



Mats försöker hitta svaren på Handels i Göteborg

Västra Gastronomiska Akademin har till uppgift att främja västsvensk gastronomi och gör det bland annat genom utmärkelser och priser. De har under de 16 år som akademien funnits gått till utomordentliga yrkesföreträdare – kockar och kallskänkor, odlare, uppfödare, producenter, förädlare... i en imponerande rad. Vi har länge också haft ögonen på det viktiga ledet forskning och kunskapsspridning – och nu har vi hittat ett förnämligt exempel på forskning i direkt anknytning till och med utgångspunkt i den restaurangverklighet vi har omkring oss.

DET ÄR MATS Carlback vid Handelshögskolan i Göteborg som forskat kring modeller för restaurangredovisning och som vi vid Prins Bertilsymposiet den 4 oktober tilldelade årets forskningsdiplom med motiveringen:

"För ansatsen att förnya restaurangredovisningen i riktning mot större relevans för den nya upplevelseekonomin." Han presenteras här nedan av sin mentor och handledare, professor Tommy Andersson.

ÄREN I BRANSCHEN, både som anställd och som egen företagare gav inte bara Mats Carlback värdefull erfarenhet utan också en rad frågeställningar om hur det egentligen fungerar, eller ska vi säga borde fungera.

Jobbet som F&B-manager på ett större hotell gav tydliga insikter om hur en större organisation fungerar och vad som inte fung-

erar. Ären som egenföretagare i Spanien, där Mats bland annat startade en krog, bidrog med frågor vilka problem den lilla näringsidkaren kan ställas inför – hur sätter man ett bra, konkurrenskraftigt pris, hur utnyttjar man sina resurser på bästa möjliga sätt? Hur kan man egentligen göra saker och ting i den här branschen lite effektivare?

Den var en med frågor fulladdad person som så småningom bestämde sig för att flytta hem till Sverige och samtidigt försöka göra något nyttig av den erfarenhet och kunskap han samlat på sig under åren.

Grundliga eftersökningar visade att de bästa möjligheterna fanns på Centrum för turism (CFT) på Handelshögskolan vid Göteborgs Universitet, som i stort sett alla rekommenderade.

Så fick det bli. Tillbaka i skolbänken försö-

ker Mats nu hitta praktiskt tillämpbara svar på några av de frågor som åren i branschen bidrog med. Den akademiska världen, inte minst de djupt rotade turismforskningstraditionen på Handels i Göteborg gav oanade möjligheter att angripa problemet på ett nytt sätt. I samarbete med Penn State i USA och Les Roches i Schweiz har forskningen sakta men säkert avancerat i rätt riktning.

LIKA VIKTIGT ÄR det också att hålla kontakten med den praktiska världen för att på så vis se till att forskningen kommer de verkliga användarna till godo. Kärnfrågorna i Mats forskning är tillämpad ekonomistyrning i hotell- och restaurangbranschen samt vikten av kedjeanslutning. Det första området har resulterat i ett nytt ekonomistyrningssystem för restaurangbranschen som ska testas fullt ut under 2012. Systemet bygger på att man utgår från att restauranger, och även hotell, producerar upplevelser och inte produkter. Därför blir det mer relevant att titta på vilka kostnader som förknippas med produktionen av dessa upplevelser. Verktöget erbjuder nya möjligheter att justera in verksamheten efter vad gästerna vill ha och därmed är villiga att betala för.

– Det här är verkligen spännande. Inte bara att det faktiskt kommer fram nya verktyg för oss i branschen, utan också det nya sättet att försöka lösa problemen på. Ofta använder vi bara gamla traditionella metoder, som ibland är väldigt förlagade, menade en ägare till en restaurang i projektet.