



SMAKER ATT DELA,
STUNDER ATT MINNAS
- TILLSAMMANS

VI FÖRMEDLAR SMAKERNA 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. Andra generationen har vuxit upp med konceptet och tagit viktiga positioner i organisationen för att säkra upp varumärkets framtid.

Vi har alltid arbetat med hållbarhet i fokus och serverar fast food som är nyttigt och hälsosamt. Och vi gör det - precis som vår franchising - på ett schysst sätt.

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.

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

Grekiska Kolgrillsbaren startades 1995 i Södertälje med idén att alla älskar kolgrillad mat - året runt. I vårt öppna kök kan gästerna följa hela tillagningen, från råvara till serverad rätt.

Franchisearbetet sätts igång!

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

2008 tar GREKISKA fram sin allergideklaration. Lagstiftningen kom 2015!

1999 öppnas restaurang nummer två. Det växande intresset och förfrågningar från bekanta om hjälp att starta eget leder till idén om en kedja.

GK Production AB startas 2009 för att dagligen leverera många av de produkter som serveras 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.

2011 tog GREKISKA fram en egen saltfri grillkrydda (<1%). Livsmedelsverket uppmärksammade saltproblemet 2018; att vi i Sverige konsumerar dubbelt så mycket salt som rekommendationen.

1995

1999

2002

2007

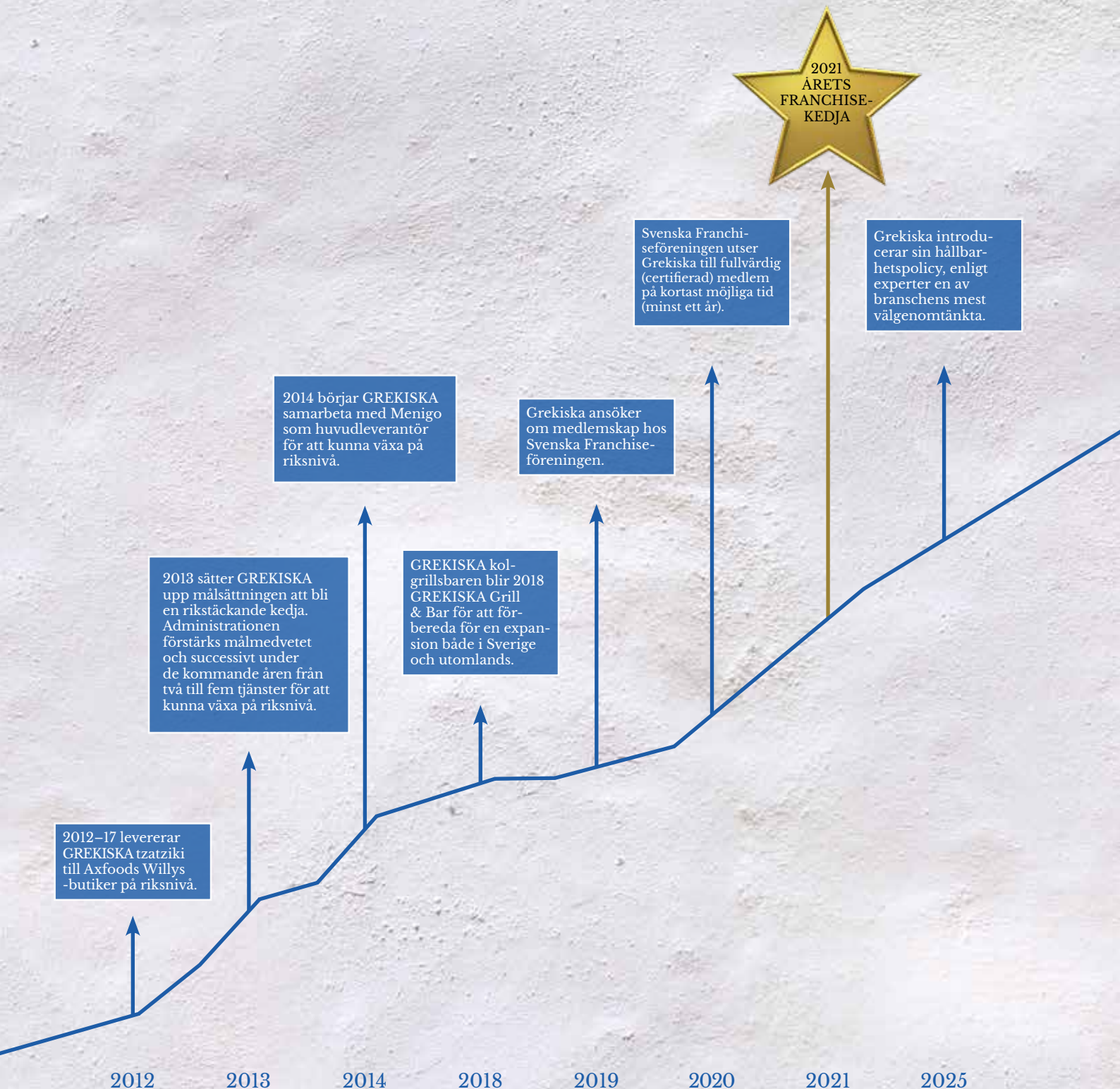
2008

2009

2010

2011

GREKISKAS MILSTOLPAR



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 Orexi – 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!

På Grekiska grill & bar har ansvar och hälsotänk varit en naturlig del av vårt koncept sedan starten. För oss är hållbarhet inte en kampanj eller ett sidoprojekt. Det är en grundprincip i hur vi bygger och driver vår verksamhet.

Vi verkar i en bransch som dagligen påverkar klimat, resurser och människor. I takt med att kraven på långsiktigt hållbara lösningar ökar, ser vi det som vårt ansvar att ligga steget före och fortsätta utvecklas.

Vi tror att tillväxt och ansvar går hand i hand. Genom medvetna val, tydliga mål och gemensamma riktlinjer bygger vi en kedja som är hållbar över tid både affärsmässigt och miljömässigt.

Ansvarstagande och utveckling är en självklar del av vår identitet.

Scanna QR-koden för att
läsa vår hållbarhetspolicy



HÅLLBAR UTVECKLING

Vårt hållbarhetsarbete omfattar hela värdekedjan, från råvara till restaurangupplevelse.

Klimat och energi

Sedan 2018 ersätter vi successivt kolgrillar med elgrillar, med målet att helt fasa ut träkol senast 2035. Idag arbetar majoriteten av våra restauranger med elgrill.

Nästan hela kedjan är ansluten till en gemensam elportfölj baserad på 100 procent förnybar energi. Genom energieffektivisering och samordnade leveranser minskar vi både energiförbrukning och transportutsläpp.

Sedan 2023 är vi ISCC certifierade, vilket säkerställer hållbarhet och minskade växthusgasutsläpp i vår leveranskedja.

Ansvarsfulla råvaror

Vi arbetar aktivt för att minska klimatpåverkan från våra livsmedel. Målet är att 50 procent av menyn ska vara växtbaserad till 2030.

Vi minskar användningen av nötkött och prioriterar svenskt ursprung där det är möjligt. Våra fisk och skaldjursprodukter är MSC eller ASC certifierade och vi uppfyller European Chicken Commitment.

Vi ställer tydliga hållbarhetskrav på våra leverantörer och arbetar för att motverka avskogning och stärka ansvarsfulla arbetsvillkor i leveranskedjan.

Resurseffektivitet

Frityrolja och fett återvinns och omvandlas till biodrivmedel. Frigolitförpackningar har ersatts med mer hållbara alternativ.

Genom central produktion minskar vi matsvinnet i restaurangerna och säkerställer en jämn och hållbar drift i hela kedjan.

Människor och samhälle

Vi erbjuder trygga anställningsvillkor, en god arbetsmiljö och nolltolerans mot diskriminering. Flera av våra franchisetagare har vuxit inom organisationen, vilket speglar vår långsiktiga kultur.

Vi är medlemmar i Svenska Franchise Föreningen sedan 2019 och certifierade medlemmar sedan 2020.

Vi arbetar aktivt med allergi och ursprungsmärkning via QR kod, genomför regelbundna bakterieprover och säkerställer tillgängliga och rökfria restaurangmiljöer.

Utöver detta engagerar vi oss i sociala initiativ och internationella vattenprojekt.

Vår övertygelse

Hållbarhet är en integrerad del av vårt sätt att driva restaurang. Genom långsiktiga mål, tydliga krav och kontinuerlig utveckling bygger vi en kedja som är hållbar för klimatet, våra medarbetare, våra gäster och framtida generationer.



HAR DU VAD SOM KRÄVS FÖR ATT ARBETA MED OSS?

Att driva en restaurang kräver mer än ett solitt investeringskapital och viljan att arbeta hårt. Att göra det i franchiseform underlättar processen. Som franchisetagare hos GREKISKA får du en utbildning inför invigningen av din restaurang och kan räkna med det stöd och den hjälp som behövs för att lyckas. Samtidigt förväntar vi oss att du har några särskilda 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 är kock eller ens har branschfarenhet, men vi förväntar oss däremot att du har social kompetens och kan interagera bland folk, har en förståelse för sociala medier, kan räkna fram och arbeta med nyckeltal samt kan sköta din administration. 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 snabbt kan fatta 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.



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!



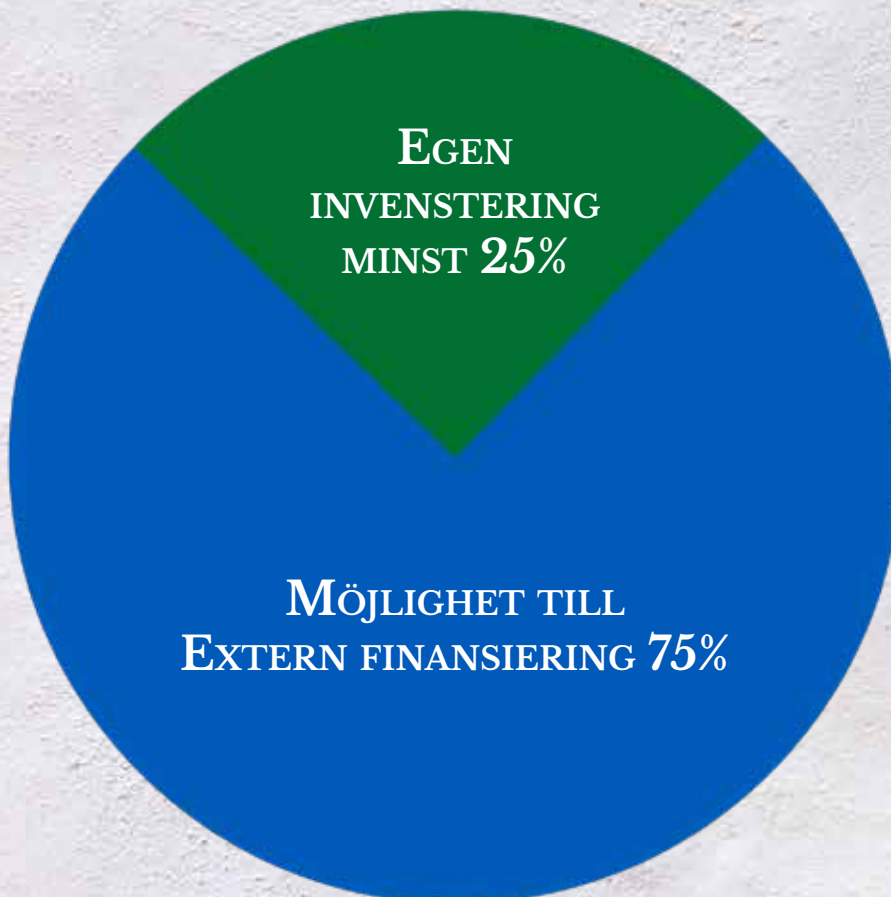
FRÅN IDÉ TILL FÄRDIG RESTAURANG

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

Vi arbetar med finansiella upplägg som leasing, banklån, lån från leverantörer, investeringsbidrag från fastighetsägare eller lån från andra finansiella institutioner och skräddarsyr ett upplägg för varje enskild etablering. Oavsett finansieringsupplägg vill vi att du har en egenfinansiering på minst 25%. Upplägget påverkas av din bakgrund och dina möjligheter till borgensåtagande.



MERAKI – PASSION OCH KREATIVITET FÖR MATEN

GK Production är vårt eget produktionskök där vi förädlar kedjans kärnprodukter, exempelvis souvlaki och tzatziki.

Vi kvalitetssäkrar vi maten som till slut hamnar på gästens tallrik. Dessutom testar vi nya rätter och kryddblandningar. Uppdraget är att 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 marinering, och se till att råvarorna håller hög kvalitet.

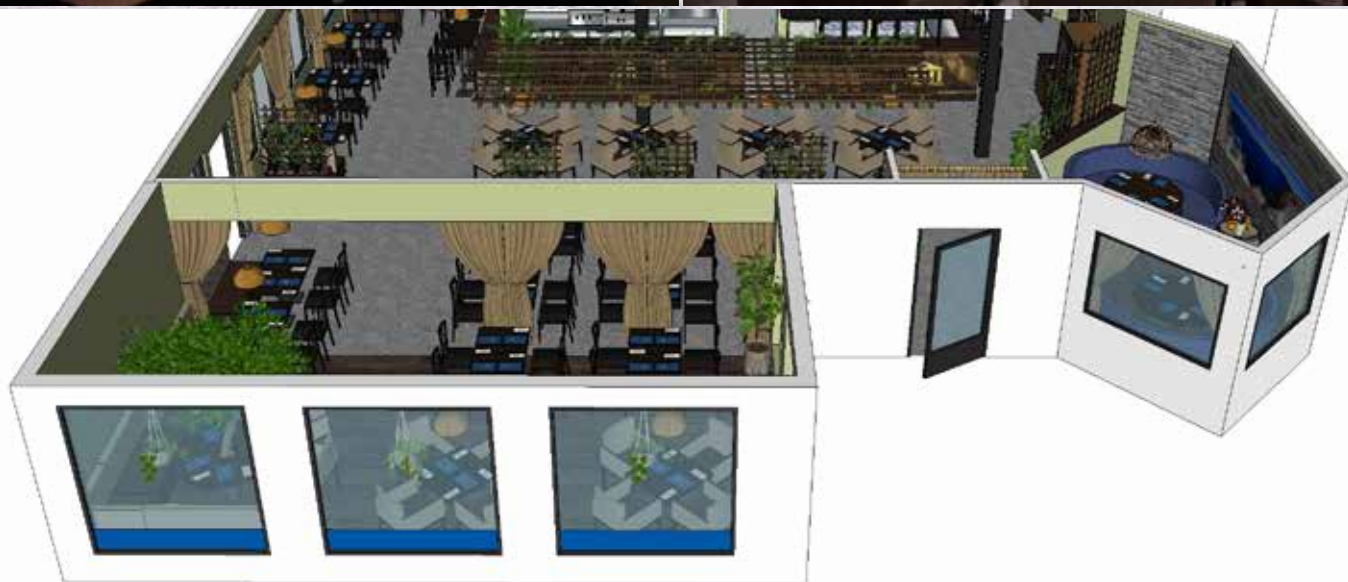
Vi arbetar utifrån 72 timmars produktionslinje; råvaror som lastas in lastas ut som färdiga produkter inom 72 timmar. Vårt arbetssätt säkerställer att kyl- och fryslinjen aldrig bryts. Vi har också olika arbetsdagar för olika råvaror för att undvika kontaminering.



BLI EN DEL AV GREKISKA



BLI EN DEL AV GREKISKA



ÅRETS FRANCHISEKEDJA 2021!



GREKISKA har tilldelats utmärkelsen "Årets Franchisekedja" 2021 vid Svenska Franchisegalan med motiveringen:

"Pandemin har påverkat våra finalister på olika sätt men alla tre har haft framgång även i dessa tider. Att hitta nya vägar för att utveckla affären tillsammans sina franchisetagare under pandemin var en självklarhet. Vår vinnare ger aldrig upp och är alltid på jakt efter förbättringar och det kännetecknar en framgångsrik franchisekedja. Vår vinnare har alltid sökt efter de bästa lösningarna och har ingen prestige i att erkänna fel utan man väljer då att göra om och göra rätt. De har även varit föregångare i samhällsfrågor vilket har gett dem extra uppmärksamhet inte minst i jurygruppen. Vinnaren är definitivt värdig detta pris som föregångare och nytänkare inom kedjedrift."



KONTAKTA OSS

Björklundsgatan 4F, 152 41 Södertälje

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

