



Våga ifrågasätta

Lisa Seligson från Lancelot Asset Management:

BRISTEN PÅ KRITISKT TÄNKANDE slår inte bara mot hela vårt samhälle – jag ser ofta fenomenet inom förvaltning.

Små barn är orädda, vågar fråga och vill förstå. De funderar på små saker men också på hur universum bildades. Sedan händer något. Samhället förstör de flesta och odlar rädsla och ett överdrivet behov av trygghet.

Vad händer när rädslan för att göra fel tar över? När män inte vågar ge kvinnor komplimanger av rädsla för att bli anklagade för sexuella trakasserier. När chefen inte vågar ställa krav, rädd för att bli anklagad för stressbetende. När fokus inte längre är att anställa de bästa utan att skapa en jämn könsfördelning enligt jämställdhetspolicyn. Det ska finnas policies för allt. Minimera risken för fel så att alla gör samma sak – men blir det inte tvärtom?

Vad händer med det kritiska tänkandet, att se saker i ett större perspektiv och inte bara fokusera på det lilla problemet. Vilket samhälle leder det till? Användande av om-döme, tilltro till vår förmåga och att ifrågasätta framtiden. Mod och att ge och acceptera kritik blir mindre viktigt.

Inom förvaltning gäller detsamma. Mängden regler och

policies leder till att det inte längre blir viktigast att sätta kunden först, utan att minimera risken för bolaget, erbjuda lösningar som passar in i en färdig mall och inte låta förvaltarna ta egna beslut. Ansvaret läggs över på kunden. Vill kunden ha en speciell fond måste denne skriva under dokument att det är kunden själv som väljer fonden. Rådgivaren kan på grund av alla regler i praktiken inte välja en fond som inte finns inom bankens erbjudande, oavsett hur bra den passar kunden. Resultatet blir ofta sämre avkastning och en "one-size-fits-all-lösning".

Som kund måste du därför ställa krav, ifrågasätta och se till att du har en förvaltare som vågar tänka självständigt. Som med öppet sinne analyserar vad som händer i nästa steg, ser hela bilden, tar egna beslut och står för dem. Din förvaltare måste kunna förklara valet av varje innehav, sin bild av hur framtiden påverkas av de olika saker som händer och hur mycket risk du bör ha. Kritiskt tänkande, ifrågasättande, att ta och ge kritik – och att se saker i ett större perspektiv – har nämligen blivit en bristvara hos många förvaltare.



TOPPRANKADE

Från ovan: Fransk elegans på Guy Savoy, fisk och skaldjur på Le Bernardin och japanskt nytänk på Nihonryori Ryugin.



Världens bästa restauranger

Välbeställd, hungrig och sugen på en upplevelse? Här är gastronomins topp tre enligt La Liste.

TEXT: OSKAR HAMMARKRANTZ

SNART ÄR DET DAGS för Guide Michelin att dela ut sina hett eftertraktade stjärnor. Men det finns en rad andra restaurangutmärkelser, som The Worlds 50 best restaurants och Gault Millau. La Liste är just en lista som räknar samman betyg från 600 olika restaurangguider och recensionssidor och därmed får till den kanske mest rättvisande listan över världens bästa krogar. Här är deras topp tre:

1. Guy Savoy, Paris

Guy Savoys flaggskeppsrestaurang öppnade redan 1980 och fick två Michelinstjärnor 1985 och sin tredje år 2002. Elegant, väldigt franskt, relativt traditionellt och gör stora hål i plånboken. Men också en absolut uppvisning i den högsta gastronomiska skolan.

2. Le Bernardin, New York

Anrik restaurang i Manhattans Midtown, öppnad 1972 av Gilbert le Coze. Efter grundarens död 1994 tog Eric Ripert över och har lyckas hålla fast vid grundkvaliteten samtidigt som menyn följt med sin tid. Trots sin tydliga havsinriktning är deras wagu-biff en stående specialitet.

3. Nihonryori Ryugin, Tokyo

Seiji Yamamoto räknas som en av de främsta nytänkarna inom japansk gastronomi, med sin mix av uråldriga traditioner och molekylär matlagning. Den tolv rätter stora avsmakningsmenyn handlar om att servera råvaror exakt när de är som bäst och perfekt mogna. Men så kostar menyn också 5 000 kronor per person. Utan dryck.