

krogtugg & hotellsnack

NR 2 2022

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

VÄSTERVIKS FLYTANDE STOLTHET

Sommarekväll på bryggan

MEDLEMSREPORTAGE

**Vivaldi –
framgångs-
receptet!**

TIPS

**Priserna
rusar – så
här gör du**

INSPIRATION

**Upptäck
nya design-
nyheter**

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 fritera 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.skanemejerier.se

GRILLA

GRYTOR, SOPPOR
OCH GRATÄNGER

FRITERA

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



#Nr 2

Sommarfeeling!

Ja, nu är den här, vår efterlängtdade sommarsäsong. Utemöbler bärs fram på hotell och restauranger runt om i landet.

I detta nummer har vi bland annat besökt sommarpärlan; restaurangen Bryggan i Västervik och den nyöppnade restaurangen Vivaldi i Västerås.

Trevlig sommar! Hoppas vi möts och ses snart!

Henric Rondahl, vd



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

Tryck: LTAB
Utgåva: Nr 2 - 2022

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

Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

Grejer som inspirerar

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



Blomstrande

April är en karmstol att sitta länge i från Paged Meble. Den runda formen på rygg- och armstöd för tankarna till en utslagen blomma. Denna stol passar lika bra i en lounge som i en restaurang eller framför ett skrivbord i ett hotellrum.



Inne eller ute? ↑

Etagere – ett industriellt avställningsbord som passar lika bra inomhus som utomhus. Bordet är designat av Vermobil och finns även i en högre modell för den som behöver mer avställningsyta. Bordet är även en utmärkt plats att placera vackra inredningsdetaljer och konst att vila ögonen på.



Färgklick ↑

Soffan Desiree Rope från Vermobil blir en sprudlande färgklick i uteloungen! Finns i flera tropiska färger och bjuder in till härligt häng med drinkar i solen.



Mjuk ↑

Loungebordet Desiree från Vermobil ser mjukt ut men är gjort helt i galvaniserat och lackat stål. Bordet går att få i vackra färger som gul, mint, salvia och rosa, eller beige, vitt och grått för den mer sparsmakade.



Böljande

En barstol i böljande former från Paged Meble helt i trä med en innovativ WRB-teknik som gör materialet vattenresistent. Stolen kan alltså stå ute i väder och vind och behålla sin vackra finish. Finns i 15 olika betser för att passa allas smaker.



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

Samlingspunkten på havet – Bryggan

Svagt ljud av kluckande vatten, benen dinglandes över bryggkanten, ett glas kallt bubbel i handen och en färgsprakande solnedgång. Så kan en sommarkväll på Bryggan se ut.



Mitt i Pampas Marina i Västervik ligger restaurangen Bryggan där havet, lugnet, god mat och dryck står i centrum. Restaurangen ägs och drivs av Anna Jäderstig och är byggd i en aquavilla – ett hus flytande på vattnet.

Anna flyttade till Västervik med sin familj just för närheten till havet och båtlivet. Tidigare i sitt liv arbetade hon inom detaljhandeln, bland annat som butikschef, men bestämde sig en dag för att sadla om och öppna restaurang.

– Jag har aldrig jobbat inom restaurangbranschen eller haft en tanke på att starta restaurang innan. Men jag ville testa något nytt och kände att det fanns potential när jag fick nys om att det fanns en aquavilla tillgänglig i Pampas Marina.

Planeringen av restaurangköket gjordes i samråd med en kock för att få alla detaljer rätt.

– Jag har lärt mig otroligt mycket nytt varje dag sen jag bestämde mig för att öppna restaurangen. Allt från regler

kring livsmedelshantering till alkoholtillstånd. Det är utmanande, men samtidigt väldigt kul! Tidigt i processen tog Anna kontakt med Krogdirekt för att få stöttning och råd. Och kontakten med Josef Yildiz har varit ovärderlig.

– Det är så mycket man måste ta reda på, och ibland vet man inte ens vad det är man behöver veta eftersom man inte har erfarenheten. Då har det varit jättebra att kunna vända sig till Josef för råd, stöd och guidning. »



Sväng förbi med båten

Det unika läget mitt på havet i gästhamnen är tänkt att fungera som en drive-in för båtar. Du ska kunna lägga till med båten vid restaurangen och välja mellan att stanna kvar och avnjuta din måltid på Bryggan, eller ta med dig den ut tills havs. Det var en idé som väcktes när Anna drog i gång planeringen av restaurangen.

– Det fantastiska läget med utsikten över Östersjön blir en härlig samlingspunkt på vattnet dit både båtmänniskor, folk från staden och turister lockas. Hit kommer de som vill njuta av lugnet och vackra vyer. Det är en underbar känslan att sätta sig på bryggan och blicka ut över ett helt spegelblankt vatten.

Med inspiration från havet serveras härlig sommarmat som matiga sallader, räksmörgåsar och färska räkor med aioli och bröd. Men även andra delar av året uppskattas platsen av gästerna.

– Vi testade att ha julbord i vintras och det var väldigt lyckat.

Då ordnade vi med julbelysning, gran och klassisk julmat. Det är ju magiskt att sitta på vattnet även vintertid och härligt att kunna gå ut och värma sig med sin glögg på bryggan.

Andra sommaren

Det första året som restaurang-ägare beskriver Anna som en berg- och dalbana. Hon startade verksamheten mitt under brinnande pandemi och gick in i en bransch som var helt ny för henne. Under restaurangens första år har det stått öppet för både luncher, after work och julbord. Nu närmar sig andra sommaren som restaurangägare och fler spännande utmaningar.

– Vi kommer köra på som förra sommaren även i år, men också försöka få till lite inslag av tema-kvällar som after beach bland annat. Vi ser även fram emot Classic Boat Meet som arrangeras i Pampas Marina vecka 29. Då kommer det krylla av veteran-båtar och glada gäster i hamnen! ■



Restaurangen har en servering inomhus, en uteservering på bryggan och takterrass för soldyrkare.



Tanken var först att Bryggan skulle bli ett fik, men under tidens gång utvecklades menyn till mer matig och tillsammans med alkoholtillståndet har detta blivit en uppskattad plats för after works.

FAKTA:

BRYGGAN

Adress: Barlastgatan 3,
593 31 Västervik
Telefon: 076-125 70 80
Facebook/Instagram:
@brygganvastervik

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** 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.

100 ÅR I ALLA KÖK

En 100-åring

med alger på menyn

Ända sedan starten 1922 har Tage Lindbloms produkter serverats i alla typer av kök, från skolrestaurangen till finkrogen och allt däremellan. Idag är Lindbloms en av de ledande aktörerna inom växtbaserat och 100-årsjubileet inleds med nya spännande råvaror!

Redan 1922 öppnade Tage Lindblom en butik på Skeppsbron i Stockholm. Här fanns kaffe och kryddor från hela världen och bolaget utvecklades snabbt vidare till en grossist som tog hem det som var nytt och innovativt för tiden.

Intresset för nya och spännande produkter är något som också hänger kvar sedan konservbutikens tid. Marie Malmqvist, nyttillträd VD, avslöjar:
– Under 2022 kommer vi att lansera svensk sockertång från Nordic Seafarm! Förutom att vara en råvara som renar svenska vatten är den klimatsmarta ingrediensen en fin smaksättare av umami och adderar flera viktiga näringsämnen. Med tången och andra lanseringar under året fortsätter vi på samma hållbara väg.

Något Tage Lindblom är extra stolta över är expertisen och det breda utbudet av tomatprodukter.
– Det vi kan producera i Sverige ska produceras i Sverige, men i och med att tomater inte kan odlas storskaligt i

Sverige importerar Tage Lindblom sina tomater med så litet miljöavtryck som möjligt. Vi försöker få våra produkter att åka tåg eller båt!

Tage Lindblom vill också erbjuda smarta lösningar för just storkök, den koloniala färdighackade löken är ett fantastiskt exempel.
– Många storkök har jobbat med hackad, fryst lök som avger mycket vatten vid tillagning. Vår lök är redan beredd, och precis som alla våra produkter och smaksättare, anpassad för storkök som slipper lägga tid på onödiga moment.

Och 2022 är alltså året för 100-årsjubileum och det kommer inte att passera obemärkt.
– Jubileet kommer att uppmärksammas i alla våra kanaler och kommer att genomsyra verksamheten under hela året. Vi siktar på ytterligare ett sekel av nyskapande och hållbart tänk som kommer att vara till glädje för alla våra kunder.



Vivaldi, Västerås – framgångsreceptet!

Andreas Eroglu och Johnny Paulsson håller på att bygga upp en ny restaurang- och bageriverksamhet i den växande stadsdelen Finnslätten i Västerås. Här delar de med sig av några lärdomar de dragit under sina år som krögare.

– Antonio Vivaldi var en italiensk kompositör som är känd för sina fyra årstider. Vi har valt att bygga vår verksamhet på samma koncept med fyra inriktningar mat- och inredningsmässigt. Kökslinjen där vi ska laga pasta och risotto är öppen, liksom bageriet. Det blir ett öppet kök och ett glasparti in till bageriet där gästerna kan se personalen som jobbar.

Att bygga upp verksamheten i Finnslätten är ett strategiskt val. Andreas Eroglu och Johnny Paulsson har valt bygga ett koncept som är som mest aktivt dagtid.

– Restaurang förknippas mycket med kvällar och helg. Men det går att hitta ett koncept som fungerar på dagtid. Finnslätten i Västerås är en stadsdel som kommer ha ungefär 40 000 boende och

arbetande, bland annat inom high tech, inom några år. Så för oss är det en strategisk satsning att utveckla verksamheten här. Dessutom ska vi använda restaurangen för olika event.

Deras viktigaste lärdom och råd är att inte hasta fram beslut utan att bygga koncept efter en röd tråd där ekonomin får styra.



Man brukar säga att en stark verksamhet inbringar fyra typer av omsättning. För vår del så satsar vi på flera saker; lunch, bageri, café och på sikt catering och konferens. Det är också smart att se till att ha en omsättning redan innan man öppnar, genom utkörningar och frukostpaket till exempel.

– Man måste börja med att se till ekonomin och sedan bygga konceptet efter de resurser som krävs. Bara en anställd kostar mellan 500 000 och 700 000 kronor. Dessutom behöver man ta fram en budget som inte är för optimistisk utan som håller för olika scenarion. Ha inte bara en plan b, utan även en c och d.

Vidare ger de rådet att skapa ett koncept som passar där du ska etablera verksamheten så att det

finns ett bra flöde av gäster. Liksom att erbjuda ett brett utbud.

– Många breddar sitt utbud idag. Det är smart för då passar det fler i sällskapet av gäster. Så även om du satsar på pasta är det bra att också erbjuda hamburgare.

Andreas Eroglu och Johnny Paulsson berättar att det finns en gyllene regel om att en stark verksamhet inbringar fyra typer av omsättning.

– För vår del så satsar vi på flera saker; lunch, bageri, café och på sikt catering och konferens. Det är också smart att se till att ha en omsättning redan innan man öppnar, genom utkörningar och frukostpaket till exempel. ■

FAKTA: Restaurang Vivaldi
Adress: Tvärleden 2, Västerås
Webb: www.restaurangvivaldi.se
Tel: 021-12 85 10
E-post: info@restaurangvivaldi.se



Livsmedelspriserna skjuter i höjden – så tacklar du dem

Att driva restaurang har inte varit en enkel match för många de senaste två åren och när det äntligen känns som att man ser ljuset i tunneln efter pandemin dyker det upp nya utmaningar att ta sig an. Livsmedelspriserna har de senaste månaderna stigit med den kraftigaste ökningen sedan finanskrisen 2008. Bara på ett år har priset på kaffe stigit med 30 %.

 JOHANNES REFTBERGER PÅ MARTIN&SERVERA

Grunden till de stigande livsmedelspriserna börjar redan när pandemin bröt ut 2020. Producenter och transportörer runt om i världen drabbades av nedstängningar och restriktioner och mycket stannade delvis eller helt av under en period. En brist på containrar att frakta varor i uppstod i hamnarna samtidigt som det blev brist på råvaror. Det gick helt enkelt inte att leverera varor från Asien i samma utsträckning som innan – och detta har ännu inte återställts. När pandemin sedan började avta stack energipriserna i väg vilket gjorde att producenterna fick större produktionskostnader, och inte

långt senare utbröt kriget i Ukraina vilket resulterade i en stor brist på vissa livsmedel.

– Även bränslepriserna har stigit kraftigt, och detta påverkar ju livsmedelspriserna eftersom transporterna blir dyrare. Det är vad som kan kallas en perfect storm, allt går åt fel håll samtidigt, säger Johannes Reftberger på Martin&Servera.

Ukraina är en stor exportör av jordbruksprodukter som vete, korn, majs, raps och solrosolja.

Invasionen i landet har därmed inneburit stor brist på dessa livsmedel och just den vegetabiliska

oljan är hårt drabbad. Producenter har blivit tvungna att använda sig av palmolja i stället för raps- och solrosolja, vilket inte är det bästa alternativet, men nödvändigt i en situation som denna.

Som effekt av oroliga tider går börsen ner och inflationen upp. Som det ser ut nu så är priserna fortsatt stigande.

– Det vi hoppas på är att priserna stabiliseras i september då nästa DLF-period ligger. Men det är många olika faktorer som påverkar, så det är omöjligt att säga hur det ser ut framåt, säger Johannes.

Fortsättning på nästa sida 

Hur kan jag hålla nere mina kostnader?

1. Minimera svinn

Tänk på att minimera ditt svinn. Ta vara på alla delar av råvarorna till dina rätter och gör dem lagom stora så att det inte behöver slängas så mycket matrester. Var också noga med att förvara varor så att du enkelt kan läsa av utgångsdatum och på så sätt inte riskera att något blir dåligt innan du hinner använda det.

2. Anpassa menyn

Sätt en meny utifrån vilka råvaror som är lönsamma för dig. Välj att sätta råvaror med lägre kostnader som huvudroll i dina rätter. En säsongsbaserad meny är ett smart drag här. Se över din meny ett par gånger varje år och välj frukt och grönt efter vilka råvaror det finns gott om för säsongen.

3. Utforska andra detaljer och råvaror

Våga köpa in andra kött detaljer än du brukar för att komma ner i pris. Vissa styckningsdetaljer kanske kräver lite längre tillagning men kan utgöra en precis lika fantastisk rätt som en filé eller ryggbiff.

4. Alla utgifter räknas

Se till att ha koll på alla dina övriga kostnader. Om utgifterna stiger på ett ställe behöver de minskas på ett annat. Se över dina personalkostnader, om det går att dra in på vatten- och elförbrukning eller förhandla om försäkringar.

Din Krogdirektkontakt

Dalarna	Henric Rondahl	073-320 09 60
Göteborg, Västra Götaland, Halland, Skåne	Pelle Hansson	070-916 82 73
Göteborg, Västra Götaland	Lena Nethander	070-916 83 24
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

HENRIC RONDAHL	073-320 09 60
JOSEF YILDIZ	070-956 53 56
PELLE HANSSON	070-916 82 73
LENA NETHANDER	070-916 83 24
THOMAS BJÖRKLUND	070-841 37 01



SÅ GOTT SOM HEMLAGAT!

Lagerblad Foods produkter tillagas som om du gjort det själv, bara i större format. Vi maler, hackar och river våra råvaror själva och sedan steker vi dem på vår 4 meter breda gjutjärnspanna. Så hemlagat som det kan bli.



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.

FLÄSKSCHNITZEL 100 – 140 G

Tillredd. Djupfryst.
4,9 kg / kartong

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

Martin & Servera 587360



Våra pannbiffar gör vi efter ett traditionellt recept med få ingredienser, som om du hade gjort den själv hemma. Hög köthalt och utan tillsatser!

PANNBIFF 65 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 80 st. x 65 g = 5,2 kg

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

Martin & Servera 479923



Halloumi-rödbetsbiffen är en kombination utav de populäraste vegetariska råvarorna: halloumi och rödbeta vilket ger en mycket smakrik produkt med en djupt röd färg och härlig textur.

HALLOUMI-RÖDBETSBIFF 120 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 40 st. x 120 g = 4,8 kg

GLUTENFRI. LÅGLAKTOS. INNEHÅLLER INTE ÄGG. KOSTFIBERHALTIG.

Martin & Servera 353058

LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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



GASTRINO

FRÅN PROFFS TILL PROFFS

Gastrino är produkter av hög kvalitet till bra priser. Vi vet hur man väljer de bästa råvarorna, kontrollerar ursprung och kvalitetssäkrar dem.

Vi är experter på att ta fram produkter för restaurangkök och säkerställer att just de produkterna finns när du behöver dem.

Ditt jobb handlar om att skapa och laga riktigt god mat. Vårt jobb handlar om att göra det möjligt för dig att göra just det, varje dag.

Du är proffs på matlagning, vi är proffs på matvaror. Och bara när du lyckas, lyckas vi.

Det här är Gastrino – Kvalitet du kan lita på

UTVALT FÖR PROFFS
SEDAN 2010

 **Snabbgross**

Gastrino - Snabbgross egna varumärke för proffs

Våra samarbetspartners

	 Bixia För mer närproducerad el		 Duni SUPPLIER OF GOODFOODGOOD	 Feldts via Emigan	 Findus
		HKSCAN	HOTEL SUPPLY SCANDINAVIA	Kogi	KRAMTEX WORKWEAR
			LÖFBERGS KÄFFEROSTERIER ETABLERAT 1904	martin&servera	
nets			OKQ8		Ponture
		SÄLJPARTNER			
			taelo your digital waiter		tydliga ÄRÖR OM PLACERING & FÖRÄNDRING
			Verifone		

krog**direkt**



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