

krogtugg & hotellsnack

NR 2 2023

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

Oui

NYTT LIV FÖR ALBACKEN I MJÖLBY

MEDLEMSREPORTAGE

**Orientalisk
kolgrill**

TIPS

**Så lockar du
turisterna
till dig**

INSPIRATION

**Upptäck
nya design-
nyheter**

Utvvalt med omsorg

Hållbarhet är viktigt för Martin & Servera. Det handlar inte bara om våra egna verksamheter, utan om att vi vill förflytta hela branschen i hållbar riktning. Vår storlek gör det möjligt.

Utvvalt med omsorg är ett initiativ där vi varje månad låter en av våra utvalda leverantörer berätta om sina målsättningar och arbete med hållbarhet.

Vi vill med detta öka kunskapen och underlätta för val av produkter som producerats med omsorg om människor, djur och natur. Genom ökad kunskap gör vi det lättare att göra medvetna och hållbara val.

Under 2023 kommer vi tillsammans med kockar och våra utvalda leverantörer arrangera ett antal webinarier som bidrar med inspiration och kunskap om hållbarhet.

Du hittar det första webinariet och mer om Utvalt med omsorg på martinservera.se



Tillsammans arbetar vi mot en mer hållbar framtid!



I samarbete med:



**martin &
servera**

#Nr 2

Sommar, sol och nya medlemmar

Äntligen! Sommarsäsongen står för dörren och det fejas, putsas och planeras inför de annalkande sommargästerna. I det här numret får du träffa två medlemmar som vågat ta steget och tro på sina drömmar, trots oro i världen, ökade råvarupriser och andra osäkerhetsfaktorer.

Erika blev kär i den gamla motorvägsrestaurangen Albacken utanför Mjölby och satsar franskt med galetter och crêpes. Said har gjort verklighet av sin dröm om att starta restaurang efter många år i taxibranschen. Han och kollegan Allan slår på stort med kolgrill och påkostad festlokal i Tornby, Linköping.

Vi älskar när vi får nya medlemmar, som Said till exempel. Ju fler det blir som ansluter sig till Krogdirekts affärsidé, desto förmånligare villkor kan vi uppnå. Så har du någon kollega i branschen som inte är medlem; gör oss, dig själv och alla medlemmar en tjänst och värva dem!

Kom ihåg att vi alltid är redo att hjälpa dig med allt från tips och råd till inköpssamverkan, avtal och kompetensutveckling.

Ha nu en riktigt fin sommar och må turistbussarna stanna på just din parkering!



Henric Rondahl, vd



← **Stapelbar**
Stapelbara stolar i
fiberglasförstärkt polypropen.

↑ **Naturlig**
Bord i bok - TAG.

Grejer som inspirerar

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



← **Lampa**
Laddningsbar bordslampa
i galvat och lackat stål.
Luna bordslampa finns
i 15 färger. Ljustid
ca 9 timmar.



← **Färgstark**
Quattris bord från Vermobil är en
unik konstruktion i galvat och lackat
stål. Finns i många färgglada färger.
Självjusterande.

↑ **Inspirerad av
trädgrenar**
Modulsoffa av
stoppade säten
i glasfiberharts för
utomhusbruk.



ONT OM PERSONAL?

Då kanske Lagerblad Foods produkter kan hjälpa er lite grann? Vi producerar våra produkter med få allergener och tillsatser som om du själv hade gjort dem, bara att vi gör det i större skala. Våra produkter ska smaka och se hemgjorda ut. Och underlätta för er i köket!

Lagerblad Foods produkter hittar du via din grossist inom foodservice, ej på butik.



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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



FAKTA:

Adress: Vetagatan 22,
Mjölby, Sweden

Webb: ouialbacken.se

Facebook: Oui Albacken

Instagram: @oui_albacken

MEDLEMSREPORTAGE

ERIKA TAR FRANKRIKE TILL MJÖLBY

OUI ALBACKEN

Hon är företagsrådgivaren som går emot sina egna råd, hon är den erfarna caféägaren som lämnar ett stabilt etablissemang för att ge sig ut på okänt vatten.

- Det är så sjukt att jag gör det igen. Hur man än räknar med råvarupriser som går upp och oroliga tider så kommer man fram till att man inte ska göra en sån här jättesatsning. Men jag älskar det, det är bara så roligt.

Mångsysslare

Erika Wessbo grundade Babettes Kafferi i centrala Linköping 2011 och var drivande i åtta år. Hon är också utbildad gymnasielärare och har jobbat som företagsrådgivare och kursledare på Nyföretagarcentrum. Hon beskriver sig själv som en mångsysslare som brinner för lokalt småföretagande, social hållbarhet och entreprenörskap.

- Café passar mig perfekt för jag gillar både personalfrågor, ekonomi, att möta människor. Jag gillar att städa, måla, jobba praktiskt. Och sen älskar jag att bjuda hem folk och skapa möten.

Sjuttiotalskrog

Utanför Mjölby ligger den klassiska vägkrogen Albacken som funnits sedan sjuttioalet. Det är en stor, öppen lokal med nästan 100 sittplatser och en tillhörande trädgård.

- Det hade varit tomt i två år för att den förra ägaren inte orkade köra igång igen efter pandemin. Jag föll direkt för platsen och sen kunde jag inte släppa idén om att testa, säger Erika.

Franska smaker

Den nya restaurangen har hon döpt till "Oui Albacken" och som namnet antyder hämtas mycket inspiration från Frankrike. I centrum för det nya konceptet står galetter och crêpes med söta och matigare fyllningar efter säsong.

- Jag är uppvuxen i en fransktalande del av Afrika och har även bott i Paris så man kan säga att jag drar åt det franska hållet. Sen har jag spenderat många somrar på Gotland och där har crêpes

och galetter varit populärt ganska länge.

Det lokala i fokus

Förutom det franska så kommer lokala producenter att få ta stor plats på Oui Albacken. Erikas ambition är dels att hämta råvarorna lokalt, dels att företag från trakten ska få hjälpa till att fylla platsen med aktiviteter.

- Vi kommer att ha blomsterbindarkurser, designmarknad, food trucks från lokala producenter. Vi ska också ha en förbutik med lokala produkter, där besökarna kan köpa en gå bort-present som inte är en dalahäst.

En gemytlig mötesplats

Erika vill att Oui Albacken ska funka som lunchstopp för både trafikanterna på E4:an och de som besöker något av alla utflyktsmål i närheten. Men hon vill även att Mjölbyborna ska känna att Albacken är deras förlängda vardagsrum.

- Jag vill skapa en mötesplats med inspirerande inredning och »



I den stora trädgården hittar du många mysiga sittplatser.



Jag föll direkt för platsen och sen kunde jag inte släppa idén om att testa.

Erikas tips till alla som vill göra en liknande satsning

- Våga vara personlig. Sätt din prägel på stället, visa att du inte är en kedja eller franchise.
- Ta hjälp, både från ditt nätverk, företagsrådgivning, Krogdirekt och andra kontakter du har samlat på dig.
- Jämför priser på råvaror, leverantörer, entreprenörer, städ, tilläggstjänster och allt annat som du lägger pengar på.
- Stå fast vid din idé och sakerna du brinner för. Om du kompromissar för mycket finns risken att du tappar motivationen.
- Låt besökarna vara delaktiga i utformandet och ta vara på deras input.
- Samarbeta med lokala företag och producenter. Dels för att det är bra för ekologisk och social hållbarhet, dels för att det ger ringar på vattnet och de hjälper till att lyfta dig.

ett personligt bemötande. Till oss kommer man för att ta en paus och låta barnen springa fritt i trädgården. Det är viktigt för oss att visa att vi inte är en snabbmatskedja där du kan beställa i en app och få maten superfort. Folk har en vana av att få bekräftelse i mobilen, följa sin beställning, se att allt blivit rätt. Hos oss kommer man att få lita på att "vi ser dig, vi jobbar på din beställning".

Personalen är viktig

För många i restaurangbranschen är rekrytering en utmaning. När Erika började leta personal upptäckte hon att det var många som hade varma

känslor för platsen och ville jobba där på grund av det.

– Jag är ny i kommunen så jag kände inte till Mjölby sedan innan. Men många vet att det var café här tidigare och att det är en behaglig plats att vara på, vilket underlättade när jag letade folk. Den viktigaste personen i Eriks team är kocken som hon försöker ge så mycket utrymme som möjligt:

– Det känns som att jag har gift mig med henne. Det är jätte viktigt att få henne att känna att hon får vara kreativ men också trygg i det hon gör. Jag behöver skapa förutsättningar för att hon ska få

känna kontroll över det ansvar hon fått.

Digital marknadsföring

En sak som Erika tänkt mycket på är marknadsföring i sociala medier. Hon menar att det finns en risk med att "hajpa" sitt ställe för mycket med supersnygga bilder, välfyllda montrar och perfekt latte-art.

– Utmaningen med sociala medier är att du inte får ge bort allt. Du måste spara tjugo procent så att gästen blir positivt överraskad. De får inte komma in med svinhöga förväntningar och bli besvikna, utan det är bättre om de har lagom höga förväntningar som du sen överträffar. Och man måste inte vara det ballaste eller mest ekologiska eller mest unika. Jag vill att platsen ska få vara bara platsen liksom. ■



Erika tar en paus i en av många mysiga soffor.



Foto: Hannah Sjösten

Tre sommartips!

1. Aktiviteter

Håll utkik efter olika typer av aktiviteter kopplade till matturism och anmäl din restaurang till dessa. Det kan vara festivaler, matprovningar, workshops och aktiviteter kring olika högtidsdagar. Du kan också själv ta initiativ till den här typen av aktiviteter och samarbeta med andra lokala företag.

3. Olika plattformar

Utnyttja internationella plattformar som riktar sig till gäster som söker efter restauranger. Exempel på det är TripAdvisor och TheFork som tillsammans har nästan 500 miljoner besökare varje månad. Kom även ihåg att svara på frågor, kommentarer och omdömen när du väl registrerat dig på dessa eller motsvarande plattform.

2. Lokalt

Samarbeta med lokala leverantörer och lyft fram det i din marknadsföring! För turister är det roligare att upptäcka något nytt och unikt för platsen än att äta mat från internationella kedjor. Det spelar ingen roll om din restaurang serverar mat från det lokala köket, det är de lokala ingredienserna som är det viktiga.



Kampanjen gäller vecka 26-32.

Kola Havssalt

5 kg

252 kr



Artikelnummer: 10209

FläderJordgubb sorbet

5 kg

252 kr



Artikelnummer: 10510

Vitchoklad Saltcitron

5 kg

262 kr



Artikelnummer: 10329

martin&servera

Kampanjen gäller vecka 23-35.

Polka Laktosfri

5 kg

306,55 kr



Artikelnummer: 449639

Mango sorbet

5 kg

282,56 kr



Artikelnummer: 487090

Pistage

5 kg

314,12 kr



Artikelnummer: 449722

SOMMAR-
KAMPANJ

ITALIENSKA FAVORITER

Det är svårt att tänka sig en mer mångsidig ost än mozzarella. Med sin milda, friska smak och läckra konsistens är mozzarellan perfekt i baguetter, sallader och kalla förrätter. Med sina unika smälteegenskaper är den lika given på pastan och pizzan. I Galbanis sortiment hittar du den perfekta mozzarellan för varje tillfälle. Mascarpone är en klassisk italiensk färskost. Galbanis traditionella recept ger osten en oemotståndlig krämighet och en mild härlig gräddig smak med lätt syrlighet.



MASCARPONE
500 g
Art nr: 223933

51,26:-/st



JULIENNE STRIMLAD
1,5 kg
Art nr: 111376

647,62:-/krt



BUFALA DOP 125 g
6 x 125 g
Art nr: 111049

125,49:-/krt



ORIGINAL 125 g
12 x 125 g
Art nr: 567685

155,69:-/krt

Kampanjen gäller from 1 juni till 30 augusti

martin&servera



Sommarkampanj



PANNOUMI STEK & GRILLOST

Pannoumi är ett fräscht och lättarbetat alternativ till kött, fisk och fågel. Osten har en mild, lätt syrlig smak och en fast, spänstig konsistens. Stek eller grilla som burgare, fritera och servera som tapas eller använd som bas i grytor och ugnsrätter. Pannoumi tillverkas på vårt mejeri i Kristianstad av svensk mjölkkråvara.

Förpackning: 10 x 100g
Art nr: 29737

143,50:-/KG



PRÉSIDENT TARTIMALIN FÄRSKOST

En frisk, krämig och lättarbetad ingrediens för det professionella köket. Passar i allt från spreads och kalla rörer till pizzor, pajer och desserter.

Förpackning: 1kg
Art nr: 1450

74,50:-/KG



GALBANI GRAN GUSTO FLAKES

Galbani Gran Gusto är tillverkad i Sverige av svensk mjölkkråvara men med en smak inspirerad av de smakrika italienska hårdostarna. En spännande och smakrik, nötig ost. Här i flakes som passar perfekt på sallader, pasta eller pizza.

Förpackning: 500g
Art nr: 27720

91,50:-/KRT

Kampanjen gäller from 1 juni till 30 augusti



KÖP 1664 Blanc

OCH FÅ **142 KR**

RABATT PER KOLLI



1664
BLANC

GOOD TASTE
WITH A TWIST

TA DEL AV KAMPANJEN OCH LÄS MER PÅ WWW.CARLSBERGONLINE.SE

Kampanjen gäller from 1 juni till 30 augusti

Bli vår Vegaspartner

När du blir Vegaspartner får du våra nya automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarsfunktioner. För dina gäster är Vegas en stunds underhållning, som gör att de stannar längre på din restaurang och ger mer försäljning. På Vegas tar vi hand om både installation och service!



Scanna koden och gör din
intresseanmälan direkt!

Vegas erbjuder även kontantfritt spelande. Vi vill nämligen att du ska kunna ägna mer tid åt det allra viktigaste: din verksamhet. Dina gäster loggar enkelt in med **BankID** och kan smidigt betala med **Swish**. Enkelt och säkert både för spelare och restaurangägare.



Läs mer på vegas.se eller ring Vegassupporten direkt på **020-44 88 22**.



MEDLEMSREPORTAGE

MALAK RESTAURANG

NYTT ORIENTALISKT KONCEPT I LINKÖPING

Som om inte en orientalisk kolgrill med 110 sittplatser var tillräckligt som första restaurangprojekt öppnar Said Avdalyan tillsammans med sin affärspartner Allan Hassanson även en festlokal med plats för 600 personer i området Tornby i Linköping.

– Lokalen kommer att vara helt unik i sitt slag i Sverige, säger Said.

Said Avdalyan har drömt om att öppna en restaurang sedan han var barn, men annat har kommit emellan. Han pluggade till kock, men blev inte klar med utbildningen och kom istället in i taxibranschen där han har drivit företag i flera år.

– Min kollega i taxirörelsen är även delägare i restaurangen. Allan kommer att fortsätta sköta taxi-biten, men för mig var det dags att ta steget in i den bransch jag längtat efter mest, säger Said.

Han saknade själv en restaurang där man både kan äta en bra lunch på vardagarna som inte bara är hamburgare eller pizza, och där han och hans familj kunde gå ut och äta god mat på helgen, och som samtidigt låg bekvämt till med bra parkering.

Orientalisk kolgrill

Läget i Tornby, ett industriområde i norra Linköping med ett av Sveriges största köpcentrum, gör att de har många lunchgäster på vardagarna medan de valt en lite lyxigare meny

till middagstid. På helgerna satsar de på barnfamiljer med glass och orientaliska bakelser. Restaurangen har cirka 110 sittplatser och inriktningen beskriver Said som orientalisk kolgrill:

– Maten är mest kolgrillat från köken i Mellanöstern. Vi har även den kända shish kebaben Adana och Urfa där Adana är den starkare varianten och Urfa den lite mildare.

Dessutom har vi kolgrillade hamburgare och andra typer av



”
Du måste hålla samma tempo från dagen du öppnar så att du inte gör kunderna besvikna och tappar i rykte.

kött som grillas på kol. Förutom det har vi döner som vi lagar själva.

I anslutning till restaurangen har Said Avdalyan och Allan Hassanson byggt en festlokal som har plats för 600 personer med planerad invigning i slutet av juli.

– Designen har vi hämtat från Dubai och lokalen kommer att vara helt unik i sitt slag i Sverige. Här kommer vi att köra konserter med kända sångare, dop, bröllop och studentfester bland annat. Maten kommer vi förstås att catera från restaurangen.

Entreprenörskap

Saids främsta drivkraft är, precis som under hans år i taxibranschen, att ge bra service till gästerna. Samtidigt är utmaningen att kunna ha samma höga servicenivå hela tiden:

– Du måste hålla samma tempo från dagen du öppnar så att du inte gör kunderna besvikna och tappar i rykte. Det är många delar som måste stämma, allt från maten

MEDLEM HOS KROGDIREKT

Varför är ni medlemmar hos Krogdirekt?

Samarbetet med Krogdirekt gör saker enklare för oss som driver restaurang, duktiga personal, lätt att få tag på, bra rekommendationer och tips.

Vad har Krogdirekt hjälpt er med?:

Krogdirekt har gjort ett fantastiskt jobb och hjälpt oss med ganska mycket när vi kom igång. De har hjälpt oss med bland annat inlösen, avtal, kassasystem, porslin, varuleverantörer med mera.

Adress: Norra Svedengatan 34, Linköping

och renheten i restaurangen till att personalen gör sitt jobb, säger han.

När det gäller personal är Said van vid att ta ett betydligt större ansvar från taxiverksamheten.

– Jag har haft anställda sedan 2011 och vi är ungefär 130 personer i vårt nuvarande bolag. På Malak är vi bara 12-14 personer så då är det enklare att hålla koll och se till att alla mår bra.

Saids filosofi när det gäller personalvård är att få sina anställda att känna sig som en del av familjen:

– Jag har för vana att prata med varje person på deras sätt, att lära känna personen. Vi är som en stor familj och vi försöker hjälpa vår personal även på den privata sidan. Vi har inga chefer hos oss, utan vi har två personer som driver företaget och i övrigt är alla på samma nivå. ■

18 E 64

KÖP ERIKSBERG PALE ALE OCH FÅ 150 KR RABATT PER KOLLI

Eriksberg Pale Ale 5,6% är en balanserad och allsidig ljus ale med smak av ljust bröd och friska citrusaromer. Perfekt till både smakrika moderna kötträtter och den klassiska ostbrickan.

Ta del av kampanjen och läs mer på www.carlsbergonline.se

Kampanjen gäller från 1 juni till 30 augusti.

Eriksberg
EN GOD HISTORIA



Vi har nyckeln till en lönsam sommar!



I våra kampanjtidningar får du tips och erbjudanden för ett framgångsrikt sommarkök.

mardskog.se

JÖNKÖPING: 036-18 12 00 | NORRKÖPING: 011-32 16 00 | KALMAR: 0480-45 64 80

GYLLENE TILLFÄLLE FÖR KROGDIREKTS MEDLEMMAR

Framtidssäkra terminalparken och beställ kortidshyror inför sommaren

Ett gyllene tillfälle att framtidssäkra din gamla terminalpark genom att byta till nya terminaler från Nets. Uppdaterade, snabbare och till ett väldigt förmånligt pris.

Erbjudandet är tidsbegränsat och gäller till 30 juli 2023, för nybeställningar och även för redan befintliga Nets-kunder. Säkerställ att ni

uppfyller de nya kraven kring vilka modeller/versioner som kommer att vara godkända i framtiden*.

1. Ny terminal
2. Ingen startavgift (ord. pris 495 kr/terminal)
3. Kostnadsfria 3 månader
4. Lägre månadskostnad (från 300 kr/mån beroende på modell)



Stationär betalterminal Desk 3500 Mobil betalterminal Move 3500

Priser

Desk 3500	300 kr/mån
Move 3500 (GPRS)	349 kr/mån
Move 3500 (BT)	377 kr/mån

Ring oss på Nets 08-527 525 11
sales-se@nets.eu

*gäller fristående terminaler



Besök gärna nets.se

nets

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

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	Tony Issa	021-551 16
Västmanland	Hovig Garabet	021-551 16
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

Våra samarbetspartners

krogdirekt



SKANDINAVISKA
samköpsgruppen
Gör smartare affärer!