

krogtugg & hotellsnack

NR 2 2020

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

HAKA PÅ TILL HAKET

HELAN & HALVAN

Häng med oss när vi pratar med Michel om restaurangen, stöttande kunder och det uppmärksammade namnet.

VÅR VD GER TIPS I KRISEN

Vd har ordet

NYA STÖDPAKET OCH MATNYTTIGA TIPS

Tips & Info

VI HAR HÄLSAT PÅ KAVEH TALEBIAN

Ladan Bistro

HELAN &
HALVAN.se

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.



← Växtterrarium

Med ett växtterrarium skapas en levande och grön inredningsdetalj i restaurangen. Det här terrariet nominerades till Årets trädgårdsprodukt på Elmia Garden Award och kommer från Esschert Design. Tanken är att du planterar växterna och sedan vattnar terrariet en enda gång och att plantorna sedan lever vidare i den skyddade miljön. www.esschertdesign.com



→ Återvunnet

Mobilis design har i ett samarbete med SMALLrevolution tagit fram dessa bord och pallar som består av 100 % återvunnen och återvinningsbar plast. Produktionsmetoden gör varje produkt unik med sin färg och yta, och ingen extra färg har adderats. Möblerna funkar lika bra ute som inne! www.mobilisdesign.se



↑ Skogsinspirerat

Ta Bo Design Studio har tagit fram den här lampan där lekfull formgivning och intresset för naturen har varit en viktig del i produktutvecklingen. Lampan, Funk, består av nio handformade lampskärmar och passar fint i foajén. www.hay.dk

↑ Upplyst

Scoop är krusen som lyser upp uteserveringen. Den är formgiven för Nola av Julie Storm och har under åren vunnit pris för sin design. Finns i flera färger och även utan belysning. www.nola.se



The Lady

En trä- och stilren stol från det nya varumärket Miss Oxford Design. Stolen har fått namnet The Lady och är designad i Skåne. Den har mjuka former tänkta att avrunda det kantiga bordet. www.miss-oxford.com



#Nr 2

I pandemins spår

Vi på Krogdirekt vet mycket väl hur hårt Covid-19 kan slå mot alla företagare, framförallt i hotell- och restaurangbranschen. I skuggan av coronapandemin tar många sig fram dag för dag och hoppas på att klara sig en dag till medan andra istället ökar sin omsättning. Vi har växlat några ord om det rådande läget med vår vd Henric Rondahl och han ser inte bara mörker i det hela utan även några ljusglimtar. Häng med!



Hur märker ni på Krogdirekt av effekterna av Coronaviruset?

– Vi märker först och främst av Corona med försämrade försäljning. I början var det som att stänga av en vattenkran. Försäljningen sjönk avsevärt. Nu börjar det sakta men säkert bli lite bättre försäljning vecka efter vecka. Vi får inte förhastat oss utan skynda långsamt och lyssna på myndigheternas rekommendationer.

Hur ser ni att era medlemmar påverkas?

– Många har det givetvis jättetufft, men en del har faktiskt ökat omsättningen. Fantastiskt att se och höra hur våra medlemmar kämpar och är kreativa för att hitta lösningar för att överleva.

Vad har ni vidtagit för åtgärder för att lindra effekterna av

Corona? Både för er själva och för medlemmarna.

– Som företag har vi sett över våra kostnader och försöker arbeta så smart som möjligt för att hjälpa våra medlemmar. Bland annat genom att komma med nyheter, tips och rekommendationer via nyhetsbrev, sociala medier och vår hemsida. Vi har nog skickat ut ett nyhets- och informationsbrev i veckan sedan Corona startade på allvar. På vår hemsida kan man även läsa den senaste informationen och rekommendationer från våra myndigheter.

Det är mycket som förändras i hur vi lever och handlar i och med Corona, hur tror du att hotell- och restaurangbranschen kommer att se ut när det här är över?

– Jag tror att vi kommer vakna upp till en ny värld när Corona är över. Restauranger och hotell kommer ha andra rutiner för sina

gäster. Vi kommer ha ett annat beteende vid restaurang och hotellbesök. Vi kommer beställa mer mat på nätet, mer hämtmat, hemkörning och utkörning. Den digitala marknaden kommer att öka, som appar och hemsidor. Allt digitalt gällande restaurang och hotell kommer att öka.

Vad kan du ge för råd till de medlemmar som är oroliga för hur Corona kommer att påverka deras företagande?

– Kämpa på, det kommer en tid då Corona är över och då ska vi stå starka tillsammans. Förhoppningsvis kan det bli en bra sommar för Sveriges restauranger och hotell då många kommer semestra i Sverige. Skynda långsamt och lyssna på myndigheternas rekommendationer. Tveka inte att kontakta oss så ska vi hjälpa till så gott vi kan.

Trevlig sommar! ■

MÖT EN KOMPIS!



Säg hej till Mario Macri!

Mario har arbetat hos oss på Krogdirekt i många år nu och hjälpt våra medlemmar med mångt och mycket. Och med en bakgrund som krögare är han väl insatt i branschen – bra för oss, men framförallt för er.

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

– Jag gillar atmosfären ute i restaurangerna, att få träffa folk och hjälpa dem. Som krögare i 30 år har jag mycket egen erfarenhet att använda mig av. Med mig som bollplank hittar vi oftast en lösning tillsammans.

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

– En gång när jag hjälpte en krögare att gå från en tom lokal till fullbokad restaurang fick jag vara med på invigningen, och idag

omsätter den restaurangen 20 miljoner om året. Det var väldigt uppskattat från båda håll. Tack vare att jag hjälpt många krögare har vi också blivit goda vänner. Många av dem umgås jag med även privat, äter middagar och åker på resor och event.

Vad tycker du är det viktigaste som vi bidrar med till våra medlemmar?

– Att kunna visa upp Revenue management för att optimera intäkterna. Och att handla ekonomiskt. Jag står alltid för kvalitet och försöker handla i närområdet. Nu under krisen med

Coronaviruset ger vi också tips och information om olika stöd man kan få.

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

– Just idag har inte krögarna det lätt med Coronaviruset, nu gäller det att ta sig igenom krisen. Men om vi bortser från det så gäller det att eventuellt ändra inriktning mot mera avhämtning och utkörning, att handla smart, att ta hand om sin personal, räkna bruttovinst och gärna bygga upp en reservkassa att ta av när det behövs. ■



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 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

Nya stödpaket och matnyttiga tips!

Att många företagare kämpar i motvind just nu har nog ingen missat. Vi vet att många, speciellt inom hotell- och restaurangbranschen, har det väldigt svårt.

Därför känns det glädjande att regeringen nu försöker stötta de verksamheter som har det svårt med ekonomiska stödpaket. Stödpaketen syftar till att hjälpa företag i utsatta branscher att klara sig igenom den tuffaste tiden.

På vår Tips & Info-sida har vi samlat viktig information från myndigheterna om två stödpaket – ett direktstöd för bortfall av

omsättning samt en tillfällig rabatt för fasta lokalhyreskostnader. På Tips & Info-sidan kan ni dessutom klicka er vidare till myndigheternas hemsidor där ni hittar mer ingående information om bland annat: vilka som kan ansöka om stöden, vad som krävs för ansökan och hur mycket stöd ni kan få.

Utöver information om stödpaketerna hittar ni också matnyttig information om smittsanering,

juridisk rådgivning, korttidsarbete och marknadsföringstips!

Självklart är inget av detta lösningen på alla problem man kan ställas inför, men för många kan det kanske hjälpa lite. Vi på KrogDirekt finns här för er. Hör 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 ■

Tips och information med anledning av coronaviruset



KrogDirekt-produkter 2020

Olivolja ex.vergine Originale 5,0 l x 2 Di Luca: 1144 M / S: 289835 EAN: 7350002400418	Olivolja ex.vergine Originale 2,0 l x 6 Di Luca: 1143 M / S: 289843 EAN: 7350002400401	Olivolja ex.vergine Classico EKO 5,0 l x 2 Di Luca: 2014 M / S: 459511 EAN: 7350002407745	Olivolja ex.vergine PET EKO 1,0 l x 6 Di Luca: 1646 M / S: 588731 EAN: 7350002406069	Olivolja ex.vergine Citron PET 1,0 l x 6 Di Luca: 1254 M / S: 389395 EAN: 7350002405413
Balsamvinäger I.G.P 3,0 l x 4 Di Luca: 2806 M / S: 383745 EAN: 7350002400197	Balsamvinäger Vit 3,0 l x 4 Di Luca: 2807 M / S: 213132 EAN: 7350002403730	Vitvinsvinäger EKO 5,0 l x 2 Di Luca: 1761 M / S: 438895 EAN: 7350002407219	Sardeller 700 g x 6 Di Luca: 5296 M / S: 187765 EAN: 7350002404720	Kapris Stora 1,0 kg x 2 Di Luca: 5293 M / S: 191353 EAN: 7350002404706
Kronärtskockor örtmarinerade 960 g x 2 Di Luca: 5291 M / S: 187807 EAN: 7350002404690	Kronärtskockor örtmarinerade Hela med stjälk 2,45 kg x 6 Di Luca: 1740 M / S: 220129 EAN: 7350002407004	Soltorkade tomater strimlade 1,5 kg x 2 Di Luca: 5298 M / S: 191239 EAN: 7350002404744	Körsbärstomater läft soltorkade 1,0 kg x 2 Di Luca: 5297 M / S: 191049 EAN: 7350002404737	Grillad Paprika röd 1,6 kg x 2 Di Luca: 5202 M / S: 206557 EAN: 7350002400708
Kikärtor 2,6 kg x 6 Di Luca: 5311 M / S: 425728 EAN: 7350002400814	Stora Vita bönor 2,6 kg x 6 Di Luca: 5314 M / S: 425751 EAN: 7350002400845	Matvete Durum EKO 2,6 kg x 6 Di Luca: 5315 M / S: 553552 EAN: 7350002402375	Zeta Celentani 5,0 kg x 3 Di Luca: 1731 M / S: 224626 EAN: 7350002406915	
Kalamata urkärnade PET 3,3 kg x 2 Di Luca: 1632 M / S: 588087 EAN: 7350002405925	Halkidiki urkärnade PET 3,3 kg x 2 Di Luca: 1633 M / S: 588236 EAN: 7350002405932	Olivmix urkärnade PET 3,3 kg x 2 Di Luca: 1634 M / S: 588145 EAN: 7350002405949	Kalamata EKO urkärnade PET 3,3 kg x 2 Di Luca: 1635 M / S: 588061 EAN: 7350002405956	

krogdirekt

SKANDINAVISKA
sanköpsgruppen



Di Luca / Di Luca
martin&servera





MEDLEMSREPORTAGE

Från Gärdet till Ladan

Vi mötte honom för första gången i fjärde numret av Krogtugg & hotellsnack år 2018 – Kaveh Talebian – ägare till restaurang Gärdet på Furusundsgatan i Stockholm. Nu har vi pratat med honom igen och den här gången ser både världen och restaurangen annorlunda ut. Kaveh berättar om Stockholms stads utveckling av Värtahamnen, coronaviruset och framför allt – ombytet från Restaurang Gärdet till Ladan Bistro.

När vi får tag på Kaveh har han nyligen avslutat lunchserveringen. Det är andra dagen han håller öppet under det nya namnet Ladan Bistro. Under tre månaders tid har nämligen dörrarna till restaurangen varit stängda. Anledningen är den omfattande renovering som förvandlat Restaurang Gärdet till Ladan Bistro.

I början av året beslutade han sig för att investera i sin restaurang och samtidigt ta tillbaka det nygamla namnet Ladan. Och

från de gäster som redan hunnit besöka nya Ladan Bistro under de två dagar de haft öppet sedan renoveringen har responsen bara varit positiv.

– Jag ville ha ett annat namn än Restaurang Gärdet och dessutom har det här stället hetat Ladan tidigare. Folket i området är bekanta med det namnet och känner sig mycket mer hemma när det heter Ladan Bistro, så i samband med renoveringen passade vi på att ansöka om namnbyte.

När Kaveh slog upp dörrarna var det till en helt ny värld av regler och ändrade beteenden – en värld i coronavirusets skugga. Regeringens restriktioner om max antal gäster, avstånd till varandra och gästernas egna försiktighet har gjort vardagen besvärlig, med minskat antal gäster som resultat, för många restaurangägare – inte bara Kaveh. Men det hoppas han kunna ändra på när han får öppna sin uteservering, vilket han ser fram emot. Först ska den bara rustas upp som en fortsatt del i renoveringen.



– När uteserveringen är klar har vi mycket större chans till besökare nu när de flesta vill sitta ute, inte inne.

Någon gynnsam effekt av stadsutvecklingen av Värtahamnen, som han berättade om när han medverkade sist, kan han inte se ännu – det byggs fortfarande för fullt. Som med många omfattande och stadsomvandlande projekt brukar de ta tid att färdigställa.

– Det kan också vara en av anledningarna till att vi har färre besökare. I vårt område är det

sprängningar i och med byggena. Vakter från bygget stoppar folk på gatan när de ska gå till restaurangen. Av säkerhetsskäl, på grund av sprängningarna, får gästerna inte heller sitta vid fönstren inne på restaurangen.

Men Kaveh är dock fortsatt positiv till att utvecklingen kommer att föra något gott med sig, det gäller bara att ha tålamod. Det gäller inte bara utvecklingen av Värtahamnen, det gäller även coronaviruset.

– Vi befinner oss just nu i fel tid på alla sätt och vis, med

byggnationen och viruset. Vi kämpar jättehårt för att ta oss igenom det. Men jag är definitivt inte ensam, det är det som ger mig styrka och tålamod. Det skulle vara svårare att acceptera situationen om man kände sig ensam. Men nästan hela världen har drabbats av det här. Vi får se helt enkelt! Vi ser fram emot ljusare och lättare dagar. ■

FAKTA: Ladan Bistro
Webb: ladanbistro.se
Epost: info@ladanbistro.se
Tel: +46 (0)8-661 66 67





Dax att fylla upp din box med svensk gräddglass!

krog**direkt**

Årets glassnyheter är här!

Nu är våren här och så även årets nya smaker. Se till att din glassbox är välfylld i god tid! Glassen beställer du från martin&servera.



Några av våra kor från Berte Gård på bete. Ett stenkast från glassmejeriet.

Alltid svensk färsk grädde

SIA Glass har en företagsfilosofi som du inte hittar hos någon annan glasstillverkare i Sverige. Vi gör alltid vår gräddglass av färsk grädde från tre svenska gårdar, inklusive vår egen Berte Gård.

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!

SIA Glass kan stolt meddela att vårt sortiment fr o m 1 januari 2020 är helt palmolfjefritt.



Glassbox och 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. Våra grossister ställer numera krav på att komma upp i minimum 15 kolti/order.
- Påfyllning av box sker av enheten själv.
- Se till att **alltid** ha fullt med glass i boxen. En välfylld box säljer mer!



GALBANI MOZZARELLA COCKTAIL
Art.nr: 2424

GALBANI MOZZARELLA FINTÄRNAD
Art.nr: 2437

GALBANI MOZZARELLA BLOCK
Art.nr: 2419

GALBANI MOZZARELLA 125 G
Art.nr: 2411

GALBANI MOZZARELLA BURRATA
Art.nr: 20340

EN MOZZARELLA FÖR VARJE TILLFÄLLE

Man har hittat recept med mozzarella från 1500-talet. Det sägs att osten "uppfanns" då en klick ostmassa råkade hamna i rykande hett vatten – och mycket riktigt värms mozzarellan upp under sin tillverkning.

Den smälta ostmassan spänns och sträcks för att bli fast och seg. Detta blir till en "pasta filata" som knipsas av till små bollar, och det är härifrån som osten har fått sitt namn. "Mozzare" är italienska för att klippa av.

Som Italiens ledande osttillverkare kom Galbani på 1950-talet på att förpacka mozzarella i saltlake för att förlänga hållbarheten, och med det kunde mozzarellan börja sprida sig utanför Italien. Idag är det en av världens mest sålda ostar.

HITTA DIN NYA FAVORIT

I Galbani Professionals sortiment hittar du kvalitetsmozzarella för alla tillfällen.

Mozzarella i småkulor är perfekt till sallader och plockmat. Fintärnad mozzarella är idealisk till pizzor och soppor. Den fasta mozzarellan i block är en smart universal ingrediens för det varma köket.

Sist men inte minst har vi Galbanis läckert krämiga burrata, där ostens inre är en blandning av mozzarellastrimlor och grädde. Och så den karakteristiska delikatessen buffelmozzarella förstas, att till exempel servera i en klassisk caprese.





FAKTA: Helan & Halvan
 Webb: www.helanohalvan.se
 Tel: 013-10 35 37
 Facebook: @Helan o Halvan



MEDLEMSREPORTAGE

Haka på till haket Helan & Halvan

Första gången vi pratade med Michel Moulin befann han sig på golfbanan. När vi ringde upp några timmar senare var det en glad Michel hemma på altanen i soliga Linköping, som vi fick prata med. Golfandet hade gått bra och det gör även hans restaurang – Helan & Halvan. Häng med oss när vi pratar med Michel om restaurangen, stöttande kunder och det uppmärksammade namnet.



Helan & Halvan är ett litet grått klassiskt gatukök som ligger vid Cupolen i centrala Linköping, cirka tre minuter med bil från E4:an. När Michel

köpte Helan & Halvan för fem år sedan var det bara ett litet gatukök och under åren har det byggts ut och gjorts om för att även kunna

servera pizza. Michel berättar ödmjukt om sin restaurang. – Det är inget märkvärdigt. Ett funktionellt litet hus på en parkering, som en sån där gatuköksgrej som vi byggt ut för att få plats med pizza och kylrum.

Men för att vara ett gatukök som inte är något märkvärdigt är Linköpingsborna eniga om en sak

– Helan & Halvan ska finnas kvar. Just nu är det många restauranger som kämpar i motvind under coronaviruset men Michel berättar tacksamt att de inte har märkt av något större tapp av gäster.

– Vi har inte märkt någon direkt skillnad, vi rullar på i stort sett som vanligt och det är ju tack vare att kunderna gynnar oss för att de vill

att vi ska vara kvar. Man hör ju kunder säga "vi kommer hit för att vi vill att ni ska vara kvar även efter".

Bra råvaror och 45 år i branschen

På Helan & Halvan står kvaliteten i fokus och alla rätter görs med väl valda ingredienser. Hamburgarna gör de själva och pizzadegen görs efter ett recept Michel använt sig av sedan han började i branschen för 45 år sedan. Han berättar att det är viktigt med bra ingredienser och på frågan hur han skulle beskriva sin meny svarar han återigen ödmjukt:

– Den är inte märkvärdig, det finns hamburgare, pizza, kebabsallad och sallader, vi är ett enkelt ställe med bra kvalitet på det vi gör. Vi köper inte den billigaste skinkan som finns, vi köper bra grejer så att kvaliteten är bra. Den tullar vi inte på.



Uppmärksammat namn

Michel är ägare av restaurangen men har en kollega som han driver den med, Roger. På frågan om hur det kommer sig att de valde namnet Helan & Halvan svarar han skrattande att de baserade det på sig själva då en av dem är dubbelt så stor som den andra.

– Vi ville ha ett bra namn som skiljer sig från de klassiska pizzerianamnen som Milano eller Napoli. Det blev en snackis och folk frågar vem som är vem. Det jag kan säga är att en av oss är 1.63 och den andra 1.88 och väger dubbelt så mycket. Jag svarar inte alltid på vem som är vem.

Vem som är vem låter även vi vara osagt – ni får väl boka in ett besök och ta reda på det! ■

Santa Maria

GRILLSÄSONG ÅRET RUNT!

Med såser och glazer från Santa Maria blir det enklare än någonsin att servera en autentisk barbeque-upplevelse – och du behöver inte ens en grill. Nu har den söta favoriten BBQ Original bytt namn till BBQ Original American Style. Bara så du vet.

SANTAMARIAFOODSERVICE.SE

Santa Maria är en del av Paulig Group, där bland annat Risenta och Gold & Green ingår.



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



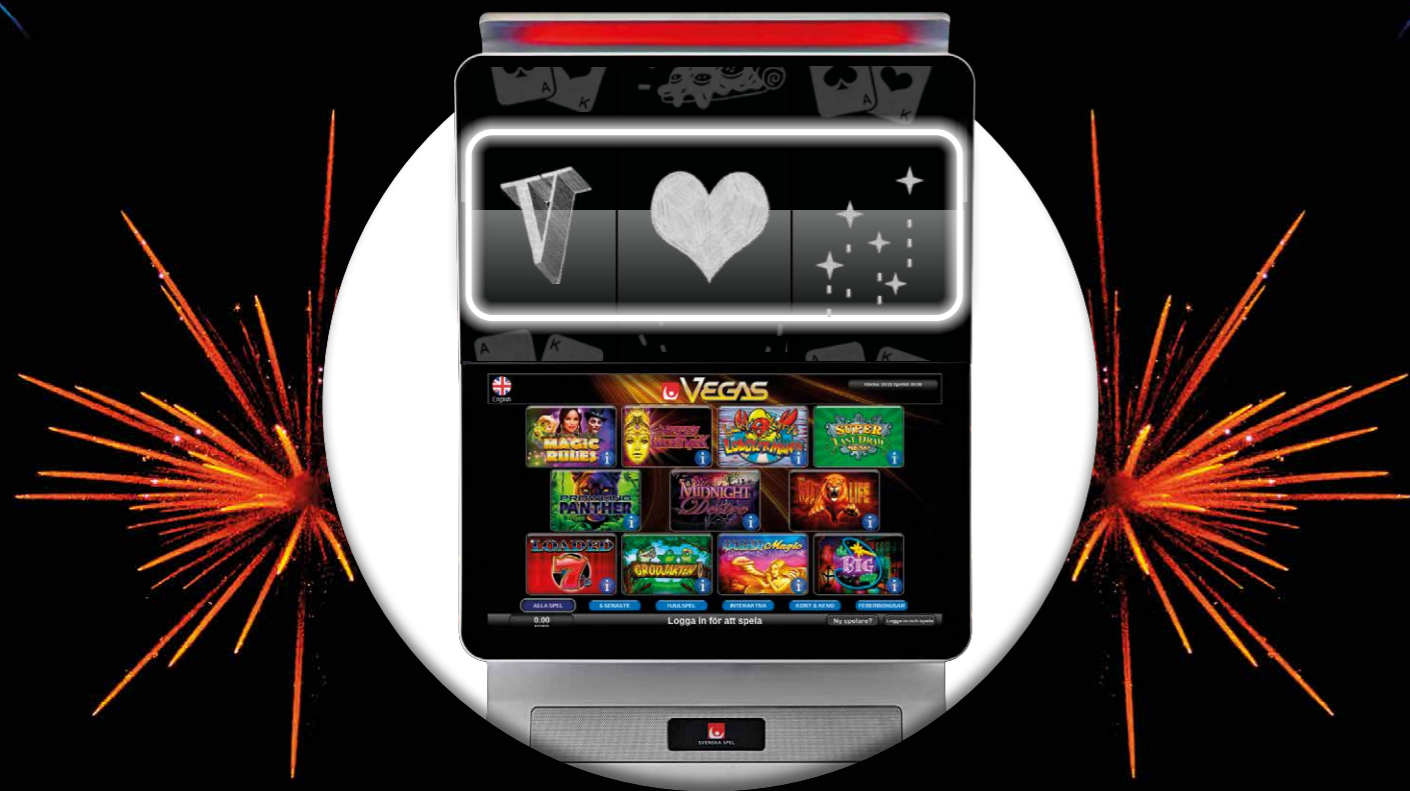
”DIN MIDDAG. MIN FRAMTID.”

KÖP SVENSKT KÖTT FÖR ÖPPNA
LANDSKAP, UNIK DJUROMSORG
OCH SVERIGES FRAMTID.

Bonden Svante



HKSCANFOODSERVICE.SE



En liten uppdatering av automaterna...

En jättegrej för restaurangägarna.

Våra automater tar nu 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 nu välja att betala med Swish.

Gör en intresseanmälan på Vegas.se/partner



Nyhet!

Vi kan nu erbjuda Swish som betalningsalternativ.



KAMPANJEN GÄLLER JUNI - AUGUSTI

Carlsberg kampanj

Nyhet!

Nu kommer den amerikanska dryckes-trenden till Sverige

Hard seltzern Amber Bay lanseras i Sverige; en uppfriskande alkoholhaltig dryck som endast innehåller kolsyrat vatten och alkohol - smaksatt med lime och utan tillsatt socker eller sötningsmedel. Läs mer om Amber Bay och dryckestrenden hard seltzer i medskicket eller på amberbay.se

Kampanjpris burk 19,90kr

Ord. Pris burk 21,90kr

Kampanjpris kolti 477,60kr

Ord. Pris kolti 525,60kr

24x33cl/kolti. Alk. 5% vol.

Priserna är exklusive pant



Somersby sparkling spritz med smak av bittersöt apelsin

Nyhet!

En frisk, mousserande och bittersöt cider med en fin ton av apelsin som passar perfekt till skaldjur och snacks eller som aperitif. Läs mer om vårt smakrika cidersortiment på somersby.se

Kampanjpris flaska 13,90kr

Ord. Pris flaska 15,72kr

Kampanjpris kolti 333,60kr

Ord. Pris kolti 377,32kr

24x33cl/kolti. Alk. 4,5% vol.

Kampanjen gäller enbart för kunder med Carlsbergavtal som är tecknat via Krogdirekt. Beställning av kampanjprodukter görs enligt ordinarie beställningsrutiner på Carlsberg. Priser på denna kampanj är exkl. moms och i förekommande fall exkl. pant. Vi reserverar oss för slutförsäljning och eventuella tryckfel.



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



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, kaffebryggare 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

Våra samarbetspartners

krogdirekt



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