



GREKISKA
grill & bar

GREKLAND ÄR INTE LÄNGRE
BORT ÄN NÄRMASTE GREKISKA



VI FÖRMEDLAR SMAKERNÄ FRÅN GREKLAND

Det har hänt mycket sedan 1995 då vi fick idén att grilla inomhus i ett öppet kök, och servera grekisk mat på en familjeägd restaurang i Södertälje.

Konceptet att servera sommarmat året om tog ett tag att förverkliga. Vi fick gå igenom helvetets alla sju portar innan vi lyckades hitta rätt och landa med ett fungerande koncept i slutet av 1990-talet. När vi började få allt fler gäster från närliggande kommuner och "bekanta" från ingenstans dök upp och frågade om vi kunde lära dem konceptet

mognade idén om att göra GREKISKA till en franchisekedja år 2002.

Idag är vi Sveriges största grekiska restaurangkedja, representerad från norr till söder, runt om i landet. Trots att vår positiva utveckling gjort att vi växt präglas vår verksamhet fortfarande av samma familjära känsla som i första restaurangen i Södertälje. Vi har alltid arbetat med hållbarhet i fokus och serverar fast food som är nyttig och hälsosam. Och vi gör det på ett schysst sätt.



1995 startades GREKISKA kolgrillsbaren i Södertälje med den starka tron att alla älskar kolgrillad mat, men att man är begränsad till sommaren. I ett öppet kök har gästen möjlighet att följa hur beställningen tillagas från råvara till färdig portion.

1999 startas restaurang nr två. Att många "bekanta" knackar på dörren och frågar om hjälp att komma igång med kolgrillning föder tankar om kedja.



Franchisearbetet sätts igång!

2002 inför den nya kedjan rökförbud från dag 1 och därmed föds Sveriges första rökfria restaurangkedja.

GREKISKA vinner pris

2007 får GREKISKA S:t Julian-priset av Stockholms stad för att ha "använt kreativitet, kunskap och god service för att göra sina lokaler tillgängliga för alla – oavsett funktionsförmåga". Invånarna i Stockholm står bakom nomineringen och vinnaren utses av en expertjury. Priset ger en anledning att fortsättningsvis bygga nya etableringar utifrån "Tillgänglighetsprincipen", som lagstiftades 2015.



2009 startas GK Production AB för att tillverka många av de produkter som serveras dagligen i kedjans restauranger. Med ett välgenomtänkt hygien tänk får den nystartade anläggningen permanent drifttillstånd redan från början, vilket är unikt då nya aktörer inom livsmedelsproduktion i regel får ett temporärt tillstånd.

2008 tar GREKISKA fram sin allergideklaration. Lagstiftningen kom 2015!

1995

1999

2002

2007

2008

2009

2021
ÅRETS
FRANCHISEKEDJA



GREKISKA kolgrillsbaren blir 2018 GREKISKA Grill & Bar för att förbereda för en expansion både i Sverige och utomlands.

2010 nomineras GK Production AB till det "Stora Matsäkerhetspriset" som är instiftat av branschmässan GastroNord tillsammans med Anticimex. Resultatet: Semifinalplats! Samma år bestämmer sig GREKISKA för "inga onödiga e-tillsatser" och tar bort alla smakförstärkelse- och allergiframkallande produkter från kryddor och marinader.

2012-17 levererar GREKISKA tzatziki till Axfoods Willys-butiker på riksnivå.

2014 börjar GREKISKA samarbeta med Menigo som huvudleverantör för att kunna växa på riksnivå.

2019 blir GREKISKA fullvärdig medlem hos Svensk Franchiseförning.

2013 sätter GREKISKA upp målsättningen att bli en rikstäckande kedja. Administrationen förstärks målmedvetet och successivt under de kommande åren från två till fem tjänster för att kunna växa på riksnivå.

2011 tog GREKISKA fram en egen saltfri grillkrydda (<1%). Livsmedelsverket uppmärksammade saltproblemet 2013; att vi i Sverige konsumerar dubbelt så mycket salt som rekommendationen.

2010

2011

2012

2013

2014

2018

2019

KALI OREXI

På GREKISKA är grillen alltid tänd. I våra restauranger är det öppna köket i centrum så att du ser hur din beställning tillagas från färsk råvara till färdig maträtt. När våra gäster besöker våra restauranger ska de känna sig som en i familjen och äta mat som är tillagad med passion och omtanke.

Vi vill skapa en relation mellan gästen och maten och väcka semesterminnen till liv. Vår meny präglas av allt från traditionella klassiska rätter som souvlaki, gyros och moussaka till saftiga köttbitar direkt från grillen. Värmen och smakerna

på GREKISKA tar dig tillbaka till Medelhavet.

Vår omtanke om gästen har påverkat hur vi tillagar maten. Det innebär att våra råvaror är noga utvalda, att rätterna innehåller mindre salt, att kryddningen är anpassad för svenska smaklökar och att det inte tillsätts några onödiga smakförstärkare för att gästen ska uppleva rena smaker med långt eftersmak. Omtanke om både tillagning och gäst driver vår passion för att leverera så god mat som möjligt framåt. Kali Orexí – smaklig måltid!





AFFÄRSIDÉ

Att erbjuda grillat året runt. Alla älskar grillad mat, men vi bor i Sverige och sommaren är kort!

VISION

Att genom smak-, syn-, lukt- och hörselsinnen väcka våra gästers nostalgiska semesterminnen till liv, även när det är som kallast och mörkast i Sverige.





EN RESTAURANGKEDJA SOM BRYR SIG!


Hos GREKISKA har hälsotänket och ansvarsfullheten varit ett konceptuellt signum redan vid starten och genomsyrat vårt arbete under alla år. Vår mindfulness har lett till att vi många gånger varit en branschföregångare.

I takt med ökad medvetenhet om klimatförändringar, växthuseffekt och miljörisker ökar kraven på långsiktigt hållbara lösningar i vår omvärld. Vi vill vara med om att driva utvecklingen framåt i vår

bransch och utmanar därför oss själva till ständig utveckling.

Inom GREKISKA har vi ambitionen att arbeta utifrån ett mer hållbart perspektiv och försöker därför ständigt utveckla konceptet. Vi arbetar bland annat med svenska råvaror, optimerar transporter och bygger nya enheter med elgrillar för att minska CO₂ och fossila bränsleämnen.

Välkommen till en kedja som tar ansvar!



Våra grundvärderingar:
Omtanke, kvalitet &
enhetlighet



HÅLLBAR UTVECKLING

- Ett 10-tal av våra maträtter uppfyller Livsmedelsverkets gröna nyckelhålsmärkning.
- Vi införde rökförbud på våra restauranger 2002, fyra år innan lagstiftningen kom!
- Vi tog fram allergideklarationer 2008, sju år innan lagstiftningen kom!
- Vi fick S:t Julian-priset av Stockholms stad 2007, åtta år innan lagstiftningen, Tillgänglighetsprincipen, kom! Priset tilldelas till aktörer som tänkt extra på tillgänglighet för funktionshindrade.
- Vi tog bort onödiga e-tillsatser och allergener från våra kryddor och marinader år 2010.
- 2011 tog vi fram vår egen grillkrydda med mindre än 1% salt.
- Vi har aldrig använt och kommer aldrig att använda socker i våra marinader!
- Vår produktionsanläggning nominerades till "Det stora matsäkerhetspriset" för landets mest kvalitetssäkra av branschmässan.
- 2017 skänkte vi 59 867 liter rent vatten till vattenprojekt i Afrika genom försäljning av Ramlösa. Vi fortsätter att varje år skänka vatten till behövande i Afrika.
- År 2018 börjar EU äntligen varna för smakämnet glutamat i svenska livsmedel! Vi tog bort glutamat från våra kryddor år 2010. Samma år bytte vi ut våra plastpåsar till papperspåsar.

Tillsammans skapar
vi goda och
hållbara måltider



HAVET NÄRA DIG



STOLT HUVUDLEVERANTÖR AV PROJEKTERING & INREDNING TILL GREKISKA GRILL & BAR!



HAR DU VAD SOM KRÄVS FÖR ATT ARBETA MED OSS?

Att driva en restaurang kräver mer än ett solit investeringskapital och viljan att arbeta hårt. Du som vill bli franchisetagare hos GREKISKA får två månader innan invigningen av din restaurang praktisk utbildning samt all stöd och hjälp som behövs för att lyckas, men vi förväntar oss att du har några speciella egenskaper.

Förståelse för franchising som affärsmodell:

Som franchisetagare måste du inse och förstå betydelsen av centrala inköpsavtal och marknadsföring, och följa direktiven från din franchisegivare för att kunna skapa stordriftsfördelar som gynnar hela kedjan.

Kompetens och bakgrund: Vi förväntar oss inte att du har branscherfarenhet, men vi förväntar oss däremot att du har social kompetens och kan interagera bland folk, ha en förståelse för sociala medier och företagsekonomi, och kunna sköta din administration. Du ska kunna organisera dina inköp och ha kontroll över personalkostnader.

Vi tror också att du är en teamledare och dagligen kan motivera din personal.

Serviceinriktad: Du ska kunna ta hand om dina gäster, tycka att det är roligt och stimulerande att arbeta med människor och kunna hantera olika sociala situationer på en arbetsplats. Du ska se till att varje gäst känner sig sedd.

Ansvarskänsla: Att öppna en egen GREKISKA är ett stort steg. Vi förväntar oss att du är en person med en ansvarskänsla och inte lider av beslutsångest. Du utsätts dagligen för situationer i restaurangen där det förväntas att du fattar beslut om stora som små frågor.

Passion och engagemang: Vi förväntar oss att du som franchisetagare tycker om att vara närvarande i din restaurang och att du hela tiden har en hands-on-mentalitet oavsett vilken position du tar på golvet. Du ska ha en passion för yrket, vara entusiastisk och en förebild för alla dina anställda.

VI HJÄLPER DIG MED ALLT!

MULTERAL HAR LÅNG ERFARENHET AV ATT TA FRAM RESTAURANGKONCEPT.
VI ÄR MED DIG HELA VÄGEN FRÅN IDÉ TILL PLANERING OCH PREMIÄR.
DÄREFTER TAR VI SÅKLART OCKSÅ HAND OM SERVICE OCH
UNDERHÅLL AV DIN RESTAURANGUTRUSTNING!

Årets Franchisekedja 2021!



BLI EN DEL AV FAMILJEN

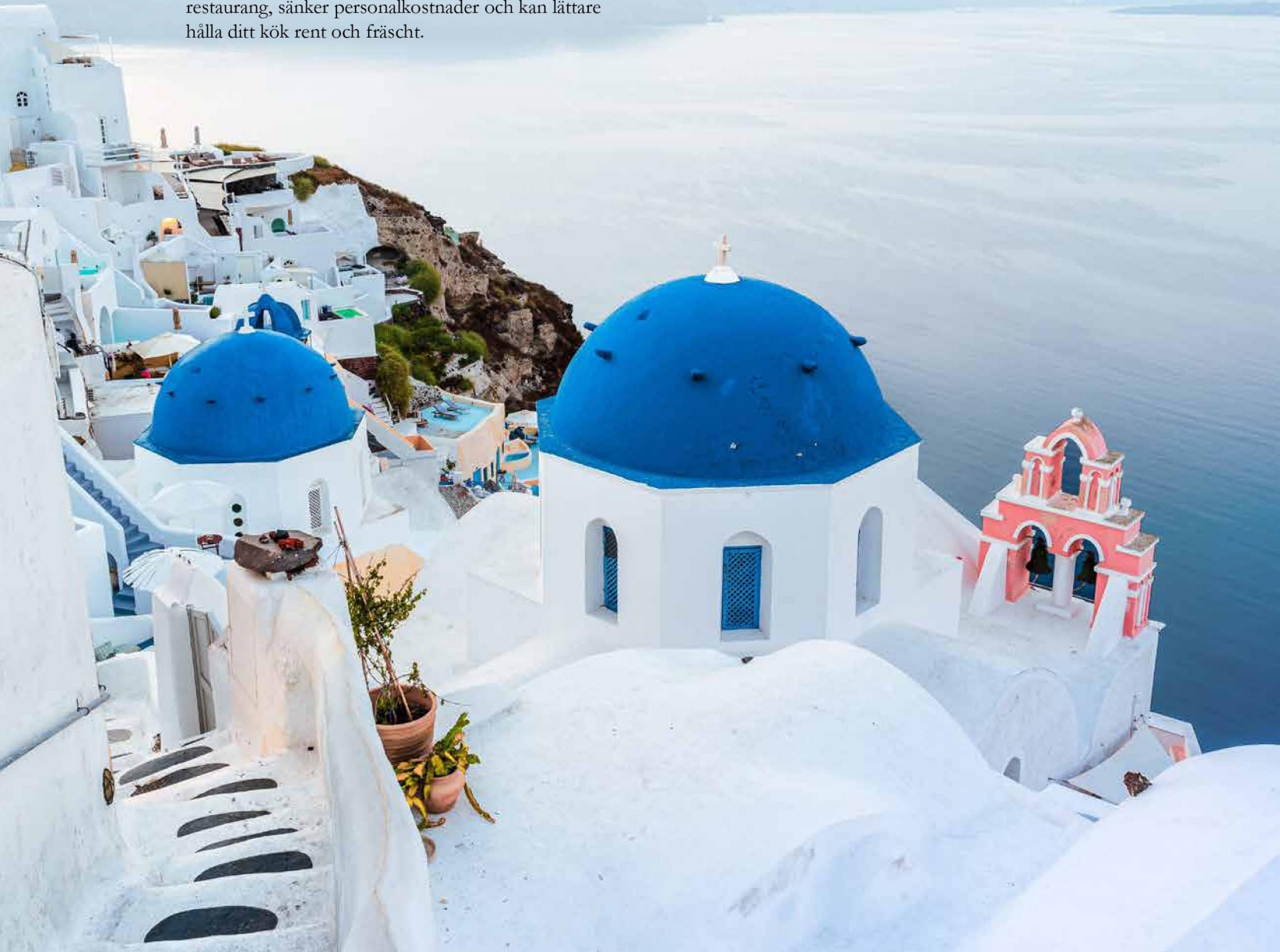
Du kan som blivande franchisetagare räkna med att du kommer att arbeta med ett beprövat, enkelt, lönsamt och färdigt koncept. Du behöver inte ha kockutbildning eller anställa kockar för att driva din restaurang. Har du kockutbildning eller kock bland din personal är det självklart en fördel.

Våra egna produkter från den centrala produktionsanläggningen garanterar smak och kvalitet men ger också dig en överblick på dina kostnader och vad varje portion kostar i råvaror. Du minskar dessutom hantering av råvaror i din restaurang, sänker personalkostnader och kan lättare hålla ditt kök rent och fräscht.

Som franchisetagare hos oss kan du räkna med att du får möjlighet att lägga fokus på ditt företags viktigaste värden: din personal och dina gäster.

Det totala värdet på de förmåner vår franchising erbjuder överstiger de avgifter du betalar som franchisetagare.

Till sist kan du räkna med att vi på huvudkontoret finns till för att hjälpa dig med allt som behövs för att du ska kunna driva din verksamhet på ett framgångsrikt sätt!







FRÅN IDÉ TILL FÄRDIG RESTAURANG

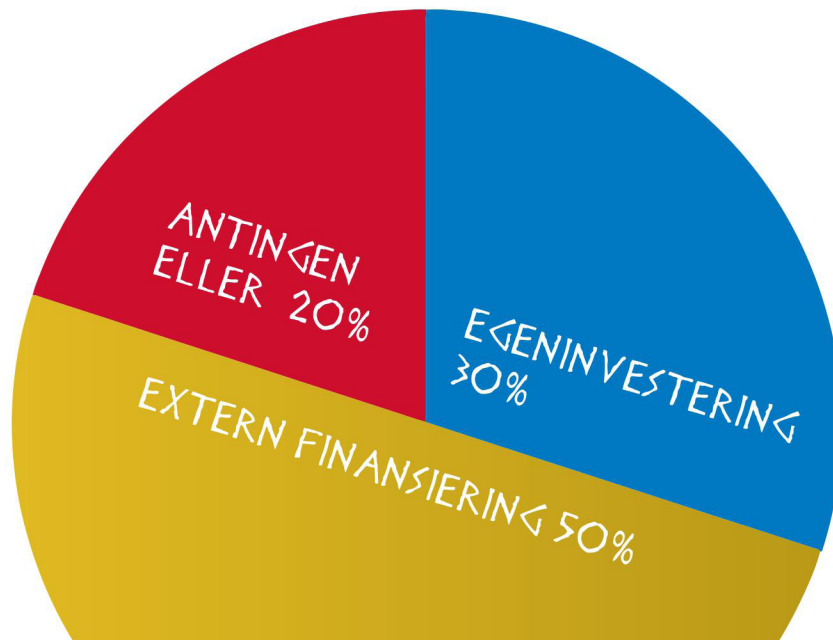
Igenkänningsfaktorn är ett signum för en kedja! I takt med GREKISKAS tillväxt och konsolidering på marknaden har våra restauranger sedan 2013 byggts utifrån en strikt inredningsmanual.

På vårt huvudkontor besitter vi kompetens för att rita, ta fram kompletta bygghandlingar och agera som projektledare för att tillsammans med våra underleverantörer bygga nyckelfärdiga GREKISKA

enheter men också konvertera befintliga restauranglokaler till GREKISKA.

HJÄLP MED FINANSIERINGEN

När du bestämt dig för att bli franchisetagare hjälper vi dig med finansieringen utifrån dina förutsättningar. Oavsett finansieringsupplägg vill vi att du har egenfinansiering på minst 30%. Upplägget påverkas av din bakgrund och dina möjligheter till borgensåtagande.



OENOFOROS GROUP



VÄL VALDA VINER



CAROVIN Vini Buoni VINTEDGE NORDIC SEA WINERY SENSESWINECLUB



MERAKI – PASSION OCH KREATIVITET FÖR MATEN

GK Production är vårt eget produktionskök där vi förädlar kedjans kärnprodukter, exempelvis souvlaki och tzatziki. Här kvalitetssäkrar vi maten som till slut hamnar på gästens tallrik. Dessutom utvecklar vi nya idéer för att kunna väcka gästernas semester grekiska minnen och erbjuda grekiska smakupplevelser för svenska smaklökar.

Sedan starten har vi alltid tagit ansvar för vår verksamhet, också för den mat vi serverar.

Grundtanken är att vi aldrig ska servera mat som vi inte själva skulle äta. Därför lägger vi ner vår själ i att ta fram rätt kryddning och marinerings, och se till att råvarorna håller hög kvalitet.

Vi arbetar utifrån 72 timmars produktionslinje; råvaror som lastas in lastas ut som färdiga produkter inom 72 timmar. Och kyl- och fryslinjen bryts aldrig. Vi har också olika arbetsdagar för olika råvaror för att undvika kontaminering.





Personalkollen®

Personal- och lönehantering har aldrig varit enklare!



Tidrapportering



Schema



Löner



Ekonomi



Dricks







GREKISKA
grill & bar

KONTAKTA OSS

Björklundsgatan 4F, 152 41 Södertälje

info@grekiska.se • www.grekiska.se • 08 503 83 900