

Speaker 1

Det här är mitt företag, Min historia En podd om att driva företag i Falun. I den här serien så möter vi fem stycken olika företagare och idag så träffar vi Andreas Zetterdahl som driver Blackstone.

Speaker 2

Berätta. Vem är Andreas Zetterdahl egentligen? Ja, vem är jag? 48 år gammal eller ung kanske? Född i Karlstad. Sen har jag bott i Dala-Järna och jag har kuskat runt lite grann efter gymnasietiden. Det hörs lite, lite värmländska där. Ja, väldigt långt bak tror jag. Jag brukar bli anklagad för ganska grovt dalmål, men här kommer värmländskan fram. Är det när du blir förbannad? Nej, jag tror aldrig den är framme längre faktiskt. Kanske om jag har varit i Värmland länge. Vi har sommarstuga där. Då kanske det bryta igenom ibland. Det var värre när man var liten. Då bytte man beroende på var man var någonstans. Dalmål när man var i Dalarna. Sen åkte man till Värmland på sommarlovet och så kommer man tillbaka och då pratar man värmländska helt plötsligt. Det var lite drygt. Lite kameleont. Ja, det har försvunnit nu.

Speaker 3

Nu är det bara dalmål som gäller. Och du driver ju Blackstone i Falun, men också på väldigt många andra ställen. Hur många ställen är ni på nu?

Speaker 2

Nu är vi på tolv ställen.

Speaker 3

Tolv stycken Blackstone.

Speaker 2

Och nästa vecka är det 13. Då öppnar vi i Sundbyberg. Japp, vi har stängt några pandemin också så vi har haft några till, men två har försvunnit.

Speaker 3

Okej, men hur? Hur länge har ni existerat som Blackstone?

Speaker 2

Jag tror att vi är inne på vårt åttonde år nu i Falun.

Speaker 3

Det är ganska raskt marscherat ändå.

Speaker 2

Det kanske är det. Självt tycker jag det går lite långsamt, men det går väl hyfsat framåt i alla fall.

Speaker 3

Jag var i Örebro i förra veckan och då såg jag att ni fanns där också.

Speaker 2

Den har varit öppen i ett år ungefär tror jag.

Speaker 3

Men nu tycker du att det går lite långsamt?

Speaker 2

Man vill alltid att det ska gå fortare. Så är det. Borde haft 20 kan jag tycka. Men pandemin gjorde att det är två år som försvann. Vi gick nästan bakåt. Vi öppnade ett par i pandemin men vi stängde två också.

Speaker 3

Ja, det var tufft för många.

Speaker 2

Ja, det var det såklart. Det har gått ganska bra för oss ändå. Det finns de som har haft det mycket, mycket värre. Så ja, det har funkat. Men tungt såklart.

Speaker 3

Ja, det är den största utmaningen på Blackstones resa skulle du säga?

Speaker 2

Ja, absolut såklart. Det gick ju från 180 till att vi inte ens hade styrfart. Det var ju hemskt.

Speaker 3

Hur hanterar du som chef för hela skutan det? Eller kapten får man säga.

Speaker 2

Jag vet inte. Man fick bara göra det så bra det gick. Försökte använda de medel som fanns, permittera personal och sådär. Vi sa upp väldigt få faktiskt. De flesta jobbar kvar, men de fick ju jobba mycket mindre då. All extrapersonal fick ju inte jobba någonting. Nej, det var klart det var. Det var inte lätt, men det var bara att göra.

Speaker 3

Okej. Men om vi tittar på andra sidan då. Den största framgången, vad skulle du säga det är då?

Speaker 2

Ja, jag vet inte. Den första franchise restaurangen. Det var såklart en milstolpe, i Gävle. Jag tror han är inne på sitt sjätte år nu så vi öppnade en stor restaurang i Göteborg på Kungstorget ganska direkt efter och också. Det var coolt såklart. Jättestor restaurang.

Speaker 3

Blir det som ens barn då?

Speaker 2

Ja, absolut. Jag bryr mig mer i dem än i mina egna restauranger faktiskt. Det blir så. Absolut 100 %.

Speaker 3

Varför är det så?

Speaker 2

Jag vet inte. Krögarna har valt att gå in på vårt koncept. De investerar sex 7 miljoner på något som vi har hittat på som de tror på. Det är inte kul om det inte går bra, då får man skämmas.

Speaker 3

Så det är lite mer nervöst också, för du har inte så mycket kontroll kanske.

Speaker 2

Vi har rätt mycket kontroll, men det som är nervöst är att vi spenderar deras pengar liksom. Bygger vi en egen restaurang, då är det mina pengar eller våra pengar som försvinner om det inte går bra. Här leker vi lite med deras pengar, blir nästan känslan. Jag tycker det är mycket svårare. Vi stängde vår restaurang här i januari och renovera den. Då är det mer att vi tar de stolarna, de är lite dyrare men det är våra pengar vi gör av med. Då man ska spendera en annans krögare pengar, kanske vi tar de det här som är lite billigare.

Speaker 4

Okej.

Speaker 2

Ja, lite konstigt kanske, men för mig är det så helt solklart.

Speaker 3

Tycker att det skiljer sig åt beroende på stad när du har samma koncept på restaurang, att det skiljer sig åt från stad till stad, eller hur fungerar det?

Speaker 2

Med kommunen eller?

Speaker 3

Överhuvudtaget i städerna, både gäster och hur konceptet faller ut?

Speaker 2

Nej, ja, nej, inte jättemycket egentligen. Det är alltid olika när man innan man öppnar, man söker alla tillstånd och då är det olika människor i olika kommuner. En del gör det bättre, en del gör det sämre, det tar längre tid i vissa kommuner och en del är superbra. Det kan ju vara skillnad såklart. Gästerna tror jag det är ungefär samma. En del älskar oss och en del tycker att det är jättedrygt att steka sin egen mat på en sten.

Speaker 3

Vad? Vad kom det därifrån egentligen? Hur kommer det sig att ni ville dra igång det på det viset att man ska laga sin egen mat?

Speaker 2

Ja, det är inte vi som har hittat på själv laga sin mat. Att laga mat har vi inte hittat på. Inte heller att steka det på en lavasten, utan det har ju funnits länge på olika restauranger själva den biten. Det var nog mer att jag har haft restaurang länge i olika skepnader och var sugen på att göra något som man skulle kunna göra mer av. Att man skulle kunna skala upp det till en kedja. Så då kollar jag på lite olika koncept. O'Learys har ju massa tv apparater, Bishops massa ölsorter och man ska göra någonting som där man sticker ut. Allt de där var upptaget. Äta på lavasten hade jag gjort på en mässa för jättelänge sen och tyckte att det var gott. Sen har jag bara sett mest dåliga liksom. De som har gjort det har inte gjort det bra. Så då börjar jag fundera på att om man syr ihop det här till ett schysst, coolt koncept med stenen i centrum så kanske det kan bli något som sticker ut.

Speaker 3

Så uppenbarligen har det gjort det. Ja, det funkar ju.

Speaker 2

Vi köpte den här restaurangen i Falun och så gjorde vi om den och testade. Då visade det sig att folk tyckte det var kul och gott.

Speaker 3

Jag måste nästan fråga om det. Den lokalen. För oss som bott i Falun en stund vet ju att den lokalen har ju gått nästan troll i. Det var så många ägarbyten och nya restauranger hela tiden. Vad tänker du om det?

Speaker 2

Nej, alla sa ju det då när vi när vi berättade att vi skulle öppna där, så var ju alla verkligen så skeptiska att det är helt omöjligt att driva restaurang där.

Speaker 3

Och varför skulle det vara det?

Speaker 2

Ja, det frågar jag också och de flesta sa att det ligger på fel sida ån.

Speaker 3

Fem meter bort.

Speaker 2

Och då tänkte jag så här. Det är två broar precis bredvid och det kan inte vara så svårt att gå över dem om det är någonting som är värt att gå till. Så vi körde i alla fall och det gick ju att gå över tydligen, så det. Men det var jätteskeptiskt.

Speaker 3

Det är konstigt att det är så tydlig gräns?

Speaker 2

Ån vill man inte gå över. Det var annorlunda längre tillbaka också för då var det som ett stopp. Sen har ju stan flyttats ner till ån. Det började väl lite innan vi öppnade, men sen har det ju hänt mycket efteråt också. Basta öppnade på hörnet där, Bishops tror jag hade öppnat före oss, men de kom ändå ganska sent ner där. Och själva Årummet har ju blivit mycket bättre.

Speaker 3

Årummets utformning?

Speaker 2

Precis. Haymakers har öppnat på andra sidan och det har ju hänt jättemycket så det är inte kanske inte bara vår förtjänst, men jag tror det hade gått i alla fall.

Speaker 3

Men du sa att det kan inte bara vara eran förtjänst, men det känns ju som att en levande stad med ett stort utbud av restauranger och som det gör att det blir en trygg stad. Känner du dig som en del av det? Känns det som att du aktivt vill få staden levande och trygg?

Speaker 2

Ja, absolut. Det vill vi. Det kanske inte är något vi tänker på, men det blir ju automatiskt att om vi har 200-300 gäster nere hos oss en fredag lördag kväll så är det ju vuxna människor som rör sig i stan. Och det är väl lite tack vare oss såklart. Men det är inte vi fokuserar på att få gästerna till oss, det är ju vår uppgift. Men det blir väl en bra effekt av det då, att det är liv och rörelse i stan.

Speaker 3

Är det något mer som du känner som skulle behövas för att om vi skulle höja oss upp ännu mer i folk, vimmel och liv i Falun och bli ännu mer levande stads stadsliv. Vad skulle det vara skulle vi behöva då, tänker du?

Speaker 2

Vi har ganska mycket. Vi har bra restauranger, bra pubar, caféer. Vi bygger ganska mycket bostäder centralt. Just nu känns det väl som. Eller har gjort runt. Hej Max har det kommit mycket? Det tror jag är viktigt. Det ska inte bara vara nya restauranger, det finns inte plats för hur många som helst utan det måste bo folk i stan som rör sig. Det tror jag är viktigt. Det märker man ju i sådana städer där vi har andra restauranger och bor det mycket folk så blir det automatiskt folk som rör sig. Att det finns någon mataffär, såna grejer finns det också här. Så jag tror vi gör mycket rätt i Falun faktiskt. Men.

Speaker 3

Du sa tidigt att du vill inte prata så mycket om dig själv och så där. Du vill inte stå i rampljuset och hålla på, men du har ändå gjort någonting som känns, som kanske är bra för Falun. Vad tänker du om när jag säger så?

Speaker 2

Ja, det är ju bra om du tycker det är kul. Jag funderar inte så mycket på det faktiskt. Inte alls. Jag tittar rätt mycket framåt faktiskt. Men det är klart, det är jättekul. Jag blir stolt.

Speaker 3

Om du tittar framåt. Vad är det förutom vad? Har du någon dröm förutom att öppna? Du vill hektar 20, sa du. Men något annat du drömmer om?

Speaker 2

Nej, nej, jag drömmer inte så mycket faktiskt. Rent jobbmässigt så är fokus på. Vi vill gärna växa Blackstone. Betydligt mer än 20 restauranger kan jag tycka.

Speaker 3

Är det rimligt då?

Speaker 2

Ja, det är det faktiskt. Pinchos har väl 60! Sverige tror jag.

Speaker 3

Är det 60 stycken?

Speaker 2

Ja, värst. Vi är inte så mycket sämre än dem tycker jag. Även om det finns plats för en pinchos i en stad, Då är den nog tillräckligt stor för en Blackstone också. Sen kanske vi inte når 60 men vi kan göra 40 kanske. Men det tar ju tid, så är det.

Speaker 3

Säg att man går i tankarna att man skulle dra sätta igång ett företag eller kanske i en restaurang i restaurangbranschen. Har du några tips och råd? Hur ska man tänka? Vad ska man göra? Vad ska man inte göra?

Speaker 5

Ja.

Speaker 2

Man ska ju i alla fall våga tycker jag. Om man drömmer om det och har en bra idé. Men man ska ju tänka efter ganska mycket. Det finns mycket restauranger och det är tufft där ute, men många gånger tycker jag att det är många som skräms. Öppna inte företag, det är helt livsfarligt och svårt. Du kommer inte ens orka fylla i alla blanketter. Så jobbigt är det inte, utan det där klarar man. Men tänk igenom det innan för det är ju tråkigt om det går fel.

Speaker 3

Men ändå försöka satsa på den drömmen har.

Speaker 2

Det tycker jag absolut. Annars ångrar man sig tror jag sen.

Speaker 3

Ja, eller hur. Man ångrar väldigt sällan de saker man kanske. Jo, det kan man ju. Klart man kan ångra saker man gjort, men kanske ännu värre saker som att ångra saker som man inte har gjort.

Speaker 2

Nej, bättre att testa. Men alltså tänk igenom det före är nog tipset ändå. Bollar kanske med någon som har öppnat restaurang förut eller driver något företag om det är. Är det genomförbart? Ser det ut att kunna hålla ekonomiskt.

Speaker 3

Men då söka upp någon slags mentor då tänker du? Det tror.

Speaker 2

Jag. En bra idé, absolut.

Speaker 3

Är det något som du skulle vilja vara?

Speaker 2

Jag skulle absolut kunna bistå med det.

Speaker 3

Inga problem för du har ändå en ganska lång erfarenhet. Hur pass lång erfarenhet har du egentligen inom restaurangbranschen?

Speaker 2

Hur lång som helst så börjar bli så gammal. Har vi.

Speaker 3

48? Ja.

Speaker 2

Jag har jobbat på restaurang. Jag hoppar av gymnasiet och börjar jobba på restaurang och sen är jag kvar där. Okej. Fast jag har gjort så klart mycket olika saker, men när jag. Det låter hemskt att jag hoppar av gymnasiet, men jag gick en tvåårig utbildning och sen gjorde de om den till tre år. I samma veva som vi gick ut vårt andra. Då blev vi erbjudna att gå ett extra år och det var ja, det var ganska segt. Extra året fick jag jobb istället så då hoppar jag av och då jobbar jag som mest som servitör. Sen har jag jobbat mycket som kock, tyckte det var roligare efter ett tag. Sen tror jag att jag startade eget när jag var 25.

Speaker 3

Då drog de igång en restaurang.

Speaker 2

Då drog jag och två till igång en restaurang. Då tog vi över ett. Det hade gått i konkurs. Busk, Åkers gästgiveri i Borlänge.

Speaker 3

Ja, det har nog.

Speaker 2

Varit litet hotell. Jag tror vi hade 18 hotellrum och så ganska stor festvåning och körde mycket julbord och så där. Så det startade vi. Då tror jag att jag var där i sju år. Sen. Så tog jag över datasalen uppe på regementet. Det hade jag nog också i ungefär 06:07 år nånting sånt. Och sen Blackstone efter det. Så ja, det blir ju typ 25 år som egenföretagare.

Speaker 3

Är du trött på det?

Speaker 2

Nej, nej, nej, absolut inte. Det är hur kul som helst.

Speaker 3

Du har haft lite olika roller inom restaurang. Är det något som du inte gjort inom restaurangbranschen?

Speaker 2

Ja, det finns väl hur mycket som helst jag inte har gjort.

Speaker 3

Någon roll som du inte haft?

Speaker 2

Nej och nej, det kanske inte gör det. Har diskat, jag har städat hur mycket som helst, stått i bar, serverat, lagat mat. Ja skött papper finns det. Det finns inte så mycket mer kanske. Det jag gjort har jag aldrig gjort.

Speaker 4

Det är.

Speaker 2

Nästa steg. Där ska vi inte gå.

Speaker 3

Men sen känns det som en styrka att hektar gjort alla de olika delarna.

Speaker 2

Det tror jag hur bra som helst. När man när man pratar med personal så är det bra. Nu kanske de som jag har anställt nu har ingen aning om vad jag har gjort för 20 år sedan, men jag vet. I alla fall tror jag lite vad jag pratar om och det kanske märks. Förhoppningsvis. Det är svårt om du aldrig har lagat mat, kanske berättat för en kock att du borde göra så här istället. Eller du borde hinna med. Så här mycket bör du hinna med på en dag. Det är ju svårt om du aldrig har gjort det själv såklart.

Speaker 4

Nej, precis så.

Speaker 2

Det är en stor fördel.

Speaker 3

Du kan hektar lite mer tyngd bakom dina förväntningar och krav.

Speaker 2

Kanske tror det. Hoppas det.

Speaker 3

Som företagare i Falun kommun. Vad är det märkligaste du varit med om skulle du säga. Om du har någon historia som bara fasiken hände här liksom.

Speaker 2

Oj, jag har nog hur många som helst, men jag kommer inte på någon nu. Nej, det är klart, det har varit mycket dråpliga grejer. Men jag. Nej, ingen som tål av det.

Speaker 3

Du kan suga på den karamellen lite om det dyker upp så får du hojta till. Vi pratade om det om man skulle dra och dra igång det företaget och vilka tips man ska hektar. Men om man tänker att det inte är restaurangvärlden då? För det känns som det finns många som själva mat och servering delar i en sak, men sen är det pappersarbetet. Hur? Hur har det kunnat fixa det då så att säga? För det är någonting annat. Det är ju inte att vara krögare utan då är du. Då är du ju administratör. Ja.

Speaker 2

Nej, jag jag har ju fixat det. Jag är nog rätt självlärd på det. Sen sköt inte jag mina papper mer än det jag måste göra. Eller ja, jag gör en del för jag gillar att hektar koll på det ändå. Men jag lämnar bort jättemycket till min ekonomi byrå också. Annars hade jag, annars hade jag inte klarat av det. Och det är väl också ett tips. Man ska göra det man är bra på. Är du bra på att driva restaurang så kanske du inte behöver göra papperen för det. Eller om du tycker att det är jättekul att hålla på med IT och skaffa dig ett IT bolag som håller på med det. Koncentrera dig på det och låt en ekonomi byrå sköta bokföringen. Kanske? Det är nog smart.

Speaker 3

För jag tänker att det kan nog vara för många som vill starta något eget. Att man är nervös över att det är så många olika delar man måste hålla koll på. Men du säger att det kanske inte man måste då?

Speaker 2

Nej, fokusera på det du är bra på sen i början. Kanske måste spara mycket pengar. Då kanske du måste göra lite tråkiga grejer själv. Det kostar ändå pengar att lämna bort det. Men då kanske man jobbar lite hårdare på det man är bra på och så lämnar man bort pappren i alla fall. Man får ju hitta något som funkar. Man kan inte göra allting heller. Det är ju. Då är det bättre fokus på det man är proffs på.

Speaker 3

Vad är du proffs på då? Vad fokuserar du på?

Speaker 2

Alltså, nu fokuserar jag på och öppnar nya restauranger. Det är väl mitt jobb egentligen. På kontoret. Leta lokaler, Leta nya franchisetagare. Det är nog ändå. Det som jag är gör bäst just nu.

Speaker 3

Vad är roligast med det egentligen?

Speaker 2

Roligast är nog att träffa alla nya krögare. Det är kul. Som är laddade och vill öppna ny krog. Och sen träffar man ju väldigt mycket personer som definitivt aldrig ska öppna en Blackstone också. Det är ju kul på sätt och vis det med. Så ja, det är väldigt olika. Men det är kul. Åka nya städer, titta på nya lokaler och träffa mycket folk.

Speaker 3

Då är du ute och far väldigt mycket då.

Speaker 2

Ja alltså det är ju inte så att vi åker och tittar på en lokal i veckan. Sånt intresse är inte att öppna restaurang just nu. Det är ju väldigt tufft att öppna krog just nu liksom. Men ja, ja absolut. Jag åker på det som verkar intressant och sen öppna restaurangen är ju också superkul att man är med om från att vi hittar en lokal och sen hela vägen bygget som nu i Sundbyberg. Nu är en vecka kvar. Nu är det stressigt överallt. Vi var där i går och bar möbler och. Städa och hjälper de igång det. Den är rolig. Premiären. Hur kul som helst. Det är mycket som är kul. Vi har ett bra jobb.

Speaker 3

Men då är du med. Är du med i alla delar där man flyttar möbler och fixar allt möjligt?

Speaker 2

Och ja, nu låter det som att jag gör allting och det gör jag absolut inte utan vi är många på vårt kontor. Alla har sina grejer de är bra på och jag är mer som någon spindel i nätet. Jag är lite här och där liksom.

Speaker 3

Okej. Jag tänker vi ska avsluta alldeles strax här. Men innan vi säger tack och adjö. Har du något visdomsord som du vill att. Företagare eller blivande företagare ska hejla med sig.

Speaker 2

Men då är det nog att man vågar ta chansen och gör det du drömmer om. Det värsta som kan hända är att man får lägga ner det och göra något annat. Men om man inte gör det, då kommer det att ligga och fundera på det. Hade det funkat hade det inte funkat. Så kör det.

Speaker 3

Och med de orden får vi säga tack och adjö till Andreas idag. Tack så mycket för att du kunde vara med!

Speaker 2

Tack själv!