



# PM FÖR THS RESTAURANG- OCH EVENEMANGSVERKSAMHET

## 1 Formalia

### 1.1 Sammanfattning

Denna PM ger riktlinjer för den verksamhet som bedrivs inom THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet.

### 1.2 Syfte

Syftet med denna PM är att styra THS restaurang- och evenemangsverksamhet på ett sådant sätt att både studentnytta och god ekonomi erhålls. Promemorian är skrivet utifrån hur verksamheten ska se ut, inte utifrån dagens situation. Det är därför förväntat att det råder diskrepanser mellan verkligheten och promemorian när den antas. Denna promemoria innebär därigenom ett starkt direktiv att utveckla restaurangen i enlighet med vad som skrivs här.

### 1.3 Omfattning

Denna PM gäller för alla som arbetar med dessa verksamheter inom THS.

### 1.4 Historik

- Utkast framtaget av Måns Östberg och fastställt enligt beslut 1011-KS-11009.
- Uppdaterat av Victor Olsson och Emma Fogelström och fastställt enligt beslut 1314-KS-XXYYY

## 2 Definitioner

### 2.1 THS Restaurangverksamhet

I resten av dokumentet användes THS Restaurang som övergripande term för all restaurang- och caféverksamhet som ansvaras för av THS Restaurangchef.

### 2.2 THS Evenemangsverksamhet

THS Evenemangsverksamhet syftar i detta dokument till den verksamhet som bedrivs av THS Evenemangschef via Programgruppen och alla dess undergrupper.

### 2.3 Intern verksamhet

Intern verksamhet syftar i detta dokument till all verksamhet vars målgrupp är interna grupper så som THS lokalt, föreningar knutna till THS, centrala grupper och nämnder etc.

### 2.4 Extern verksamhet

Extern verksamhet syftar till den verksamhet som riktas mot externa intressenter, t.ex. företag, KTH samt privatpersoner som kan tänkas nyttja THS tjänster inom restaurang- och eventområdet.



## 3 Historik

Restaurangverksamhet i samband med THS har fungerat i flera olika former sedan länge när den första restaurangen öppnade i Nymble. Former som har provats har bland annat varit delägande tillsammans med andra studentkårer, avtal med externa entreprenörer och inköp av konsulttjänster. Problem som har funnits tidigare har till största del bestått av begränsade möjligheter att påverka verksamheten samt praktiska problem med serveringstillstånd vid olika fester och evenemang.

Hösten 2008 sades dåvarande avtal med extern entreprenör upp i förtid och Nymble stod utan restaurangverksamhet fram till sommaren 2010 då THS rekryterade en restaurangchef och öppnade restaurangen helt i egen regi. Detta beslut togs som följd av en omfattande utredning från ett externt konsultbolag, där huvudargumentet för att driva verksamheten i egen regi var att lösa de problem som fanns med serveringstillståndet. I samband med denna förändring genomfördes även en ombyggnation av kök och serveringsytor på plan 2 som några år senare även följdes upp av en ombyggnation av kafédelen på plan 1.

THS Evenemangsverksamhet har till stor del varit beroende av en fungerande restaurangverksamhet, då all alkoholrelaterad festverksamhet kräver ett aktivt serveringstillstånd.

## 4 Verksamhet

### 4.1 Ansvarfördelning och organisation

THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet bedrivs gemensamt av THS Restaurangchef och THS Evenemangschef som själva definierar och ansvarar för sin respektive personal och underorganisationer. Det åligger dessa att både individuellt och gemensamt arbeta med vidareutveckling och förbättring av den gemensamma verksamheten. Det åligger även de båda parterna att gemensamt se till att lagar och regler rörande THS Serveringstillstånd följs av alla som arbetar inom verksamheten.

THS Restaurangchef med personal måste ha kompetens, möjligheter och befogenheter att utföra all daglig verksamhet så som luncher, middagar, catering och större evenemang. Vid behov och efter överenskommelse finns också möjlighet för personal inom THS Evenemangsverksamhet att arbeta inom restaurangverksamheten. THS Restaurang ansvarar också för försäljningen gentemot externa parter och bör ha personal som jobbar aktivt med detta. Restaurangens ansvar vid interna evenemang sträcker sig från att endast tillhandahålla mat till att vid behov kunna tillhandahålla ett färdigt evenemang.

THS Evenemangschef ansvarar för THS Fest- och Evenemangsverksamhet vilket innefattar eventplanering, alkoholserving och -inköp, teknik samt marknadsföring av evenemang. THS Evenemangschef ansvarar dels för den centralt anordnade fest- och evenemangsverksamheten men skall även erbjuda delar av, eller kompletta evenemang till interna kunder.

### 4.2 THS Restaurangverksamhet

#### 4.2.1 Syfte

THS restaurangverksamhet ska drivas professionellt och med starkt vinstfokus. Det innebär att all verksamhet som beskrivs nedan bara ska ske under förutsättning att en övergripande hållbar ekonomi kan erhållas. Detta betyder dock inte nödvändigtvis att varje del av restaurangverksamheten måste belastas med samma grad av vinstkrav, till exempel så ska inte luncher för THS medlemmar student ha starkt vinstkrav. Dessa vinstkrav ska även anpassas efter målgrupp.

Restaurangens primära målgrupp är THS medlemmar och studenter samtidigt som verksamheten även riktar sig mot andra aktörer på KTH campus samt externa företag. Målet med verksamheten är att erbjuda mat med bra kvalitet till ett förmånligt och konkurrenskraftigt pris.



#### 4.2.2 Intern verksamhet

Restaurangens ena huvudsyfte under terminerna är försäljning av luncher, fika, kvällsmat med mera till studenter. Restaurangen bidrar på detta sätt till att locka människor och liv till Nymble. Det är också viktigt att restaurangen kan tillhandahålla mat till evenemang och andra fester anordnade av KTH-studenter i Nymble, i enlighet med gällande serveringstillstånd.

All intern verksamhet skall genomsyras av förmånliga och studentvänliga priser och kan komma att subventioneras av den externa verksamheten. I den utsträckning det är möjligt skall ideella krafter användas för att hålla priserna låga, t.ex för servering under evenemang och fester.

#### 4.2.3 Extern verksamhet

Det primära målet med den externa verksamheten är att inbringa ett finansiellt överskott till verksamheten som kan användas för att till viss del subventionera den interna verksamheten. Detta överskott kan komma från såväl externa lunch- och cafégäster som från evenemang och catering.

Under de perioder som KTH Campus är tomt på studenter så är målet att restaurangen ska vara fullbokad med evenemang i och utanför Nymble. Spännvidden kan vara stor; privata fester, företagsfester, konferenser, bröllop, lanseringar, presskonferenser och allt annat man kan tänka sig.

För att utnyttja köket maximalt och uppnå god ekonomi ska det även under terminerna jobbas aktivt med försäljning av evenemang och catering. Denna verksamhet får dock inte leda till att lunchrestaurangen måste hålla stängt, om inte tillstånd erhållits från Kårstyrelsen. Det är däremot fullt godtagbart att tillfälligt sänka standarden eller utbudet för att kunna hantera ett stort evenemang under terminstid.

### 4.3 THS Evenemangsverksamhet

#### 4.3.1 Syfte

THS eventverksamhet ska bedrivas med tydligt vinstkrav, men bör i största möjliga mån utföras av ideella krafter. Det innebär att all verksamhet ska ske under förutsättning att hållbar ekonomi kan erhållas. Detta tyder dock inte på att vinstkravet skall hindra medlemmars möjlighet att delta i evenemang arrangerade av THS på grund av orimliga ekonomiska förväntningar.

THS evenemangsverksamhetens är en viktig del av den studiesociala verksamheten THS bedriver och har därmed bland annat i syfte att erbjuda THS medlemmar en plattform för socialisering och engagemang.

För att bedriva alkoholrelaterad verksamhet enligt lagstadgad måste THS Evenemangsverksamheten ta stöd från THS Restaurangverksamhet. De två skall i högsta möjliga mån samarbeta samt jobba för att skapa tydliga och starka synergier.

Evenemangsverksamhetens primära målgrupp är THS medlemmar, men verksamheten riktar sig även mot övriga studenter på KTH och andra universitet och högskolor i Stockholm. Utöver dessa kan verksamheten rikta sig mot övriga gäster men enbart om dessa inte negativt påverkar de tidigare nämnda grupper. I mån av tid och resurser skall THS eventverksamheten catera till externa företag eller individer med tydligt vinstsyfte.

#### 4.3.2 Intern verksamhet

Evenemangsverksamhetens primära fokus är att arrangera och utföra studentevent som är anordnade av THS Evenemangschef och de undergrupper som hen styr över. Dessa event skall vara av varierande storleksordning, omfattning och tema medan de uppfyller ett intresse så lika hos arrangörerna som målgruppen. Detta skall ske i största möjliga mån i form av konceptutveckling som är tydligt kommunicerbar till den interna organisationen så som målgrupperna.

THS Centralt och THS Lokalt ingår också inom ramarna av intern verksamhet och därmed ett focus område men det är inte förväntad att genomföras ideellt av THS Evenemangschef eller hans undergrupper.

## PM för THS Restaurang- och Evenemangsverksamhet

Syfte och mål för THS restaurang och festlokaler

Fastställd 1314-KS-XXYYY

2014-03-29

Sid 4(4)



All intern verksamhet skall genomsyras av förmånliga och studentvänliga priser och kan komma att subventioneras av den externa verksamheten till den graden lagen tillåter (till exempel alkohollagen).

### 4.3.3 Extern verksamhet

Målet med extern verksamhet är primärt att hjälpa skapa den ekonomiska stabiliteten inom den övergripande evenemangsverksamheten samtidigt som den tillåter subvention av den interna verksamheten.

Denna del av verksamheten skall ha ett betydligt högre vinstsyfte och krav genom att tillhandahålla marknadsmässiga priser.

## 5 THS Restaurang- och eventverksamhet i framtiden

THS restaurang- och evenemangsverksamhet är högt prioriterade verksamheter inom THS organisation och bör ständigt utvecklas och förbättras för att bättre täcka organisationens och medlemmarnas behov. Ett huvudsakligt mål är att skapa en gemensam organisation för dessa två verksamheter som främjar starka synergier dem emellan samt som skapar en effektiv, enkel och serviceorienterad kommunikation.

Expansion inom båda områden är naturligtvis något att eftersträva men bör göras stegvis utan att tappa fokus från studentnytta och organisatorisk samt ekonomisk hållbarhet. Detta bör göras så att på sikt verksamheten skall driva flertal caféer, restauranger och lokaler på campus. Dessa skal då erbjuda ett varierat utbud – dyrt och billigt – i form av olika koncept som har olika målgrupper i focus. Detta tyder också på att båda dessa verksamheter skall på sikt bedriva lönsam verksamhet året om.

Ett till huvudsakligt mål är att använda överskott för att subventionera intern catering och studentluncher till att betalning blir en symbolisk summa utan att tappa ekonomisk hållbarhet på längre sikt.