

Sejerøhuset – et samlingssted for alle på øen

Sejerøhuset er tænkt som et populært og inspirerende mødested som skaber liv for alle der er på Sejerø – en bred og forskelligartet gruppe med forskellige ønsker til huset. Det giver naturligt nogle spændende udfordringer og muligheder for den, der står for husets daglige drift – både i højsæsonen hvor der er rigtig mange på øen udover den faste befolkning og ydersæsonerne hvor det primært er de fastboende og sommerhusejerne der bruger huset.

Vi har igennem de første 3 sæsoner haft to meget forskellige forpagterkoncepter som hver især har nydt opbakning på øen. En lille gruppe af entusiastiske unge startede huset op med stort engagement, et spændende menukort, musikarrangementer, fællesspisning, diverse brødprodukter mm. Aftalen var, at de skulle drive sejerøhuset i højsæsonen og derefter skulle de videre med uddannelse og rejser. I november 22 overtog et nyt forpagterpar driften af huset. De var meget fokuseret på de gode råvarer og præsenterede et bredt koncept spændende fra dyre menuer med gode vine til husmandskost, take away og morgenbrød.

Gennem erfaringerne fra de sidste år vil vi gerne fremhæve nogle vigtige faktorer for en sund og bæredygtig udvikling af Sejerøhuset som vi håber vil appellere til en ny forpagter. Dette skal ses som erfaringer og ønsker som den kommende forpagter kan lade sig inspirere af, i udvikling og drift af huset.

- a. Sejerøhuset skal udvikles til at være en bæredygtig forretning for både forpagter og selskabet bag. Selskabet skal ikke puge penge sammen men sikre at der er midler til vedligeholdelse, nyt inventar og understøtte nye aktiviteter der kan være indtægtsgivende for forpagter og til glæde for øens beboere, turister mv.
- b. Der skal være forskellige prisniveauer så det brede brugersegment har lyst og mulighed for at nyde restaurantens tilbud. Ligeledes skal udbuddet så vidt muligt varieres med tilbud til både børn og voksne.
- c. Sejerøhuset skal ikke kopiere de andre spise/oplevelsessteder på øen men skal have sin egen profil.
- d. Hvor det er muligt og økonomisk givende vil vi gerne at forpagteren samarbejder med de relevante foreninger på øen for at skabe aktiviteter på havnen – specielt i højsæsonen.
- e. Sejerøhuset må gerne være et udstillingsvindue for de forskellige produkter der produceres på øen.

f. Der skal være attraktive tilbud til endagsturister og sejlere i sæsonen.

Åbningstider

En forudsætning for at kunne tiltrække folk til havnen og skabe et samlingssted for alle på øen er, at der åbent på de rigtige tidspunkter som naturligt vil være forskellige for årstiderne.

Højsæsonen i sommerperioden er der, hvor de fleste penge skal tjenes og der er flest folk på øen. Derfor er det også vigtigt med et bredt udvalg af fristelser i restauranten eller som take away.

Erfaringerne fra de sidste 3 år har vist stor interesse for:

- friskbagt morgenbrød
- take away – for alle grupper på øen
- at besøge restauranten til frokost og aften
- husmandskost og fællesspisning
- at kunne få mad og drikkevarer hele dagen i højsæsonen
- arrangementer – levende musik, høstfest mm.

Sejerø 11/11 2024