

SUNE CARLQVIST:

## Att vara restaurangman

*I Svensk Tidskrifts serie Att vara... skriver direktör Sune Carlqvist om hur det är att driva en restaurang i Sverige. Han har jämförelsematerial, ty han har gått långa vägen, han har skött en restaurang i Paris och han innehar nu Maxim i Stockholm. Han anser att det är lättare att vara restaurangman i Frankrike, där folk vet mera om mat och där "man slipper förklara att rödvin är rött, om det inte är ett mycket ungt vin ty då är det blått, eller brunt om det är ett gammalt vin". Han förtvilar inte om restaurangkulturen i Sverige, även om han förutser förändringar — kallskänken är dömd att försvinna, tror han — och har ett och annat att säga om halvfabrikat och om béarnaisesås i pulver. Han understryker, att bakom en god måltid ligger mycket arbete. Vill man ha något som är förstklassigt, måste man nu som förr betala vad det kostar.*

Restaurangyrket är ett i många avseenden tacksamt yrke för sina utövare. Utan högre skolor ges man tillfällen till resor såväl inom som utom det egna landet, ty yrket är rörligt och internationellt. Man får vara i kontakt med människor om man sätter värde på det, något man också kan undgå, om man har den läggningen, genom att arbeta bakom kulisserna. Har man haft turen att själv ha en hygglig utbildning i yrket och sedan hamna, eller själv välja att arbeta, på ett bra ställe med en viss ambition på alla håll i företaget att åstadkomma god mat med bra service, allt inramat i en trevlig och värdig miljö, får den i yrket verksamme arbeta bland tacksamma kunder. Mat och dryck, intresset för dessa gudagåvor och konsten att begå en måltid förenar massor av människor, oavsett ställning i samhället. Arbetet blir stimulerande och bidrager till att intresset skärpes för att åstadkomma nya topprestationer, en nyttig och fördelaktig växelverkan.

Framgången inom restaurangyrket består i att lyckas just när det behövs. Det svåra är bara att det behövs praktiskt taget jämt. Verkligt stora talanger för restaurangyrket har ofta drabbats av att de haft så lätt för sig och varit så charmiga, att närheten till flaskorna har fått dem på fall. Jag har själv med oro sett sådana öden och därav tagit varning, det senare enligt egen uppfattning! Nykterhet och ärlighet är två bra egenskaper att ha med sig i yrket, mer viktigt än i många andra sammanhang. Det finns verksamheter där gränsen mellan smarthet och

oärlighet går i varandra. Den kompromissen har vi inte plats för i restaurangyrket. Sinne för proportioner är nästa oundgängliga dygd för restaurangfolket. Inte för mycket, inte för litet av någonting, det må sedan gälla salt och peppar i maten eller på den rent serveringstekniska sidan.

Om vi bortser från dem som är "födda inom ett restaurangföretag och har att som kronprins fortsätta värvet" är det många som börjat inom restaurang därför att de inte ville studera på skolbänken. Det har inte alltid varit bra för yrkets nivå. De verkligt stora har överlevt därför att de utöver ett rent yrkeskunnande också varit personligheter med sunt förnuft och med sinne för ekonomi långt ut i fingertopparna.

#### **Ett land har den restaurangkultur det förtjänar**

Ovanstående rubrik är ett citat hämtat från ett uttalande av hovtraktören Tore Wretman, en krögare på högsta internationella nivå, som vi skall vara stolta över att ha inom vårt land. Han besitter alla de goda egenskaper jag räknat upp som ett bra startkapital. Dessutom har hovtraktören förmågan att omge sig med bra medarbetare och göra sig av med dem när de inte fungerar, vilket inte alltid är det lättaste. Det kan så lätt komma in fel sort av sentimentala känslor för allt det fina han eller hon i alla fall har utrett tidigare. Och så utplånas allt det fina snabbt, och medarbetaren blir en belastning, som kan äventyra stora värden

både i pengar och good will.

Vi i Sverige har lite för lätt att hacka på vårt eget. Människor som sitter illa på en dålig stol på en kvartersrestaurang i Paris med sågspån på golvet, katt i fönstret och källarmästaren i blåställ med uppkavlade armar tycker att detta är så underbart och äkta. Samma människor kan inte äta hemma på Stadshotellet om inte allt det yttre är perfekt, hovmästaren tar emot och gästen blir kallad vid titel och namn. Jag, som har sett många i båda situationerna, upphör aldrig att förvånas över detta fenomen. Det kan väl inte vara så att vi vid ett besök utomlands inte har råd att tycka att detta var botten?

Vår egen restaurangkultur sönderfaller i två delar. Inredningssidan, miljön, som vi svenskar fäster så stor och för krögaren dyrbar vikt vid samt maten och dess tillagning. Om man ser sig omkring i landet bland nya restaurangföretag, är de vackra att se på, verkar ruskigt effektiva och underhållsfria i många år men lite operosliga. Smakar man den svenska restaurangmaten skälls den för att vara söt. Det är på många håll inte alldeles fel, men det är ingen som står och håller socker i maten utan det är ett för flitigt användande av morötter i buljongerna som skapar den "runda, fylliga smaken". Många av oss har alltid tyckt om detta, helt beroende på en klimatfråga. Vi har ett kallt klimat. Kyla fordrar värme. Sötma skapar värme, det är hela förklaringen. Klimatet påverkar matvanorna kolossalt, över hela världen. Av naturliga skäl behövs det currypowder i Indien, över-

sötade desserter i nordafrikanska kustländer o s v. Det är bara att konstatera. För vår egen del gäller också, att vårt stora och ibland förkättrade bilinnehav har bidragit till att mildra våra dryckesvanor och starkt förbättrat vår restaurangkultur, såväl bland gäster som personal.

#### Något om ekonomi

En restaurang som "går bra" får in stora pengar, det förstår ju alla som själva sett "hur vansinnigt dyrt det är att gå på krog". Det kan inte förnekas att det kommer in stora pengar, lika litet som det kan förnekas att påslaget procentuellt sett på varje försåld vara ligger högt, ibland oförsäkämt högt kan det förefalla vid första påseendet. Ändå är det så få restauranger som reder sig. När en utomstående företagsekonom, van med andra branscher, får inblick i en restaurangs ekonomi, blir han förfärad. Av de stora inkomsterna finns det ytterst litet kvar. Avbränningarna är enorma trots att timlönen för de anställda är lägre än inom många andra verksamheter. Ja på vissa Handelshögskolor i Sverige får de blivande ekonomerna lära sig att som företagsform borde hela restaurangnäringen bara läggas ned, den är oförsvarlig.

Vart tar alla pengarna vägen? Jag förstår att jag inte behöver underhålla Svensk Tidskrifts läsekrets med tal om skatter, arbetsgivareavgifter etc; dessutom drabbar detta alla företagare och företag. Nej, hos oss är det framställningskostnaderna och lagringskostnaderna som drar pengar. Beredskapen för att gästen skall

bibringas intrycket att hos oss kan han få precis allt vad han vill ha drar enormt och ofta för stort lagerhållande. Vi skall då inte tala om vinkällaren som också drar enorma belopp, särskilt om man rör sig med delvis lånade pengar. Spritlagret kan förnyas normalt en gång i veckan och rör på sig bra. Efter något års verksamhet vet man vilka sorter man måste ha mycket av och vilka det räcker att bara ha några buteljer av. Svårare är det på vinsidan, speciellt med de franska vinerna som rasat så i höjden på senaste året. Alla vill gärna hålla sig med ett "husets vin", det bör vara en årgångsbetonad bordeaux och man hamnar då bland de härtappade. Vid varje nyutsläpp, som nu den 2 oktober i år, finns det alltid något man skulle vilja ha att ligga på. Ett uppköp på 50 000 kronor behöver måhända inte knäcka likviditeten, men det kostar 5 000 kronor att ligga på det, dels för att man först skall sälja ut det man har, dels för att det nyutsläppta, som i det fall jag nu tänker på är en 1970 och behöver få ligga till sig, vilket det behöver av ett annat skäl också: det bör helst ha varit slut på Systembolaget en tid, så att ingen kommer ihåg vad det kostade . . .

Dock ligger de verkligt stora kostnaderna på köket och kallskänken. Kallskänken är en dyrbar avdelning, som man många gånger skulle vilja "spola", men än går det inte i vårt land. Men den dagen kommer, var så säker. Kallskänken svarar för så gott som alla kalla förrätter alltifrån inlagd sill, räkcocktail och gravlax till smörgåsbordet, julbordet, kräftor-

na, hummern men även ostbrickan. I många kallsränkor vilar också ansvaret för desserter. Det är en avdelning från vilken det är svårt att exakt avläsa försäljningssiffror och utgiftssiffror. I dess lagerhållning ligger en del för hela köket nödvändiga saker och tvärtom, varför med köket måste menas hela matproduktions-sidan.

Helt kort kan sägas att skall mat, god och rätt anrättad sådan, lagas, går det idag till på samma vis som år 1900 och än längre tillbaka. Elektriska fritöser, elektronugnar, träkolsgrillar bidrager inte på något sätt till förbättrad ekonomi genom förbilligad men alltjämt rätt tillagad mat. Av allt det nya som tillkommit i maskinell utrustning är det bara stekborden som är riktigt bra och de stora steamkokarna. I övrigt är gasspisen alltjämt bäst, liksom den rätt skötta stekpannan, kopparplattan, sautösen för holländaise- och béarnaisevispningen. Kökets grunder är alltjämt de samma, smör, smält kalvflott, en tunn sky, *jus rôti*, en lätt avredd sky, *jus lié*, en brunsås, *sauce espagnole*, tomatsås, *velouté*, inreducerad béchamel, holländaise och béarnaise, fiskbuljong, *sauce Mornay* och en stor bytta färska vita champinjoner, och vi kan sparka igång!

Om ni vill bli serverade en god biffstek tar den samma tid idag att steka som för 75 år sedan. Potatisen kokar inte fortare men smakar sämre idag, särskilt om restaurangen kör med färdigskalad vara. Det är i förädlingskostnaderna som största delen av våra ekonomiska problem ligger.

Jag hör själv till dem som ropat på att livsmedelsindustrin måste komma oss till hjälp med hel- och halvfabrikat. De *har* kommit! Hatten av för allt vad de satsat på, men nu hör jag till dem som skriker lika högt: släng det i Värtan! Vem vill arbeta på en restaurang med baslivsmedel som sedan var restaurang för sig personifierar? Vilka gäster vill gå dit? Där vi står idag med baslivsmedel och halvfabrikat anser jag det vara ett framsteg för storkök i stil med sjukhus, skolor, ja kort sagt bespisningar, och det är inte dåligt. Men pulverbéarnaise . . . det har nu gått så långt att kundkretsen talar om restauranger som har *äkta* béarnaise! Jag som trodde att det bara fanns äkta.

Ett annat fenomen i vårt land som bidrager till restaurangers ekonomiska problem förefaller mig vara att vi är i så hög grad ett "enrättsland". Vi pillrar inte med hors d'oeuvre, soppa, fisk, kött, ost, dessert utan vi skall ha en entrecôte, stor som en halv ox, bakad potatis, sallad och aromsmör och det skall utgöra hela måltiden. Detta inbjuder inte gästen till att botanisera i vinlistan. En halv karaff rödvin och det hela är över.

Pizzeriernas framgång beror inte på att våra gastronomiska intressen vänts till dessa betongkakor. En pizza är det den är, gör det möjligt att hålla prisnivån sådan att ett helt litet improviserat restaurangbesök bara kostar vad det får göra utan ekonomisk baksmälla dagen efteråt.

#### Restaurangernas framtid

Något kan restaurangernas framtid kom-

ma att bero på nästa års eventuella extraval och utgången av det, men det gäller all svensk företagsamhet. I övrigt tror jag, utan att vilja berömma mig av att vara särskilt visionär, att vi går mot allt fler gatukök, allt fler kvarterskrogar med familjen och närstående inblandade. Man kommer mer smidigt och billigt förbi vissa fördyrande synpunkter på arbetstiden. De som arbetar där har valt att arbeta, mycket, klagar inte men delar på "rovet". Sedan får vi rena nytto restauranger, där man går för att leva vidare, och ett fåtal första klass restauranger, där det verkligen kommer att slås vakt om både "tradition och kvalitet" och där det kommer att kosta pengar att vara gäst. Hur den politiska inrikessituationen än utvecklas, finns det alltid en grupp människor som flyter ovanpå, se i öststaterna för att inte tala om moderlandet Sovjet. De som ständigt genomför jämlikhetstanken har fått

det rätt bra själva och har alltid råd. Därför oroas jag inte av valens utgång. Antingen blir det ett naturligt urval av duktiga människor, oavsett härkomst, som har råd att gå på "fina avdelningen" och som vill göra det därför att det är kultur, eller också uppstår en grupp översåtar som går på "fina avdelningen" därför att det är brackigt. Den senare gruppen är mindre rolig, men även den kan hålla rörelsen igång och man skall inte ge upp hoppet om dem. De kanske lär sig litet varje gång.

Av konsten att äta kommer konsten att dricka. Alla överdrifter är av ondo och har inget med bordets artisteri att göra. Det måste inte vara dyrt att äta och dricka gott och rätt, men det blir det väldigt lätt, tyvärr, och så har det alltid varit, förhållandevis i alla fall. Bon appétit!

## *Lämplig julklapp*

**Presentkort kan rekvireras genom att**

**prenumerationsavgiften, kr 35: —, insättes å**

**Svensk Tidskrifts postgirokonto nummer 7 27 44 - 6**

**Angiv på girokupongen namn och adress både på er själv  
och mottagaren**