

Bueno Taco - "You deserve it"

Kundnöjdhet är viktigast

Wictors idé blev verklighet när han beslutade sig för att följa sin dröm och öppna ett snabbmatsställe i Sverige tillsammans med sina syskon. Med fokus på kvalitet och det personliga engagemanget i såväl personal som kunder har de en dröm - att bli rikstäckande.

Bueno Taco är ett familjeägt företag som Wictor startade 2015, tillsammans med sina syskon. Själva idén började dock tidigare än så, när Wictor bodde i Oregon, USA.

Varje dag på väg till gymmet passerade Wictor Taco Bell, en Amerikansk snabbmatsskedja och det var egentligen där idén föddes. Wictor berättar att det då fanns mest hamburgerkedjor i Sverige, så där började inspirationen till en affärsidé växa fram – det HÄR skulle han ta med sig hem. Tanken var först att franchisa Taco Bell i Sverige, men han fick inget direkt gensvar från dem. Wictor insåg att han skulle behöva ta saken i egna händer, för att förverkliga sin idé.

Vid sidan av jobbet som väktare började Wictor bygga upp det som senare skulle bli Bueno Taco och som har sin hemvist i Alingsås. Detta gjorde han i samverkan med sina syskon, som idag driver företaget tillsammans. I juli 2019 öppnade de ännu en restaurang i Borås, där de har fått oerhört bra respons.

Småskaligt och omsorgsfullt

Wictor berättar engagerat om sitt yrke och om branschen. Han brinner för nätverkande och föredrar att samarbeta med mindre bolag. Han menar att de större företagen riskerar att tappa det personliga intresset för kunden, en erfarenhet som Wictor väger in när han väljer samarbetspartners.

Från grunden är Wictor utbildad kock, tycker det är roligt att experimentera och ville från början göra allting själv. Han insåg dock ganska snabbt att det inte är möjligt. För det första måste det han gör fungera med konceptet, så att de återkommande kunderna känner igen sig.

- Värmehållningen är en aspekt att ta hänsyn till, eftersom smaken och upplevelsen

måste vara fräsch. Det är vad kunderna förväntar sig, menar Wictor. Men så långt det går försöker de göra det som kan göras på plats. Fräschheten genom grönsaker som hackas på plats är ett exempel på det som Wictor anses vara viktigt.

"Smaken och upplevelsen måste vara fräsch. Det är vad kunderna förväntar sig."

Förbättringsarbetet och framtidsvisionen

På sikt har Wictor och hans syskon en dröm om att vara rikstäckande. Då krävs det förstås att det de serverar är samma på alla restauranger, vilket i sin tur leder till tankar om egna tillverkare och egen distribution.

Idag kan Wictor stå för att det de gör är bra, men så har det inte alltid varit, menar han. Inte från början. Under åren som gått har de hunnit bygga upp konceptet, menyn och ett kvalitetsarbete som tar allt större plats.

Wictor pratar med entusiasm om förbättringsarbetet som ständigt görs på olika plan. Bland annat har det handlat om förändringar kring livsmedlen.

- Att ha gått från blandfärs till svensk nötfärs är en värdefull kvalitetsstämpel som efterfrågas av kunderna, berättar Wictor.

De har även en tabell uppsatt på väggen i restaurangen, med en översikt över näringsinnehåll och allergener i den mat som de serve-

rar. Att kapa allergener och kunna erbjuda mat till alla, beskriver Wictor som en viktig del.

- Vi har även veganskt på g, tillägger han.

Andra områden inom förbättring och kvalitet är att styra upp det som sker i kulisserna och som kanske inte syns utifrån. Att ha rutiner, befattningsbeskrivningar – att gör alltid by the book, som Wictor uttrycker det. Det har de lagt stor fokus på den senaste tiden.

Wictor tycker att de har ett riktigt bra team på plats nu med bra personal. Han tror att de är en bra arbetsgivare och menar att alla anställda har utvecklingsmöjligheter, i takt med att de expanderar.

Tack Bueno Taco för att ni delar med er av er resa och inspirerar fler att följa sina drömmar genom att förverkliga sina idéer!

FUN FACTS:

1 gång om året har Bueno Taco en ätartävling. Då är det fullsatt i lokalen och spänningen på topp. Rekordet är 29 tacos och finns dokumenterat på väggen i restaurangen.

- Ibland kommer folk in spontant och vill utmana, berättar Wictor entusiastiskt.

Följ Bueno Tacos spännande resa på Instagram - @btalingsås



Bueno Taco hade sin start i Alingsås 2015. Fyra år senare öppnade de en till restaurang, i Borås.