

krog&tugg

& hotellsnack

NR 3 2021
ETT MAGASIN
FRÅN KROGDIREKT
& SAMKÖPSGRUPPEN

Utmannar med gallet god mat

HÄLSOFREAKS PERNILLA
SAMMONS TÄNKER STORT

**Räddningen av
Garlic & Shots**
Hårdrockseliten tog över

**Ge lokalen
ett lyft!**

De snyggaste nyheterna





Våra bästa oliver



Olivmix med kärna PET 3,3 kg x2

Olivmix med kärna av opastöriserade Halkidiki- & Kalamataoliver med kärna, ca 400 st, som är fasta med fin syra och sötma. Kalamataolivernas mogna, rika smak och Halkidikiolivernas fasta konsistens och friska smak är perfekt att njuta av som en enkel antipasto.

Di Luca: 3182
M/S: 408878

Kalamata utan kärna halverade PET 3,3 kg x2

Halverade stora och smakrika Kalamataoliver, urkärnade, ca 480 oliver, som kommer från Grekland, där klimatet är som mest gynnsamt för att odla de stora oliverna. Först när de mognat till en djuplila färg och fått sin karaktäristiska, rika olivsmak skördas de. Naturligt svarta, fria från färgämnen och konserveringsmedel. Perfekt på pizzan, focaccian eller i salladen.

Di Luca: 3181
M/S: 408892



WWW.DILUCAFOODSERVICE.SE

#Nr 3

Äntligen!

I 568 dagar har restaurangbranschen, hotellbranschen och hela Sverige hållit i och ut. Den 29 september släppte Folkhälso-myndigheten äntligen på restriktionerna och vi får alla gå ut i det nya normala!

Vi på Krogdirekt och Skandinaviska Samköpsgruppen gläds å hela branschens vägnar – som ni har kämpat! Vi önskar er alla blomstrande verksamheter nu när gästerna kommer tillbaka. Tillsammans fortsätter vi i branschen att göra allt för att hålla smittspridningen nere. Väl kämpat och lycka till – nu kör vi! ■

Hälsningar,
Henric Rondahl, vd



Ansvarig utgivare: Henric Rondahl
Form och produktion: You Are Here
Omslagsfoto: You Are Here

Tryck: LTAB
Utgåva: Nr 3 - 2021

Annonskontakt: Henric Rondahl,
+46 (0) 73-320 09 60, henric@krogdirekt.com

Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

Grejer som inspirerar

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



←
70-årsfirande
Marimekko firar 70 år och som en del i firandet har Nolas stol Kaskad av Björn Dahlström försetts med ny färg. Björn Dahlström har designat för Marimekko och deltar nu i deras jubileumsauktion The Artists Who Shaped Us, med sin stol för Nola. En perfekt stol som klarar att stå utomhus året runt.
www.nola.se



↑
Tystnad
Från Blå station kommer denna ljuddämpare som är inspirerad av Colosseum i Rom. Plattorna tillverkas till 50 procent av återvunna plastflaskor och innehåller dessutom hampafibrer för att minska åtgången av plast. Plattorna kan kombineras på en mängd olika sätt för att skapa olika mönster.
www.blastation.se

→
Näpet
En liten nätt pall är resultatet av ett samarbete mellan Offecct och Lucy Kurrein. Pallen är enkel att placera och enligt designern både användarvänlig och lätt.
www.offecct.com



←
Malmsten
Fem nya små lampor har tagits fram av Eva Schildt för Malmstensbutiken. Lamporna tillverkas för hand av Carl Malmstens barnbarnsbarn Vanja Sorbon Malmsten. Skärmarna är tillverkade av pergamyn med torkade växter som plockas av tillverkaren själv.
www.malmsten.se



↑
Miljötänk
Med ett starkt miljötänk är soffan Arbour framtagen av de två formgivarna Daniel Rybakken och Andreas Engesvik för Hay. Soffan finns i en mängd färgkombinationer och passar fint i loungen. Träet är FSC-certifierat och beroende på vilken klädsel du väljer kan du även få den svanen-märkt.
www.hay.dk

Spara pengar med Krogdirekt

Våra medlemmar sparar upp till 50 procent mer på att använda våra avtal med Sveriges ledande leverantörer. Vi kan sänka era priser på bland annat råvaror, el, köksutrustning, försäkringar, tvättkostnader med mera. Minska de höga kostnaderna för kassafunktioner och betal- och kreditkortsinlösen. 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



FINANSIERING

AFFÄRSUTVECKLING

RÅDGIVNING

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

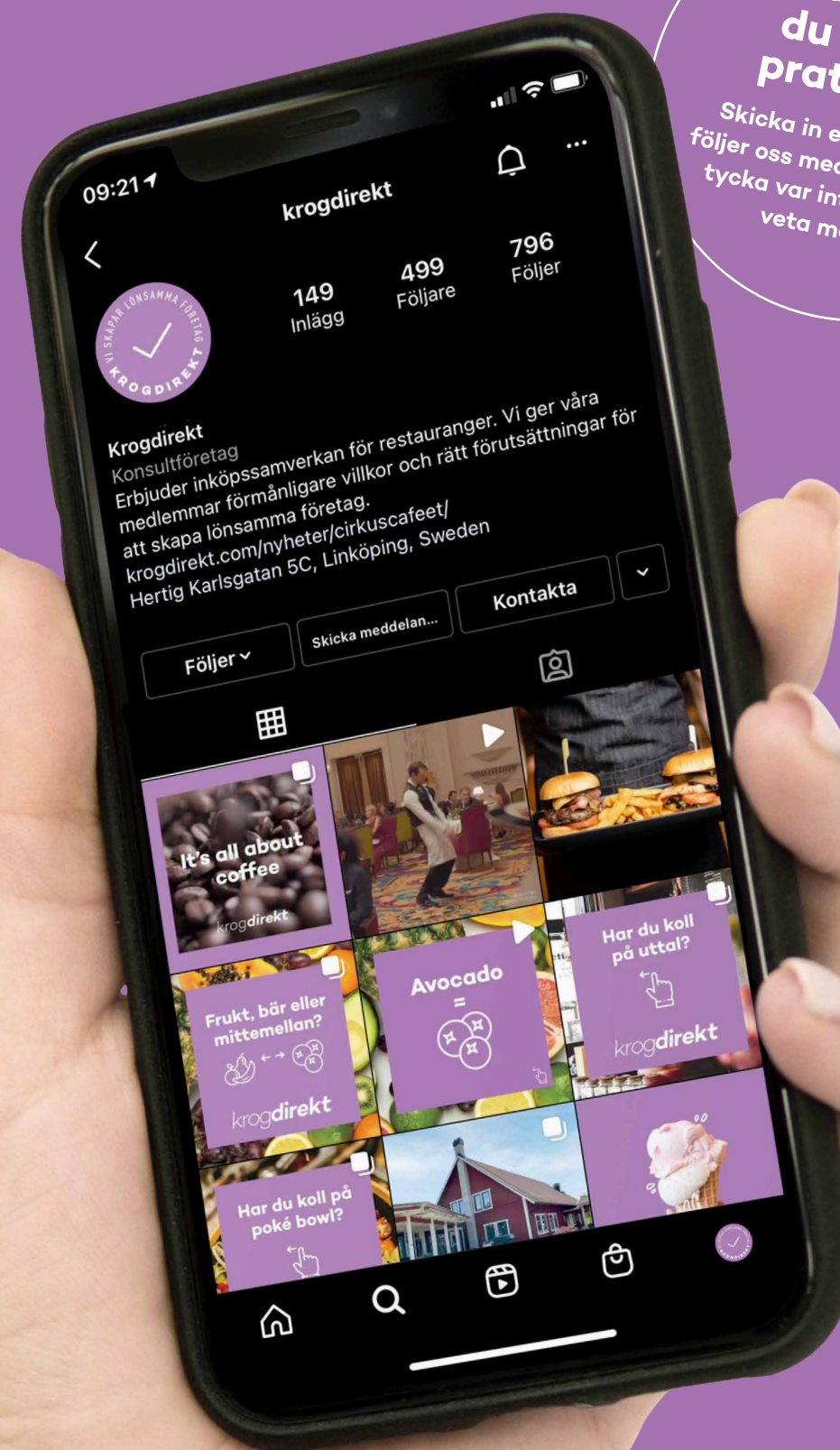
krogfinans

Följ oss på sociala medier!

Med många års samlad erfarenhet av branschen hjälper vi krögare runt om i landet att skapa lönsamma företag. Vi möter hela tiden fantastiska företagare med nya fräscha idéer, men även nya problem, som kräver anpassade lösningar. Vi vill gärna dela med oss av vår vardag på Krogdirekt, men vi vill också dela med oss av kunskap.

Därför rekommenderar vi att ni följer oss på sociala medier. Där delar vi regelbundet med oss av senaste nytt hos oss på Krogdirekt, besök hos medlemmar, spännande kunskap och nyheter inom hotell- och restaurangbranschen i stort.

   @krogdirekt



Vad tycker du vi ska prata om?

Skicka in ett DM när du följer oss med vad du skulle tycka var intressant att veta mer om.

DET ÄR INTE FÖR INTE ATT VÅRA KUNDER KALLAR VÅR KÖTTBULLE FÖR SIN EGNA PÅ MENYN!

Våra köttbullar tillagar vi såsom vår mormor eller farmor gjorde. Vi hackar löken och maler färsen själva. Sedan steker vi dem i smör för den fina ytan. Resultatet blir en köttbulle som både ser och smakar hemlagad ut.



TRADITIONELL KÖTTBULLE 16 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 325 st. x 16 g = 5,2 kg
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 1002
Martin & Servera 357111



TRADITIONELL KÖTTBULLE 30 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 167 st. x 30 g = 5,0 kg
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 9863
Martin & Servera 357129



KÖTTBULLE 16 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 375 st. x 16 g = 6,0 kg
GLUTENFRI. MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 6036
Martin & Servera 356675



PS.
Våra köttbullar
vinner på
varmhållning DS.



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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



Digitala möten med Krogdirekt

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



Garlic & Shots startade som ett hål i väggen. Då, i slutet av 1980-talet hade vitlöken ännu inte riktigt slagit igenom i Sverige. – Coop på hörnet sålde inte vitlök. Men shots var en grej! Av en outgrundlig anledning blev det här stället för musiker vad Röda rummet en gång var för författare. Här hänger musiker, skribenter, crew och skrivbolag – alla delar av musikbranschen. Och så turister på kändisspotting, säger Thomas Emblad, en av krögarna.

MEDLEMSREPORTAGE

ROCKSTJÄRNORNAS RÄDDNINGSAKTION GAV REJÄL NYTÄNDNING

När musikbranschens favorithak på Söder i Stockholm hotades att bli ombyggd till kolgrill gick ett gäng rockmusiker ihop och räddade det som idag är Garlic & Shots.

Thomas Emblad är ingen nybörjare i krogbranschen. Han grundade den välrenommerade thairestaurangen Koh Phangan 1994, Aya Beach Club i Nynäshamn och Slaktkyrkan vid Globen och har parallellt med restauranglivet varit verksam i musikbranschen. Först som hårdrockssångare i Fatal Smile, sedan som pyrotekniker, scentekniker och turnéledare.

Stammiskrogen för honom och många i musikbranschen har sedan 1989 varit Garlic & Shots på Folkungagatan på Södermalm, då i regi av – och under namnet –

Bröderna Olsson. En dag ringde den ena brodern Olsson Thomas Emblad som just då satt i en turnébuss i Finland med rockbandet Mustasch. Ola Olsson gav besked om att de skulle lägga ner stället och flytta till Karibien. Det tog fyr bland musikerna.

– Den krogen får man inte lägga ner! Vi bestämde oss för att försöka rädda stället, berättar Thomas. Thomas och Robert Bäck, trummis i Mustasch, berättade för sina vänner om tankarna. Alla som hörde om det ville vara med och hjälpa till. John Levén, basist i Europe, Mats

Björkman, gitarrist i Candlemass och Peter Erixon, turnéledare för Candlemass, ställde alla upp. Även Johakim Philipson från Krogdirekt var med på noterna.

– Så var vi då några gubbar som konstaterade att nu kör vi. Och nu ska vi renovera. Och shit, vi måste driva det också! Alla vi som är med, vi levde ju av turnerande.

Ja, hur skulle det gå? Men så är det ju det här med tajming. Det här var i mars 2020 och när coronapandemin slog till var det som en dödsstöt mot livemusiken. Men när en dörr

stängs öppnas som bekant ofta ett fönster. Rockstjärnorna som annars hade stått utan publik, fick nu en ny karriärbana – på krogen.

– Visst var det otur att köpa i begynnelsen av Corona, men vad hade vi gjort annars?! Det här blev lösningen för oss, vi har ju kunnat jobba på krogen, säger Thomas.

I slutet av juni 2020 öppnade Garlic&Shots i sin nya kostym och Thomas beskriver nyöppningen som en succé.

– Vi hade hela tiden fullt. Men sedan kom de första restriktionerna och vi fick sluta servera alkohol klockan 22.00. Då började det gå segt och det blev svårt att betala räkningar. När så 20.00-restriktionerna kom, då var det som att stänga av lampan. Det var riktigt tufft.

Det blev att sälja av grejer och göra paniklösningar innan våren kom och allt började lätta igen.

– Vi har haft en fantastisk sommar i år. Jag måste säga att det har gått riktigt bra, säger Thomas.

Att många av de nya krögarna helt saknar tidigare erfarenhet av att arbeta inom restaurangbranschen ser han nästan bara som en fördel.

– Vi har inga stela servitriser utan rockmusiker som går runt och serverar. Människor istället för yrkesfolk. Det blir en skön stämning. Och turnéliv handlar ju om att kaka på restaurang varje dag, så man vet ju vad man gillar. Vi bär inga servismasker utan är riktiga människor med egna personligheter.

Chansen att bli serverad av sin idol har naturligtvis bidragit till krogens popularitet.

– Vi har fått många nya stammisar. Och för oss musikerpolare själva är det som en klubb lika mycket som det är ett jobb och en inkomst.

Thomas själv stortrivs. Inte minst med att nu vara i ett helt band av krögare och inte längre helt solo.

– Jag har känt alla jag jobbar med nu i 20-30 år utom Jocke som jag träffade genom Krogdirekt. Tidigare har jag alltid varit ensam. Jag minns hur jag en gång satt på ett flyg

med Thai Air och bläddrade i deras magasin. Det här var när jag drev Koh Phangan och när jag såg att de hade en artikel med om de 10 bästa thairestaurangerna i världen blev jag ju nyfiken och ville se vad jag kunde lära av dem. Så bläddrade jag vidare och ser att det är MIN restaurang var bäst i världen?! Då hade man velat ha kompanjoner att fira med!

Han låter både lättad och glad när han säger:

– Det är riktigt kul att ha kompanjoner att dela med, både bördan och glädjen. Det här är första gången jag inte känner någon vikt på axlarna.

Ytterligare en faktor som underlättat krögarens liv är stödet från Krogdirekt.

– En stor del av krögeriet är inköp. På Koh Phangan omsatte jag 30 miljoner om året och det mesta man köper in är i regel som lösvikt så man håller på med sina inköpsavtal. Det där tog upp väldigt mycket tid för mig. Nu har jag insett att jag inte kommer lägre än Krogdirekt gör och därför har jag delegerat till dem.



Det kostar mig mindre än att ha en anställd och de får sköta alla mina avtal, jag har bara kvar ett själv. Det funkar jätligt bra.

Efter sina snart tre decennier som krögare har Thomas Emblad framför allt ett råd han vill dela till andra i branschen: tänk på helheten.

– Tänk inte bara på baren och drinkarna. Stället i sig måste ha en stark identitet och stämning. Mat och dryck kommer sen. Det är precis som med en bil: Det viktiga är inte bara växellådan eller motorn. Den måste se bra ut också, och kännas bra. Eller som med musik: En bra låt måste ha en bra vers och refräng och ett bra stick där i mitten. Allt spelar in och går hand i hand.

Kroggäster går sällan ut bara för att bli mätta – de vill ha en trevlig kväll. Du som krögare är lika mycket festfixare som du lagar mat, menar Thomas.

– På Koh Phangan fick vi pris för den bästa thaimaten men det hade vi aldrig fått utan upplevelsen. Ge gästerna en skön stämning och en hjärtlig atmosfär så kommer maten upplevas som fantastisk. Då kommer de lämna er och säga: Vilken trevlig kväll, det gör vi om! ■

Med nuvarande ägare blir det naturligtvis en hel del rock i högtalarna. – Vi som äger det här gillar klassisk rock, men när Robban Bäck jobbar, då blir det modernare musik. Själv spelar jag gärna 70-tals Purple. Fast vi spelar inte hög musik, åtminstone i restaurangdelen på övervåningen. Vi är ganska få under 30 år här. Det är mer vuxet och hyfsat sansat, säger Thomas Emblad.



Garlic & Shots interiör är till hundra procent präglad av rockestetik. – Många skivbolag har sina releasefester här. Senaste Europareleasen för Iron Maiden var här. Under 2020 hade vi fester för exempelvis AC/DC, Black Sabbath och Deep Purple, band man har haft som idoler. Då är man lite extra rak i ryggen, skratrar Thomas.

FAKTA: Garlic & Shots
Adress: Folkungagatan 84
116 22 Stockholm
Telefon: 08-6410250
Facebook @Garlicandshots
Instagram: @garlicandshots.sofa
Webb: garlicandshots.se





Många söker ny personal!

I och med att restriktionerna lättats är det många som behöver hitta nya medarbetare. Detta innebär att trycket på rekryteringar ökar och många kommer att slåss om de sökande. Vi vill därför ge dig chansen att annonsera där de jobbsökande finns.

Med den smarta rekryteringstjänsten Cheffle skapar du enkelt annonser som sticker ut och når rätt kandidater. Cheffle hjälper dig sedan att genomföra rekryteringen på ett smidigt och effektivt sätt.

Med Cheffle kan du som hotell eller restaurang få hjälp att:

- Skapa en attraktiv platsannons
- Sprida och rikta annonsen effektivt via rätt digitala kanaler
- Nå kandidater som verkligen vill jobba i branschen
- Proffsigt hantera din rekrytering genom ett enkelt och strukturerat flöde

I nära samarbete med kunder i restaurangbranschen har vi utvecklat och paketerat en branschanpassad modern plattform för rekrytering.

ERBJUDANDE!
50% rabatt på din första annons.

948:-/kategori 1 annons (ord pris 1895:-)

1748:-/kategori 2 annons (ord pris 3495:-)

Registrera ditt företag på **cheffle.se** under "För arbetsgivare" innan 31/12 och ange Höst21 i fältet Rabattkod.

cheffle@martinservera.se
martinservera.se/cheffle

martin&servera
GRUPPEN

Bli vår VEGASPARTNER

Vegas är mer än bara en spelautomat. Den är en stunds nöje för gästerna och en extra inkomstkälla för dig och din verksamhet.

Bli vår Vegaspartner och få sprillans nya Vegas-automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarsfunktioner. 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.

Hon vill se en riks- täckande kedja med hälsosamt käk

God vällagad mat som också gör gott. Det är devisen för Linköpingsbaserade restaurangen Hälsofreak. Ägaren Pernilla Sammons vill utmana snabbmatskedjorna genom att erbjuda konceptet på franchise, ett koncept som hon ser ett ökat intresse för.

MEDLEMSREPORTAGE



Hälsofreak satsar på mat som gör gott och är utan krusiduller. All mat lagas från grunden och med rena råvaror. Alla rätter är näringsberäknade och restaurangen är Kravcertifierad.



Pernilla äger och driver Hälsofreak på Klostergatan i Linköping. Hon började sin resa våren 2015 då hon började arbeta som kock och restaurangansvarig, och tog över som ägare efter grundaren Linda Bergqvist och hennes kompanjon Johanna Lundberg precis innan pandemin slog till.

– Jag har en lång bakgrund som idrottare inom handboll och fotboll och en bakgrund som kock och fastnade för konceptet direkt. Jag älskar att jobba med bra råvaror och att laga nyttiga rätter utan alltför feta såser.

Många restauranger erbjuder sallader och bowls men Pernilla ser att dagens Hälsofreak som alltid är en rätt lagad från grunden, uppskattas av de hälsomedvetna kunderna.

– Man vet vad man får här. Vi ser att vårt stora utbud lockar en bred publik.

Pernilla började inom Hälsofreak i Norrköping. Idag är verksamheten

koncentrerad till centrala Linköping. Här fanns många stamgäster innan pandemin kom. När rekommendationen om att jobba hemifrån kom slog det mot lunchförsäljningen, även om Hälsofreak också vann nya kunder som bor centralt men jobbar utanför stan i vanliga fall.

Tur i oturen var att Pernilla som ny ägare inte hade några tillsvidareanställda ännu och kunde anpassa personalstyrkan utefter utvecklingen.

– Det gynnade mig att alla var provanställda och jag kunde också gå in och jobba mycket själv.

Idag jobbar Pernilla tillsammans med Amanda Widh som hon ser som en väldigt stor tillgång.

– Jag hade inte varit någonstans utan henne under den här tiden.

En annan hjälp var de lunchkuponger som kommunen gav gymnasieelever som tvingades studera hemifrån.

– Tack vare dem så kunde vi sälja uppåt 50 luncher extra om dagen på det sättet. Det gjorde jättestor skillnad, säger Pernilla.

Under de tolv år som Hälsofreak funnits har restaurangen flera gånger fått förfrågan om franchise. Det är en utveckling som Pernilla gärna vill se.



Pernilla Sammons som äger och driver Hälsofreak i Linköping stod utan fungerande kassalösning bara veckor innan hon skulle ta över verksamheten.

- Hur skulle jag kunna öppna utan att kunna ta betalt? Genom sin bror fick Pernilla kontakt med Krogdirekt.
- De var här med en kassa dagen efter. En enda dag behövde jag köra med Swish. De löste det så himla smidigt och professionellt!



– Jag brinner för restaurangen på Klostergatan och känner inte i dagsläget att jag har möjlighet att öppna ytterligare en restaurang som småbarnsförälder.

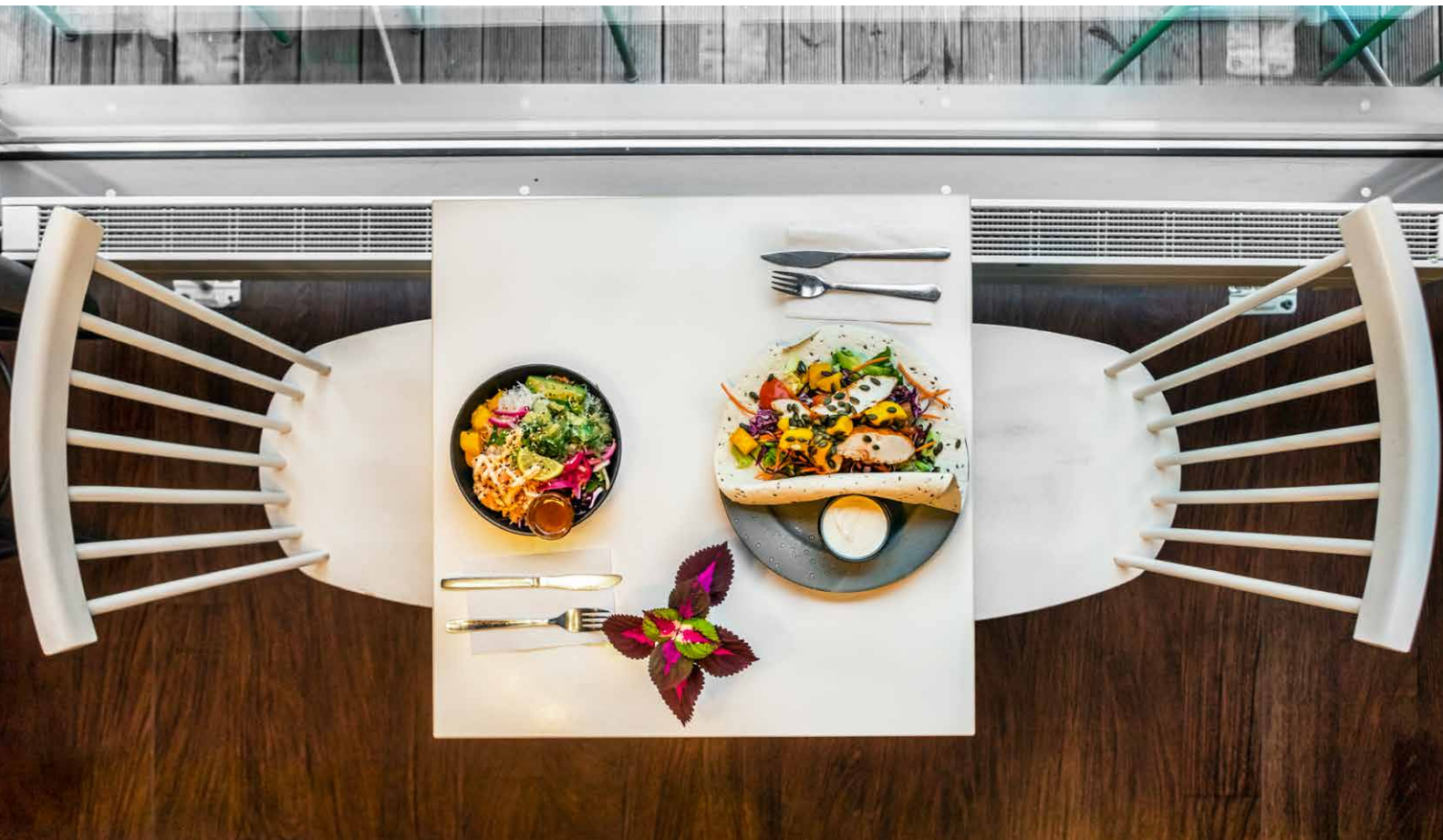
Hon tycker att det vore väldigt roligt om andra vill ta konceptet vidare i fler svenska städer.
– Vi vill erbjuda ett nyttigare

alternativ till den växande snabbmatskulturen i Sverige. Målet är att bli en rikstäckande kedja där hälso- och miljötänk genomsyrar hela konceptet.

Förutom franchise vill Pernilla utveckla verksamheten – på hjul.
– Jag vill ha en foodtruck så att hela Linköping kan få ta del

av våra rätter. Även de som inte har möjlighet att ta sig in till stadskärnan. ■

FAKTA: Hälsofreak
Adress: Klostergatan 25, Linköping
Telefon: 0723689283
FB: @HalsoFreak
Instagram: @halsofreaklkpg
Webb: halsofreak.net



hej@krogdirekt.com • krogdirekt.com

Din Krogdirektkontakt

Dalarna	Mikael Jones	070-278 76 64
Göteborg, Kungälv, Borås, Skåne	Homan Karimi	073-657 69 97
Göteborg, Kungälv, Borås, Skåne	Lucky 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

hej@samkop.se • samkop.se

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

Våra samarbetspartners

	 För mer närproducerad el			 SUPPLIER OF GOODFOODHOOD	 Häls Smågan
	 Den Sunda Köllagen				 EDUCATION
					 KÄFFERSTEDT ETABLERAT 1958
	 MAKING MORE POSSIBLE				
	 Shining Everyday™				
				 EST. 1959	 SÄO OM PLACERING & FÖRSÄKRING
 Inspiration every day			 Bottles Drinking. Smartly. Sustainably.		 Från en familj där mat är kärlek.

krogdirekt



SKANDINAVISKA
**samköps
gruppen**
Gör smartare
affärer!