



TEMA

På Bilisten i Storuman härjar Bo-Göran "Bogge" Bolstad sedan 2006 – och att det hänt massor under den tiden är snarast ett understatement. Den del i verksamheten som gått bäst är fast food, och vidare satsningar på det området är att vänta - inte bara i Storuman, utan också i närbelägna Tärnaby.

# Storumanans framgångsrecept i stavas fast food

Man skulle kunna tro att det finns en gedigen fast food-erfarenhet i botten när man satsat så hårt som Bogge, men så är det inte. Däremot finns gott om erfarenhet av entreprenörskap, en minst lika viktig egenskap.

- Jag drev två leksaksbutiker och en reklamfirma tidigare, men leksaksbutikerna har jag gjort mig av med eftersom stationen tar så mycket energi, berättar Bogge. Förutom macken driver jag nu en reklambyrå, ett städbolag och jobbar halvtid som redaktör för en lokaltidning här i området. Anledningen till att jag tog macken är att jag gillar utmaningar, såg potentialen och ville ge den en chans. Tyvärr har det varit en

*"Mina kunder uppskattar riktiga bestick, och alla som försökt skära igenom en stekkorv med de små löjligen, tandade plastgafflarna borde också göra det."*

hel del strul för Bilisten dessa första år med uteblivna leveranser och annat elände. Det har ännu inte blivit så mycket bättre sedan Q-star kom in i bilden. Det är ju en ren automatkedja och Q.star har inget intresse för butiker, men jag hoppas att de kommer att förändra sitt synsätt eftersom jag verkligen ser hur stort behovet är av kombinationen butik och bensin.

## Varför fast food?

I nästan samma veva som Bogge fick stationen visades Food Court-konceptet på en Axfood-mässa, och han tänkte direkt. Mässor är för övrigt något han gärna åker på för att kolla in



Så här skall en mosbricka serveras, på en riktig tallrik, och ätas med riktiga bestick! Undra på att Bogge ser nöjd ut!

nyheter och trender – och för att plocka med sig något hem i den egna verksamheten.

- Jag har haft som vana att omge mig med duktigt folk som har de kunskaper jag saknar, och när jag såg Food Court bestämde jag mig på direkten – den skall jag ha, säger han. Nu visade det sig att det inte var så lätt som jag trodde, men vi fick ändå till en Food Court tidigt, en av de allra första, faktiskt. Nu efter några år är det dags för en justering. Det finns saker som inte fungerar optimalt, småsaker som är svåra att förutse innan konceptet har testats ordentligt. I mitt fall skall jag flytta kaffemaskinerna längst bort. Kaffe är ingen impulsvara, men det är kaffebröd, sallader och mackor. Mina kylar är också för små och skall byggas upp på höjden. Sedan irriterar jag mig på att mjölkkylen till espressobryggaren måste stå bredvid och se ful ut och ta plats – och dessutom bara rymma en liter. Jag vill bygga in den i skåpet under, eller i alla fall placera den bakom maskinen.

### Sittplatser – och riktigt bestick!

Något som Bensin&Butik ofta kommenterar är avsaknaden av sittplatser i många koncept. Här i Storuman är det sittplatser som gäller, och en uppmärksam stationsägare kan enkelt undersöka kundernas inställning själv!

- Som du ser har jag en bardisk längs fönstret där man sitter på lite högre pallar, förklarar han. I normalfallet står de under bardisken – som jag förresten enkelt fixade själv med standardsortiment från IKEA för en spottstyver. Jag kollar vart kunderna tar vägen, och de som väljer ståborden tar i 95% av fallen fram en av pallarna och sätter sig på. Hur man då kan påstå att kunderna föredrar ståbord är en gåta för mig! Eller så är kundernas beteende i Storuman – sommarturisterna inräknade – helt annorlunda än i resten av landet! En annan specialitet hos oss är att vi alltid serverar rätterna på riktiga tallrikar, också mosbrickorna, och på borden står riktiga bestick. Likadant här, mina kunder uppskattar det, och alla som försökt skära igenom en stekkorv med de små löjligen, tandade plastgafflarna borde också göra det. Men hur många tar steget fullt ut? För oss räcker det oftast med att diska en gång om dagen, så särskilt arbetsamt är det inte. Och sopberget minskar drastiskt, något som alla miljövänner uppskattar.

### Godkänt beredningsrum

Egentillverkat har alltid varit Boggess ledstjärna, och för att ytterligare accentuera detta har han gjort i ordning ett särskilt beredningsrum där smörgåstårter, vanliga tårter och andra bakverk blir till. Med detta godkänt av kommunens miljökontor kommer utbudet att ökas är det tänkt, Redan nu finns en cateringverksamhet som nu kommer att utökas. Som den reklamman han är har han gjort i ordning en snygg folder när sex olika cateringrätter presenteras under ett gemensamt varumärke – Mammass. Gissa vem som designat den logotypen? Bogge själv, förstås!

- Idag finns så många bra program där man enkelt kan layouta själv – och skriva ut med tryckkvalitet för en billig penning, menar han. Vi gör också etiketterna till alla fast food-produkter som vi förpackar i påsar. En limpa som inte är förpackad kan exponeras direkt, utan näringsdeklaration eller annan information. Så fort jag lägger den i en påse blir den ett förpackat livsmedel, och för sådana gäller andra regler. Undra på att livsbutikerna exponerar sina baguetter utan förpackningar, men lägger ut påsar så att kunden själv kan förpacka dem. Om man vill finns det oftast sätt att kringgå regelverket!

### Lokal marknad

I Storuman bor cirka 3 500 personer, där finns 3 restauranger, 2 grillar och ett café. Bland oljebolagen är Statoil representerat med en 1-2-3-station med Frenndbutik och bilverkstad. Den andra bemannade stationen är en OKQ8, och här uppe drivs alla fortfarande i föreningsform. Dock inget bageri, det lades ner för en tid sedan.

- Vi tillverkar just nu egna semlor för högtryck, och de har gått bra, säger Bogge. Förra året blev vi tagna på sängen på fettisdagsmorgon. De vi hade gjort i ordning försvann på ett kick, så vi tillverkade

Annons Primulator

1/2-sida stå



Bröddavdelningen där det gräddas både matbröd och kaffebröd. Här exponeras matbrödet.

semlor non-stop hela dagen. Totalt 400 gick åt! I år har vi därför lagt ut beställningslistor i kassan där man fyller i hur många man vill beställa. Första veckan blev det 150 – och det är tre veckor kvar till fettisdagen. Vår målsättning är att fördubbla försäljningen den dagen, dvs 800 semlor vilket innebär att var fjärde storumanbo petar i sig en Bilistensemla den dagen.

### Tar över i Tärnaby också

I Tärnaby finns en Statoil 1-2-3 med en butik som koncentrerat sig på friluftspå produkter på sommaren och skidutrustning på vintern. Till sommaren är planen att Bogge tar över själva stationsdelen, och hur den skall profileras är självklart, med Food Court. Mycket av produkterna i Food Court kommer att produceras i Storuman för att levereras till Tärnaby redan vid 9-tiden. Hembakat och självtillverkat skall det bli även där!

- Jag pratade med Hans Bromé, stationsägaren, och frågade varför han inte sålde sallader och mackor, det borde vara givna produkter. Tillsammans kom vi överens om att jag kunde få försöka, så vi levererade 30 mackor och satte upp några lappar. De sålde slut på nolltid. Man måste tala om vad man har, fråga vad kun-

terna vill ha. Det skall bli mycket spännande att köra igång där, och jag har haft ett möte med personalen som jag tar över. Jag förklarade att det kommer att bli förändringar, att det till exempel kommer att bli obligatoriskt med egenprofilerade stationskläder. Reaktionen blev enbart positiv.

### Inköpspriser

En sak som Bogge tycker är märkligt är inköpspriserna från Axfood Närlivs. Han kan inte förstå att dessa måste ligga så relativt högt!

- När jag åker till städerna vid kusten passar jag ibland på att handla storköksprodukter på Willys eftersom deras priser är lägre än Axfood Närlivs inköpspriser. Det innebär att Axfood konkurrerar med sig själva. Men hur det kan vara billigare att sälja direkt till konsument än att sälja till oss handlare har jag mycket svårt att förstå. Vissa köksvaror handlar jag hos vår lokala ICA-handlare eftersom de inte finns att få tag på via Axfood.

### Tullfritt godis

Ett sortiment som Bogge är tämligen ensam om är tax-freesortimentet på godis. Här trängs produkter som man bara ser på flygplatser och fär-

*Enda stationen i Sverige som har tullfritt godissortiment? Snart finns det i Tärnaby också!*



Beredningsrummet, födelseplats för både smörgåstårter, vanliga tårter och cateringmenyer.

jor, samt i butiker med gränshandel. För Bogge blev det ett lyft, med 20 mil till norska gränsen och massor av norska turister som passerar. Satsningen har blivit en succé, så det kommer att bli en sådan avdelning i Tärnabybutiken också.

### Renoverad biltvätt

En sak som förvånar mig är att det finns en maskintvätt på stationen. Det visar sig också att tvättvolymerna inte är särskilt omfattande, men blir ytterligare ett ben i verksamheten – och det ger ändå ett överskott.

- När jag tog över stod en gammal Tammermatic från 80-talet som inte fungerade, och att investera i en ny var inte att tänka på, menar Bogge. Men tack vare en annons i Bensen&Butik fick jag kontakt med Auto Active i Ljungby, en firma som specialiserat sig på att renovera upp gamla maskiner och sälja dem vidare. De kom hit, stannade i nära en vecka och monterade in den nya maskinen som fungerat klanderfritt hittills. Jag hoppas komma över 2 000 tvätt nästa år, men faktum är att investeringen i det närmaste redan är intjänad och att allt som flyter in nu är ren vinst. Jag är mycket nöjd med den service som Auto Active levererat!

### Bilrekond också

Som om det inte skulle vara nog har erbjuder stationen också rekonditionering av bilar. Det betyder att Bogge hyr ut lokalen, och att en annan firma gör själva jobbet – till det facila priset av 699 kronor.

- För mig är det ett utmärkt sätt att få in en ny kundgrupp i butiken, säger han. Behandlingen tar 15-20 minuter, precis lagom för att ta en kaffe eller en korv. Många bäckar små säger man, och här i Storuman stämmer det. Hur det blir i Tärnaby vet jag förstås inte, men det skall bli jättespännande att ta tag i den stationen också!