

krogtugg & hotellsnack

NR 1 2024
ETT MAGASIN
FRÅN KROGDIREKT
& SAMKÖPSGRUPPEN



MEDLEMSREPORTAGE

**Familjen vid
hamnen**

NYHET

**Krogdirekt och
Visma blir ett!**

INSPIRATION

**Upptäck
designnyheter**

Utvalt 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.

Utvalt med omsorg är ett initiativ där vi lyfter våra utvalda leverantörers hållbarhetsarbete. Vi vill med detta öka kunskapen och underlätta för val av produkter som producerats med omsorg om människor, djur och natur.

Under 2023 arrangerar vi inspirerande webinarier tillsammans med professionella kockar inom branchen och våra utvalda leverantörer där vi bjuder på kunskap och matlagningsinspiration.

Du hittar våra webinarier och mer info om Utvalt med omsorg på martinservera.se



Tillsammans arbetar vi mot en mer hållbar framtid!

I samarbete med:



**martin &
servera**

#Nr 1

Krogdirekt och Visma blir ett!

NYA ERBJUDANDEN & SAMARBETSPARTNERS

I januari i år blev vi på Krogdirekt en del av Visma Advantage. Ett viktigt steg för oss och en affär med flera synergier både för medlemmar, leverantörer och medarbetare. Mycket blir nytt, men våra kunders personliga relationer med Krogdirekts inköpscoacher är något som kommer att fortsätta och stärkas ytterligare.

Via Visma Advantage kan Krogdirekt erbjuda både fler och bättre inköpsavtal till våra anslutna medlemmar samtidigt tar vi stora digitala kliv framåt tack vare de resurser och system som Visma tillhandahåller. Vi har under året lanserat nya avtal och förbättrade avtal. Detta tack vare att vi nu är en del av Visma Advantage.

Ta hjälp av våra duktiga och erfarna inköpscoacher för att se över vilka besparingsmöjligheter som finns genom att nyttja avtalen hos Krogdirekt. Via de prisanalyser som vi genomför ser vi ofta besparingsmöjligheter på 10–15%.

Har er verksamhet råd att inte nyttja de avtal som Krogdirekt erbjuder?

Filip Minör

Verksamhetsansvarig Krogdirekt





Visma Advantage förvärvar Krogdirekt

Nu blir Krogdirekt en del av Visma Advantage. På kort sikt förändras ingenting för dig som kund hos Krogdirekt, verksamheten fortsätter som vanligt, men under året kommer viktiga nyheter och nya inköpsmöjligheter att presenteras.

Små och medelstora företag kan välja sänkta inköpskostnader – om de samarbetar. Den här insikten är vad både Krogdirekt och Visma Advantage bygger sina verksamheter på.

När två företag nu blir ett så är flera fördelar uppenbara. Köpkraften växer, via ännu större inköpsvolym, med följden att Sveriges restauranger, krogar och storkök kan erbjudas bättre priser och inköpsvillkor.

Så här beskriver Henrik Salwén, vd för Visma Advantage, affären:

– De senaste åren har Visma Advantage genom bland annat lyckade förvärv utökat sitt produktsortiment för att ge fler

krogar och restauranger möjlighet att sänka inköpskostnaderna. Vi är i dag en av Sveriges största inköpare till små och medelstora företag. Nu välkomnar vi Krogdirekts kunder med ett löfte om att den inköpstjänst de använder under året kommer att breddas och tillföras nytt innehåll.

Du som i dag använder Krogdirekts avtal i din verksamhet kan lugnt och tryggt fortsätta göra dina inköp på samma sätt som tidigare. Ingenting förändras som sagt här och nu. Och de förändringar som kommer så småningom tror vi att du kommer att välkomna. Åtminstone om du som vi gillar en kombination av hög kvalitet och låga priser.

Visma Advantage upphandlar avtal med kraftiga rabatter på viktiga varor och tjänster. Som kontorsmateriel, IT-produkter, drivmedel och frakter. Men också förbrukningsmaterial och emballage, för att bara ta några exempel. Samtliga leverantörer är rikstäckande, trygga och etablerade varumärken.

Cirka 16 000 företag använder regelbundet våra företagsrabatter. Resultatet är stora inköpsvolym hos fler än 80 utvalda leverantörer av produkter och tjänster.

Hälsningar,
Visma advantage



AhlSELL

För proffs inom fastighet och bygg

Hos AhlSELL får du upp till 70 % rabatt på ett omfattande utbud av produkter och relaterade tjänster inom vatten & avlopp, värme & sanitet, ventilation, isolering, el, kyl, bygg, fastighet, industri, verktyg & maskiner samt förnödenheter och personlig skyddsutrustning.



AJ Produkter

Inredning för arbetsplatser

AJ Produkter erbjuder möbler, utrustning och inredningslösningar för din arbetsplats. I sortimentet hittar du fler än 15 000 produkter för kontor, skola, lager och industri - allt lättillgängligt via katalog, e-handel eller via ett samtal med en AJ-säljare.



Galatea

Dryckesleverantör

Galatea är en av skandinaviens ledande dryckesleverantörer och din självklara partner inom dryck. Hos Galatea har du tillgång till en unik avtalsprislista med cirka 500 produkter inom allt från öl, cider, vin, sprit, drinkmixar och alkoholfri öl.



Rikstvätt

Rikstäckande tvättkedja

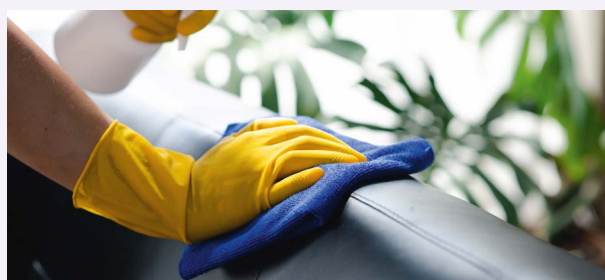
Vilken bransch du än jobbar i kan du lita på att Rikstvätt tar ansvar för arbetskläder, textilier, entrémattor och hygienprodukter. Du hyr – Rikstvätt hämtar, tvättar, lagar och levererar. Enklare kan det inte bli.



Elgiganten

Till kontoret och lunchrummet

Elgiganten har ett mycket brett utbud av produkter. Kylskåp, laptops, skrivare, tvättmaskiner, surfplattor, kök, tv, kaffebryggare, mobiltelefoner, mikrovågsugnar samt installation och montering, återvinning av uttjänta produkter och mycket annat. Du har rabatt inom alla produktområden, i webbshoppen samt i Elgigantens butiker.



Lyreco

Städ-, hygien- och kontorsmaterial

Lyreco har det mesta av det du behöver till ditt företag – kontorsmaterial, städ- och fikaumsprodukter, tekniska lösningar, möbler och företagstjänster. Hos Lyreco har du via Visma Upho en attraktiv specialprislista.

Grejer som inspirerar

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



Snurrbar skönhet

Fåtöljen Parkers rundade och mjuka former ger den ett elegant uttryck. Med ett generöst ryggstöd och en maffig sits är den det självklara platsen att slå sig ner. Från Domingo Salotti.



Anpassningssmart

Satsborden Taball funkar lika bra ihop som isär. Därför är de lätta att anpassa efter olika behov. Från Domingo Salotti.



Charmig harmoni

La Benda har en harmonisk mild form som inspirerats av danspartners silhuetter. Från Paged Meble.



Alla rätt!

B4 är en minst sagt genomtänkt stol med en ergonomisk, bekväm och tilltalande design så att du kan sitta skönt i timmar. Från Adrenalina.



Lättplacerad färgklick

Lilla fåtöljen Percy är enkel att placera och passar därför lika bra i hotellrummet som väntrummet. Från Domingo Salotti.



KÖTTBULLAR TILL PÅSK, SOMMAR OCH TILL JUL!

Oavsett så har vi på Lagerblad Foods en köttbulle som passar till alla tillfällen. Vi kan erbjuda er allt ifrån små 8 g köttbullar till större på 30 g. Både med fläsk, blandfärs och nöt.

Ni hittar våra köttbullar hos Martin & Servera eller Mårdskog & Lindkvist och nu finns också några av dem på kampanj.



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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





MEDLEMSREPORTAGE

SOM RAMEN SKA VARA MAMMA LA MIAN

”Sann matkultur med kvalitativa matvaror på traditionellt vis”. Så beskriver Peter Yap sin nystartade ramenrestaurang Mamma La Mian. Med sin mamma som inspiration bjuder han in sina gäster till sitt eget barndoms kök.

– Jag var inte så förtjust i ramen som liten. När man är yngre tappar man lätt intresset för sin vardagsmat. På äldre dagar har jag fått en annan uppskattning för min matkultur och därför ville jag öppna en restaurang med fokus på ramen.

Men Mamma La Mian är inte hans första restaurang. Han har drivit restauranger i Linköping sen 30 år tillbaka.

– Linköping var till en början bara en strategisk plats. När jag kom hit

för 30 år sedan så var det en ung och växande stad. Jag tycker att det vuxit fram ett lysande system i Linköping som gynnar företagare.

Peter har fått inspiration till sin nya restaurang från sin barndom som präglats av två av världens största matkulturer. När han växte upp bodde han tillsammans med sina kinesiska föräldrar i Indien. I deras kök gav hans mamma liv till den kinesiska kosthållningen, samtidigt som omgivningen erbjöd smakprov på indisk kost.

Från sin mamma menar Peter att han fick mycket kökskunskap gratis. Men han har också jobbat hårt. Redan som liten sprang han runt benen på sin mamma i restaurangköket.

– Jag vill föra vidare äkta matkultur till nästa generation. Och också det traditionella sättet att arbeta. Snabbmat är inte min typ av mat. I min restaurang vill jag använda mig av frigående djur, närproduktion och höga näringsvärden. Jag vill bara laga mat som man mår bra av.



Resturangens mysiga sittplatser.

Geniuna metoder

En annan källa för inspiration har Peter hittat på hans resor till Thailand.

– Jag inspireras inte av de mest populära kockarna som Gordon Ramsey. Snarare inspireras jag av de som behåller sin kultur och sina traditionella metoder. I Thailand finns det en restaurang som jag alltid åker till som lagar stekt ris och crab cake med metoder som slow cooking. De är sanna inspirationskällor.



**Låt maten vara din medicin,
som jag brukar säga.**

För att marknadsföra den nya restaurangen (och även sina andra restauranger) använder sig Peter av sociala medier, främst Facebook och Instagram.

Men han satsar också på mun-till-mun-marknadsföring (eller WOM-marknadsföring). Det bygger på att skapa en kundupplevelse som överträffar kundens förväntningar som återspeglas och sprids genom deras dagliga dialoger.

– Linköping är en relativt liten stad. Har du då bra käk, trevligt bemötande och fin service så sprider det sig fort. Så att satsa på restaurangens kvalitet i en liten stad kan spara dig en stor slant i marknadsföringskostnad.

Vad är drivkraften som får dig att öppna nya restauranger?

– Vad ska man göra annars? Jag har bara lärt mig starta företag, skrattar Peter. Under de 40 år som jag drivit företag har jag stormtrivts. Jag är tacksam att jag har orken kvar att arbeta och göra det jag tycker om trots att jag nått pensionsålder, avslutar Peter. ■

MEDLEM HOS KROGDIREKT

Hur länge har du varit medlem hos Krogdirekt?

Jag har varit medlem sen Krogdirekt startade. Så det är snart 26 år sen.

Varför blev du medlem hos Krogdirekt?

Kontakterna. Jag har arbetat inom restaurangbranschen hela livet och knytit många kontakter under tiden, men trots det så finns det inget tillfälle där man får så fina kontakter serverade på ett silverfat som hos Krogdirekt. Med bra priser dessutom.



Pannoumi Tärnad är perfekt till pytten, pastan och soppan.



Pannoumi Skivad finns i två storlekar, för burgaren och slidern.



Med Pannoumi Ostfärs fixar du både bollarna och biffen.



Med Pannoumi Helbit bestämmer du formen själv.

PANNOUMI®

– STEK & GRILLOST –

Smaken framför allt!



Skånemejerier

Recept hittar du på storhushall.skanemejerier.se

TOPPTESAD BLAND KOCKAR OCH MATUTVECKLARE

TILLVERKAD AV SVENSK MJÖLK PÅ VÅRT MEJERI I KRISTIANSTAD

FINNS SOM HELBIT, SKIVAD, TÄRNAD OCH OSTFÄRS

LIKA MYCKET FULLVÄRDIGT PROTEIN SOM I NÖTKÖTT



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 merförsäljning. 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**.



Lönneberga



**LAGERBERGS
KYCKLING**

ANNO 1965



Helt enkelt. Våldigt gott!



Allt fler väljer att lägga kyckling på tallriken. Det är verkligen framtidens protein!
Det smakar gott, går att variera i all oändlighet och är ett klimatsmart alternativ.
Väljer du kyckling från Lönneberga är den alltid 100% svensk och framtagen med omsorg om både djur, miljö och måltid.

Ätklar



**Lönneberga
Kycklingbröstfilé
bitar, sous vide**
kylvara
5x1 kg/SRS
Artnr 800299

Ätklar



**Lönneberga
Kycklingfilé
sous vide, kylvara**
5x1 kg/SRS
Artnr 800617



**Lönneberga
Kycklingbröstfilé
utan skinn, kylvara**
5x1 kg/SRS
Artnr 820227



**Lagerbergs
Kycklingbröstfilé,
mörad, 130-170 g**
frysvara
2x3 kg/krt
Artnr 821411



**Lagerbergs
Kycklinginnerfilé**
30-50g, frysvara
2x3 kg/krt
Artnr 820025

REKAL

Shining Everyday™

SVENSKTILLVERKADE SUGRÖR AV BIOPLAST



FÖRNYBARA RESURSER

Sugrören är tillverkade av förnybara resurser och är ett hållbart alternativ till den traditionella plasten.

De är mikroplastfria och livsmedelssäkra, vilket gör dem till ett säkert och miljövänligt val för dina dagliga behov.



FLERGÅNGSALTERNATIV

Sugrören som har ett lägre CO₂-avtryck än traditionell plast är avsedda för flergångsbruk och kan diskas och återanvändas.

De kan även komposteras eller förbrännas efter produktens livscykel.

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.

Följ oss i sociala medier!



Vill du veta mer? Tveka inte att kontakta oss!

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



MEDLEMSREPORTAGE

HAVSHOTELLET & VESSEL FAMILJEN VID SMÅBÅTSHAMNEN

I februari i år slog den familjeägda restaurangen Vessel upp sina portar vid Limhamns småbåtshamn. Restaurangen tar till vara på sitt vackra läge med stora fönsterpartier ut mot fartygen i hamnen. På menyn finner du klassisk skandinavisk mat med sydeuropeiska inslag.

– Efter en process på nästan tolv månader är vi väldigt glada att restaurangen äntligen är öppen. Vi är också tacksamma över det varma välkommandet som restaurangen har fått av området.

Att de skulle öppna i just Limhamn var självklart för Vessels ägare från första början. Familjen har drivit företag i området sedan 2016.

– Vårt hotell ligger i samma byggnad fast på andra sidan,

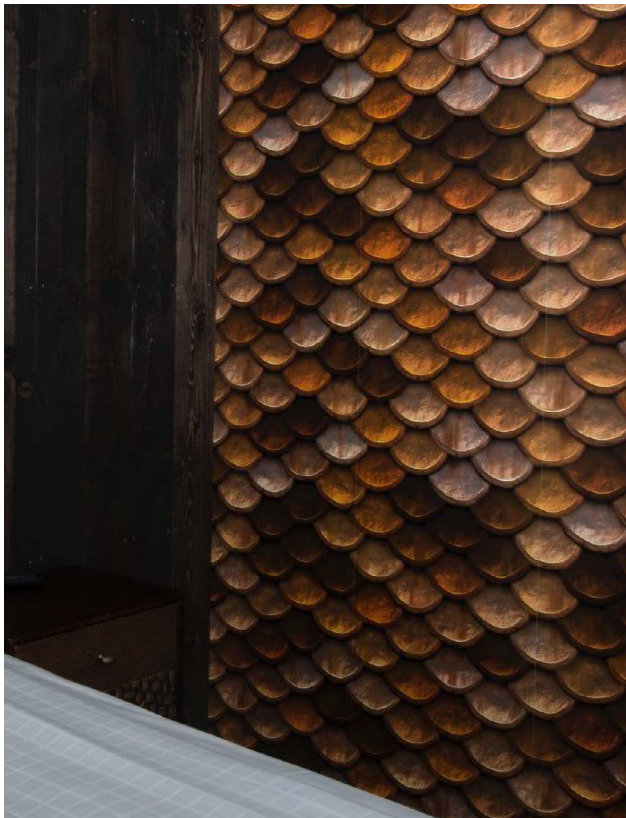
berättar Joakim. Första gången mina föräldrar kom hit var för att kolla på ett slitet hotell som var till salu. De hade inga planer på att köpa det, men väl på plats blev de kära i läget. Då bestämde de sig för att här, i småbåtshamnen vid Limhamn, ville de starta ett hotell.

Till en början drev de vidare det nyinköpta hotellet under tidigare flagg: Strand Hotell. Under de första ett och ett halvt åren väntade familjen in byggnadens stora

stambyte, vilket skulle hålla hotellet stängt under ett halvår. Det gav familjen ett ypperligt tillfälle att sätta fart på deras stora renovering.

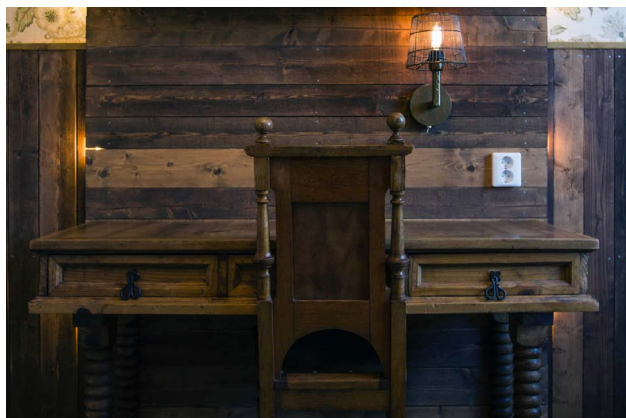
Unikt koncept

– Efter ett halvårs renovering öppnade vi dörrarna till hotellet under nytt namn: Havshotellet. Hotellet är nu ett designhotell som inspirerats av berömda skepp. Maria, min svägerska, är inredningsarkitekt och har designat hela hotellet.



Nuestra Señora de Atocha – Fartyget med i särklass dyraste lasten.

– En dag satt hon på tåget mot Danmark och såg ut över havet. Då insåg hon att båtar är någonting som människor har lätt att knyta an till och som är lätta att skilja på, återberättar Joakim. Konceptet vi sökte för hotellet var olika stilar på alla rum för att alla gäster skulle kunna hitta rum som passade deras unika stil. Samtidigt önskade vi att alla rum skulle falla under samma kategori. Därför blev resultatet 21 rum som representerade 21 olika skepp.



Mayflower – En resa till 1620 med brittiska pilgrimer.

FAKTA:

Varför blev ni medlemmar hos Krogdirekt?

Vi blev främst medlemmar för att få hjälp med avtalsskrivningar. Att ha kontaktperson som kunde komma med inspel var också en anledning.

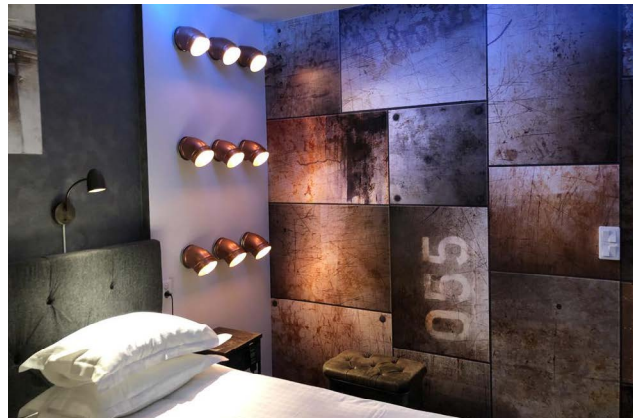
Vad har Krogdirekt hjälpt er med?:

Framför allt har de hjälpt oss att få ett rätt inlösenavtal och kontakter till bra leverantörer.

Vår kontaktperson, Pelle, tänker ofta åt oss.

Vi behöver inte ringa och fråga om allt, utan han kommer ofta till oss med idéer och förslag.

Vi märker att han har oss i bakhuvudet, vilket vi uppskattar.



Seawide Giant – En av tidernas största giganter.



Vasaskeppet – Vessels enda svenska fartyg och ett av hotellets familjerum.

Tiden efter nyöppningen spenderade familjen med att starta upp verksamheten i, och marknadsföra, det nya hotellet. Det visade sig snabbt bli en oväntat stor utmaning.

– Mycket handlade om att berätta att det gamla hotellet var borta och informera om det nya. Det gamla hotellet var slitet och hade under åren dragit på sig ett dåligt rykte. Vi, som är en liten enskild näringsidkare, hade små/ begränsade resurser för att nå ut med vårt nya budskap vilket var utmanande.



Vi försöker inte konkurrera med hotellen i city. Vi är det småskaliga personliga hotellet som erbjuder en upplevelse.

Tuffa tider

Precis när hotellverksamheten fått luft under vingarna kom Covid. Som över en natt tappade hotellet 86 procent av sin omsättning. Under flera veckor ekade rummen tomma.

– Då måste man våga tänka kreativt. Vi vände oss till sociala medier och publicerade att man fick komma och bo hos oss en natt och betala vad man ville. Familjen visste redan från början att de inte skulle tjäna någonting på konceptet utan såg det snarare

som goodwill. Men konceptet fick en oväntat fin respons.

– Ensamstående mammor har skrivit brev till oss där de tackar oss för vår gästfrihet och menar att vistelsen blev en ljusglimt i vardagen. Vi fick också besök av människor som för första gången övernattade på ett hotell. Vårt initiativ blev en satsning för medmänniskorna.

Sparas inte på krutet

Hotellet har sedan dess repat sig och upplevt en uppåtgående trend, vilket fick familjen att satsa stort och öppna restaurangen Vessel. Restaurangen har fått ett varmt välkomnande. Många Limhamnsbor har tackat familjen för att de öppnade just i Limhamn och uttrycker att denna typ av restaurang saknats i området.

– Målsättningen med Vessel har hela tiden varit att skapa en mötesplats, oavsett storleken på sällskapet. En plats för alla och vid alla tillfällen helt enkelt. Det har till och med blivit restaurangen som vi helst går till även efter arbetstid.

Framåt har familjen stora planer för restaurangen. På agendan står bland annat vin- och ölprovningar, konferenspaket, minnesstunder och Vessels första julbordssäsongs. Vi önskar dem ett stort lycka till! ■



Vi har stora planer, säger Joakim.

Härlig atmosfär med en välkomnande bar.

FAKTA:

Adress: Strandgatan 50, Limhamn

Webb: vesselmalmo.se & havshotelletmalmo.se

Facebook:
Vesselmalmo & Havshotelletmalmo

Instagram:
[@vesselmalmo](https://www.instagram.com/vesselmalmo) & [@havshotellet](https://www.instagram.com/havshotellet)



Goda råvaror från när & här

På Mårdskog & Lindkvist har vi alltid värnat om den närproducerade maten. Och vi är övertygade om att många med oss vill gynna de lokala livsmedelsföretagen. Dels för att bidra till ett bättre klimat, dels för att det faktiskt smakar så bra med härgjorda råvaror! I vårt sortiment hittar du produkter från närmare 130 närproducenter. Prata med oss om du vill kunna servera mat från lokala gårdar.





Försäkringserbjudande till Krogdirekts och Samköpsgruppens medlemmar för restauranger, hotell, café, pizzerior och gatukök.

Har ni inte försäkringen via Krogdirekt eller Samköpsgruppen idag så skriv på en fullmakt och låt Tydliga Partners förhandla ner er nuvarande försäkringspremie (gäller endast för kunder som har en befintlig försäkring).

Vid påskriven försäkringsfullmakt garanterar Tydliga Partners 10 % lägre försäkringspremie vid din nästa förfallodag, dvs din förnyade premie minus 10%.

Ni kan även behålla ert befintliga försäkringsbolag och få samma rabatt.

Detta löfte kan vi hålla på alla restauranger förutom de vi listar nedan.

- Pizzerior i byggnadsklass 3, dvs i träbyggnad.
- Restaurangen är försäkrad i en gruppförsäkring som vi inte kan få insyn i.
- Restaurangen är försäkrad i ett koncept som ej är flyttbart.

För mer info kontakta oss

E-post: hej@krogdirekt

Telefon: 013-24 48 90

tydliga[®]
PARTNERS

*krog***direkt**

Våra samarbetspartners

krog**direkt**



Nya samarbetspartners

Kontakta Krogdirekt

013- 24 48 90

(eller kontakta din säljare)

hej@krogdirekt.com • krogdirekt.com