

Klubben tar över driften av golfkrogen

Sedan 2017 när det nya klubbhuset togs i bruk har klubben använt sig av utomstående restauratör för golfkrogen. Skälen har varit flera. Varken erforderlig kompetens eller tid för en effektiv ledning av verksamheten har funnits. Mycket resurser och tid har gått åt för att anpassa verksamheten till den nya verkligheten med hotell osv.

2017 drev Göstas Fisk krogen. De levererade mat av hög kvalitet samtidigt som de stora skillnaderna mellan en restaurang på bryggan i Smögen och en golfkrog visade sig. Inte minst hade man stora svårigheter att nå lönsamhet med de höga personalkostnader det innebär att hålla öppet från tidig morgon, hela dagen till sent på kvällen för att tillgodose hotellgästernas behov. Mot den bakgrunden överenskomms i bästa samförstånd att inte fortsätta samarbetet inför 2018.

Inför 2018 tog Anders Främberg som bl a driver Bryggcaféet i Bovallstrand driften. Som framgår ovan är det stora skillnader mellan olika restaurang/krog verksamheter. Anders som är född och uppvuxen med golfen har de förutsättningar och den förståelse som krävs för att driva en golfkrog. I Anders avtal med klubben ingick som en del att klubben skulle stå för frukostarrangemangen, bl a för att minska de ökade personalkostnader som frukosten innebär. Erfarenheten visar att skilja ut en del av verksamheten inte är en bra lösning.

Den stora svårigheten med golfkrogen är bl a att nå lönsamhet, inte minst pga personalkostnaderna vilket är en följd av de långa öppethållningstiderna.

Skall då klubben inte kunna erbjuda en golfkrog? Svaret är ganska givet. Restaurangen behövs för såväl medlemmar som gäster. Detta framgår inte minst av den nyligen genomförda medlemsenkäten. 86% av de som svarat har besökt krogen en eller flera gånger under 2018. 93% anser att det är mycket viktigt eller viktigt att ha tillgång till en golfkrog.

Den slutsats vi dragit av de två senaste årens krogverksamhet är att klubben skall ta över driften av restaurangen. Varför tror vi att klubben klarar av att svara för driften på ett tillfredsställande sätt inte minst med hänsyn till lönsamheten?

En utomstående restauratör har krav på att verksamheten skall visa ett överskott (vinst). För klubben är det något annorlunda även om målet för klubben självklart också är att visa vinst från krogverksamheten. Men det finns en väsentlig skillnad. I styrdokumentet från 2017 sägs bl a "Klubben skall erbjuda en välskött anläggning som ger en total och positiv golfupplevelse". För att uppnå detta gäller att alla delverksamheter, banan, reception, shop, pro, krog och hotell levererar optimalt. Härtill kommer att även medlemmar och gäster bidrar till att skapa en positiv helhetsbild.

Även om krogen inte initialt genererar ett överskott är den viktig som supportfunktion för helheten. På så vis kan detta accepteras så länge som helheten inklusive lönsamheten utvecklas i en positiv riktning.

Det finns samordningseffekter i att klubben övertar krogen. Hotellet och krogen skall ingå i samma resultatställe. Detta ger bl a möjligheter för att bättre kunna utnyttja personalresurserna.

Har klubben förmåga att klara detta?

Klubben för f n förhandlingar med en tilltänkt restaurangchef och två kockar. Samtliga är kända, har mångårig erfarenhet och goda vitsord från tidigare verksamheter.

Med denna förändring tror och hoppas vi att vi skall kunna erbjuda en attraktiv golfkrog.

För att nå lönsamhet krävs bl a att omsättningen höjs. Detta kan bara ske genom att från krogens sida erbjuda bra, prisvärda alternativ och från medlemmar och gäster att man utnyttjar krogen i högre utsträckning än vad som hittills skett.

Med samlade krafter kan vi alla gemensamt bidra till att vi får en bra och lönsam golfkrog.

2018-11-02

Styrelsen