

Metoderapport Skup-prisen 2003

1. Navn på journalistene som har gjort jobben:

Erlend Frafjord og Harald Birkevold

2. Tittel på arbeidet, prosjektet:

Bakrus i utebyen Stavanger.

3. Hvor og når er det publisert?

Artikkelserien er gjennomført av Erlend Frafjord (Stavanger-redaksjonen) og Harald Birkevold (næringslivsgruppa) i Stavanger Aftenblad. Serien ble publisert 10 dager i perioden 30. oktober – 25. november 2003. 6 av de 10 dagene var sakene hovedoppslag på første side. De fire øvrige dagene hadde sakene mer reportasjereg med bakgrunn i de funnene som nyhetssakene avdekket. Artiklene for alle de 10 dagene er vedlagt.

4. Redaksjon og redaksjonsadresse, samt tlf.nr.:

Stavanger Aftenblad

Lars Oftedals Hus

Postboks 299

4001 Stavanger

Tlf.: 05150

5. Kontaktpersoner:

Erlend Frafjord, 51 51 79 42 (direkte innvalg) eller 916 81 928.

Privat adresse: Vistegata 16 B, 4007 Stavanger.

Harald Birkevold, 51 50 17 65 (direkte innvalg) eller 916 21 663

Privat adresse: Øvrebøveien 20, 4011 Stavanger.

6. Redegjørelse for arbeidet.

a) Når og hvor kom arbeidet i gang, hva var ideen som startet det hele?

Den politiske og administrative ledelsen i Stavanger kommune har ved en rekke anledninger de siste årene pekt på restaurant- og utelivsbransjen/det matindustrielle miljøet som ett av hovedsatsingsområdet når arbeidsplassene i olje/verftsindustrien fases ut.

Stavanger har gjennom den betydelige oljevirkosomheten utviklet seg til å bli en internasjonalt rettet by, og har siden begynnelsen av 1980-tallet vært nasjonalt kjent for å ha et mangfoldig restaurant- og pubmiljø. De 74 utestedene og 10 hotellene som vår analyse omfatter sysselsatte i

2002 nesten 1500 mennesker, nesten fire ganger mer enn Aker Kværner Rosenberg Verft.

Men hvor sunn er egentlig den økonomiske situasjonen i utelivsnæringen? Hvilke deler av næringen gjør det best, og hvem sliter mest? Hvor betydelig er innslaget av svart økonomi i bransjen? Vi bestemte oss høsten 2003 for å gjøre en omfattende kartlegging av økonomien i bransjen. I tillegg ønsket vi å undersøke om skjenkemønsteret på utestedene hadde endret seg etter at politikerne i 2000 ga tillatelse til såkalte ventebarer, dvs. spritbevilling med det formål å gi publikum mulighet til å nyte en drink i baren mens man venter på ledig bord. Mindretallet blant politikerne mente den gangen at ventebarene bare var en snikinnføring av flere spritbevillinger, og at spritsalget ville skyte i været.

b) Hva var den sentrale problemstillingen ved starten av prosjektet?
Prosjektet hadde fire formål.

- 1) Kartlegge den økonomiske situasjonen i hotell-, pub-, og restaurantnæringen i Stavanger kommune.
- 2) Kartlegge omfanget av svart økonomi i bransjen.
- 3) Kartlegge utviklingen i forbruk av øl, vin og brennevin på skjenkestedene fra 1998-2002.
- 4) Lage reportasjer med bakgrunn i funn som nyhetssakene avdekket.

c) Ble problemstillingen endret underveis? I så fall, hvorfor og hvordan?
Vi la et løp på forhånd, og fulgte dette tilnærmet som planlagt. Noen av reportasjene er basert på tips som kom etter at de første artiklene sto på trykk.

d) Kort beskrivelse av organiseringen av arbeidet, metodebruk, problem underveis mv.

Før vi kunne hente ut regnskapene, måtte vi få en oversikt over alle skjenkestedene i Stavanger. Bevillingsseksjonen i Stavanger kommune ga oss en liste over alle stedene i Stavanger med skjenkebevilling. På disse listene sto heldigvis også navnet på det tilhørende driftsselskapet til hver restaurant/hvert utested. Det videre arbeidet forløp slik: Fra databasen BizKit hentet vi først ut regnskapet til de 74 restaurantene/pubene som er organisert som aksjeselskaper. 10 steder er enkeltmannsforetak hvor regnskapet ikke er offentlig, to steder hadde ikke levert regnskap, mens to steder er ledd i landsomfattende kjeder uten mulighet til å trekke ut Stavanger-delen av driften. I tillegg valgte vi å se bort fra bevillinger gitt til sluttede selskaper, befalsmesser, sykehjem

og båter, fordi omsetningstallene for disse virksomhetene i hovedsak gjenspeiler enn annen type virksomhet enn de bransjene vi skulle analysere i artikkelserien.

Var de 74 regnskapene vi satt med et tilstrekkelig antall for å kunne trekke konklusjoner om bransjen generelt? For å kunne si noe om dette regnet vi ut samlet skjenkekvantum for de 74 regnskapene vi analyserte, og sammenlignet dette med totalt skjenkekvantum for bransjen i kommunen. Utrekningen ble foretatt både for øl, vin og brennevin. Det viste seg at de 74 selskapene sto for henholdsvis 95, 91 og 93 prosent av skjenkingen for de tre alkoholtypene. Vi mente dette var et så omfattende utvalg at det var forsvarlig å gjennomføre og presentere en økonomisk analyse som utga seg for å være et bilde av bransjen generelt i Stavanger.

Videre hentet vi ut regnskapet til 10 av 14 hoteller i kommunen. De fire siste var landsomfattende kjeder (Rica og Rainbow) hvor det ikke var mulig å trekke ut Stavanger-delen av driften. De 10 hotellene vi hadde tall for, sto i 2002 for av 2411 av 3389, eller 71,1 prosent av sengeplassene i kommunen. Blant de 14 hotellene i kommunen sto "våre" 10 for henholdsvis 88, 81 og 91 prosent av skjenkingen for øl, vin og brennevin. Vi mente derfor at de 10 tilgjengelige regnskapene ga et godt bilde av den generelle økonomiske situasjonen i hotellbransjen i byen, selv om vi gjerne skulle hatt med oss alle 14.

Nøkkeltall i 2001 og 2002 (omsetning, resultat før skatt, utbytte, antall ansatte, gjeld og egenkapital) for de 74 + 10 regnskapene ble nå lagt inn i regnearket Excel. Ved hjelp av dette verktøyet gjorde vi flere analyser (totalomsetning og resultat, resultatgrad, gjeldsgrad og egenkapitalandel). Erlend Frafjord er utdannet siviløkonom og har erfaring med bruk av regneark til analyseformål. Resultatene og analysene ble også kvalitetssikret av en statsautorisert revisor med god kjennskap til bransjen.

For ikke å drukne leserne med tall valgte vi bare å presentere 2002-tallene i avisen siden vi ikke fant noen markante forskjeller fra 2001.

Vi regnet også ut totalt skjenkekvantum for henholdsvis øl, vin og brennevin i årene 1998-2002. Dette måtte gjøres ved å gå gjennom alle listene år for år, og summere kvantum for hvert enkelt skjenkested i kommunen. Alle utregningene ble gjennomført tre ganger for å redusere mulighetene for feil. Også disse listene fikk vi fra bevillingsseksjonen i kommunen. Utrekning av skjenkekvantum hadde to hensikter. Den første var som tidligere nevnt å finne et mål hvor stor andel av bransjen vi hadde dekket inn med de tilgjengelige regnskapene. Til dette ble tallene

for 2002 benyttet. Den andre hensikten var å kunne si noe om utviklingen fra 1998-2002, relatert til vedtaket om ventebarer i 2000.

De nevnte utregningene og analysene dannet grunnlaget for de tre første artiklene i serien. Analysene viste et bilde av en hotell- og utelivsbransje som sliter tungt økonomisk. Hotelldirektørene Ina Eldøy og Lauritz Hansen, skattesjef Magne Langeland i Stavanger og økonomidirektør Tor Dahle i Sparebank 1 SR-Bank, regionens dominerende bank, ble intervjuet, og bekreftet våre funn fra analysene.

Litt om eiendomsselskaper: Samtlige 74 restauranter/utesteder som vi analyserte har et eget aksjeselskap for driften, samt et eiendomsselskap som eier bygningene. En viktig problemstilling som måtte avklares var hvorvidt vi også måtte analysere økonomien i eiendomsselskapene for å få et godt bilde av bransjen.

Vi gikk først gjennom aksjonærlistene i eiendomsselskapene og konkluderte med at aksjonærene, med få unntak, ikke har eierandeler i det tilhørende driftsselskapet. Det betyr at driftsselskapene betaler vanlig markedsleie til eiendomsselskapet, og fører dette som en del av driftskostnadene. Regnskapet i driftsselskapet gir derfor et reelt bilde på hvor lønnsomt det faktisk er å drive et utested/restaurant.

Hva så i de tilfellene hvor de samme personene står oppført som eiere av driftsselskapet og eiendomsselskapet? Vi sjekket med to av de største aktørene i denne kategorien, og disse kunne opplyse at de alltid belastet driftsselskapet med reell markedsleie selv om de hadde muligheten til å "pynte på" driftsselskapets resultater ved å gi subsidiert leie fra sitt eget eiendomsselskap. Begge pekte på at en slik subsidiering ikke hadde noen hensikt fordi totaløkonomien i selskapene ville være uforandret. Vår konklusjon var derfor at en analyse av bare driftsselskapene var tilstrekkelig for det formålet som vår artikkelserie la opp til. En analyse av økonomien i eiendomsselskapene vil i seg selv også være interessant, men da i en helt annen sammenheng enn denne.

Neste steg: Er økonomien i utelivsbransjen i Stavanger så dårlig som regnskapene gir uttrykk for, eller finnes det en skjult økonomi?

I den fjerde artikkelen har vi intervjuet kontrollsjef Astrid Bernhardt ved fylkesskattekontoret som bekrefter at det finnes en betydelig svart økonomi i bransjen. Vi kan underbygge dette ved å presentere tall fra bokettersyn, utført av fylkesskattekontoret i 2003. Vi har utført også en egen utregning hvor vi ved hjelp av faktorpriser på øl, vin og brennevin, samt innrapporterte skjenkekvantum, beregnet en sannsynlig alkoholomsetning for hvert enkelt utested. Deretter sammenlignet vi beløpet med de offisielle regnskapstallene. De store avvikene vi her fant

for 15 av utestedene bekreftet inntrykket av en betydelig svart alkoholomsetning.

Vi fikk kvalitetssikret faktortallene av flere bransjefolk, samt revisorer med god kjennskap til bransjen. Som følge av muligheten for feilmarginer valgte vi å skrive saken uten å navngi hvilke steder som hadde store avvik mellom oppgitt og sannsynlig alkoholomsetning.

Faktorprisen ble satt til 90 kroner per liter øl (to halvlitersglass), 360 kroner per liter vin (åtte glass) og 1500 kroner per liter brennevin (25 doble drinker). Alle faktorprisene er eksklusiv merverdiavgift siden omsetningstall i regnskapene også er uten merverdiavgift.

Vi hadde et mål om å lage en serie som i all hovedsak baserte seg på åpne kilder og offentlig tilgjengelige dokumenter. Vi mener å ha fulgt dette prinsippet så langt det lot seg gjøre. I en av artiklene (13. november, vedlegg 7) har vi likevel funnet det nødvendig å bruke anonyme kilder for å kunne illustrere eksempler på svinn og stjeling internt bransjen.

Kildene var eiere, kjøkkensjefer og ansatte ved i alt fire større selskaper i bransjen. Påstanden om at vin for inntil 100.000 kroner ble stjålet fra en gourmetrestaurant, og deretter dukket opp på to andre restauranter, ble sjekket med vinkelnerne på mottakerrestaurantene. Disse bekreftet at vinen faktisk kom fra førstnevnte restaurant, men mente de handlet i god tro ved at vintyven solgte på vegne av sin sjef. Denne sjefen bekreftet overfor oss at så ikke var tilfelle.

Vi slår også fast at en restaurantansatt stakk av med hele dagsomsetningen, og at han nå jobber på en annen restaurant i byen. Dette er sjekket gjennom uavhengige samtaler med flere ansatte på restauranten hvor vedkommende jobbet tidligere. Disse forteller om et allmøte hvor det ble opplyst hvorfor vedkommende ble fjernet fra restauranten. At vedkommende nå jobber på en annen restaurant har vi fått bekreftet ved flere besøk på denne restauranten hvor vi har sett vedkommende i aksjon som servitør.

Et interessant funn fra de økonomiske analysene (vedlegg 3) var at gourmetsegmentet sliter tungt økonomisk sammenlignet med de mindre eksklusive restaurantene i Stavanger. Som en foreløpig avslutning på prosjektet valgte vi derfor å lage reportasjer fra de to kanskje mest profilerte restaurantene i byen. Vår profilerte matskribent Borghild Fiskå bidro også med en kommentar som satte dette funnet i et internasjonalt perspektiv.

7. Hvor mye arbeidstid og eventuell fritid er brukt på prosjektet?

Innhenting av lister, regnskaper, innmating av tallene i Excel, analysearbeid og manuell utregning av totalt skjenkekvantum i siste femårsperiode ble utført av Erlend Frafjord. Deretter gikk Frafjord og Birkevold i fellesskap gjennom tallene, og la et løp for utskrivning av artiklene. Vi skrev rundt halvparten hver, men gjorde det slik at den ene hele tiden gikk inn og supplerte/kuttet i den andres artikler inntil vi var enige om et resultat. En kollega på grafikkavdelingen ble koblet inn på et tidlig stadium for å bistå med tabeller og grafer til de første nyhetssakene.

Totalt brukte vi rundt tre uker på prosjektet, men hadde også mange andre arbeidsoppgaver i avisen parallelt.

8. Spesielle erfaringer du vil nevne.

I februar/mars vedtar politikerne i Stavanger kommune nye skjenkereglene for neste fireårsperiode. Bent Høie (H) er leder av dette utvalget. Både Bent Høie, ordfører Leif Johan Sevland (H) og Ap-leder Odd Kristian Reme i Stavanger har overfor oss uttrykt at artikkelserien i Stavanger Aftenblad blir en av de sentrale premissleverandørene når nye regler skal utformes. Aktuelle problemstillinger for politikerne er blant annet erfaringene med ventebarene, skjenkeringen, nattklubbtaket og tiltak mot den omfattende svarte økonomien i bransjen. I skrivende stund er det like før vi starter runde nummer to i serien. I den inngår nyhetssaker om hvordan neste periodes skjenkereglene blir seende ut. I begynnelsen av februar vil mye være politisk avklart.

9. Sted og dato, samt din underskrift.

Stavanger 15. januar 2004

Erlend Frafjord

Harald Birkevold

(sign.)

10 vedlegg (artikkelserien nummerert fra 1-10)

