

krogtugg & hotellsnack

NR 1 2020

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN



FARTFYLLT PÅ HOTELLET!

ÅTERBESÖK HOS
HOTELL ÄLVDALEN



TAR ASIEN
TILL SVERIGE
CT FOOD

LOKALT FOKUS &
LÅNGVÄGA GÄSTER
Dalgatan 118

& **Möt en
kompis!**

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.



↑ **Bastuhink**
Perfekt hink till hotell-spat. Hinken vann nyligen Formex Formidable, bland annat för sina vackra, precisa detaljer och den konstlade designen. Hinken är designad av Harri Koskinen för Tammer Brands Oy. www.tammerbrands.fi



↑ **Klädhängare**
En hängare från danska Kristina Dam som går att använda lite var som. Varför inte i foajén, på hotellrummet eller på badrummet. Finns i ek och svart. www.kristinadam.dk



↑ **Väntplats**
Den här soffan, som är designad av White för Nola, är tänkt som en plats för kunder som väntar. Den finns i två modeller, en för utemiljöer och en stoppad modell för inomhusbruk. Passar fint utanför den mindre restaurangen som en plats för gästerna att invänta sin take away. www.nola.se

→ **Salt & peppar**
George Sowdens salt- och pepparkvarnar från Hay är tillverkade av rostfritt stål och bidrar med en färgklick på bordet. Välj mellan två höjder och flera olika färger. www.hay.dk



← **Lobbyhäng**
Viva är en nyhet från Garsnäs. En snygg stol som både är skön att sitta i och som har ett miljötänk. Med effektiva transporter och en sits som enkelt kläs om är stolen ett steg på vägen mot Garsnäs mål att vara klimatneutrala 2030. www.garsnas.se



#Nr 1

Vår i sikte!

Stora delar av vintern har varit som en lång höst men nu lämnar vi snart hela det halvåret bakom oss och går in i vår och sommar! För dig som medlem innebär det säkert påfyllning av allt från utemöbler till glasskylar. Kanske är det också då du sorterar ut äldre inredning och maskiner som du inte längre har behov av? Tänk hållbart och ekonomiskt; lägg upp dem under **Köp & Sälj** på krogdirekt.com.

I det här numret presenteras bland annat vår nya säljare Thomas som du kan läsa mer om på nästa sida.

Varmt välkommen till ett nytt nummer!
Henric Rondahl, VD



Ansvarig utgivare: Henric Rondahl
Form och produktion: You Are Here
Omslag: You Are Here
Tryck: LTAB
Utgåva: Nr 1 - 2020
Annonskontakt: Henric Rondahl, +46 (0) 73-320 09 60, henric@krogdirekt.com
Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.



Lär känna Thomas!

Thomas är vår senaste medarbetare på Krogdirekt. Till vardags bor han i Linköping och ägnar sig gärna åt fiske, svamplockning och matlagning. Inte så konstigt kanske med tanke på Thomas bakgrund som bland annat kock, köksmästare, restaurangchef och F&B-manager. Senast kommer Thomas från IKEA där han haft rollen som Kitchen Production Manager. Vi är så glada över att ha Thomas hos oss i teamet!

Vad tycker du är roligast med att hjälpa restauranger och hotell?

– Jag är ny i min roll som säljare på Krogdirekt men inte i branschen. Jag har haft många olika roller inom restaurang, hotell och konferensvärlden. Det bästa jag vet är att få bjuda på mig själv och dela med mig av mina erfarenheter av branschen till kunder, gäster, vänner och mina arbetskamrater. Mitt motto är "gå inte den enklaste vägen för gästen, utan den bästa vägen för gästen, överträffa gästens förväntan." Att få nöjda kunder och gäster är en härlig drivkraft.

– Sen är det extra kul att hjälpa kunder vid nystart, ombyggnationer och hitta kloka sätt att spara pengar. Att hjälpa kunder inför framtiden och ge bra förutsättningar med inköpssamverkan av olika inköpsavtal, försäkringar, kassalösningar, finansieringstjänster och liknande. Det är så roligt och ger en sådan glädje att

se när medlemmarna tillsammans drar stor nytta av medlemsavtalen som leder till bättre resultat för deras verksamhet.

Kan du berätta om någon särskild händelse där du fått uppskattning av en medlem?

– I ett stort restaurang- och konferensprojekt som jag arbetade med innan jag kom till Krogdirekt, hjälpte jag restauratören och fastighetsägarna vid ombyggnationen genom att spara 700 tkr på att göra bättre och smarta lösningar. Något som tillslut hjälpte till att sänka hyran för krögaren. Det blev mycket uppskattat av båda parter och kändes extra kul för mig.

Vad tycker du är det viktigaste som ni bidrar med till era medlemmar?

– Att ge våra medlemmar rätt förutsättningar med en palett av lösningar som är långsiktiga och kontinuerligt uppdaterade

med ständigt bra priser. Inköpssamverkan skapar en trygghet och hjälper krögaren att kunna fokusera på driften, kundmötet samtidigt som de slipper jaga priser. Jag tror på att skapa tillförlit hos varandra och bygga en god, öppen och långsiktig relation tillsammans.

Vad tror du restauranger och hotell kommer ha mest behov av i framtiden?

– Man behöver vara lyhörd för tekniken och andra lösningar som kommer eller redan finns idag. Det finns många bra lösningar som leder till tidsbesparing, effektivisering på olika plan för gatukök, restaurang eller hotellägare. Tiden är en bristvara idag. Det är många som bara springer snabbare, men kanske behöver man också stanna upp kort i vardagen och reflektera? Fråga oss om det finns några smarta lösningar eller om vi kan hjälpa till på något annat sätt! ■



Miss inte grymma erbjudanden på Köp & Sälj!

Krogdirekts köp- och säljsida ökar i popularitet. Här kan du köpa och sälja begagnade restaurangartiklar. På Krogdirekt arbetar vi ständigt med att hitta nya sätt för dig att driva din restaurang så framgångsrikt som möjligt.

Köp- och säljsidan är ytterligare en tjänst från oss för att underlätta ditt jobb i rollen som företagare. Här kan restauranger göra affärer med begagnade restaurangartiklar till bra priser. Så när du behöver nya köksmaskiner eller vill sälja porslin från restaurangen – är du välkommen till krogdirekt.com.

VAD KAN DU SÄLJA?

Det mesta som platsar in i restauranger, barer och caféer.

MÖBLER: stolar, pallar och bord

KÖK & MATSAL: porslin, bestick och glas

MASKINER & KÖKSUTRUSTNING:

ugnar, spisar, grillar, stekhällar, kylar, frysar, kaffebruggare och kaffemaskiner, diskmaskiner, beredningsmaskiner, vagnar och varmhållning

HUR GÅR DET TILL?

Du lägger upp en annons på hemsidan genom att fylla i ett formulär. Efter att vi tittat så allt är OK så publicerar vi annonsen. Att lägga upp en annons kostar 150 kr exklusive moms. Annonsen ligger uppe på hemsidan tills du sålt din artikel eller som längst i tre månader. Säljaren sköter försäljningen själv och ansvarar för produktens skick och funktionalitet.

Läs mer och lägg upp en annons på krogdirekt.com



peka

Skiva, toppa och gratinera

Rolls potatisgratäng

2x700 gram

Tjäna mer med Krogdirekt

Våra medlemmar tjänar upp till 30 % mer på att nyttja våra förmånliga ramavtal med våra samarbetspartners som t.ex. matavtal, elavtal, försäkring, kassaavtal, betal- och kreditkortsinlösenavtal.

Som medlem i Krogdirekt har du rätt förutsättningar för att skapa lönsamma företag. I vårt medlemskap som löper årsvis ingår bland annat alla våra leverantörsavtal och telefonsupport. Vi har många tjänster utöver detta där vi kan underlätta för våra medlemmar genom att vara behjälpliga med bland annat affärsplan, lönsamhetsanalys, konceptutveckling, ekonomiskanalys, menykalkylering samt hyresförhandlingar.

Läs mer på [på krogdirekt.com/bli-medlem](https://krogdirekt.com/bli-medlem)



Så god att du kallar den din



FAKTA: Restaurang Dalgatan 118
 Webb: dalgatan118.wordpress.com
 Epost: dalgatan118@hotmail.com
 Tel: +46 (0)251-109 80
 Facebook: @RestaurangDalgatan118



MEDLEMSREPORTAGE

Stanna till på Dalgatan 118!

En av Krogdirekts medlemmar i Dalarna är restaurang Dalgatan 118. En verksamhet som Micke, eller Mikael Nilsson, tog över för 13 år sedan och som han tillsammans med sina medarbetare har utvecklat sedan dess.



Foto: Marit Norin

Ett av framgångsrecepten har varit de populära temakvällarna där man har pubquiz eller liveband och då det kan serveras allt från tysk buffé till medelhavsbuffé eller grillat. Förutom det har man öppet för lunch och à la carte – alltid med fokus på bra råvaror.

– Vi är kända för våra hamburgare och plankstekar, berättar Micke.

– Sedan vi startade har vi alltid haft bra råvaror i fokus och gärna lokalproducerat. Köttet köper vi så nära ifrån som vi kan vilket oftast blir ifrån Siljan Chark.

På luncherna serverar vi varierad husmanskost blandat med mat från andra länder.

Dalgatan 118 har hittat något som uppskattas lokalt. Något som visar sig på omsättningen i restaurangen som ständigt har ökat under åren. Det i sin tur ledde till att Micke gjorde en storsatsning i slutet av 2019. Då byggdes restaurangen ut och ett helt nytt kök tog form.

– Det låg mycket egen planering bakom att få ordning på allt vid ombyggnationen. Vi fick också hjälp av Krogdirekts Micke Jones för att ta fram förslag på utrustning. Det är viktigt med den nära kontakt som vi har med

Micke. Han kommer ofta förbi här och går igenom saker som händer och nyheter. Det bästa är att han alltid ligger steget före och tänker på sånt man inte själv har tid att fokusera på.

Dalgatan 118 ligger i Älvdalen längs riksväg 70 mellan Mora och Idre. Även om besökarna som främst är lokala så är det många stannar till på vägen och återkommer för den goda maten.

– Under sportlovsveckorna och Vasaloppet är det många som stannar till. Men nu ser vi fram mot sommarsäsongen. Då kommer fisketuristerna hit och så har vi också en liten uteservering med 40 platser som är omtyckt! ■



BARA FRUKT, FRUKT, FRUKT!

Bravo innehåller inget tillsatt socker eller andra tillsatser. Bara 100 % frukt som vi pressar och mixar till vad som blivit Sveriges mest köpta juicer och smoothies.

BRavo SMOOTHIE MANGO & PASSION
1 liter. Art nr: 525808

BRavo SMOOTHIE JORDGUBB, HALLON & BLÅBÄR
1 liter. Art nr: 525691

BRavo SMOOTHIE KIWI, ZUCCHIN & ÄPPL
1 liter. Art nr: 254918



BRavo SMOOTHIE JORDGUBB, HALLON & BLÅBÄR
250 ml.
Art nr: 300982

BRavo SMOOTHIE MANGO & PASSION
250 ml.
Art nr: 301008



BRavo JUICE APELSIN
2 liter.
Art nr: 630475

BRavo JUICE APELSIN
1 liter.
Art nr: 400184

BRavo JUICE APELSIN KONCENTRAT 1+4
1 liter.
Art nr: 633412

BRavo JUICE APELSIN
0,25 liter.
Art nr: 669911



BRavo JUICE ÄPPL
2 liter.
Art nr: 630483

BRavo JUICE ÄPPL
1 liter.
Art nr: 400192

BRavo JUICE ÄPPL KONCENTRAT 1+4
1 liter.
Art nr: 633420

BRavo JUICE ÄPPL
0,25 liter.
Art nr: 116194



Hållbar framtid.

Martin & Servera vill bidra till en hållbar framtid. År 2025 ska vår försäljning av ekologiska och miljömärkta produkter nå 50 procent av den totala försäljningen för den offentliga marknaden och 20 procent för den privata. Vi driver utvecklingen inom ekologiskt och miljömärkt. För dig. Och dina gäster.

Välkommen in på martinservera.se och läs mer om vårt hållbarhetsarbete.



I Martin & Serveras sortiment av egna märkesvaror finns idag drygt 120 ekologiska produkter.

martin&servera



SAMARBETSPARTNER

Smakrikt och hälsosamt från CT Food

CT Food kombinerar Sydostasiens färgrika kultur och traditioner med nytänkande och klar vision om hur de ska möta konsumenters efterfrågan på smakrik, kvalitativ och hälsosam mat i Norden.



Grundarna Ma Xoi och Huynh Duc Anh kom till Sverige som båtflyktingar 1979. Målet med verksamheten var först att skapa sig en sysselsättning och en ekonomisk trygghet åt sig och sina fyra barn.

– Vår familj öppnade först en liten asiatisk livsmedelsbutik på Möllan i Malmö på 80-talet. Idag har familjeföretaget, där alla barnen medverkar, vuxit till en av de första och största importörerna av asiatiskt livsmedel i Sverige, säger Daisy Ma som är yngsta systemen i familjeföretaget och General Manager i Malmö.

Kombinationen av det asiatiska arvet och kulturen med en svensk uppväxt och förankringen i det

svenska samhället har skapat en unik förmåga att fånga upp relevanta mat-trender och sprida dessa vidare genom sina kunder och samarbetspartners i Norden.

CT Foods styrka är att de fokuserar på välkända varumärken direkt ifrån ursprungsländerna i Sydostasien och erbjuder ett brett och kvalitativt sortiment - allt ifrån exotiska kryddor, såser, nudlar, ris, tropiska frukter till frysta produkter och köksartiklar - allt man behöver för att lyckas i det asiatiska köket!

– Genom våra stora inköp och vårt stora egna lager i Sverige så lyckas vi hålla både ett brett och prisvärt sortiment. Med dagens globaliserade värld, ett mångkulturellt Sverige och en allt mer resande befolkning, ser vi ett ökat intresse för det asiatiska

köket med dess fokus på "de äkta smakerna", säger Daisy Ma.

Då CT Food upplevt att vissa konsumenter ibland kan känna sig vilslna när de går in i en asiatisk specialistbutik så har de under de senaste åren utökat sin närvaro även i den traditionella dagligvaruhandeln och finns numera med produkter på såväl COOP som City Gross, ICA, Hemköp och Willy's.

– Vårt mål är att föra Orienten närmare och sprida kunskap om hur lätt det är att återskapa de äkta exotiska smakerna och glada minnena från semestern i Asien eller från sitt ursprung, avslutar Daisy Ma. ■

FAKTA: CT Food Stockholm AB
Adress: Kraftvägen 48, 196 37 Kungsängen
Tel: 08-581 658 80
Webb: www.ctfood.se



Foto: Tommy Persson

MEDLEMSREPORTAGE

Hotell Älvdalen skapar sin egen succé!

Vad gör man om gästerna inte hittar till ens verksamhet? Om det inte finns ett stort turistmål precis i närheten? För Linus på Hotell Älvdalen är svaret enkelt: man skapar det själv!

Krogtugg och hotellsnack gör återigen ett besök hos Hotell Älvdalen. Trogna läsare kanske minns nummer 2, 2018 när vi fick lära känna Hotell Älvdalen och deras sommarplaner?

Den här gången fick vi tag på Linus i början av året. En period som för många hotell är den tuffaste – mitt emellan julens högsäsong och sommarens turistbesök. Men för

Hotell Älvdalen är det nära fullt hus även i januari. Hur kommer det sig? – Vi arrangerar väldigt mycket själva. Upplevelser som drar besökare till oss, berättar Linus och skattar.

– Vi ligger ju inte i Sälen utan mitt i Älvdalen. Förutom Hagströmsmuséet, längdskidåkning och fiske så är det inte så mycket som lockar här.

Därför har Hotell Älvdalen tagit saken i egna händer. Som delägare i Monzta halkbana lyckas man få fullt på hotellet under januariveckorna. En bra bana tillsammans med prisvärda paket gör att blåljuspersonal hittar hit.

– Det som lockar är också närheten mellan hotellet och banan. Det blir enkelt för dem att ha både teoriutbildning och

Rum: 52
Bäddar: 163
Restauranger: 1
Instagram: @hotellalvdalen

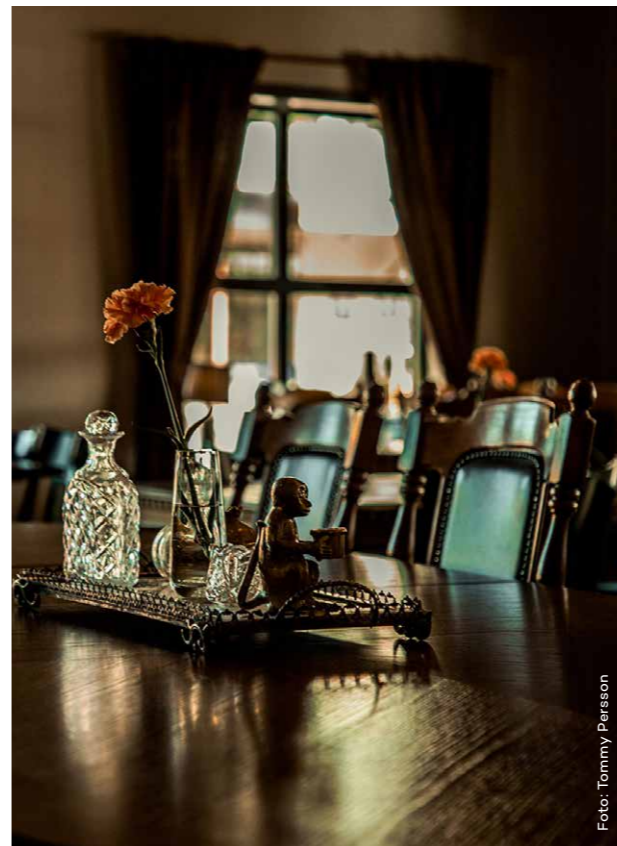


Foto: Tommy Persson



Foto: Tommy Persson

testkörning samtidigt som de bor och äter gott.

Det har i sin tur lett till att såväl instruktörer från polisen som ambulanschaufförer tipsar andra om hotellet och halkbanan vilket gör att antalet gäster under januari växer för varje år.

Vi har också många bussbolag som besöker oss. Första två veckorna i januari och sista i december har vi bussveckor. Alla förare inom bussföretag behöver gå en YKB-utbildning (yrkeskompetensbevis för lastbil och buss) och då mixar man teoriutbildning och halkkörningen hos oss. Det är privata bussbolag som

bokar in sig på hotellet och några av nordens största bussbolag har hittat till Älvdalen. Det är alltså få av hotellets 52 rum som står tomma i början av året.

– Ett annat roligt evenemang som vi är med och arrangerar här i början av året är en veteranskotertävling. I år var det 7:e året som tävlingen gick av stapeln och vi slog rekord med 220 skottrar som deltog – trots att det knappt var någon snö och dålig vinter.

Med andra ord saknas det inte idéer hos Hotell Älvdalen och kanske kan deras engagemang också inspirera andra? Vi tackar

Linus för att han trots fullt med gäster hade tid med en kort pratstund med Krogtugg & Hotellsnack! ■



Foto: Tommy Persson

75.000 företag har redan valt oss

– för många av våra kunder har långvariga problem med stölder upphört helt.



Vi gör skillnad!

Med ett uppkopplat inbrottslarm och kamerabevakning kan du skydda dina värden, dag som natt. Med vår kameratjänst kan larmoperatören vid en incident följa vad som händer i realtid och informera polis och väktare vad som sker när de är på väg. Både vid inbrott, men också för personalens trygghet vid hot eller rån. Och med rökdetektorer uppkopplade till larmcentralen sparar du dyrbar tid om olyckan är framme.

Vi hjälper dig att skydda både anställda och materiella tillgångar. Om något händer agerar vi direkt. Dygnet runt, året om.

VARJE ÅR BYTER 2.000 FÖRETAG TILL OSS

Har du redan ett larm? Vi hjälper dig att jämföra ditt befintliga system med våra tjänster. Du kan då välja att konvertera befintliga komponenter och bli uppkopplad till vår larmcentral.

Ring oss på **020-24 00 63** för att boka en kostnadsfri rådgivning.

Medlems- erbjudande

Fram till 30/4 2020 kan du som medlem, eller blivande medlem, i Krogdirekt och Samköpsgruppen ta del av vårt **kampanjerbjudande!**



securitasdirect.se

DRA NYTTA AV PREMIUMBRÖDS- EFFEKTEN!

En ny undersökning* visar att gästerna är villig att betala hela 25 kr mer för en premiumburgare än en standardburgare. Du kan uppgradera din burgare och enkelt öka portionens värde genom att byta bröd. Upptäck våra premiumbröd: Brooklyn Burger Bun är rustikt och bakat med surdeg, Pretzel har en snittad mörk yta med lätt saltsmak, medan Potato Burger Bun är inspirerad från USA och är mjukt, fluffigt och veganskt. Vilket vill du prova först?

* Lantmännen Unibake 2019



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.



KÖTTBULLE TRADITIONELL NÖT 16 g

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



FÅRFÄRSBIFF FYLLED MED VITLÖKS- OCH ÖRTSMÖR 130 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 40 st x 130 g = 5,2 kg
LAKTOSFRI.
Martin&Servera art. nr 477604
Lagerblad Foods art. nr 8010



NYHET

HALLOUMI-RÖDBETSBIFF 120 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 40 st x 120 g = 4,8 kg
GLUTENFRI. INNEHÅLLER INTE
ÄGG. LÅGLAKTOS.
Martin&Servera art. nr 353058
Lagerblad Foods art. nr 4087



NYHET

MEXIKANSK GRÖNSAKSBIFF 50 G

ca 100 st x 50 g = 5,0 kg
GLUTENFRI. MJÖLKFRI.
LAKTOSFRI. INNEHÅLLER INTE
ÄGG. KOSTFIBERHALTIG. VEGAN.
Martin&Servera art. nr 353072
Lagerblad Foods art. nr 3367



NYHET

FETA-GRÖNSAKSBIFF 60 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 90 st x 60 g = 5,4 kg
GLUTENFRI. LÅGLAKTOS.
INNEHÅLLER INTE ÄGG.
Martin&Servera art. nr 353039
Lagerblad Foods art. nr 4058

DENNA
PRODUKT
FINNS ÄVEN
SOM 40 G

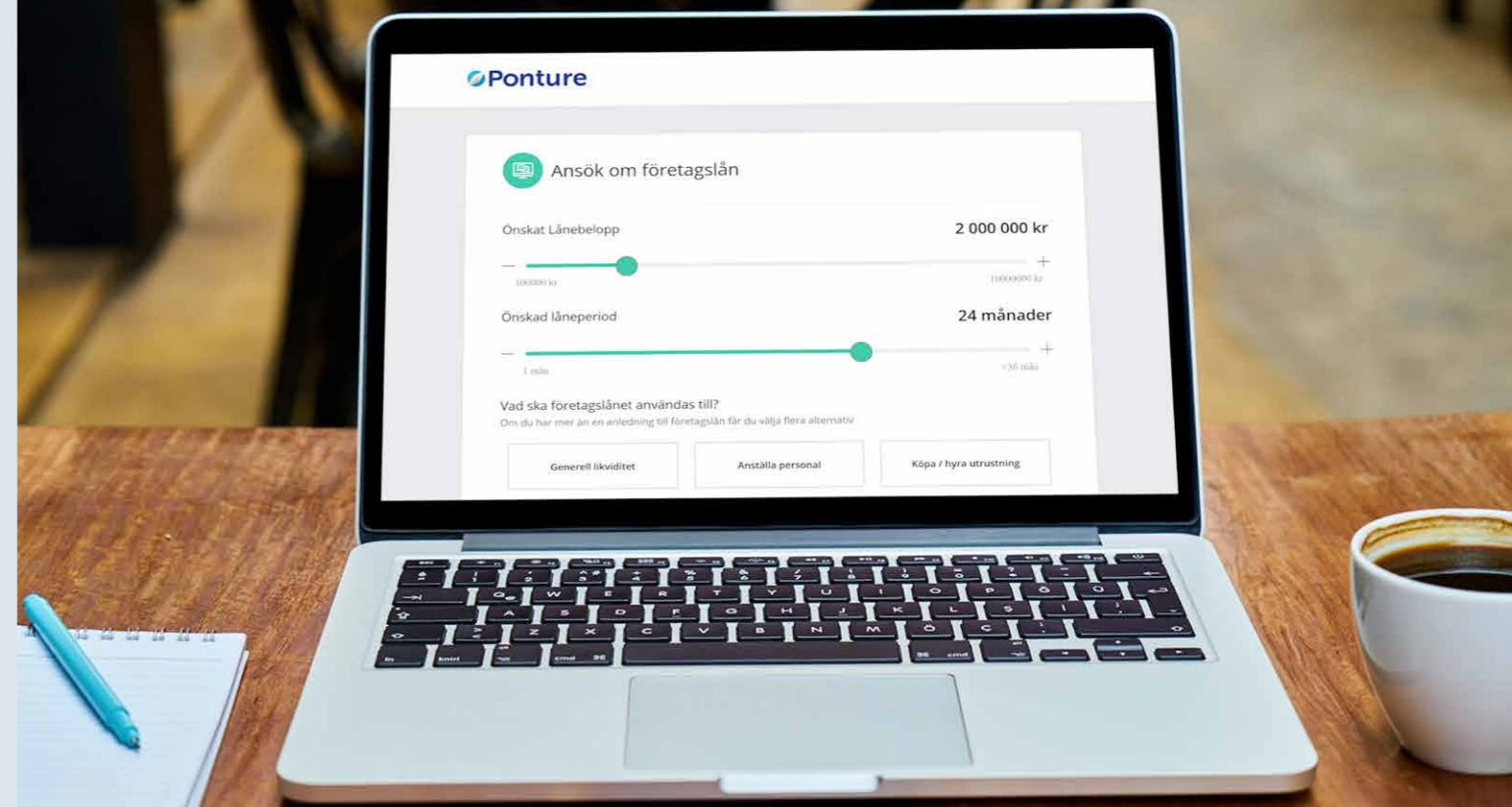


LAGERBLAD FOODS

Lagerblad Foods Ab, Mäster Samuelsgatan 60, 11121 Stockholm
+46 (0)8-505 167 10 // peter.ahlm@lagerbladfoods.se // lagerbladfoods.se



Tillväxtslån för din restaurang?



Jämför företagslån från 20+ långgivare utan bindningskrav



Genom Krogdirekts nya samarbetspartner Ponture kan du ansöka och jämföra företagslån online eller ta hjälp av finansiella experter för att hitta rätt finansiering för just ditt företag.

Låna upp till 50 miljoner

Du kan ansöka om lån upp till 50 miljoner kronor och enkelt jämföra över 20 olika långgivare för att hitta det bästa erbjudandet.

En sökning, flera erbjudanden

Klicka in på krogdirekt.com/krogfinans och scrolla ner för att gå vidare till Ponture. Välj sedan önskat lånebelopp och önskad låneperiod. Fyll i organisationsnummer och få upp till 20 erbjudanden på några minuter.

Utan bindningskrav och utan UC

Att ansöka är både kostnadsfritt och helt utan bindningskrav. UC görs bara vid accepterat erbjudande. Det betyder att du enkelt och snabbt kan ansöka, jämföra och få en överblick innan du väljer.

Tjänster:

- Företagslån
- Lån för renovering
- Tillväxtlån
- Lagerfinansiering
- Företagsförvärv
- Fastighetsfinansiering

Gör din ansökan på krogdirekt.com/krogfinans

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 Philipsson	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

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



En liten uppdatering av automaterna...

En jättegrej
för restaurangägarna.

Våra automater tar snart både kontanter och Swish. När du blir Vegaspartner får du våra nya automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarsfunktioner. Vegas sköter installation och service. Du och din personal får utbildning och blir en del av ett större nätverk med Vegasfamiljen.

Dina gäster loggar enkelt in med BankID, och kan snart välja att betala med Swish.

Gör en intresseanmälan på vegas.se/partner



Nyhet!
Vi kan snart erbjuda Swish
som betalningsalternativ.



Våra samarbetspartners

krogdirekt



SKANDINAVISKA
**samköps
gruppen**
Gör smartare affärer!