

krogtugg & hotellsnack

NR 1 2021

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

Vår känslor på Cirkuscaféet!

MONA LARSSON - FRÅN EN HÅLLPLATS TILL EN ANNAN

VD HAR ORDET

Mot ljusare tider

FULL FART I ORSA

Vad har snöskotrar, hotellköp och paddling gemensamt?

The logo for Cirkus Café features the word "CIRKUS" in a bold, white, sans-serif font with a red outline. Below it, the word "Café" is written in a white, cursive script. A red and white striped circus tent is positioned behind the letters of "CIRKUS".

**KÖP 3
BETALA FÖR 2.
ISN'T THAT
WONDERFUL.**

**"En mousserande,
bittersöt cider med en
rund, fin ton av apelsin."**

Art: 25085
Pris: 278,68 kr
Förp: 24x33 cl

**KÖP 3 KOLLI SOMERSBY
SPARKLING SPRITZ 0.0% 33 CL,
BETALA FÖR 2 KOLLI**

Lägg din order via carlsbergonline.se
eller kontakta din Krogdirekt representant.



#Nr 1

Mot ljusare tider

Det senaste året har nog varit det jobbigaste och mest påfrestande året under mitt yrkesverksamma liv. Om man nu ska hitta något positivt i det så har jag lärt mig oerhört mycket. Hur och vad ska man göra för att ett företag i restaurangbranschen ska kunna överleva under en pandemi.

Hur ska vi på Krogdirekt hjälpa våra ca 1400 medlemmar med rätt råd och tips. Hur ska vi på Krogdirekt hjälpa våra medlemmar att kapa kostnader, men ändå sälja så mycket mat och dryck som möjligt. Och hur påverkar en pandemi Krogdirekt. Många frågor har det varit som jag gjort allt för att hitta svar på. Det finns inget facit, men vi har gjort och gör vårt yttersta för att hjälpa våra medlemmar.

Pandemin har gjort att vår bransch har blivit hårt utsatt. En del har gått i konkurs, en del har fått säga upp personal, och det har hela tiden varit en jakt på att ta bort kostnader för att överleva. Många försöker ställa om för att möta den nya typ av marknad det är just nu. Men det finns även ljusglimtar i detta och det är att några av våra medlemmar ökat omsättningen under pandemin med exempelvis ökad take away och digitala lösningar. Digitala lösningar har varit en stor del i mångas kamp för att sälja mat under pandemin, vilket även kommer att vara en viktig del i det framtida erbjudandet från våra restauranger.

Vår bransch kämpar fortfarande för att överleva och våra myndigheter kommer med nya restriktioner som egentligen hela tiden har varit till det sämre för vår bransch. De utlovade bidragen har inte betalats ut och det kan jag tycka är under all kritik. Vi måste givetvis lyssna och följa restriktionerna och rekommendationerna från våra myndigheter, men det har varit riktigt tufft för vår bransch och ibland undrar man hur de tänker.

Jag ser dock ljusst på framtiden. Nu kan vi bara hoppas på att vaccineringen kommer i gång och att det blir en tidig, varm och fin vår, så att alla som har kan sätta upp sina uteserveringar, så att vi kan börja leva igen. ■

**Jag önskar er en trevlig och varm vår!
Henric Rondahl**



Grejer som inspirerar

Ibland behövs så lite för att lyfta så mycket. Krogtugg & hotellsnack listar som vanligt några nya detaljer som lyfter restaurangen och hotellet.

Flätat

Snygga Agda passar perfekt i konferensrummet eller loungen.

Bakom stolen står Ire, som grundades redan 1939 i Småland. Möblerna tillverkas för att hålla länge och åldras med stil.

www.iremobel.se



Skulpturalt

I samarbete med finske industridesignern Sakari Hartikainen presenterar Swedese bordet Savoia. Det är tillverkat i massiv ek och har ett lekfullt formspråk där materialet får vara levande och naturligt.

www.swedese.se



Byggbart

Font kom till ur behovet att skapa en soffa som var enkel att använda men också enkel att kombinera utefter behov. Soffan togs fram till Nationalmuseet och är formgiven av Matti Klenell för Offecct.

www.offecct.se



Inrett ute

Nola presenterar Worik Lounge, som ger nya möjligheter till en stunds jobb under bar himmel. Fåtöljen är formgiven i samarbete med Superlab och Charlotte Petersson Troije. En fin arbetsplats som passar bra för både kunder och medarbetare.

www.nola.se



Prinsessan

Jonathan Hultgren studerar på Konstfack och har designat bänken Prinsessan. Med sin enkelhet passar bänken i många miljöer. Framtagen i samarbete med Blå Station.

www.blastation.se

Spara pengar med Krogdirekt

Våra medlemmar sparar upp till 30 % mer på att använda våra avtal med Sveriges ledande leverantörer. Vi kan sänka era priser på bland annat råvaror, el, köksutrustning, försäkringar, tvättkostnader m.m. Minska de höga kostnaderna för kassafunktioner och betal- och kreditkorts-inlösen. Allt det som gör skillnad när du ska skapa en lönsam verksamhet!

I vårt medlemskap, som löper årsvis, ingår bland annat alla våra leverantörsavtal och support. Vi har många tjänster utöver detta där vi kan underlätta för våra medlemmar genom att vara behjälpliga med bland annat övergripande råd och tips kring inköp av utrustning samt stöd för att förbättra företagets ekonomi.

Läs mer på krogdirekt.com/bli-medlem



Nya möjligheter

Vi hjälper dig växa – På Krogdirekt har vi länge fått förfrågningar om vi kan hjälpa krögare med att sätta upp fördelaktiga krediter. Genom Krogfinans kan vi nu hjälpa till med finansiering av exempelvis restaurang-renoveringar, inköp av maskiner, möbler och utrustning. Genom fördelaktiga finansieringstjänster vill vi hjälpa krögare över hela Sverige att växa och skapa bättre lönsamhet.

Läs mer på: www.krogdirekt.com/krogfinans
Kontakta din säljare för mer info:
www.krogdirekt.com/kontakt

krogfinans



MEDLEMSREPORTAGE

Full fart i Orsa



Mikaela Friström från Orsa är vad man skulle kunna kalla en mång-sysslare. Ett energiknippe som älskar att vara kreativ, dansa och träffa människor. Tillsammans med sin man Björn driver de sedan flera år tillbaka även Europas största snöskotermagasin Snowrider och anordnar evenemang. De håller också i förarutbildningar för snöskoter och Mikaela driver ett instagramkonto där hon visar upp, håller målarkurser och tar in beställningar på sin konst. Och som om inte det vore nog har de nu utökat sina meriter – och blivit ägare till Kungshaga Hotell.

– Jag har varit här sen första december, i 9 veckor. Det var då vi fick tillgång till hotellet. Vi har precis köpt det och ingen av oss har drivit hotell förut, skrattar Mikaela.

Det var på midsommarafton förra året som Mikaela gav sig ut på en paddeltur på Orsasjön nedanför hotellet. Där mötte hon förra ägaren som även han paddlandes, var på väg ut till hotellets mest unika, flytande hotellrum för att städa.

– Vi har en sommarstuga här nedanför vid Orsasjön och har alltid tänkt att det hade varit så enkelt

att ha ett hotell, eftersom vi har mycket att göra, säger Mikaela.

– Vi arbetar med event inom snöskoter och ofta ringer jag och bokar in andra hotell och fyller dem med våra event. Men med ett eget hotell kan vi fylla det istället, förklarar Mikaela.

Orädda för arbete

Förra ägaren, som drivit Kungshaga hotell i 12 år, blev något förvånad av frågan men välkomnade dem på ett möte. Och därefter gick det relativt snabbt. I oktober skrev de papper och i december fick de nycklarna.

Många kanske ställer sig frågande till hur man vågar ge sig in i hotellbranschen mitt i en världsomfattande pandemi. Men Mikaela kan ändå se det ljusa i situationen. Utan den hade tiden nästan inte räckt till.

– Alla restriktioner gör att jag hinner göra saker, annars skulle jag inte hunnit det. Hade jag klivit in i det här och det var fullt dunder, då hade jag inte haft en chans att sätta min egen prägel på det. Då hade jag köpt ett hotell som bara dundrade på. Men nu finns det tid. Och jag hoppas att det finns tid under våren också så att man får jobba igenom allt. Det är lite att lära sig när man inte hållit på med hotell tidigare, skrattar Mikaela.

Men den lugna starten i hotell-ägandet uteblev ändå då det varit fullt ös sedan 20 december och de är nu mitt i Vasalopps- och sportlovsrushen.

– Vi tänkte att det skulle vara en lugn coronastart, men vi har fullbokat i fyra helger på raken, mycket på grund av Vasaloppet.



Köp med dig!

#stöttadinlokalarestaurang

De har spritt ut vasalöpet på en månad som en speciallösning för pandemin. Så vi sitter inte still någon av oss, men vi är orädda för arbete, berättar Mikaela.

I november förra året beslutade de sig även för att bli medlemmar i Samköpsgruppen. När man är helt ny i branschen ställs man inför många tuffa beslut och utmaningar. Och att be om hjälp och nätverka är något de inte räds.

– Det känns tryggt, Micke Jones kommer härifrån Mora, det han säger är lag, skrattar Mikaela.

– Det är perfekt att ha någon som gjort det här länge, så att jag inte behöver gå in och ta alla beslut. Det kommer ta lite tid innan jag

lär mig, och då har jag Samköpsgruppen i spetsen som hjälper mig.

Mikaela berättar att hon bland annat får hjälp med att förhandla priser, då det enligt henne är det svåraste. Vad man ska köpa, och vad det får kosta.

– Stora hotell har personer som jobbar med det. Men vi småttingar har inte den tiden. Och det kostar nästan inget att vara med i Samköpsgruppen. Det känns superbra, en självklarhet för mig.

Stora planer

Kreativiteten och fantasin vet inga gränser hos familjen Friström och de har stora planer för hotellet. De ser fram emot att få erbjuda både resenärer och ortsbor härliga upplevelser framöver. Men betoningen kommer att ligga på det personliga.

– Vi har mycket aktiviteter vi vill planera. Men vi kommer aldrig bli ett stort hotell, vi kommer alltid vara stället man kommer till för en kopp kaffe och kompisgäng. Vårt nätverk gör att vi är orädda för att gå in i den här lilla utmaningen och det kommer hända sjukt mycket roligt! Avslutar Mikaela. ■



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM



@kungshagahotell



@snowridermagazine



@kullakonst

FAKTA

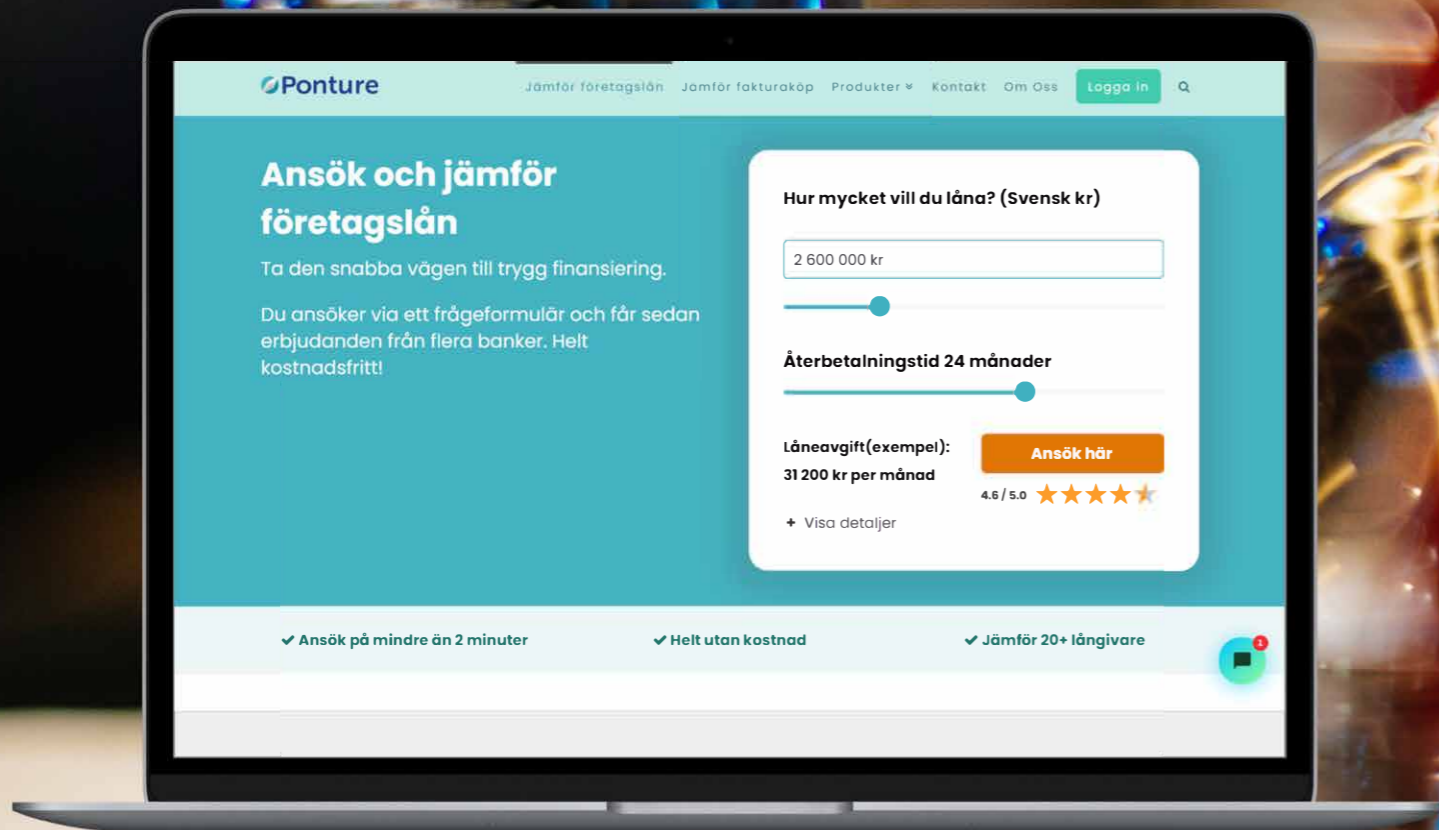
Kungshaga Hotell
Adress: Lindängsvägen 11,
794 92 Orsa
Telefon: 0250-44 260



Detta är ett initiativ av Martin & Servera-gruppen tillsammans med



Företagslån för din restaurang



Genom Krogdirekts partner Ponture kan du enkelt ansöka och jämföra företagslån utan bindningskrav

Låna upp till 50 miljoner kronor

Du jämför och ansöker enkelt om lån upp till 50 miljoner kronor från över 20 olika långivare.

En ansökan, flera erbjudanden

En ansökan tar 3 minuter och ger upp till 20 olika erbjudanden. Du väljer sedan det som passar ditt företag bäst.

Utan bindningskrav

Att ansöka om företagslån hos Ponture är både kostnadsfritt och helt utan bindningskrav för ditt företag.

Hur du ansöker

Gå in och ansök redan nu på krogdirekt.com/krogfinans och klicka vidare till Ponture. Välj lånebelopp och låneperiod. Fyll i organisationsnummer och ansök. För mer info eller hjälp vid ansökan kontakta Krogdirekt på hej@krogdirekt.com



Digitala möten med Krogdirekt

Coronarestriktionerna påverkar allas liv och vardag till det yttersta, speciellt för oss i restaurangbranschen. Men vi kämpar på tillsammans med er, och försöker tänka om och tänka nytt. Att träffas för fysiska möten som vi helst vill göra är tillåtet, med det rekommenderas inte av Folkhälsomyndigheten. Därför vill vi på Krogdirekt lyfta möjligheten att istället ses digitalt.

Vi på Krogdirekt har, precis som många andra, anpassat vår verksamhet till digital verksamhet. Är det så att ni vill ha ett digitalt möte med oss kan vi därför enkelt erbjuda möte via Teams, Facetime eller annan önskad digital mötesplats. Vi är öppna för förslag och anpassar oss för att hjälpa er i den rådande situationen.

Välkommen att kontakta oss på krogdirekt.com/kontakt

Nytt samarbete

Förmånligt elavtal från Bixia



Du som företagskund får en skräddarsydd lösning för just ditt företag och bästa tänkbara service för elinköp. Med **Bixia Framtid** erbjuder vi dig ett förnybart elavtal som kombinerar tryggheten i ett fast elpris med möjligheterna i det rörliga elpriset.

Teckna elavtal genom att skanna QR-koden, gå in på bixia.se/krogdirekt eller ring oss på **0771-12 12 00** så hjälper vi dig!



Skanna mig!



Har du funderingar? Kontakta oss gärna!

Bixia AB 0771-12 12 00 foretag@bixia.se www.bixia.se



Bli vår VEGASPARTNER

Vegas är mer än bara en spelautomat. Den är husets eget Casino och en extra inkomstkälla för dig och din verksamhet.

Bli vår Vegaspartner och få sprillans nya Vegas-automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarfunktioner. Vi tar hand om både installation och service. Du och din personal får utbildning, löpande information och blir också en del av ett större nätverk.

En av våra senaste nyheter är att våra automater nu även tar **Swish!** Smidigt och säkert både för spelare och restaurangägare.

Läs mer på vegas.se eller ring Vegassupporten direkt på **020-44 88 22**.

Scanna koden och gör din intresseanmälan direkt!



Visste du att...

...genomsnittskrögaren tjänar ca 200 000 kr per år på Vegas? Det motsvarar ungefär 50 luncher per dag. Eller 9 000 liter öl per år. Skillnaden är att nya Vegas sköter sig själv.





Vårkänslor på Cirkuscaféet!

Det hela började för några år sedan under en regnig kväll i Spanien. Mona Larsson som drömde om att driva ett eget café eller bed & breakfast letade efter möjligheter och såg då att Cirkuscaféet i Linköping var till salu och slog till. Med en bakgrund som till stor del bestod av att vara busschaufför var klivet stort, men hon följde sina drömmar.

– Jag har arbetat mycket i mitt liv men aldrig så intensivt som nu. Hade jag vetat hur mycket arbete som låg bakom att driva Cirkuscaféet så hade jag tänkt över det en gång till. Men det är jättekul, jag ångrar mig verkligen inte! Berättar Mona.

Cirkuscaféet är Linköpings äldsta café och ligger i Cirkushuset, i folkmun kallat Cirkusgaraget, i Vasastan i Linköping. Byggnaden

slog upp portarna redan 1912 och skulle fungera som ett tillhåll för resande cirkussällskap. Men sedan dess har det fungerat som bland annat bilhall och showställe där kända artister som Alice Babs uppträdde. Cirkuscaféet har däremot funnits på samma plats genom åren.

– Tidigare var det mer av ett frukostcafé, det var många chaufförer som stannade till och

fikade på morgonen. Och det kommer fortfarande folk tidigt på morgonen. Många knackar på dörren redan tio över fem, innan vi öppnar, skrattar Mona.



Att caféet tidigare var ett ställe man besökte på morgontimmarna och som, förutom morgongästerna, till största del levde på leverans av catering till butiker och mackar, vill Mona ändra på, även om de gör mycket sådant fortfarande.

– Jag vill skapa ett mysigt ställe även på kvällstid, så jag skaffade alkoholtillstånd, och drog igång spelningar. I höstas när vi körde innan man stängde ner kunde man lyssna på lite blues, lite rock, mest akustiskt, men vi hade ett helt rockband här engång. Sen kom coronan och vi fick ställa in, berättar Mona.

Gästerna som besöker Cirkuscaféet möts av en inredning som andas klassisk retro-diner från USA, med rödsvita lacksoffor och stolar med kromade delar och ett schackrutigt svartvitt golv. På väggarna hänger svartvita porträtt av en lokal fotograf som ställer ut sina alster. Och caféet har även en tillhörande uteservering, vilket Mona är oerhört lättad för i dessa coronatider.

–Det här är inte den lättaste branschen just nu. Vi hoppas vi

klarar oss till i vår och att det kommer igång igen när man kan sitta ute. Jag har tur som kan ha uteservering året runt. Det satt faktiskt några här ute och drack lite vin på kvällen under senhösten. Men de är få räknade. Jag har sol här hela dagen. Så blir det en tidig vår så kanske det börjar rulla på igen, säger Mona hoppfullt.

På frågan om varför hon valde att bli medlem hos Krogdirekt skrattar hon och berättar:

– Jag gick med för att de har sitt kontor på bakgården bakom mig, där jag slänger soporna. Nej men, de var här och åt lunch och tipsade om att jag skulle skaffa ny kassaapparat. Det var ganska tidigt efter att jag tog över caféet. Jag har ju kört buss i 30 år, så jag var inte så insatt i branschen och kunde inget. Så vi pratade om kassan, kortläsare, och deras inlösenavtal. Och med deras avtal blev det billigare än om jag hade letat själv. Plus att jag får rabatt hos leverantörer tack vare dem, avslutar Mona. ■



FAKTA: Cirkuscaféet
Adress: Platensgatan 29, 582 20
Linköping
Telefon: 013-12 05 41
Webb: cirkuscafeet.se
Facebook: cirkuscafeet



Visst vill du sälja Svensk Gräddglass?

krogdirekt

TIPS & INFO

En glass att lita på

En hållbar kedja. Från gårdarna och korna till glassproduktionen i Slöinge där vi utvecklar och tillverkar vår glass. Alltid med smak och njutning i fokus!

Alltid svensk färsk grädde

Vi gör alltid vår gräddglass av färsk grädde från tre svenska gårdar, inklusive vår Berte Gård, där vi har lyxen att ha 240 egna kor.

Alltid tillverkad i Sverige

Vi är den enda rikstäckande glassleverantören som gör all glass i Sverige. Vårt glassmejeri och kontor ligger i Slöinge, en naturskön del av södra Halland.

Hej då palmolja!

Efter ett innovativt arbete med att ta fram nya glassrecept och framförallt ställa krav på våra leverantörer, är vårt sortiment helt palmolfritt sedan januari 2020.



Årets nyheter

Välkommen till ett nytt år med nya smaker. Som glassälskare värnar vi om smak och njutning och årets nyheter vågar vi faktiskt säga är starkare än någonsin. Här finns något för alla. Vad sägs t ex om en ny kompis till alla barn i form av en superhjälte, magiskt goda Salted Caramel med extra allt samt en fräsch apelsinsorbet på pinne, perfekt för varma sommardagar!



Glassbox & grossistleverans

- Inköpet av glass bör ligga på minst 15 000 kr/år för att låna en box
- Beställning och leverans av glass sker genom grossist. Minimum 15 kolli/order.
- Påfyllning av box sker av enheten själv
- Se till att alltid ha fullt med glass i boxen. En välfylld box säljer mer!

Vi hjälper er!

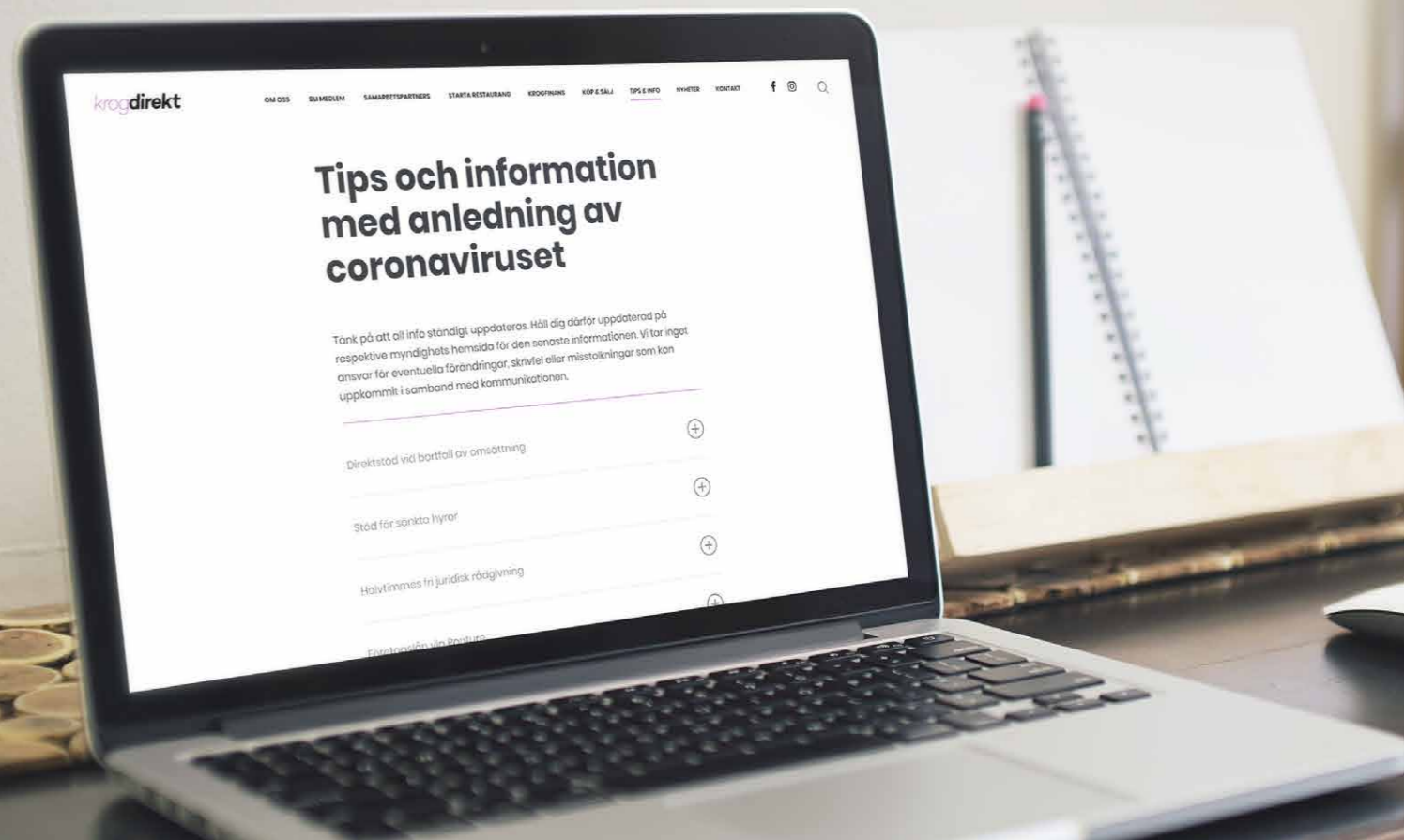


Vi vet att många, speciellt inom hotell- och restaurangbranschen, har det väldigt svårt, men vi finns här för er.

På vår Tips & Info-sida har vi samlat användbar information som ni kan ha hjälp utav. Där hittar ni bland annat info om smittsanering, juridisk rådgivning, korttidsarbete och marknadsföringstips. Ni kan även läsa kort om, och klicka er vidare till de stödpaket som regeringen tagit fram för att stötta branschen.

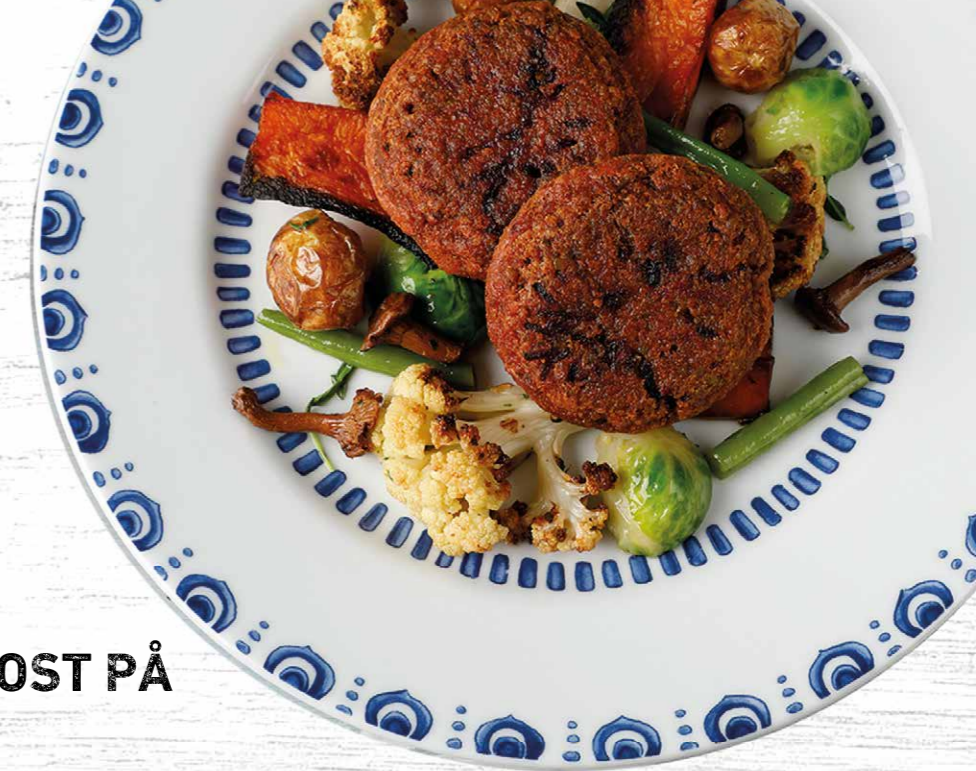
Självklart är inget av detta lösningen på alla problem man kan ställas inför under tiden vi lever i, men för många av er kan det kanske hjälpa lite. Vi på Krogdirekt finns här för er. Hör gärna av er om ni har frågor, funderingar eller utmaningar att tackla så hjälper vi er utifrån bästa förmåga!

Läs mer på krogdirekt.com/tips-och-info



Din Krogdirektkontakt

Dalarna	Mikael Jones	070-278 76 64
Göteborg, Kungsbacka, Borås, Skåne	Homan Karimi	073-657 69 97
Göteborg, Kungsbacka, Borås, Skåne	Lacky Tsompanidis	072-290 87 27
Östergötland, Småland	Thomas Björklund	070-841 37 01
Hälsingland, Gästrikland	Lars Andersson	076-853 30 20
Stockholm	Johakim Philipson	072-312 22 85
Västmanland	Mario Macri	070-841 37 08
Västernorrland	Esbjörn Habicht	070-316 31 52
Östergötland	Josef Yildiz	070-956 53 56



SMAKRIK HUSMANSKOST PÅ MODERNT SÄTT!

Lagerblad Foods har lagat genuin mat med respekt för traditionella recept i över 20 års tid. All vår mat är gjord på högkvalitativa råvaror, lagad efter traditionella recept med samma mängd kärlek och omtanke som i farmors kök. Vi hackar löken och maler färsen själva. Maten tillagas i gjutjärnspannor och på teflonlinjer och fryses ned direkt efter tillagning för att undvika användning av onödiga tillsatser. Genuin hälsosam mat och riktiga smaker är vad vi tror på och det kallar vi på Lagerblad Foods för husmanskost på riktigt. Lagerblad Foods förbinder sig att stödja alla FN:s 17 mål för hållbar utveckling i sitt ansvarsarbete. Vi lägger stort fokus på trygga och spårbara råvaror och hållbart producerade produkter.

Vi lägger stort fokus på trygga och spårbara råvaror och hållbart producerade produkter.

En av våra populäraste produkter, falafelbiffen, i form av en 16 grams bulle. Bullen har en fin stekyta, samt en fräsch smak och fin grön färg av färsk persilja och koriander



FALAFELBULLE 16 G

ca 375 st. x 16 g = 6,0 kg
GLUTENFRI. MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
INNEHÅLLER INTE ÄGG. VEGAN.
Lagerblad Foods 4067
Martin & Servera 357194



Läckra vegetariska biffar som passar veganer. Enkel att variera. Hög och jämn kvalitet. Utmärkt till bufféer, sandwich eller sallad.

KIKÄRT-MOROTSBIFF 50 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 110 st. x 50 g = 5,5 kg
GLUTENFRI. MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
INNEHÅLLER INTE ÄGG. VEGAN.
Lagerblad Foods 4073
Martin & Servera 255554



Ärt-Rödbetsbiffen är en nordisk variant på den klassiska Falafeln tillagad på gröna ärtor och rödbetor i stället för kikärter. Biffen steks i rikligt med rybsolja på gjutjärnspanna för att få en fin yta.

ÄRT-RÖDBETSBIFF 60 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 90 st. x 60 g = 5,4 kg
GLUTENFRI. MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
INNEHÅLLER INTE ÄGG. VEGAN.
Lagerblad Foods 4063
Martin & Servera 354431



Biffen är en kombination utav de populäraste vegetariska råvarorna, halloumi och rödbeta vilket ger en mycket smakrik produkt med en djupt röd färg och en härlig textur.

HALLOUMI-RÖDBETSBIFF 40 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 140 st. x 40 g = 5,6 kg
GLUTENFRI. LÅGLAKTOS.
INNEHÅLLER INTE ÄGG.
Lagerblad Foods 4085
Martin & Servera 259877

Kontakta Samköpsgruppen

MIKAEL JONES	070-278 76 64
JOSEF YILDIZ	070-956 53 56
HOMAN KARIMI	073-657 69 97
LACKY TSOMPANIDIS	072-290 87 27
THOMAS BJÖRKLUND	070-841 37 01

LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

Lagerblad Foods Ab | Byängsgränd 14, 12040 Årsta, +46 (0)73 - 447 98 15 lotta@lagerbladfoods.se



Våra samarbetspartners

	 För mer närproducerad öl				 SUPPLIER OF GOODFOODHOOD
		 Den Svenska Kyrkan			
					
	 KÄFFEROSTERIERET ETABLERAT 1704				
					
					
	 RÅD OM PLACERING & FÖRSÄKRING	 Inspiration every day			 Better mixing. Better water.
	 Från en familj där mat är kärlek.				

krogdirekt



SKANDINAVISKA
samköpsgruppen
Gör smartare affärer!