



# RESTAURANG OCH MATUPPLEVELSE PÅ VÄSTERNORRLANDS MUSEUM

Västernorrlands museum förmedlar, utvecklar och bevarar länets kulturarv och kulturmiljöer och är med friluftsmuseum och huvudbyggnad ett av länets största besöksmål med ca 100 000 besökare/år. Stiftelsen läns museet Västernorrlands mål är att utvecklas som besöksmål, utifrån ett kulturhistoriskt koncept och med fokus på tradition, förnyelse och hållbarhet. Upplevelser med alla sinnen står i centrum.

Spjutegården på friluftsmuseets område är ett gästgiveri med gamla anor. Spjutegården ska vara en avgörande del i helheten: ett centrum för matkultur, mathantverk och lokala produkter med en förankring i norrländska traditioner. Spjutegården ska på så vis bli en av länets mest intressanta restaurang- och konferensanläggningar. Lokalproducerad mat, måltidshistoria och samverkan med lokala producenter får en central roll.

Vår målsättning är att Spjutegårdens verksamhet stärker den lokala matkulturen, mathantverk, producenter av råvaror och ger spin-off-effekter till entreprenörer i området.

Hållbarhetsaspekten utvecklas och blir en stark identitet för friluftsmuseet och hela läns museets verksamhet. I museets huvudbyggnad finns Lindas mat och kafé som kommer att komplettera verksamheten vid Spjutegården. På friluftsområdet finns även andra lokaler som passar för matkultur och mathantverk.

## **Mål och inriktning**

Målet med restaurangverksamhet vid Västernorrlands museum är att erbjuda besökarna praktiska och kulinariska måltidsupplevelser. Restaurang- och kaféverksamheten ska bidra till att området används mer. Syftet är att göra museet till ett besöksmål som ger en utökad rörelse av människor. Museet ska vara tilldragande att vistas i och där kan en restaurang öka museets attraktionskraft.

Utgångspunkten är att bygga upp ett nära samarbete mellan en entreprenör och museum, i program-, event- och konferensverksamhet.

Hyresvärd och hyresgäst ska ha ett gemensamt ansvar att utföra och utveckla verksamheter som kompletterar varandra och som bidrar till museets och museiområdets kvalitet som besöksmål. Ett gemensamt uppdrag är att sprida kunskap om matkultur på området.

Avsikten är att teckna hyresavtal med hyresgäst gällande verksamheten i Spjutegården. Inom Länsmuseumets profil och målarbete ska samtlig verksamhet drivas långsiktigt, regionalt och hållbart. Vi ser gärna att verksamheten har en ekologisk och lokalproducerad profil.

För museet är det viktigt att Spjutegården är öppen när friluftsmuseet är öppet, men det finns alla möjligheter att också ha öppet utöver museets öppettider. Hyresgästen förväntas ha öppet vid friluftsmuseets evenemang under sommaren, gärna med särskilda erbjudanden. De övriga delarna av året (höst, vinter, vår) är det önskvärt att hyresgästen kompletterar hyresvärdens verksamhet genom att hålla öppet för gruppbokningar alla dagar, men andra lösningar går också att hitta. Självklart är både lunch- och middagsverksamhet viktig.

Länsmuseumet har påbörjat ett utvecklingsarbete gällande platsen och området som besöksmål och upplevelseplats. I detta arbete finns för restauratören stora möjligheter, och stor potential för samarbeten, t.ex. för konferenser.

## Beskrivning av lokalen Sputegården, projekt och tidplan

250 m<sup>2</sup>, ca 150 sittplatser fördelat på två våningar våningsplan, hiss finns, välutrustat restaurangkök efter renovering. Varuhantering/inlastning från markplan. Uteservering med ca 40 sittplatser.

Sputegården behöver en genomgripande renovering utifrån dagens behov - en modern restaurang- och konferensanläggning med kulturhistorisk prägel. Renoveringen kan planeras i samarbete med tilltänkt entreprenör. Konferens- och festdelen på övervåningen har ett kulturhistoriskt värde. De målade pappspända väggarna och målade golven renoveras av museets konservatorer.

I nuvarande projektbeskrivning ingår inte planering av miljön runtomkring, men vi ser framför oss en utveckling av uteservering, trädgård och odling under hyresgästens försorg. Vi ser också en ökad betydelse för kätgelbanan och för kontakten mellan kyrkomiljön, prästgårdsmiljön, miljöerna Ångermanlandsgården och Jämtgården, samt scenen. Även skogen har en betydelse för utvecklingen av matupplevelser - stigen upp mot fäbodvallen och promenadstråken genom skogen.



## Tillträde

Renoveringen planeras omgående, efter att erforderliga beslut fattats. Tillträde därefter enligt överenskommelse.

## Uppdragets omfattning

Uppdraget är att tillhandahålla restaurang med utbud som möter och stödjer de krav och förväntningar som Västernorrlands museum och besökare har. En entreprenör som kan redovisa ett koncept som har ett tilldragande utbud kommer att ges möjlighet att teckna lokalhyresavtal.

Hyresgästen/entreprenören ansvarar för att samtliga med verksamheten förenliga tillstånd söks och att dessa efterföljs.

Vid eventuell ombyggnad eller upprustning av området kan en viss störning ske under den tidsperioden. Ersättning för förlorade intäkter ges ej.

## Intresseanmälan

Syftet med intresseanmälan är att hela marknaden ska erbjudas möjlighet att föreslå kreativa former av hur man kan nyttja en lokal med ett mycket bra kundunderlag som också har en ekonomisk bärkraft. Det är viktigt att påvisa ett långsiktigt koncept med förslag på hur restaurangen/restaurangerna kan användas bäst och dessutom erbjuda menyer som ger ett tillskott till Västernorrlands kulinariska utbud. Västernorrlands museum förväntar sig att vald restauratör bedriver en högkvalitativ, modern och kostnadseffektiv verksamhet. Kostnadseffektiviteten får dock inte medföra negativa konsekvenser på kvalitet, service och utbud.

### Intresseanmälan att driva restaurangverksamhet skickas via e-post:

hej@vnmuseum.se.

#### Museichef Jenny Samuelsson:

jenny.samuelsson@vnmuseum.se, 070-348 16 01.

#### Kommunikations- och marknadsansvarig Robert Axner:

robert.axner@vnmuseum.se, 070-698 43 15.

#### Fastighetsförvaltare Thomas Höglund:

thomas.hoglund@vnmuseum.se, 073-083 98 71.

Visning av Spjutegården sker efter överenskommelse. Restauratören ger en verksamhetsbeskrivning för uppdraget i intresseanmälan. Denna redovisning bör vara rimlig i förhållande till det beskrivna uppdraget och ska innehålla:

- 1 Företagsnamn, kontaktperson (samt verklig huvudman), adress, telefonnummer och organisationsnummer.
- 2 Konzeptpresentation och verksamhetsplan. En beskrivning på hur driften kommer se ut under året samt vad som planeras serveras och målgrupper, baserat på ovan angivna inriktningar och önskemål.
- 3 En beskrivning om planen för verksamheten kan inbegripa något ytterligare än drift av Spjutegården och/eller kafé-/restaurang i museibygnaden.
- 4 Kort beskrivning av tidigare verksamhet eller erfarenheter av tidigare verksamheter.
- 5 Minst en (1) referens på liknande verksamhet. Ange namn och telefonnummer till referenser.

## Fördjupning - Spjutegårdens historia

Spjutegården uppfördes 1805. Gästgiveriverksamhet utvecklades i Norrland vid mitten av 1600-talet. Kommunikationer, hästbyten, postgång, måltider och husrum var en förutsättning för statligt inflytande och norrlandslänen utveckling. Spjutegården uppfördes för att fungera som gästgiveri, med 14 rum (6 på vardera våning och 2 vindsrum på gavlarna). Byggnaden är typisk för det tidiga 1800-talets byggnadsstil, med bl. a. breda knutpilastrar. Inne i byggnaden är originalmålningarna delvis bevarade. När gården revs för att flyttas, hittades tidstypiska väggmålningar på papp under tapetlagret. De är bevarade framför allt i den Röda salongen på övervåningen. Där är golvet målat i ett storrutigt mönster. Ett liknande golv fanns i "Kungarummet" i gästgiveriet i Docksta. Salen på övervåningen kallas Vita salen. Här finns pilastrar kring dörrar och fönster och en målad dekorativ taklist, liksom en väldig öppen spis. Det lilla rummet innanför Röda salongen kallas Bellmanrummet, efter ett Bellmansällskap som uppträdde på Murbergets friluftsmuseum.

Ivar Wallin och Brita Salomonsdotter uppförde Spjutegården 1805. De var gästgivare, storbönder och lärfthandlare och hade 10 barn. Familjen var inflyttad från Ullånger där han hade drivit gästgiveri i Äskja (gården där Wilhelm Petersen-Berger föddes, nu ägd av Magdalena Forsberg). Spjute var en livlig och viktig knutpunkt för forkörare och andra som sökte sig natthärbärge eller skjuts. Sörköreriet blomstrade, med livlig trafik av hästforor till Stockholm och distingsmarknaden i Uppsala. Lärft (linneväv) var en av de viktigaste handelsvarorna. 1840: Salomon Olof Wallin och Maria Charlotta tog över gården 1840. De var hemmansägare och lärfthandlare. De drev gästgiveriet till slutet av 1800-talet. Spjutegården var i gästgivarläkten Wallins ägo nästan hela 1800-talet. 1917 såldes Spjutegården för 3500 kr av C. Dahlberg till Kulturhistoriska föreningen, och 1918-19 uppfördes byggnaden på Murbergets friluftsmuseum. Det finns många berättelser om Spjutegården, liksom om gästgiveriernas och resandets betydelse. I kombination med att en ny entreprenör etablerar sig, kommer friluftsmuseet att skildra dessa historier på friluftsmuseet, och utveckla story-telling om kommunikationer, gästgiverier och matkultur.

# VÄSTERNORRLANDS MUSEUM

Fri entré [www.vnmuseum.se](http://www.vnmuseum.se)  
Härnösand. Öppet tis-sön 11-17  
Butik & kafé, tfn 0611-886 00