

# 2008

## – Det sista ljuva året (på länge)

Restaurangåret 2008 slutade med en omsättningsökning på 7 procent. Främsta skälet är prisökningar, och tyvärr förbyttes den lysande våren i en mörkare höst. Nyckelpersoner på några av de stora branschföretagen som Restauratören talat med vittnar om en tid av stålbad lika väl som att affärerna puttrar på.

Gävleborgs län, framför allt Hälsingland, växte snabbast 2008. Omsättningen där ökade med 10 procent. Restauratören reste till hambons hemtrakter och mötte krögare som tror på turistiska framgångar och satsar på det »moderna svenska köket«.

TEXT: MATTIAS DE FRUMERIE & LINDA SWARTZ STATISTIKBEARBETNING: BJÖRN ARNEK FOTO: LINDA SWARTZ

**FINANSKRISEN SOM** visade sitt ansikte under andra halvan av 2008 har slagit olika mot olika branschsegment. Enligt SHR:s branschekonom Björn Arnek är det fin- och hotellkrogar som drabbats hårdast.

– Året såg ganska bra ut till en början, men man ska komma ihåg att ökningen under första halvåret främst handlade om prisökningar. Volymerna var tämligen konstanta för att sedan minska under hösten, säger Björn Arnek.

Han förklarar prisökningarna, som var rekordstora (se grafik), med att råvarupriserna rusade i höjden.

Anders Stål, vd på Waynes Coffee, lyfter fram hyresökningar och väl tilltagna löneavtal som orsaker och Burger Kings Nordenchef Stefan Eriksson fyller på med en allt svagare krona som förstärkte effekten av de dyrare råvarorna.

Det skeende som inte går att förbise under krogåret är finanskrisen som ledde till en förstärkt

konjunkturavmattning under den gångna hösten.

– Vi är mitt i den kraftigaste avmattningen sedan andra världskriget och alla drabbas. Hårdast hittills är det för finkrogar och hotellrestauranger. Det är dock en spretig bild. Vissa krogar har gått i totalt motsatt riktning, säger Björn Arnek.

Det är en bild som stämmer med flera branschföreträdarens analys av läget.

**VAD DE REGIONALA SKILLNADERNA** beror på är svårt att säga, men turistströmmarnas rörelser kan ha viss betydelse, enligt Björn Arnek. Det stämmer med de positiva signaler som kommer från Hälsingland.

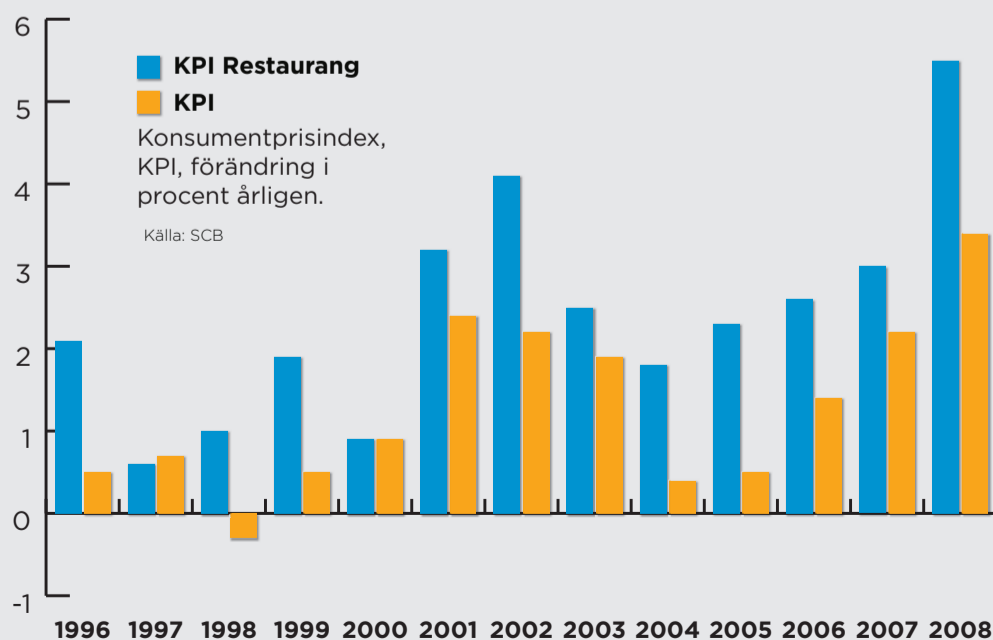
Krogbranschen är dock inte lika hårt drabbad som hotellbranschen som har tappat rejält det senaste halvåret.

– Restaurangerna är generellt sett inte lika beroende av affärsresande. Privatsidan är viktigare. Och alla förutsättningar finns för att folk ska fortsätta gå på restaurang. Låga räntor och sänkta skatter gör att svenskarna har mer i plånboken. I alla fall de som har kvar sitt jobb, säger Björn Arnek.

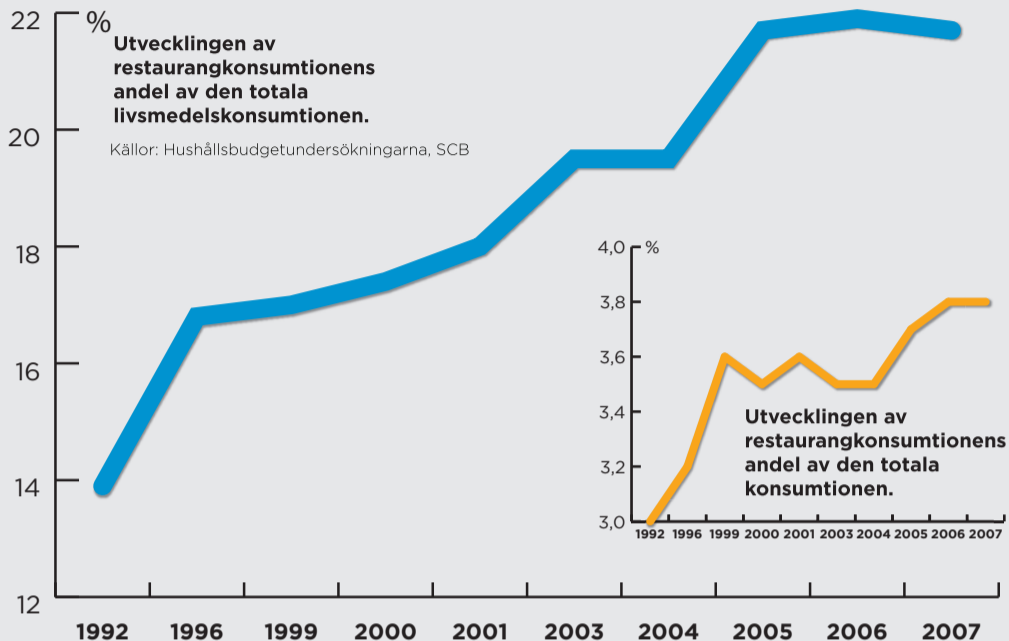
**NÅGON SNABB ÅTERHÄMTNING** tror han dock inte på. Den globala nedgången gör att återhämtningen tar längre tid. Men sett över tid har svenskarnas utövande aldrig varit så utbrett och svenskarna spenderar ungefär lika mycket som snittet i EU 15, de 15 länder som var medlemmar i EU 2004 (se grafik).

– Troliga orsaker är att vi aldrig har varit så rika, vi reser mer och det finns ett helt annat utbud än tidigare. Dessutom har vi nya generationer som tycker det är naturligt att gå ut och äta mitt i veckan, säger Björn Arnek.

### Rekordstora prisökningar i restaurangbranschen



## Svenskarna lägger allt mer av sina pengar på krogmat



## Restaurangkonsumentens andel i procent av den totala livsmedelskonsumtionen 2005

Portugal	39
Storbritannien	38
Luxemburg	37
Grekland	34
Spanien	32
Österrike	28
Holland	27
Tyskland (1999)	26
Belgien	26
Frankrike	22
Sverige	22
Irland	21
Finland	20
Norge	20
Danmark	19
Italien	14

Snitt: EU 15

23

Källa: Eurostat

## »Vi är på botten av stålbadet«

**- ÅRET HADE EN BRA START** men slutade med en rejäl stoppsladd, säger Dennis Johansson, vice vd och delägare i Stockholmsbaserade krog- och hotellkoncernen Nobis med bland andra Operakällaren, Café Opera, Stallmästaregården och Restaurant J i portföljen.

Redan under våren 2008 såg han illavarslande tecken på att allt inte stod rätt till. Därför började man redan då se över personalstyrkan och bemanningen inom företaget.

- Jag har sett det här hända flera gånger: när it-bubblan sprack i början på 2000-talet, i Norge i mitten på 80-talet, 1989 och i mitten på 90-talet. De första tecknen på en nedgång är bland annat att det blir svårt att få tag på personal, att personalomsättningen är väldigt hög, att kunderna bokar sent och ogenomtänkt och att många öppnar nya krogar.



Dennis Johansson.

Många av de sistnämnda drabbas hårdast nu när lågkonjunktur råder, enligt Dennis Johansson.

- När marknaden är osund stimuleras osunda affärsbeteenden. Det är lätt att få ett positivt cash-flow när man öppnar sin första krog i full högkonjunktur. Då är det många som tänker att hej vad det går och skuldsätter sig, skaffar ny fin bil och dyrt boende i stället för att rusta sitt företag inför hårdare tider. Den sortens krögare är de som drabbas hårdast i dag.

**NOBIS HAR NÅGRA AV LANDETS** riktiga prestige-krogar i sitt stall och enligt Dennis Johansson drabbas de av de hårdare tiderna. Inte främst genom att kundvolymerna minskar utan genom att kunderna ändrar beteende.

- Företagen låter färre följa med när de representerar. Folk tar tre öl i stället för fem öl och några shots. Snittnotorna blir helt enkelt lägre.

Även om 2008 var turbulent affärsmässigt med

höstens nedgång var det ett bra år på sista raden över helåret, enligt Dennis Johansson. För Nobis del är han inte orolig.

- Vi har en bra spridning inom företaget, är solida och stora vilket gör oss mindre sårbara. Det är precis som på börsen. Det gäller att inte ha alla ägg i en korg.

De krogsegment som han tror får det besvärligaste den närmaste tiden är konferenskrogar och hotellkrogar.

I den närmaste framtiden ser han både glädjetecken och orosmoln. I den positiva vågskålen lägger han bland annat att det har blivit betydligt lättare att få tag på personal och att hyresnivåerna justeras nedåt. På den negativa sidan lägger han att nedgången är global vilket kommer göra att återhämtningen går långsammare.

- Vi är nere i stålbadet nu, men jag tror att vi har nått botten, säger han.

Finkrog/  
Nöjeskrog

## Bankernas inställning är en ödesfråga

**- VI ÄR INTE SÅ** konjunktur-känsliga i snabbmatssegmentet. Vi märker inte så mycket av vare sig kraftiga uppgångar eller kraftiga nedgångar. Inbromsningen i ekonomin under hösten kände vi inte av. Generellt var 2008 bra, samtliga månader, säger Stefan Eriksson, Nordenchef för hamburgerkedjan Burger King.

En större trend som han dock ser inom snabbmaten är att segmentet blir allt mer diversifierat och att kundmixen förändras.

- Tidigare riktade vi oss främst till yngre kundgrupper. Det var där vi hade vår kundbas. Nu ser strukturen helt annorlunda ut och vi har ett betyd-



Stefan Eriksson.

ligt större spann uppåt i åldrarna. De som är 45 plus är lika vanliga som de yngre gästerna.

**DEN ÄNDRADE** kundsammansättningen gör att snabbmatsföretagen måste bredda sitt utbud, enligt Stefan Eriksson. Inom Burger King märks det bland annat genom att de lite mer exklusiva produkterna blir fler, bland annat de så kallade Angusburgarna.

- Vi måste förändra oss med våra kunder.

En annan stark trend han ser är att det blir allt viktigare att profilera sig inom miljö och etik.

Stefan Eriksson ser fler möjligheter än bekymmer med den rådande konjunkturen.

- Det är nu de stora affärsmöjligheterna finns,

möjligheter som man aldrig har i högkonjunktur.

Ett exempel på det är att det nu går att hitta lägen för etableringar till bra priser eftersom fastighetsägarna har en betydligt mer ödmjuk inställning än för bara ett år sedan.

**EN STOR ÖDESFRÅGA** för krogbranschen den närmaste tiden är enligt Stefan Eriksson vilken inställning bankerna kommer att ha till företagarna.

- För att branschen ska kunna utnyttja de affärsmöjligheter som öppnar sig krävs att det finns finansiering. Nu är det avgörande hur bankerna ställer sig eftersom branschen anses vara högrisk och bankerna i dag har en tendens att vara överdrivet restriktiva i sin långivning.

Restaurangåret fortsätter på nästa sida

Snabbmat

# Småstäderna har potential

**JAN SEGELBERG ÄR CHEF** för pubkedjan Bishops Arms, som finns på drygt 20 orter i Sverige med nästan 30 enheter. Kedjan ingår i Elite Hotels-sfären.



Jan Segelberg.

– Jag tror att det finns jättepote-  
ntial för branschen att växa under  
de närmaste åren. I dag är det bara  
i storstäderna som folk går ut och  
äter sju dagar i veckan. De flesta  
medelstora svenska städer har en befolkning på runt  
50 000 personer och där går man ut och äter tre-fyra  
gångar om året. Den stora utmaningen för oss och  
andra i vår bransch är att få dessa att gå ut mer som  
i storstäderna. Det tror jag absolut är möjligt. Det är  
där de stora tillväxtpotentialerna finns.

Han ser fler fördelar med att etablera sig på min-  
dre orter, inte minst marknadsföringsmässigt.

– Om vi öppnar i Köping får vi en massa redaktionell  
text i lokalpressen, det händer inte i storstäderna.

Han säger att 2008 var ett bra år för kedjan som inte  
känt av någon nedgång, men att tillväxten avtagit.

– För oss spelar inte konjunkturen så stor roll. Det  
finns bara en parameter som spelar roll i det korta  
perspektivet – lönehelgen. Det är då folk går ut.

Regionalt ser han ett tydligt mönster. I städer där

utbudet breddas med tydliga krogkon-  
cept som skiljer sig från varandra får  
man en god tillväxt.

– Ett exempel är Renmarkstorget i

Umeå. Där har flera bra krogar etablerat  
sig de senaste åren. Det finns något för alla

och det leder till att alla gör bra affärer.

Pub/Casual  
dining

# Bra så in i Hälsingland

**Det rör på sig i Hälsingland. Fjolåret såg mycket nytt födas: toppkrog i trolsk skog, gourmetkrögare i större lokal i Bollnäs, dubblade restaurangintäkter på E4-hotell och populära kockgästspel vid Ljusnans vackra sandstrand. Följ med till Hälsingland, 2008 års starkast växande kroglandskap.**

**GÄVLEBORG ÄR 2008 ÅRS** vinnarlän i restaurangbranschen. Av ökningen på 10 procent står Hälsingland för den absolut största delen. Och tittar man bakom siffrorna på kommunnivå är det Söderhamnsöns Pär Johansson med sin oerhört framgångsrika Växbo Krog i Bollnäs kommun som är den starkast lysande stjärnan. Krogen öppnade den 17 maj i fjol och hann fram till den sista december locka 60 000 gäster och omsatte 8 miljoner kronor.

restauranglän 2008

## Gävleborg gick från botten till absoluta toppen

### Omsättningsförändring 2007-2008

	Rank 2007	Förändr 07-08, procent	Omsättning 2008, Mkr exkl moms	Antal enheter	Antal anställda
1 Gävleborgs län	17	10	1 426	580	1 937
2 Örebro län	3	9	1 297	479	1 701
3 Jämtlands län	8	9	745	315	1 018
4 Skåne län	7	8	6 576	2 416	8 437
5 Västra Götalands län	12	8	10 073	3 060	12 948
6 Östergötlands län	20	8	2 136	694	2 798
7 Dalarnas län	14	8	1 508	518	1 806
8 Västmanlands län	15	8	1 209	447	1 822
9 Västerbottens län	11	8	1 211	356	1 771
10 Värmlands län	13	8	1 259	483	1 679
11 Jönköpings län	21	7	1 351	499	1 797
12 Stockholms län	10	7	19 932	5 016	25 374
13 Hallands län	2	7	1 698	508	2 173
14 Kronobergs län	5	6	754	266	940
15 Södermanlands län	1	6	1 159	430	1 437
16 Norrbottens län	18	5	1 065	395	1 443
17 Kalmar län	6	5	1 097	455	1 541
18 Uppsala län	9	4	1 587	526	2 156
19 Blekinge län	19	3	614	281	791
20 Gotlands län	4	3	429	164	628
21 Västernorrlands län	16	1	1 155	460	1 662
<b>Hela riket</b>		<b>7</b>	<b>58 281</b>	<b>18 348</b>	<b>75 859</b>

### Omsättning per invånare 2008

Rank 2007	Omsättning/invånare, kr
1 Stockholms län	10 061
2 Gotlands län	7 537
3 Västra Götalands län	6 465
4 Hallands län	5 786
5 Jämtlands län	5 875
6 Skåne län	5 414
7 Dalarnas län	5 468
8 Gävleborgs län	5 171
9 Östergötlands län	5 048
10 Uppsala län	4 852
11 Västernorrlands län	4 749
12 Västmanlands län	4 837
13 Kalmar län	4 701
14 Västerbottens län	4 697
15 Örebro län	4 671
16 Värmlands län	4 607
17 Södermanlands län	4 334
18 Norrbottens län	4 268
19 Kronobergs län	4 141
20 Blekinge län	4 033
21 Jönköpings län	4 030
<b>Hela riket</b>	<b>6 085</b>

Källa: SCB Bearbetning: SHR

Statistiken omfattar företag klassificerade med koden 55.3 Restauranger enligt Svensk Näringsgrensindelning (SNI). Restauranger som är del av hotellföretag klassificerade med koden 55.1 enligt SNI och företag klassificerade enligt koden 55.5 Personalrestauranger, cateringföretag och centralkök ingår dock inte. Omsättningen är baserad på företagets momsinsbetalningar. Företag med under 3 miljoner kronor i omsättning kan om de vill redovisa moms i inkomstdeklarationen. De företag som gör det ingår inte heller i sammanställningen.

Tilläggs bör att Växbo Krog under hösten bara hade öppet på helgerna.

– Det är stort att slå upp en ny krog och få ett sådant bemötande, säger Pär Johansson.

Nu är inte Pär Johansson någon nybörjare precis. För tio år sedan gick han på Grythyttan och fick där efter jobb på tvåstjärniga L'Elysée i Paris. Under åren som följde varvade han jobb på stjärnkrogar som Edsbacka, Operakällaren och Bagatelle i Oslo med att jobba på välrenommerade gästrikekrogar Axmar Brygga under somrarna. Till slut fick han helårsjobb på hemmaplan som kökschef på Wij Trädgårdar i Ockelbo. Efter sitt första år där blev han sommaren 2007 kontaktad av Rolf Åkerlund som äger Växbo Kvarn. Anläggningen är sedan många år ett populärt besöksmål med linberedning, linneväveri, smedja, kvarn, mälteri, hantverksbutik och en mindre restaurang. Men Rolf Åkerlund tyckte att det fattades något.

– Han ville träffas och berätta om sina planer på att bygga en ny, större restaurang och hoppades få hjälp av mig att hitta en krögare hit. Rolf var inte alls ute efter att sno mig från Wij Trädgårdar, men dagen slutade med att vi tog i hand på att vi skulle köra.

**SAGT OCH GJORT.** Med konceptet »det moderna svenska köket« lyckades Pär Johansson över förväntan. Satsningen på lokalt producerade råvaror, som pinfärs sparris från Söderala, kyckling från Ockelbo och spannmål från Norrala, visade sig vara precis vad turister och lokalbefolkning hungrat efter.

– I juli får vi helt otroliga tomater från Järvsö, säger Pär Johansson och ser långtansfull ut.

Även på dryckessidan är mycket lokalt, med pilsner, veteöl och storsäljande svagdricka från Helsing Ångbryggeri, allt på fat, och äppelmust från Trönö.

– Annars är det svårt med drycker. Det är på gång med vatten från Flästa (några kilometer bort), kanske redan nästa år. Då är det ett självklart val för oss.

Men lokal mat i all ära, det viktigaste för Pär Johansson är att maten smakar gott. Allt ska lagas från grunden och inga halvfabrikat får användas. Pär Johansson återkommer hela tiden till att matlagningen på Växbo Krog ska kännetecknas av medvetenhet och kreativitet.

– Vi är ingen lyxkrog. Här ska alla kunna känna



Gamla Växbo Krogs yttervägg har blivit innervägg i den nya krogen. Växbo Krogs krögare Pär Johanssons förkläde är inte det enda på restaurangen som kommer från närbelägna Växbo Lin. Även dukar, servisskjortor och menypärmar tillverkas i lokaldesignat linne.

sig hemma, både hälsingar och stockholmare, pensionärer på bussresa och barnfamiljer. Men vi är en kvalitetskrog.

**INFÖR SOMMAREN** ska Pär och hans fru Helena Johansson utöka med att öppna bageri på andra sidan vägen. I det lilla huset blir det bakning och försäljning av stenugnsbakat surdegsbröd och tunnbröd. Dessutom serveras en särskild bistromeny från det totalrenoverade köket.

Nere i köket på Växbo Krog blandas en annan av årets nysatsningar – glassen, som även den ska säljas i bageriet. När Restauratören hälsade på hos kockarna var förberedelserna i full gång för säsongs-

premiären på Kristi himmelfärdsdag. Men den mesta tiden i köket gick åt till att blanda, handrulla och etikettera kryddsmör som ska ackompanjera Hälsingestintans kött hos handlare och grossister i hela landet. Idén, som är ett led i att på sikt kunna sysselsätta Växbo Krogs personal året runt, har just blivit verklighet. Hittills har Pär Johansson och hans kockar levererat ett helt ton kryddsmör i fem smaker.

– Det är lite stressigt att efterfrågan på smöret sväller just nu när säsongen drar igång. Det kan bli en tuff sommar, säger Pär Johansson utan att se särskilt bekymrad ut.

Han har inte mycket att klaga på, förutom att ►

» Man måste hitta ett sätt att vända sig till alla, från dem som gillar att gå ut och äta bra och dricka goda viner till dem som nästan aldrig varit på en restaurang.

GÖLIN JONSING  
Krögare, Lilla K:s Trädgårdskök

#### Fortsättning från sidan 13

det är svårt att hitta bra kockar i Hälsingland och att matkulturen i landskapet är så gott som obefintlig.

– Hälsingland behöver kvalitet. Jag hoppas att vi blir fler som försöker jobba på det.

**EN SOM FÖRSÖKER** är Dagmar Sahlin Axell, som tillsammans med sin man Göran Axell äger och driver Best Western Hotell SöderH i Söderhamn. Hotellet ligger »vägg i vägg« med E4:an, men ändå på promenadavstånd från centrum. Makarna Axells restaurang i hotellets bottenvåning har från 2007 till 2008 lyckats fördubbla sin omsättning. Det är till stora delar ett resultat av fler gästnätter på hotellet, men även Söderhamns näringsliv har bidragit. Sedan paret Axell tog över hotellet från Scandic hösten 2005 har de medvetet satsat på enbart affärsluncher för att locka det lokala näringslivet att representera även på kvällstid. Från början gick arbetet segt, men har så småningom gett utdelning.

– Vi får bra kontakter genom lunchen. Häromdagen fick vi en bokning av 400 rum från vd:n i ett stort företag i Söderhamn. Den tror jag inte vi hade fått om vi inte haft affärsluncherna, säger Göran Axell.

Han tycker dock att det är svårt att locka de vanliga Söderhamnsborna i några större skaror.

– Men bästa betyget är när privatpersoner och företagare i Söderhamn ska göra något extra och bokar bord här hos oss.

**MEST ÄR DET DOCK** hotellgästerna som äter i restaurangen. De har blivit många fler de senaste åren genom satsningar på bland annat bussresor, idrottslag, spa-paket och gemensam marknadsföring av Best Western som kedja. Hotell SöderH har också fått del av den totala turismökningen till Hälsingland. Under 2008 var gästnätterna 8 procent fler än 2007.

– Redan efter midsommar small det till. Många av turisterna utgick från oss och besökte Växbo, Hälsingegårdarna och Skärsås fiskeläge. Allt ligger inom några mils radie, säger Göran Axell.



Dagmar Sahlin Axell och Göran Axell äger Best Western Hotell SöderH i Söderhamn, där de lyckats fördubbla omsättningen i restaurangen under 2008.

I restaurangen får gästerna njuta av mat baserad på bra råvaror, antingen som buffé eller à la carte.

– Målet är att allt ska vara riktigt gott och vällagat. Vår à la carte lagas alltid à la minute. Vi har också en salladsbuffé utöver det vanliga, även om vi fick jobba länge med grossisten för att få de grönsaker vi vill ha, säger Dagmar Sahlin Axell.

Inför framtiden vill Best Western Hotell SöderH locka fler konferensgäster med helpension.

– Det ska vara fart i huset hela dagen, säger Göran Axell.

Makarna Axell vill kunna erbjuda både de boende och externa gäster mat med kvalitet till ett bra pris.

– Det ingår i vår affärsidé, säger Göran Axell. Vi ska vara ett förstklassigt budgethotell.

**EN ANNAN ANLÄGGNING** som vill erbjuda lite mer än gästerna förväntar sig är Orbaden Konferens & Spa några mil norr om Bollnäs. Hotellet ligger på en höjd ovanför sandstranden med en fantastisk utsikt över Orsjön, den bredaste delen av älven Ljusnan. Hit till »Hälsinglands riviera« lockas konferens- och privatgäster av lugnet och naturupplevelsen.

Helene Åkerström tog över Orbaden 2002. Då var omsättningen 8 miljoner kronor, och verksamheten gick back med 3 miljoner kronor. I dag är omsättningen 14,5 miljoner kronor och siffrorna är svarta. Den största ökningen på restaurangsidan hade Orbaden mellan 2006 och 2007, då omsättningen gick upp med hela 37 procent. Till 2008 fortsatte ökningen med några procent. En av hemligheterna bakom framgången är gästspel.

– För några veckor sedan var Carina Brydning här och inspirerade kockarna att arbeta fram menyförslag med lokala råvaror som älg eller getost. Tidigare har vi gästats av Malin Söderström och Markus Aujalay. Gästspelen lockar matintresserade gäster som i sin tur drar hit fler, säger Helene Åkerström.

Nästa gäst i köket är Viktor Westerlind, Årets kock 2009, som dyker upp i augusti. Medan Restauratören hälsar på får Helene Åkerström ett samtal från en 95-årig dam som vill boka in nio per-



Helene Åkerström bjuder in gästkokar och lockar franska turister till Orbaden Konferens & Spa vid Ljusnans strand.



Bollnäs stora krog tillskott under 2008 är Lilla K:s Trädgårdskök som i

soner till det gästspelet. Orbaden säljer också weekendpaket med kockarna som dragplåster.

Andra paket är yogahelg med hälsingekändisen Malin Berghagen, rovdjurshelg med besök i björngömsle och på Järvzoo samt paket där gästerna tar sig fram på skoter, cykel, kanot eller en egenbyggd flotte på älven.

**EN GRUPP TURISTER** som trivs extra bra vid Orsjöns strand är fransmännen. Sedan tre år samarbetar Helene Åkerström med en fransk agent som säljer paketresor med två dagar i Stockholm och tre dagar på Orbaden.

– Det tilltalar fransmännen att det inte är ren vildmark här. De vill ha en naturupplevelse, men det får inte vara helt tyst. De vill ha lite kultur och god mat också, säger Helene Åkerström.

Ungefär 10 procent av Orbadens privatgäster är fransmän, under nyårshelgen så många som 60 procent.

– Vår nyårsorkester har lärt sig att spela marseljäs. Och personalen går franskutbildning så att de åtminstone kan prata lite grann med gästerna.

Att fransmännen även framöver kommer att trivas i Hälsingland talar den svaga kronan för.

– De beställer våra dyraste bordeauxer. Och de är



som i Gölín Jonsings regi öppnade förra våren. I år har luncher och kafésortimentet utökats med à la carte tre kvällar i veckan.

mycket imponerade av våra lokalt producerade ostar, säger Helene Åkerström.

Hon tycker dock att Sverige är alldeles för dåligt på att marknadsföra sig som turistmål, inte bara i Frankrike utan även i Italien och Spanien.

– Det pratas hela tiden om att locka tyskar, men

vi måste söka nya marknader med mer lönsamma turister. Tyskarna sitter i sina husbilar uppe i skogen och äter mat som de köpt hemma i Tyskland. Fransmännen sitter här hos mig och dricker vin.

Om fransmännen kan lockas till Orbaden borde Bollnäsborna inte vara så svåra att locka till en res-

taurang med klass. Vid södra infarten till Bollnäs tar man vänster. Där ligger sedan den 20 april i fjol Lilla K:s Trädgårdskök. Krögaren heter Gölín Jonsing, en känd profil för finsmakarna i Bollnäs med omnejd, eftersom hon varit krögare i tio år och under fem år drev gourmetrestaurangen Lilla K:s ▶

## Fler affärsgäster på sportbarerna

**GRUNDAREN OCH** konceptutvecklaren Jonas Reinholdsson såg sitt O'Learys fylla 20 år under fjolåret. Han tycker att 2008 var ett bra år för kedjan som har omkring 50 restauranger i Sverige, på franchisebasis. Han har en känsla av att den allmänna nedgången under hösten har gynnat krogarna i hans segment.



Jonas Reinholdsson.

– Vi puttrar på i en jämn takt.

Jag tror att vi har fått lite mer affärsgäster, den senaste tiden. Det ser bättre ut hos economichefen när företaget sparar om man går ut och represente-

rar över en burgare och några öl än om man väljer vita duken, säger han.

**VINNARN I LÅGKONJUNKTUREN** tror han är de starka varumärkena.

– Vi har märkt att vi har fått fler matgäster den senaste tiden. När det blåser vill kunderna ha trygghet och då väljer de etablerade kedjor och krogar. Vi märkte det under slutet av 2008 och jag tror att det kommer att märkas än mer under 2009.

Jonas Reinholdsson ser att flera möjligheter har öppnat sig för hans typ av krogkedja sedan i höstas.

– Bankerna är mycket mer tillmötesgående i dag mot oss. De vet vad vi står för, vi har ett starkt varu-

märke och det gör det betydligt lättare för oss att ordna finansiering. Samma sak är det med fastighetsägarna. Vi blir oftare än tidigare kopptaktade av dem som har intressanta lägen. Det blir också lättare för oss att hitta bra franchise-tagare.

– Generellt ser vi ingen avmattning alls.

Framtidsutsikterna är positiva. O'Learys planerar att öppna fyra-sex restauranger årligen i Sverige de närmaste åren samt några utomlands, men fokus ligger framför allt på att utveckla konceptet och de befintliga restaurangerna.

Sportbar/  
Casual dining

## Fortsättning från sidan 15

Matsal som hon stängt till förmån för nysatsningen.

– Att jag inte driver båda restaurangerna parallellt beror på att det inte finns så mycket kompetent personal att få tag på här, säger Gölin Jonsing.

**DESTO KOMPETENTARE** är de medarbetare som hon tagit med sig till Lilla K:s Trädgårdskök. Restaurangen ligger i Mobackes Trädgårdscenar, vars ägare i åtta år har bönat och bett att Gölin Jonsing ska starta krog i lokalerna. Till slut gav hon med sig och bestämde sig för att prova. De överallt närvarande blommorna och bladen ger krogen en helt egen karaktär och ljuset flödar in genom växthustaken.

Första tiden hade Lilla K:s Trädgårdskök bara dagsservering, men sedan årsskiftet kör Gölin Jonsing och hennes team även à la carte tre kvällar i veckan.

– Vi har haft en enorm tillströmning av folk. Vi fyllde uppenbarligen ett stort hål. Här är ont om restauranger med kvalitet.

Men att driva en krog med ambitioner är inte alltid lätt i Bollnäs.

– Man måste hitta ett sätt att vända sig till alla, från dem som gillar att gå ut och äta bra och dricka goda viner till dem som nästan aldrig varit på en restaurang.

**KNEPET FÖR GÖLIN JONSSING** är att locka gästerna med goda luncher eller sconesbuffé så att de så småningom vågar komma på kvällen också. Likadant smyger hon in nya råvaror på salladsborden och i menyerna med hopp om att hälsingarna ska lära sig tycka om dem.

– Quinoa till exempel, sådant som folk inte visste fanns. Vi är lite efter här uppe, säger Gölin Jonsing och ler.

Gästerna är också mycket priskänsliga, vilket är ännu en utmaning för Lilla K:s Trädgårdskök. Men Gölin Jonsing tummar hellre på vinstmarginalerna än kvaliteten.

– Maten här ska vara lagad från grunden, med lust och kärlek och den ska smaka väldigt gott. Jag kan inte göra någonting halvdant.

Gölin Jonsing och de andra företagarna som Restauratören träffar på resan i Hälsingland är ense om att också 2009 kommer att bli ett bra år. Fler turister och fler hälsingar kommer att äta på krogarna. På väg till fjällen är trakterna kring Söderhamn och Bollnäs utmärkta för ett stopp, om man nu inte lockas att stanna längre och njuta av naturen, kulturen och maten. Pär Johansson på Växbo Krog är ordentligt optimistisk:

– Vi har enormt med bokningar inför sommaren. Jag tror stenhårt på turismen i år.



Kockarna Frida Granath och Hanna Halvarsson får hjälp av praktikanten Sofia Olsson i köket på Lilla K:s Trädgårdskök i Bollnäs.

# Gävleborg toppar turistformen

**VÄNTAN ÄR SPÄND I HELA** Gävleborgs län. I slutet av juni behandlar Unesco Gävleborgs ansökan om att hälsingegårdarna ska bli ett världsarv. Gårdarna, den vackra naturen, skidåkningen, kustlivet, hantverket och kulturevenemangen är sådant som lockar besökare till både Hälsingland och Gästrikland.

Under 2008 ökade gästnätterna i Gävleborgs län med nästan 5 procent, den femte största ökningen i landet. Men Gävleborg har inte slagit sig till ro. I stället arbetar man på en tydlig och handfast strategi för besöksnäringen. Kommunföreträdare, turismorganisationer och företagare har sedan i vintrats träffats på flera workshopar för att gemensamt spåna på grunddragen i strategin.

– Vi har upplevt ett stort engagemang från alla inblandade. Det är extra roligt i ett så tillverkningsorienterat län som detta har varit, säger Carina Åkerberg, näringslivsutvecklare på Region Gävleborg.

**REGION GÄVLEBORG**, en kommungemensam organisation som varit drivande i arbetet, har tagit hjälp av både Visit Sweden och Kairos Future. Lagom till hösten ska strategin vara klar att komma till praktisk användning.

– Vi har velat komma snabbt till handling. Tanken är att det i höst ska kunna sättas igång olika utvecklingsprojekt, säger Carina Åkerberg.

Under arbetets gång har sex olika kärnområden utkristalliserat sig: ökad samverkan, bättre infrastruktur, kunskap och kapital till entreprenörer, varumärkesutveckling och marknadsföring, produktutveckling och paketering samt besöksnäringens tillgänglighet på webben. En av Gävleborgs läns styrkor är närheten till Mälardalsregionen. På en och halv timme når mälardalingarna södra delen av länet, och på mindre än fyra kan de komma längst norrut. Det som legat Gävleborg i fatet som besökslän är bristen på samverkan och tydlighet i lockandet av turister. Enligt Carina Åkerberg är Visit Swedens analys att aktörerna i Hälsingland och



Den gamla tullkvarnen i Växbo är en av många kulturhistoriskt intressanta byggnader i Hälsingland. De mest kända är hälsingegårdarna, eller »träslotten«, som kanske blir utsedda till världsarv i sommar

Gästrikland är för små för att kunna verka var för sig.

– Vi har heller inte varit tillräckligt stolta över det vi har och inte tillräckligt bra på att lyfta fram det. Det ska vi ändra på. Vi måste bli tydliga tillsammans.

## Grundligare analys i oroliga tider

– **2008 ÄR VÅRT BÄSTA ÅR** hittills. Finanskrisen märkte vi av genom att försäljningen var mer lynnig under hösten, det var mer ryckigt än under exempelvis it-kraschen, säger Anders Stål som är vd för Waynes Coffee.

Försäljningen har fortsatt bra under 2009, enligt Anders Stål, men han säger att det är svårt att sia om framtiden.

– Man vet ju inte om det kommer en fördröjning när varsel och annat slår till. Antingen kommer ingenting eller så slår det negativt.

Han är lite orolig för utvecklingen på exempelvis köpcentrum där man har kaféer.

– Om det kommer färre besökare så drabbar det naturligtvis oss.



Anders Stål.

En effekt av höstens nedgång är att varje beslut tar längre tid.

– I dag analyserar vi varje nyetablering mycket grundligare. Inte för att man kastade sig in i projekt tidigare men vi är mer eftertänksamma i dag.

**ANDERS STÅL TYCKER** att en av branschens ödesfrågor för framtiden är om politikerna kommer att bli bättre på att förstå hur

viktig servicesektorn är för att få ut ungdomar och invandrare på arbetsmarknaden och agera därefter.

– Vi och andra företag i branschen är multikulturföretag och viktiga för integrationsprocessen. Samtidigt är vi en företagarluss där många anställda blir företagare. Det behövs politiska beslut för att hjälpa oss på traven i det arbetet med till exempel en momssänkning. ●

Coffeeshop