

Teckning: SVERKER EK

Så här ser det ut i SJ:s nya serveringsvagn. 16 sittplatser har rivits ur och lämnat plats åt en disk och kassa. Mat i plastformar ligger på isbäddar.

Picknick på tåget

■ ■ Borta är plastmackan, nu blir det picknick i kupén.

I största hemlighet har SJ:s restaurangfolk testat "hämta-själv-och-bär-i-väg-mat" som serveras i något som liknar en korsning mellan varukasse och tårtkartong.

Den ska man balansera på knäna när tåget skakar fram genom gamla Sverige.

På bilden till höger trängs AB Trafikrestaurangens Staffan Sävenfjord och Percy Wulf i tågdörren med varsin middag i näven. De är ute på hemligt uppdrag för att pröva ett "alternativt serveringssätt" som TR uttrycker det.

I klarspråk handlar det om att på sikt avskaffa restaurangvagnarna som stjälar dyrbart sittplatsutrymme.

Nu får passagerarna pröva också, på linjen Stockholm-Falun. Under en månad framöver avgår testtåget klockan 10.28 från Stockholms central. Åtta säten har slitits ur i en av vagnarna för att ge plats åt kyldisk och kassa.

Där ska alla hungriga själar kunna plocka ner vad som behågs i SR:s patenterade "ta-med-bricka", betala i kassan och snubbla

rockhängarna i ena änden av vagnen. Sen får vi hoppas att passagerarna inte dräller omkring grejerna i kupén utan ställer upp.

■ ■ Vad är nu bakgrunden till TR:s försök med det här "alternativa serveringssättet"?

Jo, SJ:s restaurangvagnar är egentligen en olönsam affär. För varje kopp kaffe å 5:50 som serveras måste SJ lägga 1:40 emellan.

— Men vår uppgift är inte att gå med vinst, försvarar sig TR som är SJ:s dotterbolag med ansvar för all servering ombord. Man ska — som det heter — "förkorta restiden med mat, dryck och tidsfördriv". Även på olönsamma turer. Tanken är att SJ ändå får valuta genom nöjdare kunder.



■ ■ Borta är plastmackan, nu blir det picknick i kupén.

I största hemlighet har SJ:s restaurangfolk testat "hämta-själv-och-bär-i-väg-mat" som serveras i något som liknar en korsning mellan varukasse och tårtkartong.

Den ska man balansera på knäna när tåget skakar fram genom gamla Sverige.

På bilden till höger trängs AB Trafikrestaurangens Staffan Sävenfjord och Percy Wulf i tågdörren med varsin middag i näven. De är ute på hemligt uppdrag för att pröva ett "alternativt serveringssätt" som TR uttrycker det.

I klarspråk handlar det om att på sikt avskaffa restaurangvagnarna som stjälar dyrbart sittplatsutrymme.

Nu får passagerarna pröva också, på linjen Stockholm-Falun. Under en månad framöver avgår testtåget klockan 10.28 från Stockholms central. Åtta säten har slitits ur i en av vagnarna för att ge plats åt kyldisk och kassa.

Där ska alla hungriga själar kunna plocka ner vad som behagäs i SR:s patenterade "ta-med-bricka", betala i kassan och snubbla i väg med sitt matpaket till sin plats.

■ ■ På menyn:

- Kycklingsallad à la Waldorf 21:-
- Rökt lax med tysk potatissallad 25:-
- Smörgåsar 9:75
- Murkelpaté med Harrys garnityr 21:- (låter som ett missöde i köket. Söndags-Expressens anmärkning)

Det blir alltså mest kallt.

— Ja, men vi ska testa att servera varm potatis till laxen, berättar Staffan Sävenfjord.

Sophaneringen kan bli ett problem. Det var bland annat den detaljen som skulle undersökas när Staffan och Percy var ute och åkte tåg häromdagen.

— Vi hittade ett ställe där vi kan ställa soppellen, säger Percy Wulf. Vi tar bort

rockhängarna i ena änden av vagnen. Sen får vi hoppas att passagerarna inte dräller omkring grejorna i kupén utan ställer upp.

■ ■ Vad är nu bakgrunden till TR:s försök med det här "alternativa serveringssättet"?

Jo, SJ:s restaurangvagnar är egentligen en olönsam affär. För varje kopp kaffe à 5:50 som serveras måste SJ lägga 1:40 emellan.

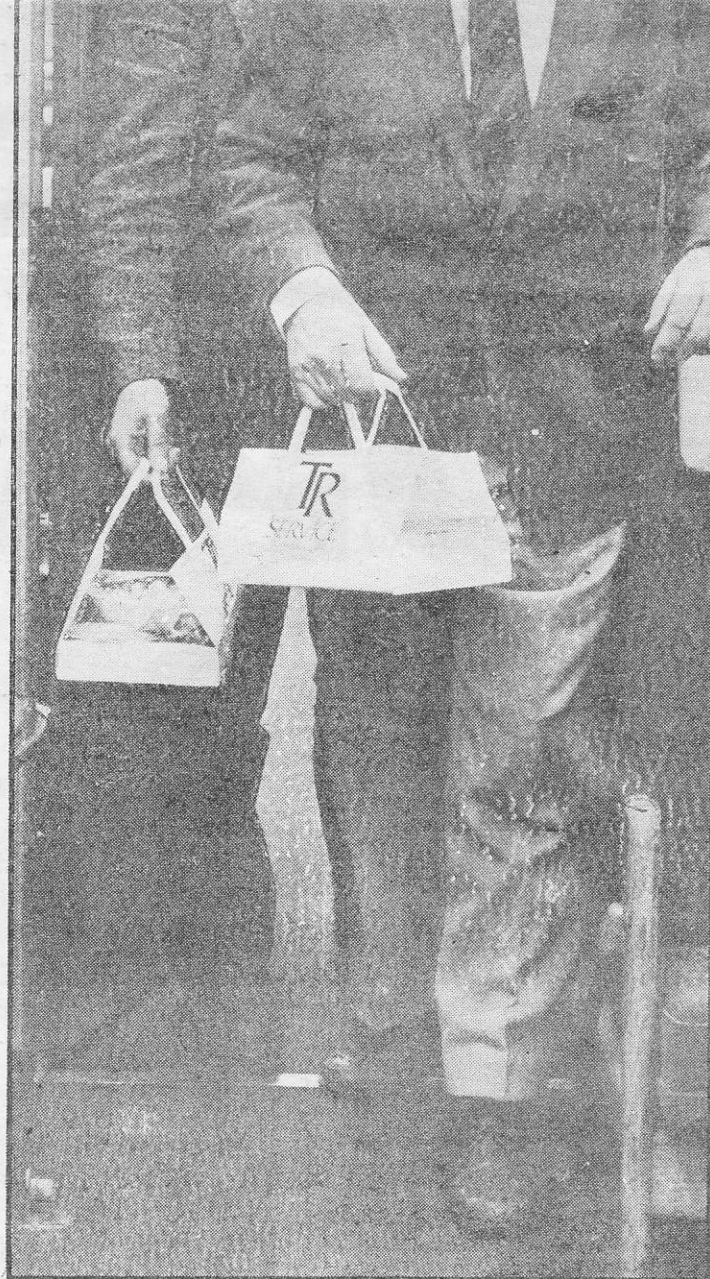
— Men vår uppgift är inte att gå med vinst, försvarar sig TR som är SJ:s dotterbolag med ansvar för all servering ombord. Man ska — som det heter — "förkorta restiden med mat, dryck och tidsfördriv". Även på olönsamma turer. Tanken är att SJ ändå får valuta genom nöjdare kunder.

— Och i dag får vi heller nästan inga klagobrev, säger Staffan Sävenfjord. Utom ett och annat om rökförbudet.

■ ■ På senare tid har TR ryckt upp sig sedan den förhatliga plastmackepoken. Maskinen som tillverkade de hygieniska men oerhört trista smörgåsarna är nyligen utslängd.

Det har alltså blivit bättre. Även om bara riktigt minnesgoda kan erinra sig den tid när man åt på tungt porslin och drack kaffe ur riktiga koppar.

SJ vill helst ha bort restaurangvagnarna helt. I dagens lågpristider är bristen på sittplatser skriande. Och restaurangvagnar stjälar utrymme. Det finns alltså ingen anledning, menar SJ, att beställa nya restaurangvagnar i takt med att gamla tjänar ut. Trots att



Percy Wulf (närmast) och Staffan Sävenfjord trängs i dörren. De testar nya sättet att servera på tåg. Paketet med mat är specialgjorda. Handtagen fälls ut och fungerar som en servett i knät.

en fjärdedel av de 65 vagnar som finns kvar i dag — mot över 80 för fem år sen — ständigt är inne på översyn eller reparation.

När SJ — om de får för regeringen — kör i gång med sina snabbtåg blir restaurangvagnarna ett minne blott. De skulle

kosta 300 miljoner extra i de 53 specialbyggda "lutande" tåg som på 90-talet ska rusa fram i 200 knutar har SJ räknat ut.

BEYE ANDERSSON
(text och foto)