

UTLSYNING AV DRIVAR TIL LASTEIN BRYGGJEKAFÈ

Tilbyder: Dalen Hotell drift AS

Lysaker den 13.12.2024

1. Innledning

Jeg viser til utlysning om drift av Lastein Bryggjekafè med svarfrist 16.12.2024.

Nedenfor følger tilbud om å fortsette driften av Bryggjekafeen på vegne av Dalen Hotell drift AS og Telemarkskanalen Skipsselskap AS som begge er datterselskaper i konsernet Thor Halvorsen Holding AS – se nedenfor under pkt 2.

Begge selskapene vil være involvert i driften, men formelt sett inngis tilbudet av Dalen Hotell drift AS.

Jeg skal i det følgende grunngi vår søknad opp mot utlysningsteksten

2. Presentasjon av tilbyder

2.1. Innledning – Konsernet Thor Halvorsen Holdig (THH) AS org.nr 988 340 340

THH er morselskapet i et konsern bestående hovedsakelig av hotelleiendommer, driverselskaper og rederiet - se oversikt på Proff:

[Thor Halvorsen Holding AS - Lysaker - Organisasjon](#)

Samlet omsetning i 2023 var 650 millioner.

I denne organisasjonen er Dalen Hotell AS og Telemarkskanalen Skipsselskap AS datter selskaper. Dette er en ledende norsk reiselivsbedrift – den 7. største hotelldriveren i landet.

DalenHotell kom inn i konsernet i april 2007 og rederiet med MS Henrik Ibsen ble etablert i 2009. Selskapene er utviklet med hjerte av Thor Halvorsen med målsetning om å etablere en førsteklases reislivsopplevelse på Dalen. Samlete investeringer i Hotell og rederi beløper seg til over kr 100 millioner. Dette viser at konsernet gjennom snart to tiår har satset stort på Dalen som reiselivsmål. Jeg vil også fremheve at i disse årene har forholdet til Tokke kommune vært meget godt og jeg har satt pris på det vi har fått til sammen.

2.2. Virksomheten i Tokke

Driften i Dalen/Tokke kommune har vært fundamentert på tre pilarer.:

Dalen Hotel (Dalen Hotell drift AS org.nr 932 934 868) er anerkjent som Norges vakreste trehotell og har fått internasjonal anerkjennelse for sin arkitektur, drift og den praktfulle hagen. Hotellets rike historie er godt dokumentert i boken skrevet av Sigrunn Lie Brattekås om Dalen Hotel.

MS Henrik Ibsen (Telemarkskanalen Skipsselskap AS org.nr 991 737 561) transporterer gjester til Dalen Hotel og bidrar til å skape et levende miljø langs

Telemarkskanalen. Skipet tilbyr en unik, historisk og naturskjønn opplevelse for reisende med høydepunkt ankomst i Dalen og Dalen Hotel.

Lastein Bryggekafe kafévirksomhet og infrastruktur er et viktig bindeledd mellom skipstrafikken og hotell, og er sentralt for å skape en helhetlig reiseopplevelse i Dalen.

For de reisende fungerer bryggekaféen som et ankomstsenter der gjester kommer til eller reiser fra Dalen med båt og buss, samtidig som at det er et hyggelig serveringstilbud i flotte omgivelser.

For kanalskipet MS Henrik Ibsen er bryggekaféen Skipsselskapets landbaserte støtteenhet og forsyningssenter og egentlige hjemmehavn hvor rederiet er registrert. Den har en rekke funksjoner som er essensielle for en effektiv og sikker drift av skipet:

- **Varemottak og lager:** Alle forsyninger til skipet mottas og lagres her før det lastes ombord.
- **Forsyningsstasjon og varebestilling:** Skipet er avhengig av regelmessig påfylling av matvarer, drikke og andre nødvendige varer som organiseres fra bryggekaféen.
- **Produksjonsenhet:** Bryggekaféen fungerer som produksjonsenhet der matretter forberedes i kjøkkenet på brygga før servering ombord i skipet.
- **Turistinformasjon, ankomst- og avreisested for gjester og reisende:** Bryggekaféen er et sentralt punkt for gjester som skal reise med kanalskipene, og tilbyr en velorganisert start og avslutning på reisen og turistinformasjon.

Bryggekaféen fungerer som en vesentlig landbasert støtteenhet og forsyningssenter for kanalskipet **MS Henrik Ibsen**.

2.3. Oppsummering

Konsernet Thor Halvorsen Holdig AS med datterselskaper er drevet i henhold til myndighetenes krav og lovregler om bærekraft, beskyttelse av personopplysninger og sunne arbeidsforhold (både internt og hos leverandører). Vi vil særlig fremheve at vår drift er tilpasset myndighetens krav tilknyttet:

- Personopplysninger – GDPR forankret i Personopplysningsloven.
- Arbeidsforhold både internt og eksternt med forankring i Åpenhetsloven.
- Bærekraft med fokus på det grønne skifte – bærekrafts rapportering (CSRD)

3. Driftskonsept for Lastein Bryggjekafé

3.1. Konsept, serveringstilbud og menyforslag

Lastein Bryggjekafe er en sommerrestaurant som ligger idyllisk til på Lastein Brygge på Dalen. Vi skal være et naturlig samlingspunkt for Tokke og tilreisende med servering av enkel og velsmakende mat.

Som eksempel vedlegges menyen fra sesongen 2024 se **bilag 1**

Vi vil tilpasse menyen etter lokal etterspørsel.

3.2. Åpningstider og dager

Lastein Bryggekafe er en uisolert sommerrestaurant og driften er besøks- og væravhengig. Ambisjonen er å holde åpent i kanalsesongen hvor både MS Viktoria og MS Henrik Ibsen er i seilas. Dette er i tråd med teksten i utlysningen fra Tokke Kommune. Slik bygget fremstår i dag er det ikke mulig med helårsdrift.

Historisk har vi åpnet restauranten noen uker før kanalsesongen starter, primo mai og avsluttes i september.

3.3. Miljøvennlig og bærekraft – økologiske matvarer, kortreist og bærekraftig

Bedriften er på lik linje som andre enheter i konsernet bundet av og følges opp i henhold til EUs bærekraftsdirektiv (CSRD).

Dalen Hotel har en franchiseavtale med Strawberry og følger deres bærekraftsprogram. Se mer informasjon om dette her:

https://www.strawberry.no/samfunnsansvar/?utm_campaign=bb-sok-no-generic-dsa&gad_source=1&gbraid=0AAAAADsD9yUrTAEj1-gsvZR-yAA-xOcUk

4. Kommentar til tildelingskriterium

4.1. Ansvar for driften – økonomi og kompetanse

Lastein Bryggekafe drives som en del av konsernets satsning i Dalen. Restauranten er underlagt ansvaret til hotellets direktør og team. Driften supporteres av Norwegian Hospitality Groups støttesystemer innen økonomi, IT, og fagekspertise innen reiseliv, restaurant og hotell drift.

Konsernet har investert i Dalen Hotel, MS Henrik Ibsen og Lastein Bryggekafe siden overtakelse i 2006 og har etablert stabile arbeidsplasser som utvikles hvert år.

4.2. Variert og god servering til alle besøkende

Dette kommer frem i menyen jf ovenfor fra 2024. Serveringen vil bli administrativt underlagt kjøkkensjef på Dalen Hotel.

4.3. Miljø, klima og bærekraft - Kortreist lokalmat

Vårt konsern tilstreber å bruke lokale tilbydere og råvarer. Miljø og bærekraft er ivaretatt gjennom EU regler og Strawberry's bærekraftsprogram.

4.4. Oppetider i sesong

Åpningstidene tilpasses etterspørsel, lokalenes standard og kanalsesong

4.5. Kan driften medvirke til å sikre et serveringssted i Dalen som er åpent hele året?

Som beskrevet i punkt 2.2 er Lastein Bryggekafe en sentral del av Dalen Hotels drift og vi søker nå mot en helårlig drift på hotellet. Dette kan bli vanskelig å få til dersom Bryggecafeen ikke er en del av driften.

5. Leiepris og tidshorisont

Det er vanskelig å antyde en pris på hva vi kan betale i leie. Dette kommer an på omfanget av leiekontrakten – bryggerhusene, kaffehuset parkering, bobilparkering etc. Dessuten vil bygningenes tekniske forfatning stå sentralt og særlig hva kommunen tar sikte på av oppgraderinger.

Det er på denne bakgrunn vanskelig å ha en kvalifisert oppfatning om kommunenes anslag på leie med kr 7 000 pr mnd er et riktig nivå. Dette må vi derfor komme tilbake til.

Vi ønsker oss en lang leiekontrakt. Vi tror at dette vil gjøre utvikling av området bedre.

6. Oppsummering

Vi ser frem til å videreutvikle Dalen Hotel som en helårsdestinasjon selv om dette konseptet vil by på en del utfordringer. For oss er det viktig å håndtere hele verdikjeden i reisekonseptet med pilarene hotell, båt og Lastein brygge med kafe. Dette kan bli et unikt og fremtidsrettet prosjekt som vi trenger langsiktighet for å utvikle riktig. Vi har imidlertid stor tro på at vi vil få til et førsteklasses prosjekt i samarbeid med Tokke kommune.

Vi håper på en rask og positiv tilbakemelding.

Dersom det er behov for ytterligere informasjon eller avklaringer står vi til disposisjon. Thor Filip Halvorsen kan kontaktes på epost Filip@nhg.no / Tlf: 95922499

Lysaker den 13.12.2024



Thor Morten Halvorsen

Styreformann i Dalen Hotell drift AS

Vedlegg 1

Dalen Bryggjekafé

Cheese Burger 275
170g beef, brioche, cheddar, tomato, lettuce, pickle, onion mayo

Vegetarian Burger 215
Veggie patty, brioche, cheddar, tomato, lettuce, onion mayo

Fries with Aioli 60

All our burgers are served with
French fries and aioli

Large classic shrimp sandwich 255
Shrimp, mayonnaise, lettuce, lemon, white bread

Chicken salad 245
Marinated chicken, romaine lettuce, parmesan, croutons, House dressing

Vegetarian salad 215
Romain lettuce, parmesan, croutons, house dressing

Fish & chips 245
Tartare sauce

Entrecôte 375
Fries, salad, bearnaise sauce

Pizza

Margherita 205
Tomato sauce, fior de latte, basil

Capricciosa 235
Tomato Sauce, fior di latte, ham, mushrooms

Diavola 235
Tomato sauce, fior di latte, hot salami

Di Mare 245
Tomato sauce, fior di latte, anchovies, shrimp, mussels, onion

Vegetariana 225
Tomato sauce, fior di latte, artichokes, mushrooms, olives, onion

Formaggi 235
Fior di latte, gorgonzola, parmesan, buffalo mozzarella

Dessert

Apple pie 120
Served with ice cream

Chocolate brownie 120
Served with ice cream

Ice cream and sorbet 60