

CONVENIENCE I NORRBOTTEN

OKQ8 Töre är inte som andra mackar. För den har ett fantastiskt läge med turistflöden under olika säsonger. Den har motell och vandrarhem och varuautomater på företaget. Och som kronan på verket den egna restaurangen Rody där folk köar för att få plats på helgerna.

Följ med till platsen där E10 och E4 korsas och där Camilla Lindqvist och Richard Lundbäck har gjort det så mycket bättre.

1964 byggs en Shellmack med en Tre snäckor-restaurang i Töre som ligger mellan Luleå och Kalix. 1993 köper Richards pappa och hans fru anläggningen där Richard och hans bror kommer att jobba. 2007 blir Richard delägare. Restaurangen är till och från uthyrd.

2010 tar Richard och hans bror Robert över efter pappa och 2012 blåser man ur nästan hela byggnaden och bygger om. Bland annat bestämmer man sig för att göra något nytt med restaurangen. 2014 tar Richard över macken själv och Camilla kommer med i matchen.

- Vi kom hem efter en semester och var så trötta på vanlig väg- och snabbmat. Då kom Robert med idén om en annan sorts inriktning på restaurangen upp, berättar de.

Lokalproducerat

Det blev "riktig" mat, både husman och à la carte, kockar, bordsservering, vegetariska alternativ och så mycket lokalproducerade råvaror som möjligt. Det blev prisvärt och det blev succé.

- Vi tänkte aldrig på att det var en trend på ingång utan körde på efter vår egen magkänsla. Idag har vi svenskt kött, bland annat från Mojärvi, sylt, fisk potatis och löjrom från Kalix samt grönsaker från andra närläggna leverantörer.

Restaurangen är så populär att man får ha olika sittningar. Gäster på helgerna, när det inte är högsäsong, måste boka i förväg. Bara det är ju en höjdare – att ha högoktanig försäljning under lågsäsong!



Där Europavägarna 4 och 10 möts ligger Töre och där finns en mack och en restaurang som många vill stanna vid.

En hållbar mack med extra allt

- Våra grillbufféer är extra poppis och vi har även catering.

Rody har 50 platser inomhus. Tyvärr kan man inte ha uteservering på grund av dammet som läget tyvärr för med sig. Anläggningen är dessutom så beroende av parkeringsplatserna så att en utbyggnad med inglasad servering skulle bli svår.

- Vi har köpt in två grannfastigheter för att kunna utöka parkeringsmöjligheterna, tillgodose elladdning, göra en pendlarparkering och hyra ut motorvärmplatser. Töre ligger bra centralt för större orter runt omkring.

Stort turiststråk

Butiken har av förklarliga skäl mycket fritidsartiklar. Turismen är som sagt omfattande tack vare läget och att det finns många stora anläggningar runt omkring. Camilla beskriver året på macken i Töre.

- I januari är det lugnt, i februari börjar skidåkarna dyka upp och mars och april fyller det på ännu mer, påsken är jättestor. I maj kommer husbilsfolket och de utländska pensionärsbussarna. Under juni, juli och augusti skulle vi

behöva ha en trafikledare här ute, i september och oktober har vi bärplockarna och jakten. I november är det ganska lugnt igen men i december känner vi av julfirandet, inte minst på restaurangen.

Varuautomater

Som en biverksamhet har man varuautomater på tre orter och sex olika företag. Dessa fylls varje dag med godis, dryck och mat. Något som inte bara blir ett tillskott till omsättningen. Det är även ett sätt att ta hand om svinn från butik och restaurang. En idé för fler att fundera på kanske?

Det finns även en verkstad på anläggningen samt en gör det själv-hall och en tvätthall. Verkstaden hyr man ut till en bilmekaniker.

Bra kompetenser

Richard är född i Töre och har tidigare jobbat som plåtslagare. En händig man kan man då förutsätta. Camilla kommer från Seskarö och har jobbat på bank och med butiksdatasystem. Bra kompetenser hos två personer som trots att det inte har varit stängt mer än en enda dag på 25 år (det var när man

bytte till OKQ8 nyårsafton 2014) påstår att de hinner med både att jobba och ha fritid tillsammans med tonårssönerna och hundarna. Men det brukar ju vara så att de som har mycket att göra också får mycket gjort.

Vi avslutar med några varma Töre-fakta:

- Verksamheten i OKQ8/Rody Töre omsätter totalt cirka 60 miljoner
- 18 miljoner av dessa är butiksförsäljning
- Man har i snitt cirka 250 000 kunder per år i butiken
- Inklusive kunder som tankar i automat blir antalet cirka 300 000
- Macken öppen 6-24 må-fre, 8-24 lö-sö
- Man säljer i snitt 200 kaffe, 100 bullar, 180 korv per dag i butiken
- 8 miljoner av omsättningen är restaurangen som är öppen 10.30-21 må-fre, 12-21 lö-sö
- Restaurangen har i snitt cirka 54 000 kunder/år
- Rörelsen har 12 helårsanställda (under lågsäsong är man 24, högsäsong 49)



Camilla och Richard har förvaltat det goda läget mycket väl.



Så mycket råvaror som möjligt på Roadys meny är lokalproducerade.