

Enkätfrågor, pulsen på branschen.

Andreas Zetterdahl, ägare Dalasalen i Falun.

Hur går det för er just nu?

Väldigt bra. Vi ökade omsättningen ifjol, trots lågkonjunktur, med tre miljoner kronor.

Hur går det jämfört med andra i er bransch?

Har ingen större koll hur det går för andra restauranger. Vi fokuserar på vår egen verksamhet.

Hur påverkas er utveckling i rådande konjunkturläge?

Det går bra tack vare att vi har många ben att stå på. Det vi tappat, på till exempel företagsevenemang, har vi tagit igen med råge på att luncherna ökat och på cateringverksamheten. Även julshowen går jättebra.

När ni anställer, vilka meriter och personliga egenskaper tycker ni är viktiga?

Någon form av bransutbildning är ett plus, så klart. Annars är det personliga egenskaper som att vara serviceinriktad, engagerad, ödmjuk och inte rädd för att öskita ner sigö.

Vad är gemensamt för dina bästa rekryteringar?

Ofta är det personer som börjat med att göra praktik hos oss eller haft extrajobb. Vi har lärt känna dem och de har fått in en fot genom att vi trivts med dem och de med oss.

Vad är gemensamt för dina sämsta rekryteringar?

Jag har inga skräckexempel. Ibland har de slutat ganska snart eftersom de kanske ansett att det varit ett tungt arbete. Då kan vi ha förklarat dåligt vad arbetet innebär, för det är tungt och jobbiga arbetstider och helger i det här arbetet.

Kan du ge **fem tips** till en ung människa som vill börja hos er?

- 1) Kom förbi personligen och presentera dig själv, gärna med cv:n i handen.
- 2) Har man möjlighet att lägga praktiken här är det smart.
- 3) Serviceinriktad, och medveten om att det är gästerna som i slutändan betalar din lön.
- 4) Stilen är viktig. Tänk på att stora piercingar i ansiktet inte hjälper dig att få jobb.
- 5) Passa tider.

Antal anställda/sysselsatta: Nio fasta samt extra personal.

Omsättning: C:a 12 miljoner kronor exkl moms.