

krogtugg & hotellsnack

NR 3 2023

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT

& SAMKÖPSGRUPPEN

Göta Hotell

SOM ATT RESA TILLBAKA I TIDEN

MEDLEMSREPORTAGE

**Industrins
husman**

TIPS

**Så öppnar du
restaurang**

INSPIRATION

**Upptäck
nya design-
nyheter**

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 branschen och våra utvalda leverantörer där vi bjuder på kunskap och matlagingsinspiration.

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 3

Låt höstmyset börja!

Nu är hösten kommen och vi ser fram emot härliga tillställningar med levande ljus och mysiga plädar. I det här numret får du träffa två medlemmar som tagit över verksamheter och satsar på vällagad husmanskost – i två helt olika miljöer!

Daniel och Malin Ljungqvist som tagit över anrika Göta Hotell, ett klassiskt hotellhus i röd skrud med vita knutar. De ska satsa på året-runt-verksamhet med ett koncept som omfattar fastigheten. Johannes Jabro och Stefan Yavsan som gått från konkurrenter till kompanjoner och nu tillsammans erbjuder husmanskost lagad från grunden i Händelös industriområde. Ja, vi tycks aldrig sluta imponeras av våra medlemmar!

Vi på Krogdirekt önskar er en trevlig höst och glöm inte att vi gärna hjälper till och bara är ett samtal bort!

Henric Rondahl, vd





LAGERBLAD FOODS PRODUKTER HITTAR NI HOS ER GROSSIST!



En traditionell pannbiff av nöt med hög köttthalt som är baserat på klassiskt recept utan tillsatser. Produkten är mjölk- och laktosfri.

PANNBIFF 65 G

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

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.

Martin & Servera 479923



Kvargpannkakan innehåller 34 % kvarg och har högre proteinhalt än vanlig pannkaka. Ser och smakar hemmagjord och lätt att tillreda. Läcker med både söta och salta tilltugg och passar till frukost, mellanmål och dessert. Kvargpannkakan är laktosfri.

KVARGPANNKAKA 40 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 75 st. x 40 g = 3,0 kg

LAKTOSFRI.

Martin & Servera 418277
Mårdskog & Lindkvist 4200



En laktosfri delikatess som är perfekt för de flesta! Vi steker pannkakan i gjutjärnspanna och den både smakar och ser ut som hemmagjord.

AMERIKANSK PANNKAKA 60 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 40 st. x 60 g = 2,4 kg

LAKTOSFRI.

Martin & Servera 107626
Mårdskog & Lindkvist 9501

**PANNBIFFEN
ÄR PÅ KAMPANJ
HOS MARTIN &
SERVERA**

**BÅDA
PANNKAKORNA
ÄR PÅ KAMPANJ
HOS MÅRDSKOG
& LINDKVIST**



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se



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

Färgklicken

Stor och skön puff som agerar härlig färgklick. PAN från Adrenalina kommer i flera färgglada utföranden.



Klassiker i rotting

Stolen Arias böljande form är lika skön för ögat som att sitta i. Stomme i bok och utförande i 15 olika betser. Från Paged Meble.

Grejer som inspirerar

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



Naturnära

Klädhängaren från Paged Meble gör sig väl i både restaurang och hotellmiljö.



Tidlös

Genom inspiration från naturen och med hjälp av böjträteknik har K2 från Paged Meble fått en tidlös design.

Stilfullt

En generös stilfull soffa som även denna tillhör kollektionen PAN från Adrenalina. Kollektionens olika element kan med enkelhet kombineras med varandra.





MEDLEMSREPORTAGE

SOM ATT RESA TILLBAKA I TIDEN

GÖTA HOTELL

Precis innan högsäsongen drog i gång i år stod det klart: Daniel och Malin Ljungqvist är de nya ägarna till anrika Göta Hotell. Som ett familjeföretag ska nu Göta Hotell drivas året runt med fokus på dess unika plats och historia.

Fem steg från Göta kanal i

Borensberg ligger Göta Hotell, ett klassiskt hotellhus klätt i röd fasad med vita knutar. Huset har berättat en fin historia om värdskap och matkultur sedan 1908. Fastigheten byggdes som och har alltid verkat som hotell, till skillnad från liknande verksamheter som byggts om från privatbostäder. Med andra ord: Service sitter redan i väggarna.

- Finslipning på detaljerna har genomförts, men i stora delar ser det ut som det gjorde 1908 när huset byggdes. Göta Hotell har aldrig blivit sörrenoverat. Att komma in är som att resa tillbaka i tiden. Och det är det som gästerna vill ha hos oss, säger Daniel.

Paret kommer närmast från Marstrands havshotell på Västkusten som de byggde upp och drev tillsammans under 10 år. Med nästan 150 rum och ett administrativt och ständigt strategiskt långsiktigt arbete längtade paret efter att arbeta hands on i driften på ett mindre hotell. Sagt och gjort bar flyttlasset av, från hav till kanal.

- Göta har alltid varit drömstället: Gammalt, anrikt, mysigt och litet. Vi hoppade på möjligheten i våras när de gamla ägarna ville sälja.

Familjelivet

Trots den storslagna livsförändringen som mötte paret när de flyttade till Linköping fanns ingen tvekan. Göta Hotell var det bästa lilla stället för dem. Men med barn i åldrarna sju, fyra och ett är att driva hotell ett riktigt pussel. En utmaning som familjen stod väl förberedd inför med rätt inställning. Lösningen?

- Vi delade på oss under sommaren, Malin har spenderat mycket tid med barnen och jag har spenderat min tid på hotellet.

Men det är inte bara ett rikt familjeliv som gör det körigt att ta över i den här branschen.

Utmanande och underbart

- Man får vara beredd på att det är ett hårt jobb i början. Ett par hundår för att komma in i tankesättet och skapa rutiner. Att gå från mycket administrativt arbete på Marstrand



till tolv timmar i driften är utmanande och underbart. Om du inte älskar att umgås och prata med människor är inte det här ett arbete för dig.

Så hur får man ihop allt?

- Vi har förmånen att få hjälp av hela släkten så för vår del handlar det om dem för att få ihop det.

Året runt vision

Satsningen är helhjärtad, en hög ambitionsnivå går inte att undgå. Nu kommer du kunna besöka Göta Hotell året runt för att äta vällagad husmanskost.

- Vi har lyxen att kunna arbeta med det här på heltid året runt. Planen är att fylla huset över hela året och arbeta med säsongerna, i stället för endast arbeta med sommarsäsongen. Den svenska husmanskosten har alltid följt Göta Hotell som en röd tråd. Vi kommer satsa på den genuina matlagningen med en bistrokänsla – som är tillgängligt för alla.

Huset har haft många dedikerade ägare som förvaltats det väl. Tyvärr har ursprungsmöblerna bytts ut över åren, men genom 1900-tals möbler från auktioner ska även inredningen på hotellet återställas till sina forna glansdagar. »

MEDLEM HOS KROGDIREKT

Har Krogdirekt gett er stöttning när ni tagit över Göta Hotell?

Krogdirekt har gett oss mycket stöttning. I den här branschen sker ofta problem som kräver lösningar på kort varsel. När vi precis tagit över restaurangen fick vi en jättefin beställning – men saknade glas, porslin och bestick. På kort varsel kollade Krogdirekt upp vad som fanns på lager och åkte personligen ut och lämnade leveransen hos oss. Hjältarna i nöden, helt enkelt.

Hur har ni nyttjat fördelarna med Krogdirekt?

När man har vår storlek i den här branschen är man inte starkare ensam. Tack vare Krogdirekt får vi en gemensam köpkraft och därför bättre avtal. Vi har utnyttjat avtalen fullt ut, med allt från inredning till matvaror. Det har sparat oss tid och energi, som vi nu har lagt i driften.



- Vi vill lyfta husets kvalitet i dess inredning. Vi älskar att handla på auktion och att köpa saker som är anpassade till huset.

Att skapa en verksamhet som passar fastigheten menar paret är ett framgångsrecept. Om man sitter med en fantastisk idé ska man leta efter en fastighet som passar det tilltänkta konceptet.

- Det handlar egentligen om förväntningar. Att motsvara gästens förväntningar har alltid varit viktigt. När man kommer in på Göta Hotell förväntar man sig vällagad husmanskost och det ska vi därför erbjuda. Gästerna förväntar sig tidsenlig inredning och inte möbler från Newport.

Göta Hotell får självklart en direkt koppling till filmerna från Göta kanal. Alla skådespelare bodde under inspelningen av den första Göta kanal filmen på hotellet. Den sönderbläddrade gästboken med deras autografer finns bevarad.



Att skapa en verksamhet som passar fastigheten är ett framgångsrecept!

- Övriga många kommer för att se platsen där filmerna spelades in. Vi trodde verkligen att de förra ägarna överdrev.

När vi ställer frågan om hur Daniel och Malin vågade satsa på Göta Hotell i rådande tider blir svaret enkelt.

- Den som sitter och väntar in rätt tillfälle kommer aldrig att våga satsa. Det öppnas möjligheter i sådana här tider. Hitta din målgrupp, nyska in dig och ta chansen, avslutar Malin. ■

FAKTA:

Adress: Götagatan 2, Borensberg

Webb: gotahotell.se

Facebook: Göta Hotell

Instagram: @gota.hotell

PANNOUMI®

– STEK & GRILLOST –

Smaken framför allt!



Skånemejerier

TOPPTESTAD BLAND KOCKAR OCH MATUTVECKLARE

TILLVERKAD AV SVENSK MJÖLK PÅ VÅRT MEJERI I KRISTIANSTAD

FINNS SOM PORTIONSSKIVOR Å 100 GRAM

LIKA MYCKET FULLVÄRDIGT PROTEIN SOM I NÖTKÖTT

PANNOUMIBURGARE MED SYRAD LÖK

10 PORTIONER

10 st Pannoumi, skivad
60 g eller 100 g
30 ml olja
10 st hamburgerbröd
300 g picklad rödlök
100 g picklade senapsfrön
salladsgrönsaker

Till dressing
3 dl Skånemejerier
Crème Fraiche
1,5 dl mango chutney
2 msk pressad lime
hot sauce, t ex Tabasco,
efter smak
hackade örter,
t ex koriander,
persilja eller basilika

Vispa crème fraiche tills den tjocknat och blivit fluffig. Häll chutney, lime och hot sauce i en mixer och mixa det helt slätt. Vispa samman crème fraiche och chutney, smaka av med salt och svartpeppar.

Grilla Pannoumin (pensla med lite olja om det behövs) och rosta bröden. Montera fina burgare med Pannoumi, bröd, dressing, lök, senap och grönsaker.



Mårdskog & Lindkvist
Art nr: 29737
Martin & Servera
BNR: 432880



Mer inspiration hittar du på storhushall.skånemejerier.se

NYHET



Fryst färsk pasta från Giovanni Rana i Verona



Fylld pasta från RANA
– global marknadsledare på färsk pasta
I vårt Casa dell'Innovazione i Verona i norra Italien arbetar våra kockar och utvecklare sida vid sida för att ta fram det bästa food service-erbjudandet för kräsna restaurangkunder över hela världen.

Buon Appetito!



Girasole med Lax
1 kg x 2

Di Luca: 14641
M / S: 111436
Mårdskog & Lindkvist: -



Girasole med Svamp
1 kg x 2

Di Luca: 14640
M / S: 111709
Mårdskog & Lindkvist: -



Girasole med Ricotta & Mangold
1 kg x 2

Di Luca: 14634
M / S: 111712
Mårdskog & Lindkvist: -



Ravioli Cacio & Pepe
1 kg x 2

Di Luca: 14639
M / S: 111760
Mårdskog & Lindkvist: -



Girasole med Burrata
1 kg x 2

Di Luca: 14638
M / S: 111763
Mårdskog & Lindkvist: 121514638



Raggio di sole Ossobuco
1 kg x 2

Di Luca: 14637
M / S: 111766
Mårdskog & Lindkvist: 121514637



Raggio di sole Anka
1 kg x 2

Di Luca: 14636
M / S: 111772
Mårdskog & Lindkvist: 121514636



Raggio di sole Carbonara
1 kg x 2

Di Luca: 14635
M / S: 111793
Mårdskog & Lindkvist: 121514635

Koka pasta



1. Koka pastan direkt från frysen i rikligt med saltat vatten



2. Häll över i panna med säs/smör



3. Lägg upp på tallrik



4. Garnera och servera!

För recept gå in på www.dilucafoodservice.se



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!



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.



Scanna koden och gör din intresseanmälan direkt!

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





MEDLEMSREPORTAGE

FRÅN KONKURRENT TILL KOMPANJON INDUSTRINS HUSMAN

I industriområdet vid Händelö i Norrköping bestämde sig Johannes Jabro och Stefan Yavsan att ta över lunchrestaurangen Matfabriken tillsammans. Med passion för vällagad husmanskost ska kompanjonerna servera lunch till industriarbetarna.

Konkurrenterna blev kompanjoner

- Tanken var först att jag skulle köpa hans våffelstuga, men när Matfabriken kom på tal kändes det givet att vi skulle arbeta tillsammans istället, säger Johannes Jabro.

De numera vännerna har tidigare drivit lunchrestauranger på olika håll. Stefan drev Bakfickan Anno 1852 i Norrköping under sex års tid och är för närvarande ägare av sommarstället Steffe's Våffelstuga

som finns i både Norrköping och Söderköping. Johannes har också en mångårig restauranghistorik och har tidigare drivit restaurang Gestgifveri i Rejmyre under tre år. Nu slår de ihop sina kompetenser i Matfabriken.

- Vi besitter båda två gedigen kunskap inom att driva lunchrestauranger så att slå ihop våra styrkor blev ett enkelt val. Tillsammans ska vi ta tillbaka Matfabriken till vad det en gång var.

Att ta över en lunchrestaurang var en självklarhet för dem båda.

- Varför lunchrestaurang? Det enkla svaret: tiderna. Vi har öppet mellan 8:00–14:30. Restaurangbranschen är känd för tuffa arbetstider med sena nätter och tidiga morgnar. Områdets efterfrågan ger oss möjligheten att hålla oss till dagtid.

Att ta över Matfabriken i Händelö är ett strategiskt val då området är en folktät plats, men trots det är utbudet av närliggande restauranger

MEDLEM HOS KROGDIREKT

Har Krogdirekt gett er stöttning i nyöppningen?

Ja, vi är otroligt nöjda! Krogdirekt har verkligen varit till stor hjälp i alla våra behov: från inköp och avtalsförhandlingar till att hantera leverantörer och prissättning. Generella frågor som vi undrat över har vi också fått svar på hos Krogdirekt.

Varför är ni medlemmar hos Krogdirekt?

Krogdirekt är en fantastisk resurs som vi har haft stor användning av. På våra tidigare restauranger har vi varit nöjda medlemmar – så därför var det en självklarhet att bli medlem även vid nyöppningen av denna restaurang.

begränsat. Vännerna såg därför sin chans att möta efterfrågan och utöka områdets utbud.

Potential i Händelö

- Det finns stor potential i Händelö. Förhoppningen är att vällagad husmanskost kommer vara ett uppskattat koncept i industriområdet. Vi ska arbeta hårt för att bli det självklara valet när de som arbetar i området ska äta lunch och det första steget är såklart placeringen av restaurangen.

Konceptet kombinerar en lunchmeny som varierar mellan veckorna och en stående meny som kunderna alltid kan välja på.

- För att visa vår närvaro har vi skickat ut menyer till olika lager i närheten. Sociala medier och vår hemsida är också viktiga kanaler för oss att nå ut genom. Vi lagar kvalitativ husmanskost från grunden och det särskiljer oss från det övriga utbudet i området så det lyfts fram i all marknadsföring.

Över förväntningarna

Nyöppningen av Matfabriken har tagits emot av industriområdet med öppna armar! Efter de två första öppna veckorna kan vännerna se en stadig ökning av lunchgäster. Men det högsta betyget är att återkommande besökare redan börjat bli en vanlig syn under lunchtimmarna.

- Responsen hittills har varit fantastisk! Till och med gamla kunder har börjat hitta tillbaka till oss. Starten överträffade våra förväntningar och det är vi tacksamma för.

Deras viktigaste råd för andra som vill starta en liknande verksamhet är att gå in helhjärtat i arbetet och ha en tydlig målbild.

- Det har sagts förr men jag kommer säga det igen: Du måste brinna för vad du gör. Sätt upp tydliga mål och lägg ner din tid och själ för att nå dem. Annars funkar det inte, säger Stefan Yavsan. ■



FAKTA:

Adress: Hanholmsvägen 51, Norrköping

Webb: matfabriken.info

Facebook: Matfabriken Norrköping


Instagram: @matfabriken_norrköping



Så sparar du - från start!

Att äntligen få öppna upp dörrarna till din verksamhet ska vara en härlig känsla. Men drömmar i hotell- och restaurangbranschen blir lätt dyra investeringar. Vi vill hjälpa dig vara snäll mot plånboken samtidigt som du förverkligar din dröm!



 THOMAS BJÖRKLUND KROGDIREKT

Att starta verksamhet blir lätt en dyr historia – Men det måste det inte bli! Tillsammans med vår medlemsrådgivare Thomas Björklund har vi tagit fram tips för att du ska göra smarta val i uppstarten av din nya verksamhet.

- Det är omöjlig att kunna allt om allt. Att öppna hotell och restaurang är så mycket mer än bara mat och dryck. När du öppnar upp verksamheten är det viktigt att du är lyhörd och ber om hjälp för det sparar dig både tid och pengar.

Var noga med avtalen

Inredning, försäkring och kassahantering är bara några få av alla avtal som du behöver skriva på för att starta din verksamhet. Varje avtal är en möjlighet att spara in

och därför är det viktigt att veta hur ett bra avtal ser ut.

- När vi får in en ny medlem arbetar vi igenom alla avtal och ser till att medlemmen gör smarta val. Kortinlösenavtalet är ett klassiskt avtal som många får höga avgifter på och där erbjuder vi branschens lägsta avgift.

Sitter du redan i dåliga avtal?

- Jag har fått be medlemmar som sitter fast i avtal på kortterminaler att lägga dem i byrålådan. Kortinlösenavgiften har varit så pass dyr att det är mer gynnsamt för medlemmen att teckna ett nytt avtal med en ny terminal och endast betala månadsavgiften på det gamla avtalet tills det löper ut.

Förstå startsträckorna

Visste du att det kan ta mer än två veckor att få hem en kortterminal? Därför är det viktigt att alla uppgifter är rätt från början och att inlösenavtalet är klart. Visste du också att banken kan neka dig ett företagskonto? Handläggningstider och oväntade problem är nästan garanterade innan du slår upp portarna till restaurangen eller hotellet. Så håll koll på processerna och genomför dem i rätt ordning, då minimerar du handläggningstiderna och kan slå upp portarna i tid.

- Om du inte har ett företagskonto kan du inte ta betalt. Kan du inte ta betalt kan du inte öppna verksamheten. Att skjuta viktiga avtal framför sig är vanligt men också kostsamt.

Fortsättning på nästa sida 

4 snabba med Thomas!



1.

Slopa glädjekalkylen

Vad kostar hyran, hur många anställda ska du ha, vilken omsättning är rimlig? Lek inte med glädjekalkylen – sätt en realistisk budget!

2.

Välj aktiebolag

Genom bolagsformen aktiebolag är du mer skyddad som privatperson och får skattetekniska fördelar. Sätt inte din egen ekonomi i fara!



3.

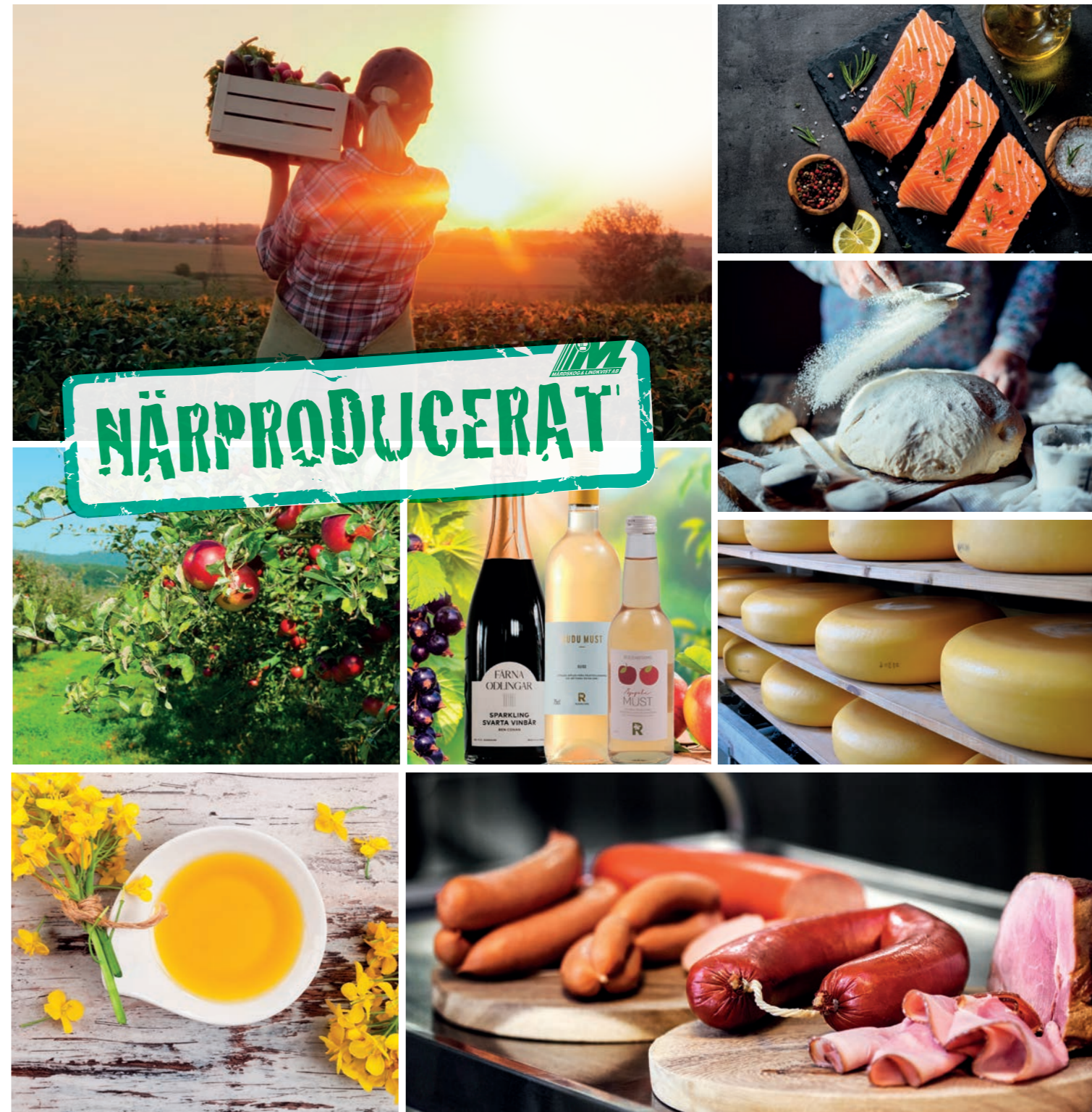
Koppla in Krogdirekt - direkt!

Genom bra avtal kan du spara mycket pengar i uppstarten av din verksamhet. Det är vanligt med paketpriser där avgifterna är svåra att identifiera. Krogdirekt hjälper dig i avtalsdjungeln för att du ska teckna de mest förmånliga avtalen.

4.

Svin(n)smart meny

Helhetstänket är A och O i en svinnsmart meny. Grundprincipen i en svinnsmart meny är att ta till vara på det svinn som sannolikt kommer att bildas under veckan genom att använda råvarorna senare i veckan. Plånboken kommer tacka dig lika mycket som miljön.



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.



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 på [krogdirekt.com/kontakt](mailto:nej@krogdirekt.com/kontakt)

Hemsida: www.rekal.se

Din Krogdirektkontakt

nej@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

nej@samkop.se • samkop.se

Våra samarbetspartners

krogdirekt



SKANDINAVISKA
samköpsgruppen
Gör smartare affärer!