

krogttugg & hotellsnack

NR 2 2021

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

Sommar i Sverige

VÄSTERVIK RESORT

På banan med Rafael

Vi har besökt Bogestad Krog

Håll dig uppdaterad

Följ oss på sociala medier

Cold coffee drinks

NÄSTA GENERATIONS KAFFEDRINK. EN LÖNSAM AFFÄR!



ICE CREAM COFFEE

- 2 kulor glass valfri smak (förslagsvis vaniljglass)
- 2,5 dl ICE Espresso + Milk
- Valfri topping

Lägg i två skopor glass i en mixer.
Fyll på med ICE och mixa ihop.
Häll över mixen till ett glas och toppa med valfri topping.

Tips

Det roliga med våra produkter är att du enkelt kan skapa flera olika smaker med få ingredienser, testa att addera en sirap eller byt ut glassen till en annan smak och vips har du flera olika varianter.

COLD BREW CAIPIRINHA

- 1 lime i klyftor
- 2 tsk råsocker
- 5 cl Cold Brew
- 1 dl krossad is

Muddla lime och socker i ett glas.
Fyll upp med krossad is och häll över Cold Brew.



Skanna QR-koden för fler recept & inspiration



#Nr 2

Ljuset i tunneln

Efter ett mycket jobbigt år ser jag äntligen ljuset i tunneln.

Vaccinationerna är i full gång och från 1 juni kunde restaurangerna hålla öppet till kl. 22.30. Det innebär att restaurangerna hinner med en sittning till och kan servera både mat och dryck i två timmar till, vilket känns riktigt bra.

Intäkterna i branschen kommer sakta men säkert öka och med en sommar där många svenskar väljer att vara hemma i Sverige även denna semester så kommer det påverka vår bransch positivt. Vi får fortsätta kämpa på, följa restriktionerna och rekommendationerna så får vi se vart pandemin tar oss. Förhoppningsvis har vi en mer normal tillvaro i höst.

Om ni inte redan gör det är ni välkomna att följa oss på sociala medier där vi delar med oss av tips, nyheter och annan matnyttig information. ■

Jag önskar er en varm och trevlig sommar!

Henric Rondahl, vd



Grejer som inspirerar

Ibland behövs så lite för att lyfta så mycket. Krogdugg & hotellsnack listar som vanligt några nya detaljer som lyfter restaurangen och hotellet.



← **Pinnkarmstol**
Norrgavels Pinnstol har fått sällskap av en lite större variant. Pinnkarmstolen passar bra där gästerna vill sitta en lite längre stund. Designad av Nirvan Richter.
www.norgavel.se



↑ **Rymdlik**
En nätt ljuslykta som är inspirerad av rymdens atmosfär och växten Bolmört. Ljushållaren kommer från Skultuna och är designad av Martin Bergström. Den passar fint på bordet i restaurangen eller loungen.
www.skultuna.se

Färgglatt

Ta in sommarens blommor och sätt i den här färgsprakande vasen från Hay. Vaserna är handblåsta i Marocko och tillverkas i målat glas.

www.hay.dk ↓



← **Grönskande piedestal**
Möt dina gäster med fina växter även inomhus i sommar. Botanic, från Design House Stockholm, lyfter blommorna och ger ett fint välkomnande.
www.designhousestockholm.com

80-tal

Arcade Chair designades redan på 80-talet men har lanserats först på senare år, av Brdr Krüger. Den ritades av Nanna Ditzel, som även designat andra möbler för företaget.

www.brdr-kruger.com →



Spara pengar med Krogdirekt

Våra medlemmar sparar upp till 30 % mer på att använda våra avtal med Sveriges ledande leverantörer. Vi kan sänka era priser på bland annat råvaror, el, köksutrustning, försäkringar, tvättkostnader m.m. Minska de höga kostnaderna för kassafunktioner och betal- och kreditkorts-inlösen. Allt det som gör skillnad när du ska skapa en lönsam verksamhet!

I vårt medlemskap, som löper årsvis, ingår bland annat alla våra leverantörsavtal och support. Vi har många tjänster utöver detta där vi kan underlätta för våra medlemmar genom att vara behjälpliga med bland annat övergripande råd och tips kring inköp av utrustning samt stöd för att förbättra företagets ekonomi.

Läs mer på krogdirekt.com/bli-medlem



FINANSIERING



AFFÄRSUTVECKLING



RÅDGIVNING

Nya möjligheter

Vi hjälper dig växa – På Krogdirekt har vi länge fått förfrågningar om vi kan hjälpa krögare med att sätta upp fördelaktiga krediter. Genom Krogfinans kan vi nu hjälpa till med finansiering av exempelvis restaurang-renoveringar, inköp av maskiner, möbler och utrustning. Genom fördelaktiga finansieringstjänster vill vi hjälpa krögare över hela Sverige att växa och skapa bättre lönsamhet.

Läs mer på: www.krogdirekt.com/krogfinans
Kontakta din säljare för mer info:
www.krogdirekt.com/kontakt

krogfinans

ETT SMÅLÄNSKT MINI-EUROPA

Västervik Resort

Vid Gamlebyvikens mynning till Östersjön ligger Västervik Resort – ett av nordens största familjeparadis som lockat till sig svenska och utländska besökare sedan 1930-talets början. Här arbetar Anki Andersson, ansvarig för restaurangerna, upplevelsebadet och konferenserna, tillsammans med Raymond Hanna, kökschef.

Vi har pratat med dem om digitala omställningar, mat med inspiration från Europa och sommarförhoppningar – häng med!



Västervik Resort ligger naturskönt placerat i skärgården strax utanför Västervik. Här erbjuds gästerna en helhetslösning för alla åldrar med ett 5-stjärnigt campingområde i världsklass. Under högsäsong kan man ta del av allt från badäventyr i upplevelsebadet eller havet och klättring till fisketurer, sälsafari och sup- och kajakuthyrning. Men framförallt kan man underhålla sina smaklökar i någon av anläggningens tre restauranger – Tapas & Cava, Topolino och nykomlingen Krabbes Pub & Restaurang som öppnar i juli.

– Vi vill skapa ett litet mini-Europa här, med sandstrand och olika teman på restaurangerna. Så att man får utlandskänsla fast man är på hemmaplan, säger Raymond och fortsätter:

– Sitter du på terrassen har du vattnet framför dig och sandstranden på andra sidan. Vi försöker komplettera den upplevelsen med vårt matutbud och lägga lite mer fokus på spansk och italiensk mat. På spanska Tapas & Cava har vi också en delihörna, där man kan

köpa med sig någon chorizo eller lite manchego. På Topolino kan man köpa med sig italienska godsaker.

Mycket på gång

Förutom att Krabbes Pub & Restaurang slår upp sina dörrar händer det också mycket nytt på Västervik Resort i stort. I år kommer de bland annat bygga en solcellspark på stora parkeringen med möjlighet till parkering i carport, de ska fräscha upp sina timmerstugor och anlägga nya campingområden.

– Vi försöker se till att det händer saker nu. Vi lever på att vi jobbar framåt, att det ska bli bra. Och vi hoppas att vi får besök av mycket svenska turister som hemstrar och upptäcker sitt land, säger Anki glatt.

"Jag tror på det här stenhårt"

Det senaste pandemiåret har många företag fått tänka till och ställa om sitt arbete. I samarbete med Krogdirekt och Plator AB är

Västervik Resort därför i startgroparna till att testa ett nytt digitalt verktyg för att underlätta beställningar på restaurangerna. Med tjänsten Taelo är tanken att gästerna ska kunna sitta i sina stugor, båtar eller husvagnar och med en QR-kod och några få knapptryck kunna välja restaurang och beställa mat för avhämtning. Målet är att minimera köer och effektivisera arbetet.

– Vi får se vart det leder, framöver kanske vi också har någon som levererar till gästerna. Men det kommer bli jättebra.



Vi vill skapa ett litet mini-Europa här, med sandstrand och olika teman på restaurangerna. Så att man får utlandskänsla fast man är på hemmaplan.

RAYMOND HANNA



Fungerar det bra har vi även tänkt använda det på våra aktiviteter och faciliteter som, parkering, äventyrsgolf, gästhamn, bad-biljetter, spelaktiviteter med mera. Men hur stort det blir i år får vi se, säger Anki.

Raymond håller med:

– Tanken med det hela är att effektivisera och minimera stressen. Jag tror på det här stenhårt, att det ska bli enklare att jobba. Och framförallt säkrare.

Hopp inför sommaren

På frågan om vad de ser mest fram

emot med sommaren är de båda återigen eniga. Förutom att de ser fram emot många glada gäster och fantastiskt väder, hoppas de också att coronan försvinner.

– Det skulle vara så roligt om vi fick en fantastisk sommar, att vi får lämna det här med corona bakom oss, säger Anki.

– Det är A och O för oss. Jag förväntar mig att allmänheten anpassar sig efter

pandemin, vi får hjälpas åt så gott vi kan så att vi får en bra trevlig sommar och upplevelser att minnas! Avslutar Raymond. ■



Vi lever på att vi jobbar framåt, att det ska bli bra. Och vi hoppas att vi får besök av mycket svenska turister som hemestrar och upptäcker sitt land.

ANKI ANDERSSON

FAKTA

Västervik Resort
Adress: 593 53 Västervik
Telefon: 0490-25 8000
FB/Instagram: @vastervikresort



GRYMT JUICY BURGERS!

LIMITED EDITION

Scan Karréburgare är 99 % svenskt fläskkött och lite salt och peppar, inget annat. En toksaftig burgare med härlig textur och rejält med extra bite. För dig som vill servera rena, moderna och riktigt bra burgare!



KARRÉBURGARE

36 st x 113 g, ca 4 kg/krt.

Scan art nr: 298375

Snabbgross art nr: 101337034

Martin & Servera art nr: 410381

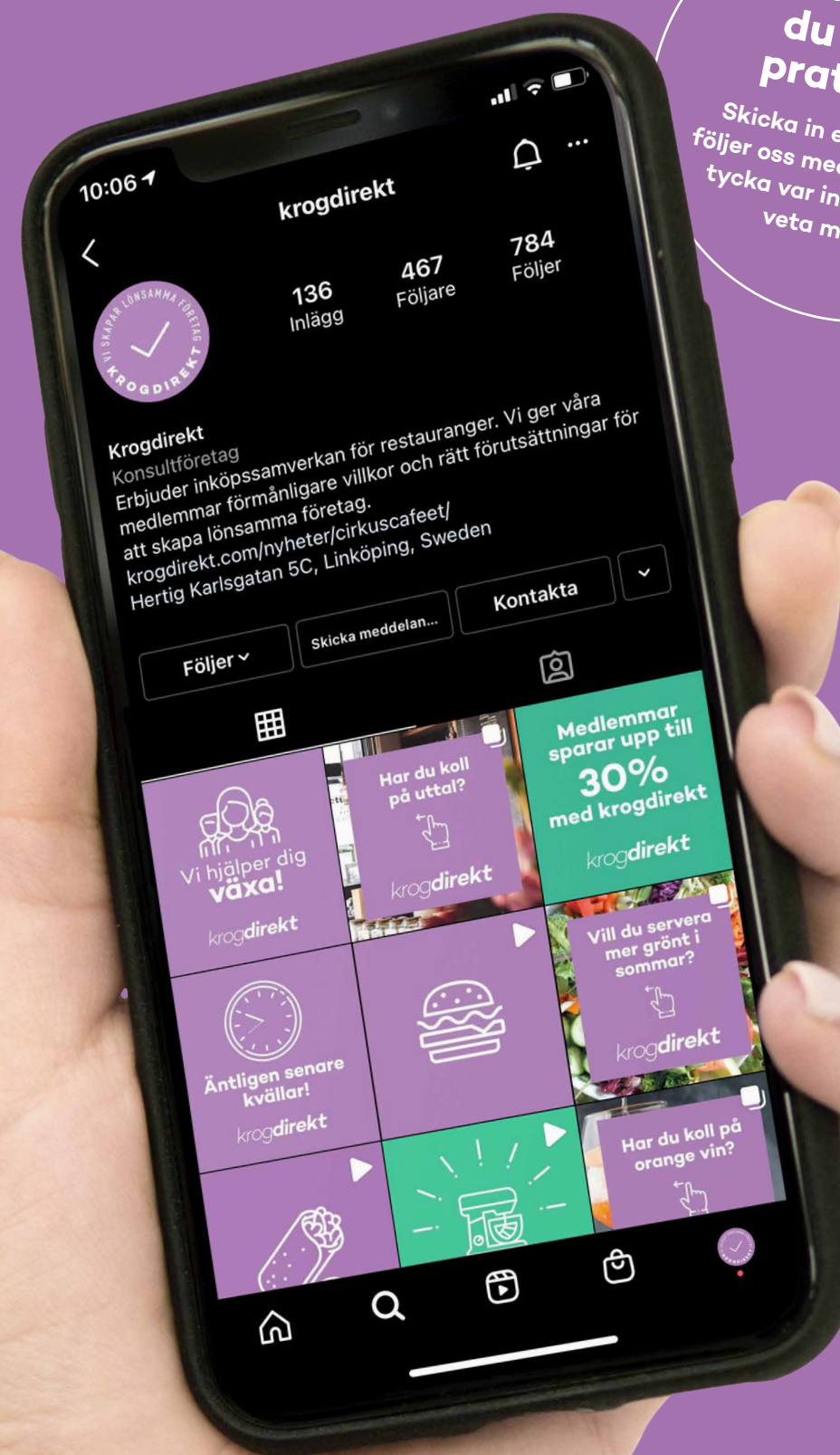
HKSCANFOODSERVICE.SE

Följ oss på sociala medier!

Med många års samlad erfarenhet av branschen hjälper vi krögare runt om i landet att skapa lönsamma företag. Vi möter hela tiden fantastiska företagare med nya fräscha idéer, men även nya problem, som kräver anpassade lösningar. Vi vill gärna dela med oss av vår vardag på Krogdirekt, men vi vill också dela med oss av kunskap.

Därför rekommenderar vi att ni följer oss på sociala medier. Där delar vi regelbundet med oss av senaste nytt hos oss på Krogdirekt, besök hos medlemmar, spännande kunskap och nyheter inom hotell- och restaurangbranschen i stort.

   @krogdirekt



Vad tycker du vi ska prata om?

Skicka in ett DM när du följer oss med vad du skulle tycka var intressant att veta mer om.



LÅT PEKA GÖRA JOBBET



Potatisgratäng 6x2 kg
Artnr. 470013

Så god att du kallar den din



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

MEDLEMSREPORTAGE

PÅ BANAN MED RAFAEL

Vi har besökt Rafael Wannes på Bogestad Krog i Linköping, en välbesökt restaurang vid Landeryds Golfklubb. Bogestad Krog startade redan under 90-talet i samma veva som Landeryds Golfklubb, men för Rafael är det bara ett nytt kapitel i karriären. Restaurangbranschen är nämligen inget nytt för Rafael. Tillsammans med sin bror och far har han drivit en hel del restauranger med olika koncept i över 30 år. Bogestad Krog driver han däremot själv.

Rafaels vardag är minst sagt fartfylld. Med fru, två barn, ett brinnande intresse för fotboll och favoritlaget Juventus, och med driften av restaurangen som han tog över i år är det en utmaning att hinna med allting. Så Rafael som själv är golfare har fått lägga klubban på hyllan en liten stund för att hålla sig på banan. Nu ser han ser fram emot att få in rutinerna så att det flyter på.

– Vi är helt nya här och ambitionerna är höga. Målet är att varje gäst ska få en smakupplevelse i en fin och härlig miljö. Det är mycket att hålla koll på med en restaurang med så generösa öppettider och det ska finnas mat hela tiden. Dessutom finns också två kiosker som ska vara påfyllda. Inget får gå fel.

Bogestad Krog erbjuder mat från tidig morgon till sena kvällar, här får gästerna njuta av klassisk svensk husmanskost och maträtter med influenser från de internationella köken, storsäljarna som alltid finns på menyn är varmrökt lax och hamburgertallrik.

– Det anordnas också allt från morgongolf, golfkonferenser, möten,

och företagsgolf till event samt grillkvällar. Det är alltså full fart hela dagarna och kvällarna. Men fördelen är att gästerna allt som oftast är trevliga och glada, då de är här för att göra det de tycker är roligt att spela golf.

Väderstyrt

Landeryds Golfklubb är en välbesökt destination där många sportintresserade samlas. Idag finns det två 18-hålsbanor, en korthålsbana, en äventyrsgolfbana, ett hotell och ett gym. Och precis som på många andra ställen planeras det även för en padelhall med 8–10 banor, varav två kommer att vara utomhus. Att driva restaurang vid den här typen av anläggning kommer med många fördelar, men också sina utmaningar. Visserligen åker många gäster ut dit bara för att äta lunch i den fina miljön, men även vädret påverkar Rafaels drift av restaurangen i stort.

– Nackdelen med restaurangens placering är väl att det är så väderberoende. En vacker dag med många golfare kan jag ha 300 matgäster och en regnig dag kan det sjunka till runt 100 matgäster så det är lite svårt att planera ibland.



Till stor hjälp

Som många andra krögare i Sverige har även Rafael valt att bli medlem hos Krogdirekt. Det har han varit med alla restauranger han haft sedan Krogdirekt grundades. Han berättar att Krogdirekt varit till stor hjälp när det kommer till att spara pengar men också för att få tips och råd.

– I fallet med Bogestad Krog har de hjälpt mig hela resan, från att ta fram och presentera en affärsplan för Landeryds Golfklubb till att hjälpa mig med menyer till kioskerna. ■

FAKTA: Bogestad Krog
Adress: Bogestad Gård,
581 17 Linköping
Telefon: 013-36 22 15
Webb: bogestadkrog.se
Facebook/Instagram: @bogestadkrog



RAFAEL WANNES
ÄGARE BOGESTAD KROG





Galbani
Professionale

Sommarkänsla med mozzarella

Skivor, riven, bollar eller block? Med Galbani Mozzarella får du inte bara en ost av högsta kvalitet, utan en värld full av möjligheter. Prata med din säljare om vilka sorters Mozzarella som passar bäst för just din meny och ge dina gäster en smakupplevelse utöver det vanliga.

storhushall.skanemejerier.se



Bli vår VEGASPARTNER

Vegas är mer än bara en spelautomat. Den är en stunds nöje för gästerna 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.

VEGAS

SVENSKA SPEL

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

DET VI GÖR SKA SMAKA OCH SE HEMGJORT UT

Lagerblad Foods har lagat genuin mat med respekt för traditionella recept i över 20 års tid. All vår mat är gjord på högkvalitativa råvaror, lagad efter traditionella recept med samma mängd kärlek och omtanke som i farmors kök. Vi hackar löken och maler färsen själva. Maten tillagas i gjutjärnspannor och på teflonlinjer och fryses ned direkt efter tillagning för att undvika användning av onödiga tillsatser. Genuin hälsosam mat och riktiga smaker är vad vi tror på och det kallar vi på Lagerblad Foods för husmanskost på riktigt.

Lagerblad Foods förbinder sig att stödja alla FN:s 17 mål för hållbar utveckling i sitt ansvarsarbete. Vi lägger stort fokus på trygga och spårbara råvaror och hållbart producerade produkter.



En traditionell handpannerad schnitzel med en fin, krispig och gyllengul yta. Perfekt för den som vill ha en bra "hemlagad" schnitzel men inte har tid med handarbetet.

FLÄKSCHNITZEL PANERAD FÖR HAND 100-140 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 4,9 kg / kartong
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 6901
Martin & Servera 587360



Premium nötköttballe tillagad av högkvalitativa råvaror efter vårt traditionella recept. Vi hackar löken och maler färsen själva för att sedan kontaktsteka bullarna tills färgen är helt rätt.

TRADITIONELL KÖTTBULLE 16 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 325 st. x 16 g = 5,2 kg
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 1002
Martin & Servera 357111



En traditionell pannbiff av nöt med hög kötthalt som är baserat på klassiskt recept utan tillsatser.

PANNBIFF 65 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 80 st. x 65 g = 5,2 kg
MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Lagerblad Foods 8098
Martin & Servera 479923

Vi lägger stort fokus på trygga och spårbara råvaror och hållbart producerade produkter.



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

LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

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



Våra samarbetspartners

	 För mer närproducerad el			 SUPPLIER OF GOODFOODHOOD	 Vid Smågan
	 För Sveriges Skånska		 Sweden		
	 WORKWEAR				
 KÄFFEROSTERIER ESTABLISHED 1904		 MAKING MORE POSSIBLE			
	 PRETIVA PRETIVA PRETIVA	 Shining Everyday			
					
 RÅD OM PLACERING & FÖRSLÄNING	 Inspiration every day			 Better thinking. Better water.	
 Prän en familj där mat är kärlek.					

krogdirekt



SKANDINAVISKA
**samköps
gruppen**
Gör smartare
affärer!