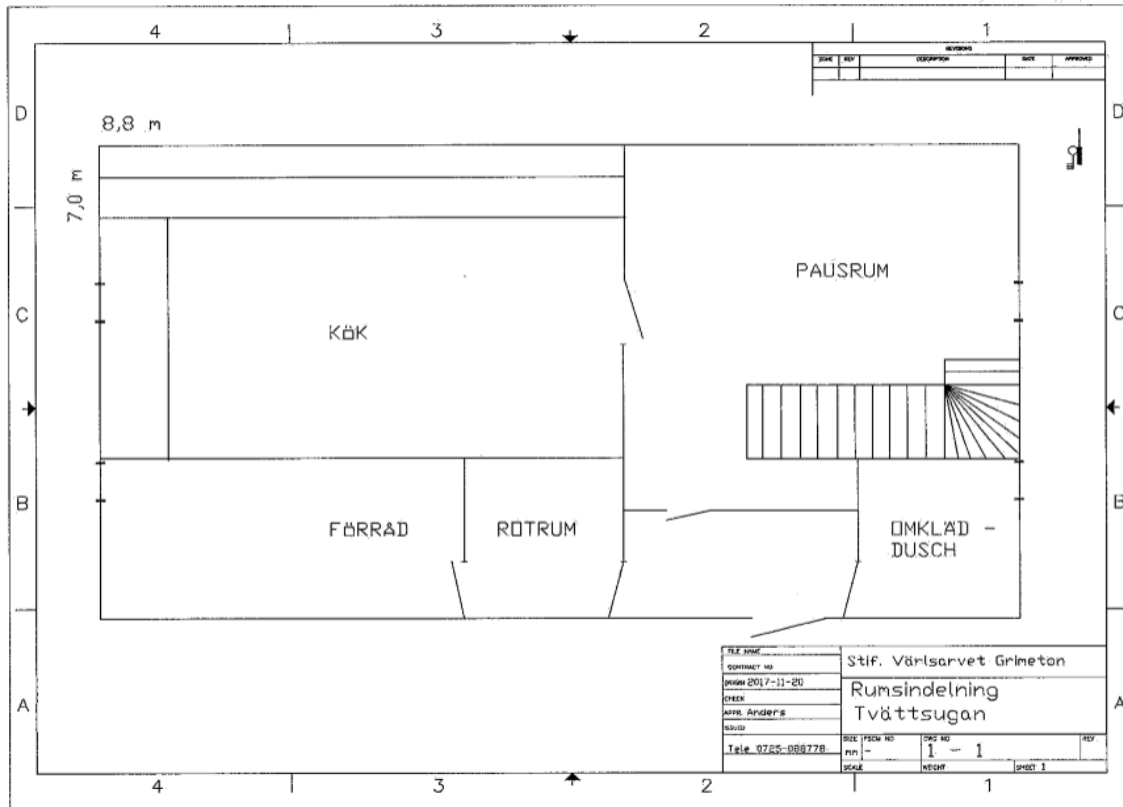
*Nya BC med vy från radiostationen*

## Bilaga 2. Köksträdgård



*Köksträdgård vy ovanifrån*

# Bilaga 3. Tvättstugan



Tvättstugan



## Bilaga 4. Projektets kontakter



Mimmi Mannheimer – Slottschef, Kalmar slott

Curry Heimann – Museichef, Hallands kulturhistoriska museum

Michael Svensson – Ordförande, Varbergs krögarförening

Emma Johnson – Konsult, Emma Johnsons Trädgårdsdesign

Marcel Mulombo – Mittpunkten Håsten och Gauen ungdomsgård, Varbergs kommun

Erika Sjöwall – Samordnare av frivilliginsatser, Varbergs kommun

Lars Johnels – Arkitekt, Johnels & Moberg Arkitekter

Kristina Norrman – Initiativtagare till Det goda livet, ABF Halmstad

Agneta Lindblom Hulthén – Författare, Vardagens mysterier

Linda Olsson – Verksamhetschef, Kvinnojouren i Falkenberg

Niklas Svenmyr - projektledare, Olsegården partiaffär AB

Annika Linde – projektledare, Region Halland

Aleka Karageorgopoulos – Chef, Vitlycke museum

Inkluderingsforum – Nätverk för inkluderingsfrågor, Varbergs kommun

Anders Larsson – Verksamhetsansvarig teknik, Världsarvet Grimeton

Jan Nilsson – Hantverkare, Hunnestad bygg

Håkan Eriksson – Kommunikatör och projektledare, Hushållningssällskapet Halland

Susanne Paulsson – Senior projektledare, Hushållningssällskapet Halland

Linnéa Oom – Integrationssamordnare, Varbergs kommun

Fredrik Klaar – Säljare, Källemo AB

Daniel Kullenberg – Samordnare för integrationsarbetet, Svenska kyrkan Varberg