

## Fäviken, Där råvaran står i centrum

Minnesanteckningar Magnus Nilsson Fäviken 25 oktober 2017

Text: Annigun Wedin

Magnus börjar med att berätta lite om sin och Fävikens historia. Magnus kommer från Frösön och flyttade till Åre för att gå gymnasiet i Åre och utbildade sig till kock. Efter att han gått ut gymnasiet bestämde han sig för att flytta från Jämtland. Han bestämde sig också för att aldrig öppna restaurang i Jämtland. Vid den tiden såg han heller inte vilka råvaror Jämtland hade att erbjuda.

Han började sin yrkeskarriär med att jobba som kock på olika restauranger i Stockholm, Skåne, Frankrike och sedan tillbaka till Stockholm igen.

När han kom tillbaka till Sverige och Stockholm tyckte han att det blev tråkigt att arbeta som kock. De fina råvarorna som fanns i Frankrike hittade han inte i Stockholm. Framförallt var grönsakerna tråkiga. Han beslutade sig för att utbilda sig till sommelier. Planen var att åka runt i världen och prova olika viner för att sedan skriva artiklar om vin för intresserade.

Vid den här tiden träffade Magnus en kompis som kompis jobbade på Fäviken Magasinet. Magnus lockades till Fäviken för att se hur man kunde utveckla restaurangen och få fler kunder. Första perioden skulle vara under 3 månader som sedan förlängdes till ett år. Han kom bra överens med ägarna Patrik och Ann-Charlotte

Efter ett år beslutade man att ändra inriktning på restaurangen. Man skulle jobba efter tre bärande idéer:

1. Det mesta av vad som serverades skulle komma från gården som älg, ripa grönsaker kryddor.
2. Restaurangen skulle vara liten nog för att kunna fyllas restaurangen varje dag. Det är bättre med en liten och fylld restaurang
3. Det sattes upp ekonomiska ramar.

Magnus första uppgift var att hitta en duktig kock till restaurangen. Tyvärr hittade han ingen kock, så han fick själv ställa sig i köket och jobba som kock.

De började 2008 med att restaurangen tog emot 8 personer vid ett bord. På första menyn fanns fem rätter för 350 kr. Restaurangen utökades till att ta emot 12 gäster och meny bestod av 6 rätter för 595 kronor. Nu anställdes också en i matsalen. Verksamheten tog fart 2010-2011. Då kom mest utländska gäster. Vuxit succesivt. Restaurangen vuxit och omsättningen ökade succesivt. Idag tar de emot 24 gäster varje dag vilket blir 6000 besökare per år. Mer än 50 % av gästerna kommer från icke nordiska länder.

Ägarfamiljen och Magnus hade samma värderingar. De ville också driva livsmedelsproduktion och blev partners. Nu har de förutom Fäviken även Undersåkers Chark, en korvkiosk och en pop up restaurang i Åre. De arbetar bara med produkter och råvaror från gården och från Jämtland Härjedalen samt Tröndelag. De arbetar nära med producenterna för att få de produkter de vill ha.

De var 15 personer anställda, men kom fram till att det sätt de arbetade på inte var hållbart. Alla arbetade för mycket. Att arbeta dubbel heltid fungerar kanske en liten tid men ingen kan leva så för en längre tid. Det blir ohållbart.

De diskuterade hur verksamheten skulle kunna bli mer hållbar. Det gäller inte bara klimatet och miljön utan även ekonomiskt och socialt. De måste framför allt göra något för att de skulle fungera för dem själva och personalen. Målet att vara så liten som möjligt var kanske inte alltid det bästa.

Idag har de gjort om organisationen. De är 52 anställda varav 32 i restaurangen. Idag har de 55 miljoner i omsättning. De handlar produkter för 12 miljoner från närområdet.

Genom att de blivit lite större har de påverkat utvecklingen åt ett positivt håll. De spenderar mer pengar hos råvaruproducenter vilket är positivt för regionen. Blir man lite större bygger man upp ett affärsvärde som någon kan ta över. Det kan också gälla för de mindre producenterna. Viktigast av allt är att produkterna är av bra kvalitet.

De skulle vilja nå en omsättning på 100 miljoner för att kunna driva mer utvecklingsprojekt och göra skillnad för bygden.

Magnus anser att han gör större nytta för bygden som företagare än som politiker.

För att få ett mänskligt hållbart företag organiserade man om och anställde fler personer. Är man passionerad kan man jobba hårt ett tag, men det går inte i längden. Vi vill inte jobba så hårt hela tiden. De anställda ska heller inte utnyttjas

De var fast beslutsamma att inte göra avkall på den hantverksmässiga produktionen.

Man räknade ut att om alla skulle jobba 40 timmar i veckan måste vi bli 30 stycken. Men det fungerar inte ekonomiskt.

De kom fram till att de hade varit alldeles för modesta i prissättningen. I ett bra fungerande företag bör man ha 20 % rörelseresultat varav 10 % återinvesteras och 10% är en vinst.

För att komma i närheten av detta ökade man priserna med 100 % över en natt. Ingenting hände ingen märkte det. Det kom överhuvudtaget inga reaktioner. Idag är man 37 anställda och har ökat antalet platser i restaurangen till 24 stycken. Bokningarna släpps 2 gånger per och det blir fullt på en gång.

Har man jobbat 1 år på Fäviken jobbar man 50 % dagtid 50% kvällstid. De som jobbar dag producerar för kvällen. Kvällspasset färdigställer och serverar.

Idag har de en restaurang som är lönsam med en hållbar personalpolitik och en bättre restaurang än för tre år sedan. Än så länge är restaurangen fullbokad.

De är berömda och kan ta så himla mycket betalt för sina produkter. Det kanske inte alla kan göra, men man kan kanske fundera på att höja priserna lite.

Idag hyr de också en lokal i Åre som de anställda får hyra i 3 månader och testa att driva restaurang. Fäviken hjälper när de kreativa anställda vill komma igång.

I år ska de ha bageri och café lokalen. De ska även servera en lunch för under hundringen.

Idag har de 300 leverantörer varav 10-15 är lite större. De tar sina råvaror från närområdet förutom socker rapsolja och en del vetemjöl som inte finns i regionen. För att få bästa möjliga kvalitet bygger de relationer med sina leverantörer.

Frågor:

Vilken råvara vill du inte vara utan

Salt men ska vi ta en närproducerad råvara så är det grönsaker. De odlar själva, köper från lokala producenter och från några producenter längre söderut.

Hur bestämmer ni vilka drycker och viner som skall serveras?

Vi har ingen chefsommelier men vi är 7 stycken som har sommelierutbildning. Det är ett kollektivt beslut, men grundkravet är att någon av oss vill jobba med drycken. De har inga speciella krav som ekologiskt eller naturviner. De har en egen importfirma för vin och arbetar med att ha en relation vinproducenterna.

Hur ofta byts menyn?

De byter aldrig hela menyn. På ett år byts 30% av menyn på Fäviken, 30% utvecklas med årstiden och 60% är mer stabila rätter.

Hur lyckades ni hitta rätt koncept?

Det var tur i början men man måste lyckas med att känna in var som är på gång.

Magnus försöker se vad som fungerar. Han jobbar 3 kvällar i veckan Fäviken, vid spisen. Det är omöjligt att få influenser om man låser in sig.

Har ni haft problem med regelverket runt livsmedel?

Regelverken är ett väl fungerande system. Kunnandet på kommunnivå varierar bland inspektörerna. De har haft tur med kommunens livsmedelsinspektörer som varit kunniga. Livsmedelsverket kontrollerar charkverksamheten. Livsmedelslagen går att tolka på ett bra sätt. Det är också viktigt med fungerande regler.

Hur går det att rekrytera bra personal?

Idag vill många komma på Fäviken. De fokusera på de människor som vill bo i Jämtland. Det är då större chans att personalen stannar. Det var svårt hitta kvalificerad personal i början. Det var därför Magnus hamnade i köket. Det är viktigt att hitta karriärmöjligheter inom företaget, annars slutar folk.

Hjälpa ni andra restauranger?

Vi hjälper till genom att utbilda och utveckla duktig personal som kan gå vidare till andra restauranger.

Hände något när ni fick två stjärnor i White Guide?

Det hände inget särskilt för oss eftersom restaurangen redan var fullbokad.

Vad hände med er satsning på varmkorv till barnen?

Undersåkers Chark bjuder alla barn i Åre kommun som fyller år på gratis varmkorv. De måste hämta korven på Undersåkers Chark tillsammans med en vuxen. Ganska många har nappat på erbjudandet.

Har ni någon marknadsföringsplan?

Nej vi har ingen marknadsföringsplan. Det är viktigt för Magnus att prata om Fäviken. Det är människorna som pratar om Fäviken som säljer Fäviken. Idag säger de nej till 90 % av de som vill besöka dem och skriva artiklar. De är fullbokade och behöver ingen extra reklam. Det är viktigt att de skrivs när det behövs mer reklam.

Magnus lagar mat som han själv tycker är god. Ofta tycker kunderna likadant.

Varifrån får Magnus sina kreativa idéer?

Magnus har läst Kreativ ideutveckling. Kreativitet är en mänsklig undermedveten process som sätts ihop i det undermedvetna. Det man upplever blir byggstenar att pussla ihop. Viktigt vara öppen och hitta de små byggstenarna i vardagen. Man ska försöka se så mycket som möjligt och vara vidsynt. Det är viktigt att vara öppen för vad som händer.

Hur löser vi problematiken med att det finns för få kockar?

För det första måste kocken ha ett hantverkskunnande och sedan behövs kreativitet. Mat är ett hantverk. Kocken måste vara kunna hantverket från grunden. Det är viktigt för en ung kock att jobba minst 3 år på en restaurang för att få en gedigen grundkunskap om hantverket..

Vad är nästa steg i Fävikens utveckling?

Nu är man i en fas där man gör det man har lite bättre och justera en del fel.

Seminarier avslutades med att Magnus utsågs till en av Eldrimners Ambassadörer.