

krogttugg & hotellsnack

NR 1 2022

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN



**Grejer som
inspirerar**

Detaljer som lyfter

Succékonceptet som blev räddningen

HÄNG MED TILL RESTAURANG Å-CAFÉET

**Vässa dina
rekryterings-
kunskaper**

Rekryteringsexperten
Josefin Malmer ger tips



Välj regionalt!

Svenska produkter
till din meny

Vi har de svenska råvaror du behöver.

Allt fler gäster efterfrågar svenska råvaror på menyn. Hos oss hittar du fiskar från friska vatten, smakrika svampar, viltkött från djupa skogar, charkuterier och kött från djur som betat grönskande ängar, frukt, bär och grönsaker i säsong och den finaste potatisen. För att bara nämna några av alla de över 700 produkter som finns i Martin & Servera-gruppens regionala sortiment.

Välkommen att botanisera i vårt regionala sortiment!
Läs mer på martinservera.se/regionala-produkter.

**martin&
servera**
GRUPPEN

#Nr 1

Äntligen!

Folkhälsomyndigheten har släppt på restriktionerna och nu kan vi ses som vanligt igen.

Lättnaden är stor hos både oss och våra medlemmar och nu ser vi fram emot en vår med sol och välbesökta restauranger, hotell och uteserveringar.

Jag önskar en trevlig vår och hör av er om vi kan hjälpa till med något.

Henric Rondahl, vd



Grejer som inspirerar

Upptäck snygga designnyheter som du enkelt kan beställa från oss på Krogdirekt.



←
Sittpuff

Apple är designad av italienska Et al. Den lilla pallen fungerar fint både som sittplats och som ett mindre soffbord. Den tillverkas i helgjuten plast och finns i tre olika färger.



↑
Utehäng

Desiree fungerar lika bra utomhus som inne. Stolen tillverkas av Vermobil och finns i många olika färger. Matcha med bord i samma serie.

Vändbart →

Noodle är ett vändbart loungebord med toppskiva i stål från Et al. Välj mellan en mängd färger, det går även att matcha toppskivan med underrede i annan färg.



Barstol →

Barstolen Nuta fungerar lika bra inne på restaurangen som vid utebaren. Säljs i set om fyra och tillverkas av Gaber. Stolen finns i två olika sitthöjder.



↑
Inramat

Sipario från Nardi är avdelaren som är tillverkad av återvunnen plast. Plantera klättrande växter och skapa vackra rum på uteplatsen.

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 restaurangrenoveringar, 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

Välkommen till Snabbgross

Snabbgross är en del av Axfood-koncernen. Vi vänder oss till restauranger, caféer, fastfood och övrig företagsverksamhet. Som kund hos oss kan du handla i våra butiker i hela Sverige, från Luleå i norr till Malmö i söder. Butikerna har generösa öppettider från måndag till söndag för att du som kund ska kunna besöka oss när det passar dig bäst. Vi har också en e-handel där du kan handla och få dina varor levererade direkt till din verksamhet.

Upptäck våra vassa priser och kampanjer och läs mer om oss på snabbgross.se.

Den 7 april slår Snabbgross upp dörrarna i Gävle. Välkommen.

Ny butik
i Gävle!

SLÄPP LOSS KREATIVITETEN!

Street food är omåttligt populärt och våra nya bröd gör det både enklare och roligare att skapa matkonst. Låt dig inspireras och prova nya idéer. Jobba med olika färger, texturer och smaker. Testa en dubbelburgare på menyn och väck dina gästers nyfikenhet genom att servera Naanta pocket med din bästa wok.

POTATO BURGER BUNS DUBBELSKURET

NYHET!

Nu även som
dubbelskuret,
72 gram

Bakat
i Örebro



Recepten finns på
lantmannen-unibake.com

NYHET! NAANTA POCKET

Perfekt
on-the-go



Upptäck Naanta pocket som kombinerar den härliga smaken av naanbröd med den praktiska formen och flexibiliteten från ett pitabröd. Håller för alla typer av fyllningar även såsiga grytor och kladdiga röror.

NYHET!

BURGER BUN GRANDE

Större, softare
& snyggare!

Bakat i
Örebro



THE BREAD
IS YOUR CANVAS.

AVHÄMTNING PÅ MENYN: Tuffa tider födde ett succékoncept

Restaurang Å-caféet ligger vackert beläget precis intill Göta kanal i Söderköping. Restaurangen ägs och drivs av Maria Dahlén tillsammans med bröderna Aziz Tongur och Besos Tongur sedan 2003. Tillsammans driver de även Arkö Krog i Arkösund under sommarsäsongen. Sedan 16 år tillbaka äger de tre den K-märkta fastigheten från 1850 där Restaurang Å-caféet drivs.



– Vi tog ett beslut att köpa fastigheten som en investering, men också för att kunna renovera och utveckla verksamheten på det sätt vi ville. Vår vision var att driva en verksamhet året runt, vilket inte hade gjorts i byggnaden tidigare.

Ett gediget restaurangkök byggdes och renoveringar och utveckling av restaurangen har sedan dess fortsatt i takt med att verksamheten växt. Då Söderköping är en sommarstad är det som högst tryck på restaurangen under sommarmånaderna.

Serverar lokalborna året runt
Men det är inte bara turisterna som

Restaurang Å-caféet livnär sig på. Restaurangen har öppet året runt. På sin höjd har de stängt över julhelgen och på nyårsdagen de senaste åren, men mer ledighet än så kommer det inte bli.

– Vi har öppet alla dagar i veckan, och det vet Söderköpingsborna om. Vi har arbetat hårt med att jobba upp ett långsiktigt renommé för att alla ska veta att dörren alltid står öppen här. Och gäster, det finns det gott om, när alla andra restauranger har stängt – ja, då kommer de ju till oss i stället!

Nya tider gav nytt koncept
När pandemin kom i mars 2020

förstod Maria att det skulle bli tuffa tider framöver. Men ur krisen växte en lösning fram som skulle visa sig vara en succé.

– Det var några dagar som hela Sverige stod stilla. Det slutade komma mejl i inkorgen och allting bara stannade upp. Jag och Aziz snackade i telefon för att reda ut hur vi skulle göra nu. Planen blev då att ta fram en avhämtningsmeny. Så vi satte menyn direkt där och då över telefon.

Avhämtningsmenyn publicerades på Restaurang Å-caféets sociala medier och första helgen blev succé.

FORTSÄTTNING PÅ NÄSTA SIDA >>



**”Det var som i en film.
Det ringde och ringde och folk
beställde mat. Vi lyckades bra med
avhämtningsmenyn, och upptäckte
att det finns en marknad där som
vi inte kände till tidigare.”**

MARIA DAHLÉN, RESTAURANG Å-CAFÉÉT



Tack vare denna lösning har även nya gäster hittat till Å-caféet och restaurangen har klarat sig genom kristiderna. Och avhämtningsmenyn är där för att stanna.

– Vi vill ta hand om alla våra gäster. Att driva företag är hårt arbete, att alltid tänka framåt och aldrig ge upp. Och självklart har det varit tufft. Vi har känt att vårt medlemskap hos Krogdirekt är viktigt. Framför allt när det inträffar sådana här situationer som en pandemi. Då finns de där att vända sig till för råd och stöttning, och det finns mycket kunskap att hämta hos dem.

En sommar utan restriktioner

Nu ser Maria fram emot en sommar utan restriktioner med en lagom sommarvärme, så att folk vill promenera i stadskärnan och svänga förbi för ett besök på restaurangen.

– Snart är det dags att anställa personal inför sommaren, och det kommer också bli en utmaning med den stora personalbristen som råder i branschen. Men jag ser ljus på morgondagen, och tror att Söderköping har framtiden för sig. Det är en härlig stad som blomstrar på somrarna och jag kan verkligen rekommendera ett besök hit. ■

FAKTA: Restaurang Å-Caféet
Adress: Ågatan 27, 614 34 Söderköping
Webb: www.a-cafeet.se
Tel: 0121-12430
E-post: info@a-cafeet.se

PANNOUMI®

**Till dig som väntat på
en riktigt bra stek- & grillost!**

Med en ny, unik metod utvecklad av våra ostmästare har vi skapat en svensk grillost med överlägsen smak och konsistens. Stek eller grilla den och servera som proteinet i hamburgaren, grytan eller salladen. Panera och friteras till krispiga nuggets för tapasmenyn. Välj mellan lättarbetade portionsskivor och helbit att bita eller tärna. Pannoumi Stek- & Grillost har fått toppbetyg av våra krävande kokar.



Välj mellan flexibel 600-grams helbit eller lättarbetade 60-grams och 100-gramsskivor.



storhushall.skane mejerier.se



GRILLA

GRYTOR, SOPPOR
OCH GRATÄNGER

Vi tillverkar Pannoumi Stek & Grillost på vårt mejeri i Kristianstad. Mjölkkrävaran kommer från våra gårdar i Skåne och södra Sverige som sätter kornas hälsa i fokus.



FRIITERA



REKAL

Shining Everyday™

Vi är specialister på hygien och rengöring och oavsett om din profession är att driva restaurang, ta hand om patienter eller framställa dryck så finns vi här för att hjälpa dig med dina utmaningar.



FULLSERVICE

Av oss får du regelbundna besök där vi kontrollerar att dina system och utrustningar fungerar, samtidigt som vi ger dig kunskap om våra olika produkters funktioner och användningsområden.



HELTÄCKANDE SORTIMENT

I vår egen produktionsanläggning utvecklar och producerar vi produkter med fokus på effektivitet och miljö. Förutom våra egna produkter erbjuder vi ett heltäckande sortiment av tillbehör, papper och engångsmaterial.



LEVERANS DAGEN EFTER

Tack vare vår lokala förankring kan vi direktleverera dina produkter ofta redan dagen efter du har lagt din beställning.

Följ oss i sociala medier!



Vill du veta mer? Tveka inte på att kontakta oss!

Telefon: 0158-339 00
Hemsida: www.rekal.se

NYTT PÅ LAGRET HOS MARTIN & SERVERA



FLÄKSCHNITZEL 100-140 G

ca 4,9 kg / kartong
Lagerblad Foods art nr 6901
Martin & Servera 587360
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

En traditionell handpanerad schnitzel med en fin, krispig och gyllengul yta. Perfekt för den som vill ha en bra "hemlagad" schnitzel men inte har tid med handarbetet.



PANERAD KYCKLINGFÄRSSCHNITZEL 70 G

ca 80 st. x 70 g = 5,6 kg
Lagerblad Foods art nr 5255
Martin & Servera 439689

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI. INNEHÅLLER INTE ÄGG.

En modern kycklingschnitzel som hålls knaprig på ytan men ändå saftig inuti. Passar som lunchrätt, till burgare och sallad. Denna läckra kycklingschnitzel fås nu även som större storlek! Panerad kycklingsfärrschnitzel ca 35 st. x 140 g = 4,9 kg.



PANNBIFF 65 G

ca 80 st. x 65 g = 5,2 kg
Lagerblad Foods art nr 8098
Martin & Servera 479923
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

En traditionell pannbiff av nöt med hög köttinnehåll som är baserat på klassiskt recept utan tillsatser.



MAJSBIFF 30 G

ca 180 st. x 30 g = 5,4 kg
Lagerblad Foods art nr 4078
Martin & Servera 100201

GLUTENFRI. MJÖLKFRI. LAKTOSFRI. INNEHÅLLER INTE ÄGG. KOSTFIBERHALTIG. VEGAN.

Färggrann och lækker vegetarisk biff med knaprig yta. Innehåller över 50 % majs, vilket märks i smaken. Passar utmärkt till sallader och lunchportioner.



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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



Rekrytera till restaurangen: släpp magkänslan!

Bristen på personal blir ett allt större hinder för företagens tillväxtplaner. I hotell- och restaurangbranschen – som tappade 50 000 arbetstillfällen under pandemin – är kompetensbristen skriade. Många lämnade branschen för andra jobb eller för att vidareutbilda sig.



Träffsäkra rekryteringar ger lönsammare företag, minskar diskrimineringen och ökar mångfalden på arbetsmarknaden. Dessutom bidrar bra rekryteringsprocesser till positiva kandidatupplevelser och ger många fler människor chansen att vara "rätt person på rätt plats".

 REKRYTERINGSEXPERTEN JOSEFIN MALMER GER DIG TIPSEN FÖR ATT REKRYTERA RÄTT.



1.

Vem vill jag anställa?

Först och främst bör du tänka över vilka egenskaper som krävs för att vara framgångsrik hos dig? Skriv ner dessa personlighetsdrag i en kravspecifikation och fundera därefter på om det finns saker utöver personligheten som är bra att ha med sig in i jobbet för att lyckas? Krävs någon viss erfarenhet eller utbildning? Många gånger inser man att kraven på erfarenheter och utbildning bleknar i relation till mer mjuka värden som personlighet, attityd och drivkrafter. Det är nästan alltid hur en person omsätter erfarenheter och kunskaper i faktiska beteenden som är det avgörande – och det är vad du vill undersöka genom ditt rekryteringsarbete.

2.

Var ska jag annonsera?

Nästa steg är att fundera över var du ska annonsera om den lediga tjänsten för att nå rätt personer. Ett bra sätt är att fråga dina medarbetare var de spenderar sin tid någonstans. Kanske är det Instagram, LinkedIn eller en särskild grupp på Facebook? Be gärna dina medarbetare att dela annonsen och sprida informationen om att ni är på jakt efter en ny kollega.

3.

Hur ska jag undersöka?

Det är också viktigt att lägga upp en plan för hur du ska undersöka om dina kandidater har det som krävs för tjänsten. Skapa underlag till intervjuer – fundera över hur många intervjuer som behövs, hur långa de ska vara, vilka som ska vara med under intervjun och vilka frågor som ska ställas? Kanske är det också lämpligt med någon form av arbetsprov? Bestäm då hur ett sådant ska se ut för att du ska få så bra och relevant information att fatta ditt beslut på som möjligt. Arbetsprovet kan till exempel handla om kundbemötande eller att utföra en viss uppgift i köket.

4.

Vilken information bör kandidaten ha?

Tänk på att det alltid är två som väljer i en rekrytering – du och kandidaten. Se därför till att kandidaterna får den information om dig och din verksamhet de behöver för att känna att de kan ta ett välgrundat beslut. Börja gärna annonsen med en tydlig pitch om varför de ska jobba hos just er. Berätta om hur en arbetsdag eller arbetsvecka kan se ut och beskriv även hur arbetskulturen är hos er.

Fortsättning på nästa sida 

Hur ser en bra rekryteringsprocess ut?

Det finns inte en rekryteringsprocess som passar alla rekryteringar, den ser olika ut beroende på vad du söker. Söker du någon med specifika erfarenheter eller en examen måste du undersöka det tidigt processen. Söker du i stället någon med specifika egenskaper måste du undersöka detta, till exempel med ett arbetsprov. Det viktigaste är att du har en tydlig process skapad utifrån din kravspecifikation och att du följer den i mötet med alla kandidater. Om processen involverar flera intervjuer, personlighetstester eller ett arbetsprov beror helt på vad du vill undersöka hos dina kandidater.

Snacka går ju, men hur vet jag att den jag anställer verkligen kan sitt jobb?

Att kunna snacka för sig är en sak, men att sedan leverera och prestera på jobbet är en helt annan. Därför bör du undvika att ställa intervjufrågor där personer som är bra på att snacka lyckas fint. Frågor som "Berätta lite om dig

själv!" eller "Varför skulle jag anställa just dig?" är typiskt dåliga intervjufrågor.

Genom att i stället ställa frågor om hur en kandidat har gjort tidigare får du en god fingervisning kring hur kandidaten kommer att hantera liknande situationer framöver. Du kan givetvis ställa intervjufrågor på samma sätt om konflikthantering, samarbete, försäljning, ordning och reda och prestigelöshet. Fokusera på att ta reda på hur kandidaten har gjort tidigare – då får du ett bra beslutsunderlag för om det är vad du söker till din verksamhet.

Listan på erfarenheter är lång – är det bra eller dåligt?

Det behöver inte betyda någonting, eller så är det precis vad du söker. Återigen behöver du gå tillbaka till din kravspecifikation. Söker du en person med mångårig erfarenhet? Då kanske den långa listan av erfarenheter är relevant. Men söker du främst en person med specifika egenskaper så kanske inte listan av erfarenheter har så stor betydelse. En person kan ha

en massa erfarenheter med sig men ändå inte lyckats omsätta detta i framgångsrika beteenden. På samma sätt kan en oprövad kandidat, men noll erfarenheter, visa sig vara den som agerar helt i linje med vad du söker. Undersök främst hur en kandidat agerat tidigare, inte att en kandidat har gjort ditt och datt.

Magkänslan, hur mycket ska man lita på den?

Du kan ha nytta av din magkänsla ibland, men den kan också vara förrädisk. Det första intrycket av en person styrs av förutfattade meningar, så att lita för mycket på sin magkänsla leder ofta till förhastade och felaktiga slutsatser. Håll dig därför till din struktur när du rekryterar. Ge alla kandidater samma chans genom att ställa samma frågor och ge samma utrymme oavsett om de ger en bra känsla i magen eller inte vid första handslaget. Utmana magkänslan och se om den består – i så fall är det bara att köra! ■

// ARBETSPROV

Arbetsprov, varför och hur?

Restaurangbranschen har definitivt stor nytta av att ta hjälp av arbetsprov vid rekrytering. Det är en väldigt träffsäker urvalsmetod och är givande för både dig och kandidaten och ni båda får en upplevelse av varandra. Kandidaten får en chans att se arbetsplatsen från insidan och du får en tydlig bild av hur kandidaten levererar i en förutbestämd situation.

Saker att tänka på

- Sätt en avgränsad tid för arbetsprovet.
- Var tydlig med vad som förväntas av kandidaten.
- Gå igenom detaljer kring varför och hur arbetsprovet utförs i lugn och ro innan.
- Se till att det finns tillfälle för kandidaten att ställa frågor efter arbetsprovet.

// FAKTA JOSEFIN MALMER



Med passion för rekrytering

Josefin Malmer är beteendevetare och medgrundare av rekryteringsföretaget Home of Recruitment som hjälper verksamheter att skapa effektivare, mer träffsäkra och rättvisare rekryteringar. Tillsammans med Anki Stafwerfeldt har hon skrivit Rekryteringsboken för chefer (Liber, 2018) och de driver även Rekryteringspodden där de pratar både högt och lågt inom rekrytering.

Bli vår VEGASPARTNER

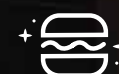
Vegas är mer än bara en spelautomat. Den är husets eget Casino och en extra inkomstkälla för dig och din verksamhet.

Bli vår Vegaspartner och få spillans 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.



VÅRA FAVORITER I GRÖNT



Di Luca
3192



Di Luca
3191



Di Luca
1633



Di Luca
5267



Beställ hos din grossist.

Ifall Ni har frågor, kontakta oss gärna. Våra kontaktuppgifter hittar du på:

WWW.DILUCAFOODSERVICE.SE

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 GOODSPROOF	 Old Swedish	
					
			 KÄFFERSTENET STÅLSÄTT 1988		 MAKING MORE POSSIBLE
					 Shining Everyday®
					
		 your digital partner	 KONSTNÄR 1922-1992	 helping you achieve your goals	 Inspiration every day
		 Design. Planning. Water control.		 Pråken en flerspråklig maskin för bildbehandling.	

krog**direkt**



SKANDINAVISKA
**samköps
gruppen**
*Gör smartare
affärer!*