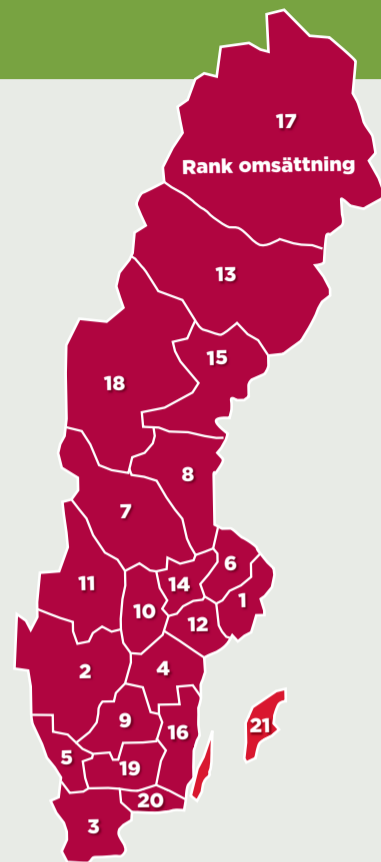


restauranglänen 2009

Störst omsättning per anställd i Dalarna

Omsättningstoppen 2009

	Omsättning 2009 ¹ , miljarder kronor, exkl moms	Anställda ¹ , 1000-tal	Omsättning/ anställd ² , 1000- kronor, exkl moms	Omsättning/ enhet ² , Mkr, exkl moms	Anställd/ enhet ²
1 Stockholms län	24,3	30,7	789	4,0	5,1
2 Västra Götalands län	11,8	15,4	763	3,2	4,2
3 Skåne län	8,1	10,5	765	2,8	3,6
4 Östergötlands län	2,6	3,5	733	3,1	4,2
5 Hallands län	2,1	2,8	765	3,4	4,4
6 Uppsala län	1,9	2,6	735	3,0	4,1
7 Dalarnas län	1,9	2,2	837	3,0	3,6
8 Gävleborgs län	1,7	2,3	733	2,6	3,5
9 Jönköpings län	1,7	2,2	736	2,7	3,7
10 Örebro län	1,6	2,1	763	2,7	3,5
11 Värmlands län	1,5	2,0	745	2,6	3,5
12 Södermanlands län	1,4	1,8	789	2,7	3,4
13 Västerbottens län	1,4	2,1	683	3,4	4,9
14 Västmanlands län	1,4	2,2	639	2,6	4,0
15 Västernorrlands län	1,4	1,9	715	2,6	3,6
16 Kalmar län	1,3	1,9	685	2,4	3,5
17 Norrbottens län	1,3	1,8	736	2,7	3,7
18 Jämtlands län	0,9	1,2	779	2,6	3,3
19 Kronobergs län	0,9	1,1	781	2,7	3,4
20 Blekinge län	0,7	0,9	779	2,2	2,8
21 Gotlands län	0,5	0,7	749	2,9	3,8
Totalt	70,6	92			



¹ Fördelningen av omsättning och anställda på län uppskattad av SHR.
² Exklusive personalrestauranger och restauranger som är del av hotellföretag

Källa: SCB:s omsättningsstatistik. Bearbetning: SHR.

Starkare än sommriga trott

RESTAURANGÅRET 2009 var svagt, men inte lika svagt som många trodde när året inleddes. Skillnaderna inom branschen är dock stora. Snabbmatsrestaurangerna ökade sin omsättning medan nattklubbar, restauranger vid mässor och trafiknära restauranger backade.

På Burger King i Uppsala förklarar Johan Wennberg ökningen med bra stämning bland personalen. Palace i Norrköping tvingades nyligen i konkurs och nu blir det kontor i det anrika nöjespalatset.

TEXT DANIEL HIRSCH, LINDA SWARTZ & CAROLINA EKMAN
 FOTO KLAS EARLINGH & CAROLINE BRANDELIUS

Fortsättning på nästa uppslag ►



Delar av den svenska ekonomin har gått mycket sämre än restaurangbranschen.

BJÖRN ARNEK,
BRANSCHKONOM SHR

DEN SVENSKA RESTAURANGBRANSCHEN stod i stort sett still under 2009. Omsättningen var 71 miljarder kronor, en ökning med bara 0,6 procent. Priserna ökade med lite mer än 3 procent vilket innebär att volymen backade med ungefär lika mycket. Prisnivån totalt i samhället backade något.

– Den starka prisutvecklingen i branschen är väldigt kostnadsdriven, företagen har helt enkelt fått högre kostnader. Det var inte fråga om att en stark efterfrågan gav restaurangföretagen möjlighet att höja sina priser, säger SHR:s branschekonom Björn Arnek.

Enligt honom är det naturligt att 2009 blev svagt, med tanke på att den allmänna konjunkturen var så dålig.

– Men delar av den svenska ekonomin har gått mycket sämre än restaurangbranschen.

DEN STATISTIK SOM RESTAURATÖREN och SHR presenterar här är baserad på ett representativt urval av branschföretag, och som SHR började med vid årsskiftet. Resultatet skiljer sig därmed något från tidigare versioner av Restaurangåret som Restauratören publicerat. En fördel med den nya statistiken är att urvalet är bredare och fångar upp fler typer av företag. Tidigare var personalrestauranger, cateringföretag och hotellrestauranger inte med, vilket gjorde att branschens totala omsättning verkade lägre.

En annan fördel är att den nya statistiken ger en uppdelning av branschen efter olika segment, något som SHR inte kunnat få fram tidigare. Den statistiken visar på stora skillnader hur det gått för olika delar av branschen.

– Framför allt utvecklades snabbmatsdelen positivt

i fjol, och det är en fortsättning på en trend som vi sett under flera år. Snabbmaten ökar sin marknadsandel helt enkelt, säger Björn Arnek.

Tillväxten där var 4,1 procent. Det står i skarp kontrast mot nattklubbar och pubar, som backade med 3,6 procent. Även vägrester, catering och restauranger vid mässor minskade sin omsättning, med totalt 2,4 procent.

En förklaring till de stora skillnaderna mellan segmenten är enligt Björn Arnek att privatmarkna-

den varit stark medan företagsmarknaden betydligt svagare.

NÄR BJÖRN ARNEK tittar framåt ser han en ljusning. I början av 2009 var restaurangföretagen väldigt pessimistiska, deras syn på framtiden hade inte varit mer negativ sedan Konjunkturinstitutet började mäta 2003.

– Men nu visar företagen en viss optimism, säger Björn Arnek.

Omsättningsutveckling i olika restaurangsegment 2009

Omsättningsförändring i procent jämfört med samma period 2008.

	kvartal 1	kvartal 2	kvartal 3	kvartal 4	helår	omsättning miljarder kr, exkl moms
Hotellens restaurangförsäljning	-0,6	-5,3	1,5	0,1	-1,1	9,4
Kafé/Konditorier	-0,5	-3,0	3,7	-1,5	-0,3	3,5
Snabbmat	1,0	7,5	5,4	1,9	4,1	9,4
Lunch- och kvällsrestauranger	2,0	0,7	2,2	2,9	1,9	30,3
Trafiknära restauranger, catering, mässor	3,1	-8,8	-2,0	-0,3	-2,4	5,5
Nöjesrestauranger, pubar, barer	-2,2	-5,4	-4,5	-2,1	-3,6	8,5
Personalrestauranger	4,5	-5,1	-0,5	3,7	0,6	4,1
Total restaurangförsäljning	1,1	-1,3	1,3	1,3	0,6	70,6

Källa: SCB, SHR, DLF och Svensk Cater



Sista dansen på Palace i Norrköping går den 13 juni. Nöjesrestaurangen har haft en mycket tuff period som nu slutat i konkurs. Fastighetsägaren ska göra om lokalerna till kontor.

»Förr gick folk ut hela veckan«

HAR SVENSKARNA SLUTAT DANSA? Det kan verka så, eftersom nöjesrestaurangerna, tillsammans med pubar och barer, under 2009 tappade i omsättning med 3,6 procent. En nöjeskrog som känt av de dåliga tiderna är Palace i Norrköping. Efter en längre tids kamp för lönsamhet fick Palace begäras i konkurs i förra veckan.

– Till slut hade vi inte pengar att betala löner med. Då fick vi fatta beslutet att gå i konkurs, säger Alexander Andréén, delägare i Restaurang Invest i Norrköping AB som driver Palace.

RESTAURANGEN HAR VARIT en institution i Norrköpings nöjesliv under mer än 40 år, men nu är det slut och lokalerna ska bli kontor. De senaste åren har allt färre gäster gått ut och roat sig under andra kvällar än lördag, och en nöjeskrog på över 2 000 kvadratmeter kräver stora volymer hela veckan.

– Vi har jobbat hårt med att skära i kostnaderna, bland annat stängde vi en våning på 750 kvadratmeter vid årsskiftet, säger Alexander Andréén.

Enligt honom finns det en överetablering av restauranger i Norrköping, men det är inte enda förklaringen till att det gått dåligt för Palace.

– Det är en vikande trend över hela landet för stora nöjesställen. Jag har pratat runt med många som ser samma sak. Den här konjunkturen har slagit hårt, med vissa lokala variationer, säger Alexander Andréén.

En av hans teorier om nedgången är att den dåliga konjunkturen gjort att färre går ut, och de som går ut gör av med mindre pengar per person mot för några år sedan. En annan förklaring tror Alexander Andréén är mer djupgående samhällsförändringar.

– FÖRR GICK FOLK UT OCH DANSADE sex kvällar i veckan, nu är allt koncentrerat till lördag och i viss mån fredag. Svenskarna i dag sitter massor av timmar framför datorn per år, även utanför arbetstid. De timmarna gjorde vi något annat med förr. Och på 80-talet fanns till exempel bara två tv-kanaler, nuförtiden har till och med de unga fredagsmys framför tv:n.

Framöver kommer Alexander Andréén att



Alexander Andréén.

ägna sig främst åt att arrangera dans- och musikföreläsningar genom konsertbolaget Polhammargruppen & Co. Företaget har under våren satt samman en riksturné där Moldaviens nationalbalett dansade Svansjön med solister från Bolsjojteatern i Moskva.

ALEXANDER ANDRÉN ÄR ORDFÖRANDE för SHR Mellersta samt sitter i SHR:s och Restauratörens styrelser. Han vill trots konkursen gärna fortsätta som förtroendevald.

– SHR har betytt oerhört mycket för mig personligen. Alla i Mellerstas styrelse har hört av sig och vill att jag sitter kvar som ordförande. Det känns roligt.

Palace håller öppet till den 13 juni. Konkursförvaltaren har blixtnabbt fått ett serveringstillstånd för att kunna omsätta lagret i pengar. Enligt fastighetsägaren är det inte aktuellt med restaurangverksamhet i lokalerna i framtiden, vilket Alexander Andréén beklagar.

– Lokalen kommer att kontoriseras, utom köket som används till catering. Det känns tråkigt, men så ser det ut i övriga landet också. Även stora dansbandspalats styckas upp och säljs ut.

I FOKUS: RESTAURANGÅRET 2009

► Fortsättning från förra uppslaget

Priset är avgörande för snabbmaten

BURGER KING I UPPSALA ökade sin omsättning med 2 procent eller 300 000 kronor förra året. Nyckeln till det är bra service, enligt franchisetagaren Johan Wennberg.

– Vi är nöjda med resultatet. Det är andra året i rad som vi ökar, säger Johan Wennberg som har drivit restaurangen sedan 2007.

Johan Wennberg tror att det är priset som gör att snabbmatens omsättning ökar när resten av restaurangbranschen minskar.

– Vi är det billigaste alternativet. Du kan inte få en hamburgare med 60 gram kött för tio kronor någon annanstans. Sedan tror jag att kunden ofta väljer ett dyrare alternativ än de kanske hade tänkt när de väl står framme vid kassan.

MATS GULLBERG är controller på svenska Burger King och han ser samma trend för hela kedjan som Johan Wennberg i Uppsala ser.

– Under 2009 hade vi en total omsättning på 840 miljoner kronor. Omsättningen har ökat med 10 procent sedan 2008, säger han.

Svenska Burger King driver inga restauranger, utan är enbart franchisegivare. Under 2009 öppnades fem nya restauranger, men man valde också att stänga två restauranger i Skåne eftersom omsättningen var för låg. I dag finns det 67 Burger King i Sverige.

Bra service och god kvalitet på maten är ytterligare två anledningar till att Burger King i Uppsala har ökat sin omsättning, tror Johan Wennberg.

– Vi har fokuserat på gästerna de senaste åren, och kommit fram till att de framför allt förväntar sig hög kvalitet på maten, säger Johan Wennberg.

BRA SERVICE TILL GÄSTERNA skapas genom bra stämning bland de anställda. I dag har restaurangen 20 anställda. Under 2008 valde man att öka personalstyrkan, men under 2009 har man endast gjort nyanställningar när någon har slutat på restaurangen. En trend som Johan Wennberg ser är att när konjunkturen går ned har personerna som söker jobb på restaurangen mer erfarenhet än de som söker jobb när konjunkturen går upp.

2010 har börjat bättre än 2009 och Johan Wennberg ser positivt på framtiden.

– Vi försöker hela tiden ligga i framkant för att bli bättre. Just nu har vi som enda Burger King i Sverige fått chansen att prova en helt ny grill och på den testar vi under en period en ny hamburgare. Det är bara tre Burger King i Europa som har fått den chansen. Det är häftigt. ●



Johan Wennberg driver Burger King i Uppsala som ökade sin omsättning med 2 procent under förra året. Generellt sett har 2009 varit ett bra år för snabbmatskedjorna.

Priser och löner rusar i restaurangbranschen

