

krogtugg

intellsnack

NR 4 2022

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

EXPERTEN TIPSAR

**Lokalisera
kostnaderna**

INREDNING

**Design som
inspirerar**

Dundersuccé för döner

AHMET OKUTAN: "JAG GER INTE UPP,
DET EXISTERAR INTE HOS MIG"

**GOD JUL &
GOTT NYTT ÅR!**

Duka upp till julbord med oss på Snabbgross.

Vi har allt från lyxiga gåvor till
goda smaker för buffén.

Se hela vårt
sortiment på
snabbgross.se



Snabbgross

#Nr 4

Det lackar mot jul!

Nu går vi in i en av restaurangbranschens mest intensiva perioder, julen. Högtider och julbord avlöser varandra på löpande band och precis som under sommaren betyder det ofta mycket extrapersonal med fullt upp i både kök och servering.

Många av våra medlemmar som inte serverar julbord har i stället fullt upp på nyårsdagen – pizzans egen högtid. Då bakas det pizzor för fullt på Sveriges alla pizzerior. Härligt tycker vi på Krogdirekt!

Vi hoppas att ni i detta nummer hittar lite nya tankar och inspiration som ger er extra kraft och glädje att sprida vidare till era gäster.

God jul och gott nytt år!
Henric Rondahl, vd



Grejer som inspirerar

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



Kuddrum

En puff i murriga färger sammansatt av kuddar. Varför inte skapa ett härligt kuddrum med denna? Puffen heter Pillow och kommer från et al.



Trendigt ↑

Böjträstolen Nobo från Paged Meble är en trendig möbel i bok och rotting med många olika betsar att välja på. Vill man ha en stol med mer liv och personlighet finns det ytterligare 35 färger att välja mellan till träet och hela 103 alternativ att välja på till sitsen.



Hårt möter mjukt

Ett blankt hårt skal av trä och en mjuk insida av stoppat tyg bjuder stolen Aria Big från Paged Meble på. Stommen finns både i äkta ek och betsad eller lackad bok.



Ovanligt

Ett lågt bord med tre sidor som med fördel möbleras i par. Bordet heter Logan och kommer från Paged Meble.



↑ I blickfånget

Soffan Lou från Domingo är en soffa likt ingen du sett tidigare. Mjuka runda sittdelar som samspelar med strama raka linjer gör att den drar blickarna till sig. Soffan kan förses med laddningsuttag som monteras under sittdelen.

PANNOUMI®

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

Stekosten har inte bara blivit ett populärt alternativ till köttet i hamburgaren. Den är också utmärkt som ingrediens i sallader, grytor och tapas. Nu lanserar vi Pannoumi Stek & Grillost i två nya varianter.

Pannoumi Tärnad är perfekt som bas- ingrediens i en vegetarisk gryta eller pytt, men också som osttopping på pizza. Pannoumi Ostfärs är en idealisk ersättare till köttfärs i biffar, bollar, lasagne och andra färsrätter.

Smakmässigt har Pannoumi en mild syrlighet i kombination med en tydlig men lägre sälta än exempelvis halloumi, och när osten steks eller grillas får den en läckert frasig yta. Mjölkråvaran kommer från gårdar i Skåne och södra Sverige som sätter kornas hälsa i fokus och tillverkningen sker på vårt mejeri i Kristianstad.

Välj mellan 600-grams helbit, 60-grams och 100-gramsskivor, tärningar eller ostfärs.



Pannoumi finns som:

- Helbit BNR: 432809
- Skivor 10 x 100 g BNR: 432847
- Skivor 20 x 60 g BNR: 432880
- Tärnad BNR: 106585
- Färs BNR: 106579

storhushall.skanemejerier.se

TVÅ PANNOUMINYHETER – FÄRS OCH TÄRNAD!



Lätt att
forma till biffar



Toppa med
protein

DUNDER DÖNER

DUNDERSUCCÉ I PARTILLE

Lägg Portstråket 17 på minnet till nästa gång du besöker Partille, strax utanför Göteborg. Där hittar du nämligen ett av Göteborgs bästa kebabhak – stjärnskottet Dunder Döner. Där ägaren, Ahmet Okutan, arbetat hårt för att förena fine dining med snabbmat. Ett lyckat grepp, i alla fall om man ska tro turkiska Business Time, Göteborgsposten och Lunchkollen som alla gett restaurangen toppbetyg.

– Det har hänt så mycket redan!

Jag blev till exempel utvald, och fick vara med i, Business Time i Turkiet. De lyfter turkiska restauranger som lyckats bli bäst i branschen på kortast tid. De kom hit och gjorde reportage till turkisk tv och Youtube bland annat.

Mot stjärnorna trots skakig resa

Första gången Dunder Döner slog upp sina dörrar var i januari 2020, inte alls länge sedan. Ahmet, som varit en del av restaurangbranschen sedan barnsben, kände att det

behövdes något annat – en renodlad döner-restaurang.

Men bara tre månader in lamslogs världen, och Sverige, av covid-19 och luften gick till en början ur bröstet på Ahmet.

– Vi tänkte "vad gör vi nu?". Men jag kan branschen, jag ger inte upp, det existerar inte hos mig.

Ahmet och Dunder Döner kämpade på och försökte nå ut till människor trots pandemin. De marknadsförde

sig och kontaktade företag i närheten.

– I mars dog det ändå ut, men runt juli exploderade det bara. Medan de flesta gick på knä ökade vi varje månad. 2021 var ett kanonår och 2022 blev vi utvalda till en av Göteborgs godaste kebaber.

Kostymer och reflexvästar

Fine dining och snabbmat är kanske inte det första man tänker ska passa ihop som handen i handsken. Men det är just det Dunder Döner



På Dunder Döner kombineras fine dining med snabbmat.



Renodlad döner-restaurang som lockar både kostymer och reflexvästar.

Enligt Ahmet, ägare till Dunder Döner, är hårt arbete, noggrannhet och fokus på kvalitet nyckeln till framgång.





Vi jobbar hårt för att hålla hög kvalitet rakt igenom.

har bevisat. Den uppdaterade varianten av ett klassiskt kebabhak lockar gäster från alla samhälls-klasser, både kostymer och reflex-västar. Något som resulterat i att de även blivit utnämnda till "Bästa restaurang i Partille 2022".

– Det är till och med kunder som åker hit från Kungälv, och centrala Göteborg.

Hårt arbete, noggrannhet och fokus på kvalitet är nyckeln till framgång enligt Ahmet som spenderat mycket av sin tid i restaurangen, och det har ju lönat sig.

– 80 procent av min tid har spenderats här, vår bransch är tuff och det blir tuffare och tuffare. Vi jobbar hårt för att hålla hög kvalitet rakt igenom, både på råvarorna och lokalerna. Jag är extremt noggrann med vilka råvaror vi använder men också med städningen och hygien i köket.

FAKTA:

Adress: Portstråket
Port 17, Partille

Webb: www.dunderdoner.se

Facebook: Dunder Döner

Instagram: @dunderdoner



Den uppdaterade varianten av ett klassiskt kebabhak har gett dem utmärkelsen "Bästa restaurang i Partille 2022".

Medlem hos Krogdirekt

För Ahmet var det ingen tvekan om han skulle bli medlem hos Krogdirekt. I vänskapskretsen fanns det redan andra restaurangägare som var medlemmar. På frågan om varför han blev medlem var svaret enkelt:

– Man får framför allt samhörighet med andra entreprenörer. Är det något man behöver så kollar man

alltid med dem först, vad de har för avtal. De har hjälpt oss med inlösen, försäkringar och så, berättar Ahmet.

– Jag måste också tillägga att jag har haft tur med min kontakt på Krogdirekt, Pelle. Han har varit kanon, alltid svarat och kommit ut till restaurangen vid behov. Pelle är vass, när vi möttes klickade vi verkligen.

5 FRÅGOR TILL MEDLEMSRÅDGIVAREN

Pelle är medlemsrådgivare på Krogdirekt med gedigen erfarenhet inom restaurangbranschen. Som pinfärsk 18-åring startade han Pölsemannen i Göteborg, och därefter har erfarenheterna bara bytt av varandra.

Från att bland annat vara hotellchef på Korsika och i Alperna till att driva golfkrog och starta ett snabbmatskoncept på hemmaplan har han minst sagt hunnit med mycket. Nu till sist har han landat hos Krogdirekt där alla hans erfarenheter kommer väl till hands. Vi ställde några frågor till honom om Dunder Döner och Krogdirekt.

Hej Pelle! Vad är din roll hos Krogdirekt?

– Jag är helt enkelt medlemsrådgivare och representant för våra partners, jag hjälper våra medlemmar med rätt avtal för deras verksamhet. Vi på Krogdirekt har många ess i rockärmen, jag har till exempel suttit på producentsidan och vet vad som är viktigt i förhandlingar. Det är ju givet att om man förhandlar åt flera medlemmar samtidigt är det lättare att få bättre priser då det handlar om större volymer.

Vad har du hjälpt Dunder Döner med?

– Kortinlösen! Sett till marknaden har vi ett helt oslagbart erbjudande där. Det känns bra. Vi har också tagit fram ett avtal med Axfood med väldigt bra

rabatt. Sen tittar vi just nu på försäkringar och elavtal bland annat. En stor och viktig grej är också att vi har producenter som åker förbi medlemmen efter dialog med oss och checkar av om det är något mer de kan göra för dem.

Vad är det vanligaste du hjälper era medlemmar med?

– Just nu är det mycket el, det är ju trist att höra om elkostnader som rusar i väg medan våra medlemmar gör allt för att hålla kostnaderna nere. Det har ju redan varit enorma utmaningar i och med pandemin också, men vi försöker hjälpa till så mycket vi kan med de tips, idéer och kontakter som vi har.

En annan sak är kassasystem och beställningssystem, det är en djungel för våra medlemmar. Jag har fått hjälpa dem att få en helhetsbild på kostnaden vilket många gånger kan vara svårt. Sedan också det största av allt, matleverantörer. Utöver en unik och stark prisbild får de också, som jag kallar det, "step-up"-service. En lite uppgraderad behandling då de är medlemmar hos oss.

Varför ska man vara medlem hos Krogdirekt?

– Väldigt enkelt, för att spara mer pengar, det är ju därför man driver verksamhet, oavsett om det är en mångmiljonkrog eller ett litet familjärt gatukök ute på landet. Vi sitter på mycket kompetens, som vissa medlemmar verkligen förstått, då låter de oss ta fram offerter hos våra partners utan att de själva behöver gå den vägen. De får en trygghet i att vi har en dialog och "krav" på leverantören.

Är det något du vill tillägga?

– Jag har inte hunnit träffa alla våra medlemmar på "Bästkusten", Halland och Skåne ännu, men vecka för vecka så tar vi oss framåt. Och såklart, tveka inte att höra av er vid minsta lilla fråga – ni är så kul och inspirerande att arbeta med!



Via Pelle på Krogdirekt får Ahmet hjälpsamma tips och råd.

2021 bidrog vi
till **634** grip och
3494 avhysningar!



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

ANGE REFERENS 06/143

Securitas Direct har i mer än 30 år erbjudit säkerhetstjänster till företagsmarknaden.
Med över 80 000 kunder håller vi positionen som Sveriges mest efterfrågade larmbolag för företag.



securitasdirect.se

STRESSIGT INFÖR JULBORDEN?

Med Lagerblad Foods köttbullar får du en känsla av hemlagat och tid över till annat!

Våra köttbullar är framtagna för varmhållning och vinner på att varmhållas innan servering.



1002 TRADITIONELL KÖTTBULLE 16 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 325 st. x 16 g = 5,2 kg

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

Martin & Servera 357111
Mårdskog & Lindkvist 1002



9863 TRADITIONELL KÖTTBULLE 30 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 167 st. x 30 g = 5,0 kg

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

Martin & Servera 357129
Mårdskog & Lindkvist 9863



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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





Favoriter i ny förpackning med mindre olja



Späda örtmarinerade kronärtskockor i kvartar, i tråg, 1,4 kg x 2.

Perfekta som antipasti, i en sallad eller som ett tillbehör till grillat kött, fisk eller fågel.

Klyftade och klara, bara att servera.



Färdigstrimlade soltorkade tomater, i tråg, 1,4 kg x 2.

Goda i sallader, matlagning eller på smörgåsar.

Praktiska att använda direkt i sallader, pasta eller på smörgåsar. Perfekta smaksättare i tomatsåser, grytor, risotto och mycket mer.

www.dilucafoodservice.se

Digitala möten med Krogdirekt

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.

Välkommen att kontakta oss på krogdirekt.com/kontakt



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.

Lokalisera kostnaderna

Världsläget är som bekant oroligt just nu, något som påverkar alla på ett eller annat sätt. Skenande elpriser, höjda livsmedelspriser, fördröjda leveranser – ja listan kan göras lång – och för många är ekonomin hårt belastad just nu. Så det gäller att hålla i slantarna, eller åtminstone vara noga med hur och vad man spenderar dem på.

”

Koppla in oss
på Krogdirekt så
fort som möjligt.
Innan du gör
något.



Lokalhyran är just en sådan sak, och en av de viktigaste faktorerna att ha i åtanke när du står i startgropen till din restaurangresa.

– Tänk framåt och gardera dig. Vilka risker tar du, om du mot förmodan inte skulle lyckas. Alla gör självklart en investering för att tjäna pengar på det men det är också viktigt att tänka på vad som händer om du inte gör det, säger Josef Yildiz, medlemsrådgivare på Krogdirekt.

– Vad är de olika utfallen och vad gör du om det värsta händer?

Josef har lång erfarenhet av restaurangbranschen och vet vad som fungerar och inte. Många gånger har han träffat personer som stått i startgropen till sin egen restaurang, övertagade på att få dra i gång, utan att ha helhetsbilden klar för sig.

– Man är så het i stunden, ser inte allt, glömmer bort att fråga, och kör på. Det är ofta första felet man gör. Var i stället noga med att kolla upp de olika alternativen du har, vad det kommer innebära för just dig. Gör en ordentlig analys

och budget och tänk också på att saker och ting kan ändras. Oftast blir det inte som man planerat.

Josef har till och med avrått personer från att ge sig in i branschen när de inte tänkt igenom sin affärsidé ordentligt.



– Att starta företag är en risk oavsett vem man är men har man ingen erfarenhet, vare sig att driva eller jobba i branschen man vill ge sig in på, blir det ännu mer riskfyllt. Då är det viktigt att man gör sin egen efterforskning och kollar hur andra har lyckats.

Det är där Krogdirekt kommer in. Krogdirekt kan vara behjälpliga med allt redan från start, till exempel med affärsplan, budget och verksamhetsberättelse, att hitta lokaler, rätt inredning, leverantörsavtal. Ja det mesta. Josef har många gånger märkt att Krogdirekts medlemsrådgivare

kopplas in i processen alldeles för sent, något han hoppas det ska bli ändring på.

– Koppla in oss på Krogdirekt så tidigt som möjligt. Allra helst innan du skriver på kontrakt.

Speciellt om du inte har erfarenhet. Har du skrivit på ett avtal, då har du godkänt överenskommelsen. Det är både mycket besvärligt och väldigt dyrt att köpa ut sig från ett avtal i efterhand.

Hyresavtalet är jätteviktigt

En hyra är, beroende på verksamhet, en av de viktigaste faktorerna för en restaurangs framgång och framtid. Kostnaden för hyran bör ligga mellan 6 % och 10 % av omsättningen, absolut inte högre. Sedan kan det såklart finnas undantag, att det är ett attraktivt område till exempel, där det nästan snubblar in gäster.

Josef förklarar också att det är viktigt med gränsdragningar i avtalet, vem som ansvarar för vad, till exempel städning i anslutande

lokaler, saltning och sandning utanför restaurangen, om elen ingår eller inte. Ja, även där kan listan göras lång på saker att hålla koll på.

– Var noga med vad som ingår i avtalet men också med att försöka skapa ett positivt och långsiktigt samarbete med hyresvärderna. Att ha en bra relation är bra för båda parterna.

Längden på kontrakten kan också variera och hänger bland annat på hur stor investering du planerat att göra.

– Generellt är avtalstider tre år, men kan vara längre också, från fem till tio år. Ju större investering du vill göra desto längre kontraktstid vill du ha, för att hinna jobba igen investeringarna.

Skjut inte från höften och ha en buffert

Josef betonar återigen vikten av att inte starta ett företag utan en noga uträknad budget och framför allt att inte starta underfinansierat. Har du till exempel femhundra tusen kronor att lägga på din restaurang, då bör två till trehundra tusen av de pengarna vara avsatta i en buffert för obehagliga överraskningar.

– Budget kan vara krångligt, men där kan vi på Krogdirekt också vara behjälpliga. Du vet aldrig vad du stöter på och det går inte att gardera sig mot allt, man behöver göra sin läxa grundligt!

**Nästa sida:
Bolagsaffär VS inkråmsaffär
– vi förklarar skillnaden!**

Bolagsaffär **vs** Inkråmsaffär



Det finns olika sätt att få tag i en lokal. De två vanligaste är bolagsaffär och inkråmsaffär.

Vid en bolagsaffär tar man över allt från förra ägaren, då har oftast inte hyresvärden några synpunkter, om de inte misstänker att man inte har rent mjöl i påsen förstås. Risker med den här typen av övertagande är att det verkligen inkluderar allt, även

tidigare ägares skelett i garderoben, såsom dåliga leverantörsavtal, hög hyra eller liknande.

Vid en inkråmsaffär köper du bara det materiella, vid en sådan affär har hyresvärden mycket att säga till om, och möjlighet att säga ja eller nej till din idé. Fördelen med en inkråmsaffär är däremot att om hyresvärden tror på din affärsplan med budget och verksamhetsberättelse kan du inte bara få behålla hyresavtalet, du kanske till

och med kan få till medfinansiering och investeringar.

– Om du har en bra och genomtänkt affärsplan där du verkligen gjort din läxa, då brukar jag säga att bästa valet är en inkråmsaffär, där kan vi på Krogdirekt också hjälpa till, säger Josef.

– Vi kan till och med tipsa om restauranger som vill sälja om man vill in i branschen.

Oväntad ändring i hyresavtalet?

Ta kontakt med oss på Krogdirekt, vi hjälper dig! Vi ser över situationen ur ett utifrånperspektiv och stöttar dig i att ta fram argument att använda vid eventuella förhandlingar med hyresvärden. Det är alltid bättre, och framför allt billigare, att försöka komma överens redan i första skedet för att undvika att tvisten eskalerar och hyresnämnden och jurister kopplas in.

Din Krogdirektkontakt

hej@krogdirekt.com
krogdirekt.com

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

hej@samkop.se • samkop.se

ZOEGA^s

BESTÄLL ÅRETS JULKAFFE!

FÖR EN SMAKFULLARE JUL, MED TONER AV
MANDEL, APRIKOS OCH MÖRK CHOKLAD

NYHET

Nu i 80g
påse



Upptäck årets julkaffe 2022 i färdig påse 80 g
till kannbryggare 1,8 liter, art nr: 107593
Begränsat antal, först till kvarn gäller!

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 att kontakta oss!

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

Våra samarbetspartners

	 För mer närproducerad el		 SUPPLIER OF GOODFOODSMOOD	 via Smögen	
 Den Svenska Kallslan	 Sweden		 HOSPITALITY		 WORKWEAR
			 KÄFFEROSTERIER ETABLERAT 1906		 MAKING MORE POSSIBLE
					
 Shining Everyday™					
			 your digital waiter	 EST 1922	 HÄR OM PLACERING & FÖRSÄKRING
 Inspiration every day					 Från en familj där mat är kärlek.

krog**direkt**



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