

# krogtugg & hotellsnack

NR 4 2020

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

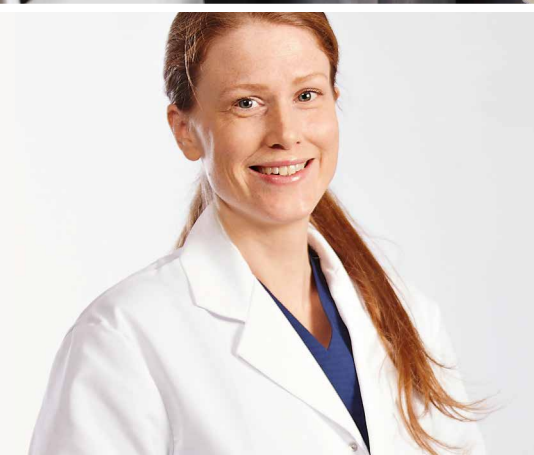


# FAMILJÄRT PÅ BOOYA! BURGER

**MÖT EN KOMPIS!**  
Har ni träffat  
Esbjörn Habicht?

---

**Digitala  
möten med  
Krogdirekt**



# Miljömärkt textilservice

## EN KONTAKT - EN HELHET

Rikstvätt är Sveriges största textilservicekedja präglad av en stark entreprenörsanda med miljöfokus. Hos oss hyr du yrkeskläder inom hotell, restaurang, vård och industri, bädd- och bad-textilier, restauranglinne, entrémattor, städmoppar och städutrustning samt hygienprodukter till offentliga toaletter.

Du slipper inköp, lagerhållning, tvätt, och logistik. Vi tar ett helhetsgrepp, förenklar och hjälper dig hela vägen.

## MILJÖMÄRKT MED SVANEN

För oss är det självklart att ta ett miljö- och kvalitetsmässigt ansvar. Samtliga Rikstvätt tvätterier är miljöcertifierade enligt ISO 14001 och miljömärkta med Svanen.

 **Rikstvätt**  
[www.rikstvatt.se](http://www.rikstvatt.se)

För mer information kontakta Krogdirekt på [hej@krogdirekt.com](mailto:hej@krogdirekt.com)

## #Nr 4

# Fira jul och samla kraft!

Sedan Folkhälsomyndigheten gick ut med de senaste restriktionerna gällande Covid-19 så har hotell- och restaurangbranschen haft det riktigt tufft. Och på det kom även förbud för alkoholserving efter kl. 22.00, vilket gjorde det ännu tuffare. Att andra vågen av Covid-19 skulle bli så kraftig hade nog inte många räknat med. Många restauranger hade nog sett fram emot att få servera julbord och ha goda intäkter, men så kommer det tyvärr inte bli i så stor utsträckning.

Många av våra medlemmar kontaktar oss och är oroliga och vi hjälper till så gott det går. Med råd och tips inom allt från förlorad försäljning, hyror, personal, inköp och stöd från våra myndigheter.

Vi gör så gott vi kan och är närvarande via telefon och mail för att hjälpa till då besök på plats hos våra medlemmar har minskat på grund av Covid-19. Men som en lösning på det kommer vi därför erbjuda digitala möten framåt.

Som jag sagt tidigare så får vi skynda långsamt och lyssna på myndigheternas rekommendationer och ansöka om att få ta del av erbjudna stödpaket. Jag hoppas att våra myndigheter kommer med fler stödpaket som hjälper vår bransch och att det även kommer ett vaccin snart. Så att vi sakta men säkert kan återgå till en normal vardag, även om vardagen nog aldrig kommer vara sig lik.

Vi får tänka positivt och hitta de glädjestunder vi kan. Julen står för dörren och familj och jul är glädje. Vi kanske inte får träffa alla vi brukar, men vi får lite ledigt, kan äta god mat och samla kraft. ■

**God Jul och Gott Nytt År!**  
**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.

## Eldlykta →

Lys upp i mörkret och skapa lite värme vid borden med den här eldlyktan från Bluegaz. Med sina 54 centimeter passar den lika bra inne som ute. Lågan roterar tack vare lyktans design.

[www.bluegaz.se](http://www.bluegaz.se)



## Obalans

Från Hay kommer lampan Cloche som leker med en visuell obalans. Den finns i flera färguppsättningar och passar fint på kontoret eller i receptionen.

[www.hay.dk](http://www.hay.dk)



## ← Figur

Bordet Figur från Swedese är designat av Björn Sundelin för ett studentcafé. Inspirationen till formen är hämtad från en students siluett, med tanken att caféet inte ska se folktomt ut, vilket passar extra bra i dessa tider. Bordet tillverkas av Swedese och finns i svart och askfanér.

[www.swedese.se](http://www.swedese.se)

## Flätat →

Carl Hansen & Søns Cuba chair, designad av Morten Gøttler, kommer i början av 2021 i ett nytt utförande i flätat papperssnöre.

Tillverkningstekniken kräver omkring åtta timmars flätande.

Men fint blir det!

[www.carlhansen.com](http://www.carlhansen.com)



## Skulptural

Den stora vassen från Muuto är tänkt att fylla sin plats även utan blommor. Den avsmalnande designen gör det möjligt för blommorna att stå upprätt samtidigt som det blir enklare för dig att flytta på vassen. Den största vassen i serien är knappt 50 centimeter hög.

[www.muuto.com](http://www.muuto.com)



19  96

**ALLERUM®**

# Långlagrade klassiker

Sillar och nubbar, korvar och köttbullar.  
Allerums långlagrade ostar är det perfekta  
komplementet till julbordets alla smaker.  
Välj mellan Präst, Herrgård, Grevé och  
Svecia med upp till 18 månaders  
lagring. Ostarna tillverkas av  
svensk mjölk på vårt mejeri i  
Kristianstad.



Skånemejerier

Vi på Skånemejerier Storhushåll vill vara den mest kompletta och kompetenta mejeripartnern för det professionella köket. I vårt sortiment hittar du närproducerade mejerivaror såväl som ett brett urval europeisk kvalitetsost. Du hittar alla våra produkter på [storhushall.skane mejerier.se](http://storhushall.skane mejerier.se)



## MEDLEMSREPORTAGE

# BRÖDER, BURGARE & BOOYA!

Familjärt är ledordet på restaurangen Booya Burger på Storgatan i Linköping. Engin Yildiz och hans bror Emanuel tog över restaurangen av sina föräldrar så sent som vid årsskiftet. När vi får tag på Engin är han precis i färd med att slänga ihop några burgare till sina gäster. Coronan till trots har restaurangen ändå kunder som kommer förbi på en burgare. Både stammisar från deras föräldrars 23 år vid grillen, och nya kunder som lockas av nytänket i smak och upplägg.

– Det kommer ju in gamla kunder, stammisar som morsfarsan hade som inte ens ser att vi gjort om. De kommer in och ber om korv. De märker inte ändringarna i lokalen eller menyn förrän vi säger till, skrattar Engin.

I januari i år började de renovera vad som även tidigare varit en välbesökt hamburgerrestaurang, men under brödernas föräldrars ledning. Den 19 maj öppnade de sedan dörrarna till sin egna restaurang med ett eget koncept där inspirationen till menyn plockats från runt om i världen. Och vad gäller ingredienserna gör de mycket av allt själva, dressingarna,

burgarna, ja det mesta. Men brödet får de från ett lokalt bageri i Linköping.

– Min bror har gjort menyn. Vi har hämtat inspiration från många platser, både här i Sverige och i USA, och provat oss fram genom att testa andra bugarhak. Vi har



Engin Yildiz och Emanuel Yildiz

sen gjort vår egen touch, med upplägg, vad som ska vara på burgaren, och hur man bygger upp den. Vi har hittat en bra balans på smakkombinationerna.

### **Kom som ni är och känn er välkomna!**

Att skapa en restaurang dit alla är välkomna och där gästerna ska känna sig hemma är viktigt för bröderna. Planen är att kunna erbjuda gästerna underhållande event med DJ, After Work och liknande.

– Vi vill erbjuda våra gäster lite mer häng. Hit kommer man som man är och tar en burgare i schysst miljö

med schysst musik. Man behöver inte vara upplädd eller så. Vi pratar med gästerna, så att det blir lite personligt och så att de känner sig välkomna. Personalen hänger inte bara bakom kassan.

Att bröderna själva, som ägare av restaurangen, står och lagar maten är inte bara bra ur en gästvänlig synvinkel, det är också bra för utvecklingen av restaurangen.

– Att själv stå och presentera maten gör att man får feedback på ett annat sätt. Det blir direkt, från kund till ägare, "Hamburgarna skulle vara godare om ni gjorde så". Jag gillar det, jag som ägare vill ju att vår mat ska bli ännu bättre, berättar Engin.

#### Färg-glatt namnval

På frågan om vad är det för story bakom namnet Booya! Burger berättar Engin att det är hans bror Emanuel och syster Rusen som står bakom namnvalet.

– Det var min bror och syster som kom på namnet och min syster som är grafisk designer har också

tagit fram den grafiska profilen. Namnet kommer från ett brittiskt slangord, när man är glad så säger man Booya! Och på turkiska betyder det målarfärg, passande när vi ju har gjort en make-over på restaurangen.

#### Tufft läge just nu

Som för många andra i restaurangbranschen sätter coronarestriktionerna i nuläget käppar i hjulen även för bröderna. För att anpassa sig har de ställt om och börjat samarbeta med flera aktörer som erbjuder avhämtning av mat. De har också försökt anordna event med underhållning där gästerna sitter vid borden, men de nya restriktionerna som kommit den senaste tiden hindrar även det.

– Det är inga som går ut och äter längre. Vi har kämpat på, det som har räddat oss är att jag och min bror jobbar hela tiden, varje dag. Vi har fått väldigt positiv respons ändå, det känns så rätt. Innan andra vägen kom hade vi 70–75 lunch, nu är det runt 30. De här restriktionerna hindrar oss från att driva den restaurang vi vill driva.



#### FAKTA: Booya Burger

Adress: Storgatan 28, 582 23, Linköping

Telefon: 013 - 31 32 04

Webb: booyaburger.se

Instagram: booyaburger

Det är svårt att komma på idéer där man måste locka gästerna att ta med sig mat härifrån. Vi vill ju ha dem här, säger Engin.

#### Viktigt att dra ner på fasta kostnader

Att hålla koll på sina fasta kostnader är viktigt för alla företagare, men extra viktigt blir det i nuläget när restriktionerna gör att inkomsterna för de flesta minskar. Bröderna Yildiz som har vuxit upp i restaurangbranschen känner att det finns mycket att lära av andra, och att ta hjälp av duktiga personer med stor branschvana är självklart för dem. Därför blev de medlemmar hos Krogdirekt.

– De är tillmötesgående och hjälpsamma. De kan hjälpa oss få till de bästa avtalen, så att vi inte gör dumma affärer själva. Vi hade till exempel en kassa som kostade oss flera tusen kronor i månaden. Den kassan var väldigt bra men vi är ju också här för att tjäna pengar och dra ner på fasta kostnader så mycket som möjligt, speciellt i de här tiderna. Så Krogdirekt hjälpte oss hitta en annan kassaapparat så att vi fick pengar över till annat, avslutar Engin. ■

#### Engin tipsar

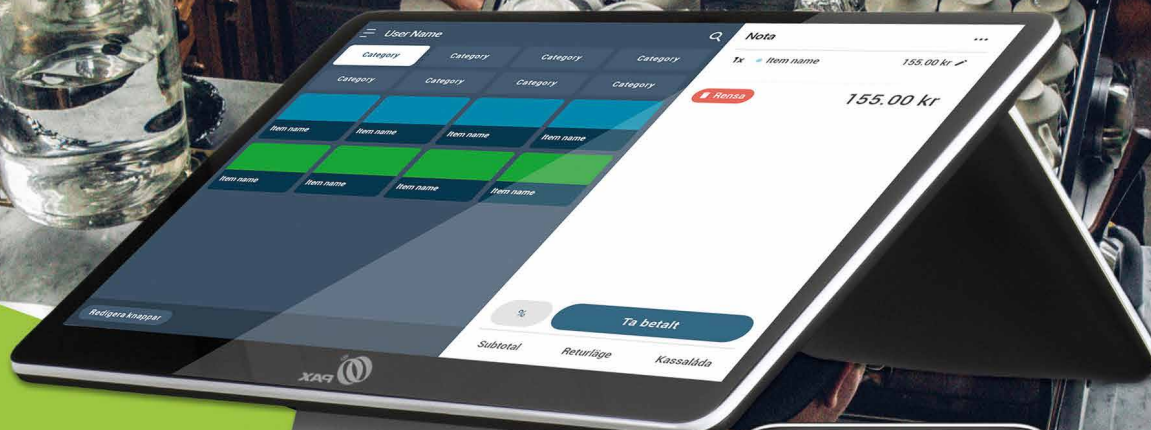
#### Sugen på Booya!-burgare?

Våga prova nya smaker! Vår storsäljare är Boo ya! Med kött, jalapeño- & honungsdressing, karamelliserad lök, Pepper Jack-cheese, färsk jalapeños och bacon! Men Mother Bacon och Cheese Nice med klassiska smaker är också storsäljare.

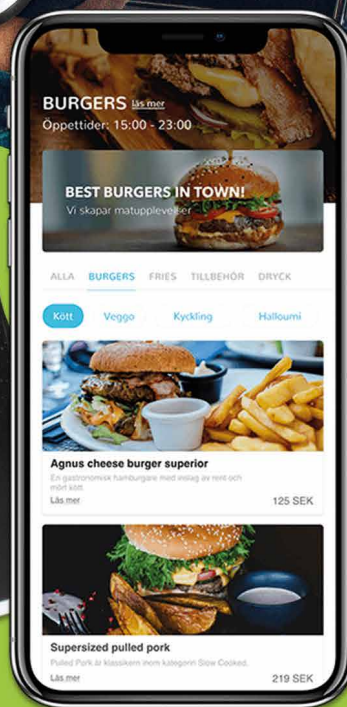


onslip

# Ett kassasystem med restaurangapp



Just nu  
**50%**  
på WEIQ



Under 2020 har restaurangbranschen ställts inför tuffa utmaningar och stränga restriktioner, vilka kräver nya tillvägagångssätt för att behålla och skydda våra gäster. Restaurangappen erbjuder just det! En möjlighet att kunna ta emot bordsbeställningar och erbjuda Take Away på ett säkert och lönsamt sätt.

Onslip kassasystem har full integration med restaurangappen WEIQ, vilket betyder inga extra enheter behövs och ger dig full frihet att anpassa menyer utefter din verksamhet.



För mer information ring 0500-600111 eller besök vår hemsida [onslip.com/digitala-tjanster/restaurangapp/](https://onslip.com/digitala-tjanster/restaurangapp/)

Kampanjkod: Krogdirekt





## Vår julgåva går till barnen!

Barn och cancer hör inte ihop, ändå drabbas ett barn varje dag. Men det finns hopp. Fler barn än någonsin överlever idag sin cancer tack vare Barncancerfondens livsviktiga arbete.

Vi är stolta över att stödja Barncancerfonden. Ge en julgåva ni också – tillsammans kan vi hålla cancer borta från barn!

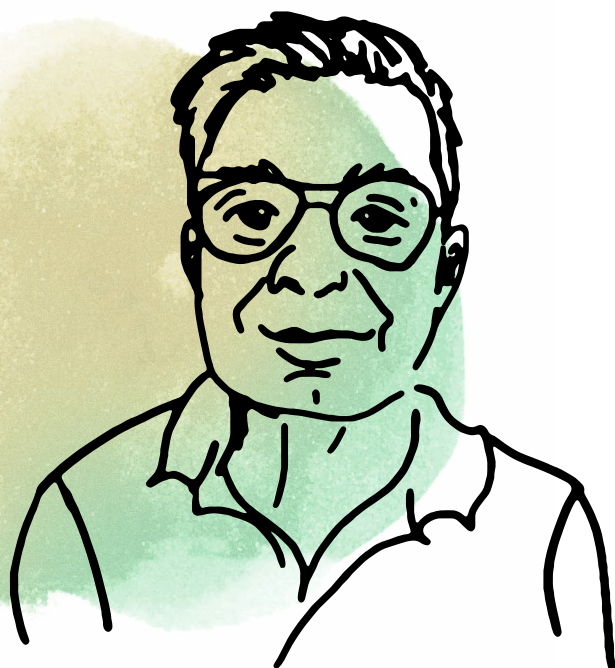


## Digitala möten med Krogdirekt

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](https://krogdirekt.com/kontakt)



## Har ni träffat Esbjörn Habicht?

Esbjörn har med sin 30-åriga branschvana hunnit lära känna en hel del av våra medlemmar. Och det är också det som driver honom, att få träffa och lära känna er runt om i landet och hjälpa till. Vi har pratat med Esbjörn om bland annat vad han tycker är det viktigaste vi kan bidra med till våra medlemmar och vad restauranger och hotell kommer att ha mest behov av i framtiden.

### Hej Esbjörn! Vad är roligast med att hjälpa restauranger och hotell?

Det är själva mötet med medlemmarna som stimulerar mig allra mest. Jag har varit i branschen i ca 30 år så jag har samlat på mig en del erfarenheter. Att lära känna nya medlemmar och kunna hjälpa dem med att hitta ganska stora besparingar är en drivkraft. Vi på Krogdirekt är ett riktigt bra bollplank och kan vara dom som driver fram olika lösningar för våra medlemmar så att de kan göra bra besparingar.

### Vad är det vanligaste du får hjälpa era medlemmar med?

Det absolut vanligaste jag får hjälpa våra medlemmar med är kortinlösenavtal och betalterminaler.

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

Det var när en ny medlem skulle ta över nya lokaler och utvidga sin verksamhet. De behövde hjälp med kassa, terminal och en våg kopplat till kassan. Det var en ny giv att kunden vägrade tallriken med mat och betalade per kg. Vi satte ett maxtak på kostnaden och detta innebar att de som äter lite mer betalar lite mer än de som äter mindre, dock ej mer än maxtaket. Kunden blev jättenöjd med helheten och det funkar riktigt bra än i dag. Det känns fantastiskt roligt när man kan vara behjälplig på olika sätt.

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

Det viktigaste tror jag är vår totala kunskapsbank inom organisationen. Vi kan bistå med hjälp och lösningar på väldigt många olika sätt, allt från ombyggnationer till olika avtal. Vi kan vara behjälpliga till helhetslösningar. Coronaviruset har ju som bekant ingen kunnat undgå.

Restaurang- och hotellbranschen har råkat riktigt illa ut och många går på knäna nu. Så vi ger alla medlemmar tips och information om vilka stöd man kan få och även länkar till olika myndigheter.

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

Som det ser ut nu så är det en lite klurig fråga, men jag tror att man kommer att hitta olika lösningar med internethandel, catering, mat för hämtning och utkörning med mera. Till detta behöver man olika betalningsalternativ. Där kan vi komma in som ett bollplank och vara behjälpliga. Vi har ju mycket bra avtalspartners inom många olika områden.

Sedan tror jag att det är oerhört viktigt i framtiden att ha större kontroll över inkomster och utgifter för att kunna "samla lite i ladorna" för kommande händelser.

**Tack Esbjörn!** ■

# Vi hjälper er!

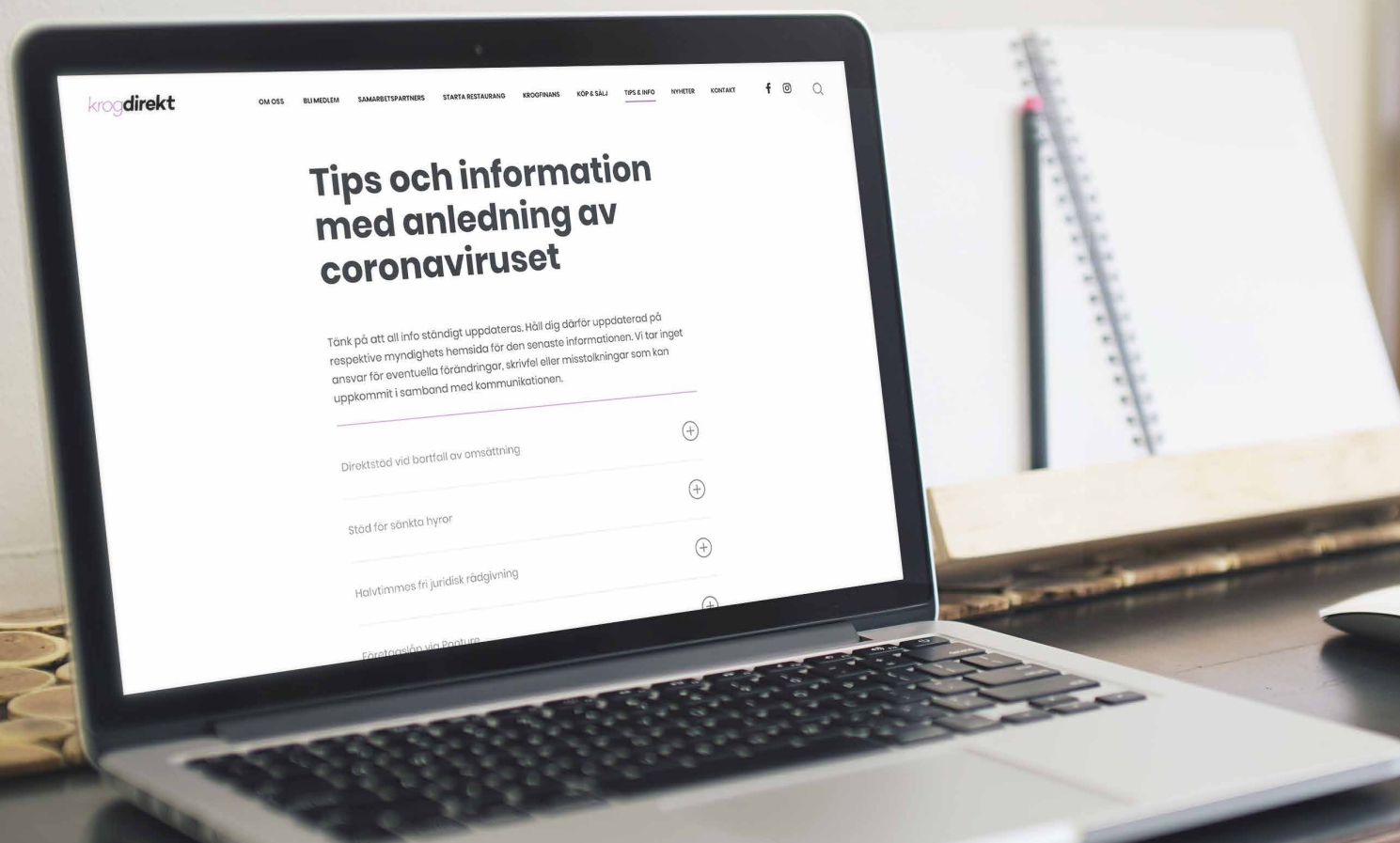


Vi vet att många, speciellt inom hotell- och restaurangbranschen, har det väldigt svårt, men vi finns här för er.

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](https://krogdirekt.com/tips-och-info)



# Företagslån för din restaurang

**Ponture** Jämför företagslån Jämför fakturaköp Produkter Kontakt Om Oss Logga in

## Ansök och jämför företagslån

Ta den snabba vägen till trygg finansiering.

Du ansöker via ett frågeformulär och får sedan erbjudanden från flera banker. Helt kostnadsfritt!

Hur mycket vill du låna? (Svensk kr)

2 600 000 kr

Återbetalningstid 24 månader

Låneavgift(exempel): 31 200 kr per månad

Ansök här

4.6 / 5.0 ★★★★★

+ Visa detaljer

✓ Ansök på mindre än 2 minuter ✓ Helt utan kostnad ✓ Jämför 20+ långivare

**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](https://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](mailto:hej@krogdirekt.com)

# Förebygg smittspridning genom god handhygien

Golvställ med beröringsfri dispenser till för handdesinfektion.

Den etanolbaserade Alcogelen i refillpåse förebygger och förhindrar smittspridning via händer.

Placeras med fördel vid entrén till restaurang/matsal.



Benämning	A-pris	Kampanjpris
Golvställ med dispenser Höjd 150 cm	3 083 kr	<b>2 312 kr</b>
Alcogel Plus Rubbermaid 1L	170 kr	<b>119 kr</b>

För att ta del av erbjudandet, kontakta [kundtjanst@rekal.se](mailto:kundtjanst@rekal.se) eller ring 0158- 339 00, och uppge att du är medlem i Krogdirekt.

*Priserna är exklusive moms. Kampanjen gäller november-december.*

# REKAL

## Shining Everyday™

### Vi är specialister på hygien och rengöring!

# 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

## 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

# 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 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](http://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 samarbetspartners

krogdirekt



SKANDINAVISKA  
**samköpsgruppen**  
Gör smartare affärer!