



RESTARIA

Restaria formule



Even voorstellen...

Arian Heijligers

Doelgroepteam Fastservice

Mijn naam is Arian Heijligers, vestigingsdirecteur Helmond en Regio-directeur Zuid-Oost Nederland bij Bidfood. Reeds 30 jaar werkzaam in de foodservice-groothandel branche. Binnen Bidfood verantwoordelijk voor het horeca-segment Fastservice en in die hoedanigheid ook voor de Restaria-formule. Samen met ons team gaan we er voor zorgen dat Restaria een landelijke dekking gaat krijgen.

Hans van Ballegooijen

Formulemanager Restaria

Mijn naam is Hans van Ballegooijen, geboren op 31 januari 1995 en al jaren actief in de mooie wereld die wij de cafetariabranche noemen. Mijn ouders hebben namelijk zelf een cafetaria in Eindhoven waar ik al meerdere jaren, zowel op de voorgrond als de achtergrond, meewerk en meekijk. Via deze weg ben ik dan ook bij Bidfood terecht gekomen als formulemanager Restaria.

In eerste instantie was het de bedoeling dat ik, na afronding van mijn studie Bedrijfskunde, een stage zou gaan volgen van 5 maanden bij de vestiging van Bidfood in Helmond. Echter kwam ik na 2 weken 'stage lopen' in aanraking met de Restaria formule die toen nog volop in ontwikkeling was. Vanuit mijn cafetaria-achtergrond was de interesse meteen gewekt en zo ben ik nu terecht gekomen op de plek waar ik nu zit.

Kort samengevat heb ik de nodige praktijkervaring opgebouwd en weet ik waar een ondernemer tegenaan kan lopen in een cafetaria. Vanuit die gedachte ga ik aan de slag met de Restaria ondernemers om een prettige samenwerking aan te gaan voor de lange termijn!





RES
TARIA

SMAAK

Restaria

Wij als Bidfood presenteren vol trots onze nieuwe soft franchiseformule, genaamd **Restaria**.

De wereld verandert snel. De consument van vandaag is niet meer te vergelijken met die van een jaar of tien geleden. Gezonder eten en leven worden steeds belangrijker. Bovendien neemt het kant-en-klaar assortiment in supermarkten hand over hand toe. Hierdoor staan de bestedingen in cafetaria's onder druk. Om als cafetariahouder uw marktpositie te behouden en ook in de toekomst voldoende omzet te behalen, is het tijd voor een nieuwe koers!

U staat er niet alleen voor; Bidfood denkt graag met u mee. Als groothandel voor de foodservicemarkt in de Benelux bieden wij klanten niet alleen een uitgebreid assortiment, maar ook advies, tools en ondersteunende diensten. Zodat u nog efficiënter kunt werken en een optimale omzet genereert.

Kortom: we dragen graag een steentje bij aan het succes van onze klanten!

Met Restaria gaat Bidfood de traditionele cafetaria en het eetcafé dichter bij elkaar brengen. Vanuit de jarenlange ervaring die Bidfood (voorheen Deli XL) heeft in zowel de cafetaria als de eetcafé-branche slaan we met Restaria de brug tussen beide. Het overbrengen van het 'Uit eten' gevoel bij de consument is belangrijk, maar ook het afhaal aspect is een wezenlijk onderdeel van Restaria.

Ontzorging voor de ondernemer is een van de belangrijkste pijlers binnen de Restaria-formule, wat hand in hand gaat met vrij ondernemerschap. De ondernemer blijft altijd baas in zijn eigen zaak en bepaalt zelf welke producten hij voert. Restaria gaat de ondernemer daarnaast ondersteunen op allerlei gebieden aan de achterkant. Hiermee helpen wij de ondernemer om meer rendement uit zijn zaak te halen en het eindresultaat te verbeteren.

Om de landelijke herkenbaarheid van een Restaria te vergroten zijn er een aantal elementen die terug komen in elke nieuwe Restaria. De uitstraling van Restaria is zorgvuldig bepaald door onze interieurstyliste waardoor we landelijk een eenduidige uitstraling willen creëren die herkenbaar is voor de consument.

GENIET PUUR GEMAK



Van bron tot bord

Restaria kiest er bewust voor om de ondernemers te ondersteunen bij het steeds belangrijker wordende thema: Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Wij zijn van mening dat, ook in de cafetaria, duurzaamheid een onderwerp is waar we actief mee aan de slag moeten. Zo is de gehele verpakkinglijn van Restaria FSC-gecertificeerd, maar ook een aantal producten voldoen aan het 'Beter Leven'-keurmerk. Zo zijn de Hereford Rundvleesburgers uit het 'Burgers' concept gemaakt van 100% scharrelrundvlees en exclusief verkrijgbaar voor Bidfood.

Gemak, puur, smaak en geniet zijn de kernwoorden binnen Restaria. Op basis van deze kernwoorden wordt het verhaal 'van bron tot bord' verteld en de Social Media-campagne gebaseerd. Je zult deze woorden dus overal terug gaan zien, zowel op Social Media als op de krijtwanden.

Speerpunten van Restaria

Social Media

Restaria biedt structurele ondersteuning van de juiste content op Social Media. Ondernemer kan uiteraard ook zelf items plaatsen als aanvulling. Juiste info plaatsen op het juiste moment met de juiste content wordt professioneel ondersteund, maar altijd met de mogelijkheid tot eigen inbreng van de ondernemer.

Local vs. City

Restaria heeft een tweetal varianten qua uitstraling van de gevel: Restaria Local en Restaria City. Verschil zit in het niveau van de uitstraling naar buiten toe. Restaria Local is meer gericht op een cafetaria uitstraling terwijl Restaria City zich meer focust op de luxere uitstraling van een Eetcafé. Door twee verschillende mogelijkheden te voeren qua signing is er altijd één uitstraling die past bij het niveau waar de ondernemer zelf op wil gaan zitten.

MVO-checklist

Restaria beoordeelt aan de hand van een MVO-checklist in hoeverre de ondernemer voldoet aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Op basis van deze checklist wordt de ondernemer geholpen in het verbeteren van zijn MVO-score om samen tot een duurzaam resultaat te komen.

*duurzaam
ondernemen*

Restaria wil vanuit haar formule-gedachte graag op een duurzame manier bijdragen aan een betere samenleving door Maatschappelijk Verantwoord te Ondernemen.

Dit realiseren wij o.a. door gebruik te maken van Scharreirundvlees en producten met een 'beter leven keurmerk'. Wij streven ernaar om van bron tot bord te blijven ontwikkelen in lijn met de MVO-criteria.

Wilt u meer informatie en bent u benieuwd naar onze score op de Restaria MVO-thermometer?

Kijk op www.restaria.nl



Thema-acties

Restaria helpt de ondernemer de 'rustigere' dagen op te vullen door het toevoegen van Thema-acties. We bieden de ondernemer een handvat om in te haken op een compleet uitgewerkte Thema-actie, zoals een Burgers&Beer avond op donderdag of een 'All-you-can-eat Spareribs' avond op woensdag voor een vaste prijs.

Interieurstyliste

Restaria helpt de ondernemer met de inrichting van zijn zaak door gebruik te maken van een interieurstyliste. Deze interieurstyliste helpt bepalen hoe de Restaria-uitstraling het beste overgebracht kan worden op locatie en welke attributen aangebracht kunnen worden. Dit advies is niet bindend, maar bedoeld om een denkrichting aan de ondernemer te geven.

Transparantie

Een uniek aspect van Restaria is dat de formule onderdeel is van Bidfood. Bidfood exploiteert Restaria als een onderdeel van Bidfood wat geen winst of verlies dient te maken. Restaria moet kostendekkend zijn, waarbij het verdienmodel van Bidfood voortvloeit uit de grossierderij. Dit betekent dat alle kosten en opbrengsten inzichtelijk zijn voor de Restaria ondernemers, alsmede dat de maandelijkse franchisefee inzichtelijk is qua opbouw.

Samen sterker dan alleen

Restaria ontwikkelt samen met haar leden nieuwe concepten en acties. Dit ontstaat vanuit de regelmatige bijeenkomsten en de bijpassende franchise-raad. Ondernemers hebben zeggenschap in de formule en de ontwikkeling daarvan. Restaria gelooft dat door de krachten en kennis van ondernemers te bundelen dat we samen naar een hoger niveau in de markt kunnen groeien.

RES
TARIA



giant



5²⁵

Alaska Giant
sla, kaas, tomaat,
uienringen, augurk



4⁹⁵

Texas Giant
sla, uienringen,
augurk, tomaat



5⁸⁵

Montana Giant
sla, kaas, bacon, tomaat,
uienringen, augurk,
champignons



5⁹⁵

California Giant
sla, kaas, ananas, tomaat,
uienringen, augurk, bacon,
champignons

kies je saus

**Giant saus, Hamburgersaus,
Joppiesaus, BBQ saus, Speciaal**
max. 1 saus naar keuze per burger

regular



3⁹⁰

Kansas Regular
sla, augurk, uienringen,
champignons



3⁹⁰

Minnesota Regular
sla, kaas, uienringen,
augurk



4⁵⁰

Kentucky Regular
sla, kaas, augurk, bacon,
uienringen, champignons



4⁵⁰

Nevada Regular
sla, kaas, augurk, uienringen,
champignons, gebakken ei



3⁷⁵

Florida Regular
sla, augurk, uienringen



4⁷⁵

Colorado Regular
sla, kaas, bacon, ananas,
tomaat, champignons,
uienringen

Burgers-concept

Binnen de Restaria-formule wordt het 'Burgers'-concept gezien als een belangrijke schakel. Daarom is er ook voor gekozen om het concept toe te voegen aan de voorwaarden voor Restaria, maar wel met eigen inbreng van de ondernemer. Zo is de ondernemer vrij in de prijsstelling van de hamburgers en de keuze voor welke sauzen mogelijk zijn op de hamburger. Restaria kan hier uiteraard een pakkend advies over geven en de ondernemer adviseren over zowel de prijsstelling als goedlopende sauzen.

Centraal binnen het concept staat het scharrelrundvlees van Hereford rund. Hereford is een ras dat is ontstaan in het zuidwesten van Engeland en bekend staat om zijn malsheid. Naast dat de burger van ongeken­de kwaliteit is, is ook de afkomst belangrijk voor Restaria. In het kader van maatschappelijk verantwoord ondernemen kiezen we als formule bewust voor een burger die afkomstig is van scharrelrundvlees om zo bij te dragen aan een duurzamere toekomst.

De keuze voor het Hereford-rund sluit aan de bij de kreet: **van bron tot bord die centraal staat binnen Restaria.**



Thema-acties

ALL YOU CAN EAT!
SPARERIBS
voor alle liefhebbers!



**ALLEEN
TUSSEN 17.00
EN 20.00 UUR**

**IEDERE
WOENSDAG**

€12,95

BURGERS & BEER

*for special
people!*

MS.
Always Right

Pulled Chik'n Burger op een
brioche burger bun met frisse
kropsla, rode uienringen
tomaat en Smokey
BBQ-saus.

€9,95



IEDERE
DONDERDAG

DAGELIJKS VERSE BROODJES

PAIN DE PARIS




voorgerechten

Keuze uit

- Tomatensoep
- Soep van de dag
- Ceaser Salade met gerookte kipfilet, croutons, parmezaanse kaas afgemaakt met ceaserdressing
- Carpaccio van runderhaas (meerprijs € 2,50) met parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise



hoofdgerechten

Geserveerd met **verse friet** en **salade**.

Keuze uit

- Varkenshaasspies met champignonroomsaus, satésaus, pepersaus of zigeunersaus
- Boerenschnitzel met gebakken champignons, spekjes, uien en paprika
- Mix-Grill (meerprijs € 1,50) trio van kip, rund en varken met 3 verschillende sauzen
- Kipfilet Hawaii kipfilet met ananas en kerriesaus
- Zalmfilet uit de oven (meerprijs € 2,50) met een romige vissaus

nagerechten

Keuze uit

- Dame Blanche softijs met chocoladesaus
- Tartufo Bombe (meerprijs € 1,50) van chocolade ijs met slagroom
- Softijs met warme kersen
- Triangel Vanille Mousse met slagroom en chocoladesaus



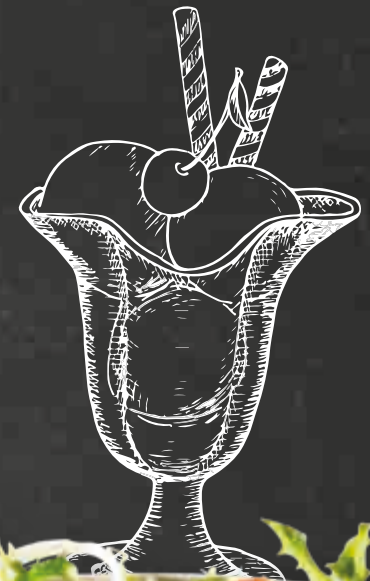
3-GANGEN
KEUZEMENU
VOOR

14,95



3-GANGEN KEUZEMENU

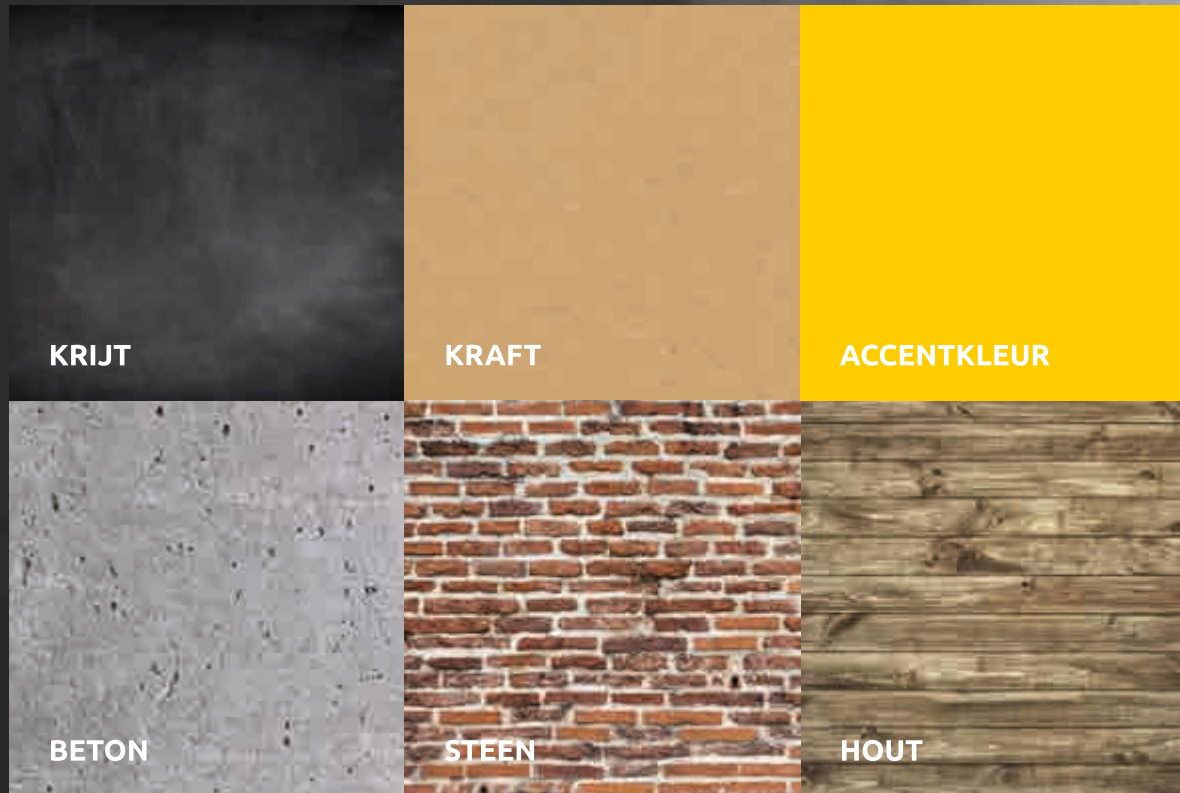
3-GANGEN
KEUZEMENU
korn smullen!



€14,95



Look and feel



Structuren en kleuren

Non-food uitstraling

Over de complete Non-food uitstraling is nagedacht door de Non-food specialisten van Bidfood. Deze lijn kan naar behoefte van de ondernemer worden besteld. De bedrijfskleding en verpakkingen zijn onderdeel van Restaria. Alle andere elementen dragen bij aan de uitstraling van Restaria, maar zijn geen fundamenteel onderdeel van Restaria.



Menukaarthouder
i.c.m. IXI-now tafellamp, peper en zout



Stonecast borden en schaaltes



Verpakkingen in kraft
(bedrukt)



Lederen sloop



Antraciet blouse
Inclusief logo



Huisstijl uitingen

Menukaart

Voorwaarden

Vanuit Restaria is er geen verplichting om een bepaald assortiment te voeren. De ondernemer is 100% vrij in het bepalen van zijn menukaart en welke producten hierop gevoerd gaan worden. Restaria kan wel een advies geven over kostprijs technisch interessante gerechten en gerechten die bij andere Restaria's goed verkopen. De algemene uitstraling van de menukaart is een onderdeel van Restaria, de invulling van de menukaart is vrij te bepalen door de ondernemer.





Placemat



Website



Visitekaartje



Narrowcasting

Point Of Sale Materiaal

ALL YOU CAN EAT!

SPARERIBS

voor alle liefhebbers!

€12,95

RES TARIA

Iedere WOENSDAG

LIJK GEMARINEERDE SPARERIBS EET JE BIJ RESTARIA!

- "All you can eat"
- Elke woensdagavond
- tussen 17.00 en 20.00 uur
- Inclusief friet en salade
- slechts €12,95

Ervaar de smaak van bron tot bord en proef onze malse spareribs.

all you can eat!

Restaria Helden
Mariaplein 18
5988 CJ Helden
T 077-3076532
E info@restariahelden.nl
www.restariahelden.nl

Restaria 't Hof
Boschdijk 1037
5626 AD Eindhoven
T 040-2618060
E info@restariahethof.nl
www.restariahethof.nl

Restaria de Hoek
Stratumseind 10-12
5611 ES Eindhoven
T 040-2430699
E info@restariadehoek.nl
www.restariadehoek.nl

RES TARIA

VAN DE BAKPLAAT BURGERS

giant

Alaska Giant
sla, kaas, tomaat, uienringen, augurk

Texas Giant
sla, tomaat, uienringen, augurk

Montana Giant
sla, kaas, bacon, tomaat, uienringen, augurk, champignons

California Giant
sla, kaas, bacon, ananas, tomaat, uienringen, augurk, champignons

regular

Kansas Regular
sla, augurk, uienringen, champignons

Minnesota Regular
sla, kaas, uienringen, augurk

Kentucky Regular
sla, kaas, augurk, bacon, uienringen, champignons

Nevada Regular
sla, kaas, augurk, uienringen, champignons, gebakken ei

Florida Regular
sla, augurk, uienringen

Colorado Regular
sla, kaas, bacon, ananas, tomaat, champignons, uienringen

kies je saus

Hamburgersaus,
Giant saus, BBQ saus,
Joppiesaus, Speciaal
1 saus naar keuze per burger

geniet!



Beachvlaggen



Stoepbordposters



Cadeaubon



iPhone flyer

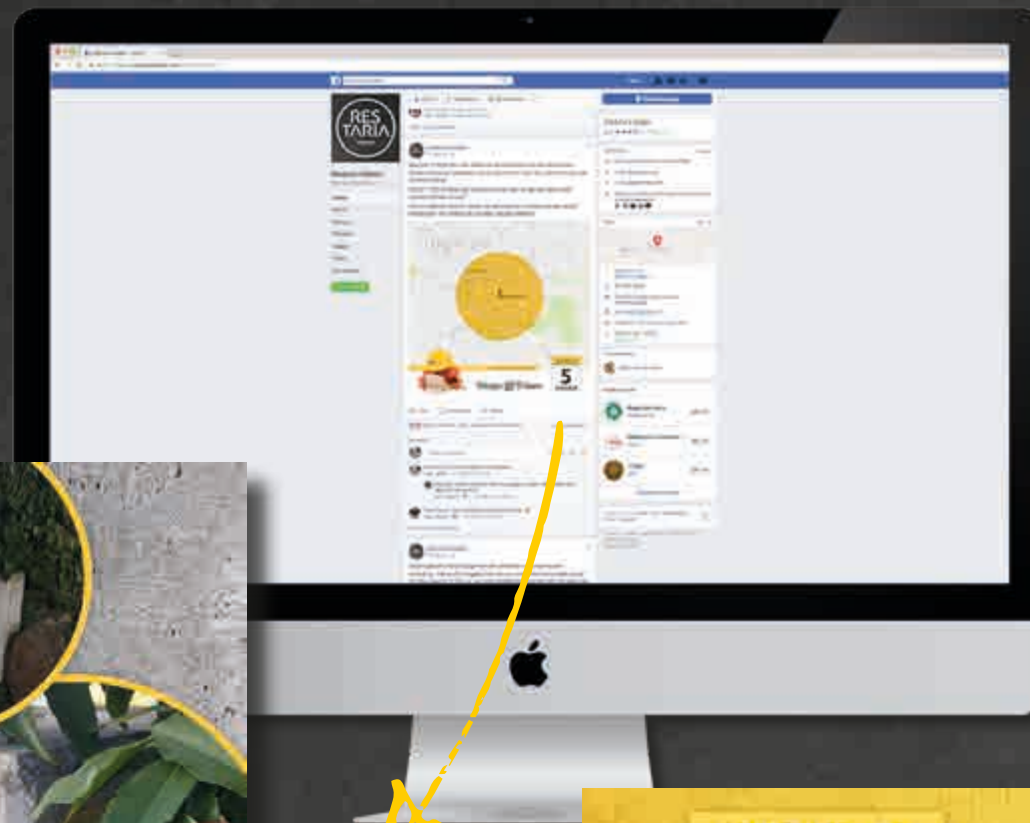
RESTARIA

Acties

Golden envelop actie

Eventueel in overleg met de ondernemer kunnen we een op maat gemaakte openingsactie verzinnen. Bij Restaria Helden hebben we een gouden envelop verstoppt in de regio en middels Facebook een aantal tips gedeeld zodat de volgers steeds dichterbij de envelop kwamen. In de envelop zat een tegoedbon van €25,-

Daarnaast organiseren we voor elke nieuwe Restaria een 'Countdown' op basis van de openingsdatum. Via Social Media gaan we opbouwen dat er in de regio een nieuwe Restaria bij komt zodat iedereen nieuwsgierig wordt en een keer komt kijken. Als voorbeeld kun je denken aan een onthulling van het nieuwe logo 3 weken voor de geplande opening, maar bijvoorbeeld ook een foto van de verbouwing 1 week voordat de opening gepland staat.



Social Media ondersteuning

Social Media is één van de belangrijkste pijlers van Restaria. In samenwerking met InovaMedia beheren we de Social Media pagina's van de ondernemer zodat er te allen tijde professionele content geplaatst wordt. Hierdoor worden er op de juiste tijdstippen de juiste berichten geplaatst voor de desbetreffende doelgroep. Het streven is naar 70% berichten die geplaatst worden vanuit Restaria en 30% eigen inbreng van de ondernemer, zodat het persoonlijke aspect gewaarborgd blijft. Daarnaast beschikt Restaria over een Click&Brand-tool speciaal ontwikkeld voor de ondernemers van Restaria. Via deze tool kunnen ondernemers snel en eenvoudig een eigen gemaakte foto in een Restaria-framework gieten en er zelf tekst bij zetten. Zo zorgen we dat er ten alle tijden een herkenbare uitstraling wordt gepresenteerd op Social Media.



Fry's World

Fry's World is hét kinderconcept binnen Restaria, speciaal ontwikkeld om ook de jongere gast iets te bieden. Het verhaal achter Fry's World begon vanuit de pilotstore zuid in Helden, waar een aparte kinderhoek aanwezig is inclusief springkussen. Hier komen enorm veel gezinnen met kinderen op af, waardoor een eigen kinderconcept niet achter kon blijven. Fry vertelt graag zelf hoe hij bij Restaria terecht is gekomen...

Het kinderconcept komt terug in de placemats van Restaria in de vorm van een kleurplaat, maar daarnaast ook op de narrowcasting en in de speelgoedlijn. Zo dient Fry's World als een volmaakt kinderconcept, ook als de ondernemer geen aparte kinderhoek met springkussen heeft!



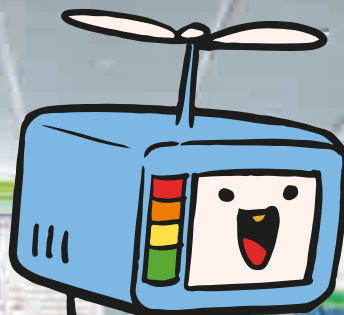
FRY's WORLD



HEY, IK BEN FRY!

Tijdens mijn leuke bijbaantje in Restaria werd ik plots opgezogen door de afzuigkap! Even later belandde ik in deze te gekke wereld! Het is hier héél tof, maar alles is anders! Het regent frietjes! Er is een ijsprinses! Oh, en ik heb een hele koele koelkast ontmoet!

Zie ik je snel weer terug in Restaria?
Dan vertel ik je over mijn
nieuwe avonturen!



Online bestellen

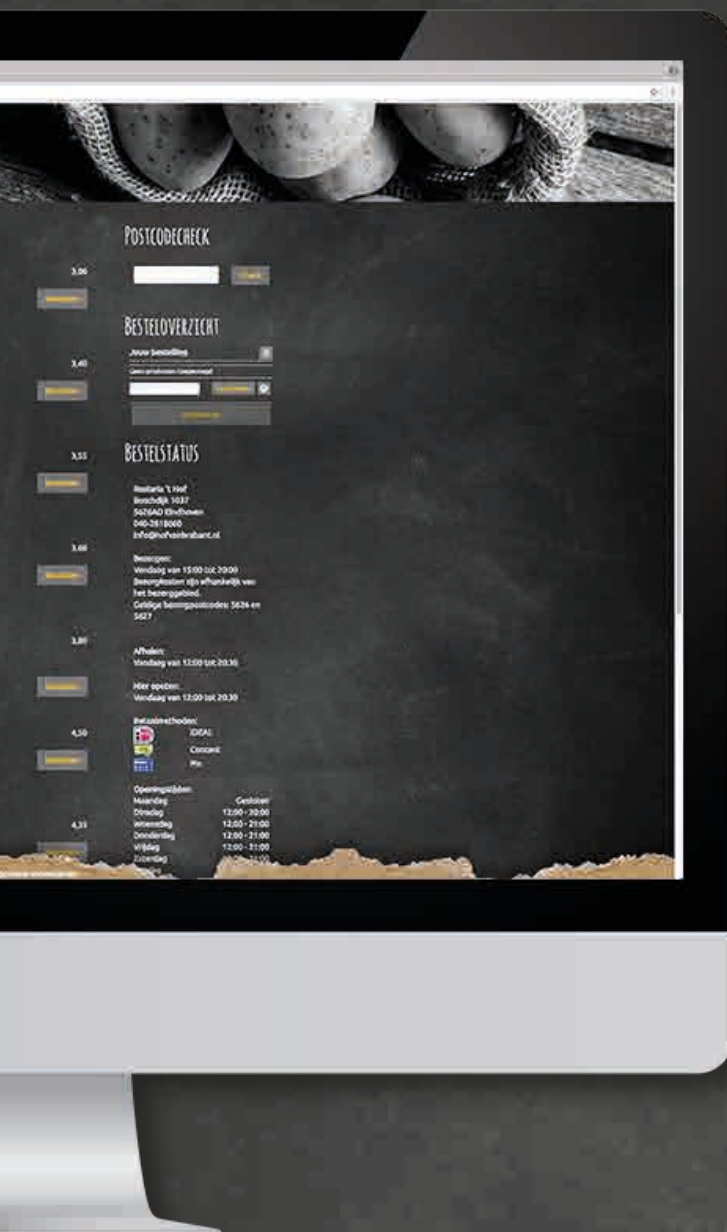
Restaria heeft bewust gekozen om het online bestellen op te nemen in de formule. Gezien de veranderingen in de markt en de toenemende concurrentie van andere online aanbieders wil Restaria voorlopen op de markt en het online bestellen faciliteren voor de consument. Daarnaast spreek je via dit medium een andere, jongere doelgroep aan en zien we dat de gemiddelde besteding 50% hoger ligt dan de besteding in de Restaria zelf.

Hiervoor is een eigen bestelwebsite ontwikkeld in samenwerking met Next to Food, die ook automatisch gekoppeld zit aan een eigen bestelapplicatie. De uitstraling van de bestelwebsite en applicatie zijn bepaald door Restaria, waar dan het eigen assortiment van de ondernemer in wordt gegoten. Zo heeft de ondernemer ten alle tijden zijn eigen persoonlijke bestelomgeving.

Deze bestelomgeving is tevens ook geschikt voor een bezorgservice. Restaria kan bij het opzetten en ondersteunen van de bezorgservice een cruciale rol spelen om alles in goede banen te laten verlopen. Vanuit Restaria is er een alomvattend bezorgplan ter ondersteuning van de ondernemer.

Het is ook mogelijk om via Next to Food een bestelzuil neer te zetten die als bestelpunt voor de consument fungeert. Deze zuil wordt compleet in de Restaria uitstraling bestickerd en past perfect binnen de rest van de uitstraling.

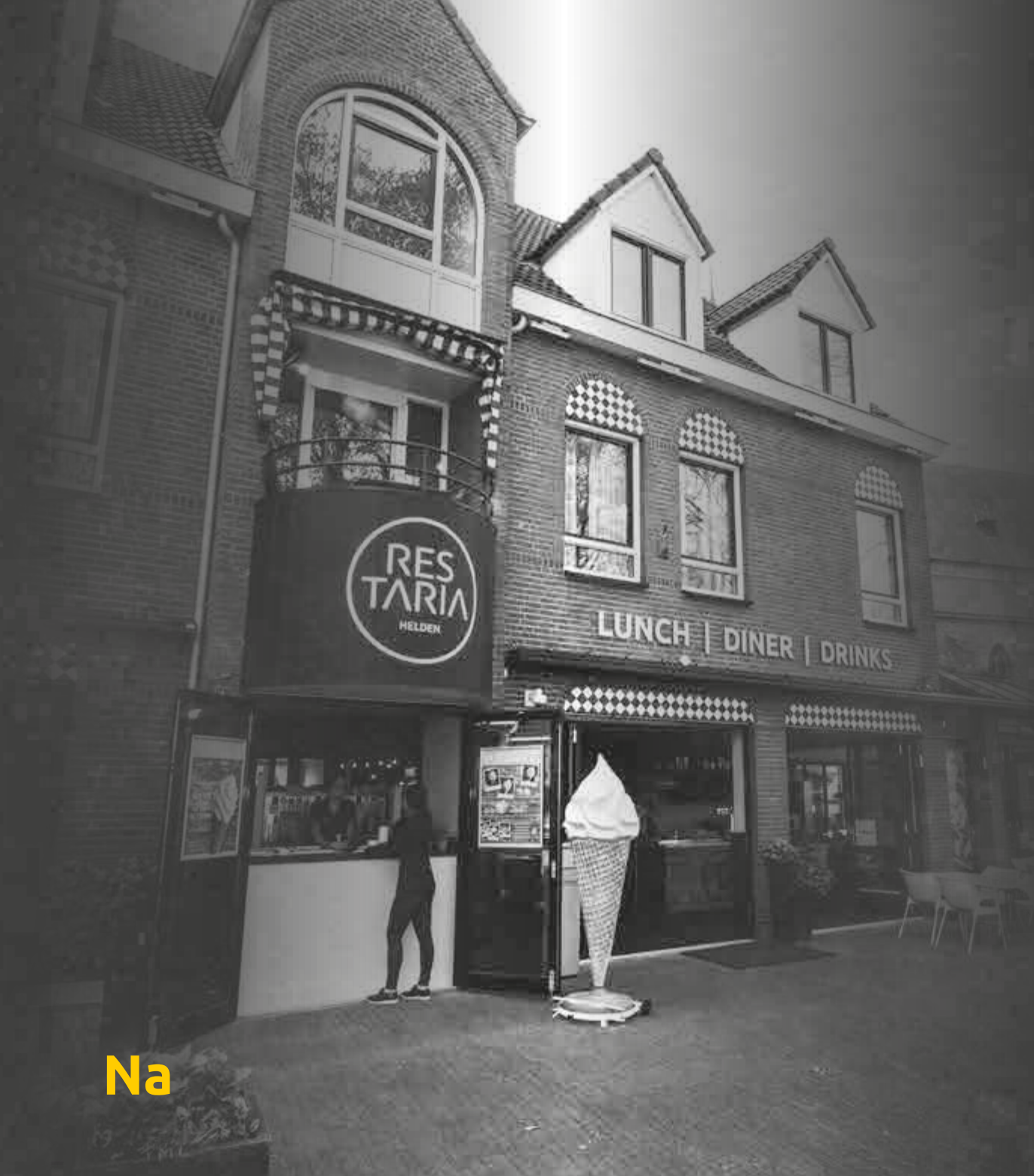






Voor





Na



Voorwaarden

1. Plateservice waardoor we een uiteten gevoel willen creëren bij de consument. Hiervoor stelt Restaria de ondergrens op 20 zitplaatsen en/of bezorgservice.
2. Restaria-uitstraling doorvoeren in de zaak (steenstrips, steigerhout, betonlook en krijtwand) waardoor de herkenbaarheid wordt vergroot.
3. Minimaal 80% van de totale inkooppotentie wordt afgenomen bij Bidfood. Deze 80% van de totale inkooppotentie moet daarnaast ten alle tijden hoger zijn dan €75.000 per kalenderjaar om de investering van Restaria te waarborgen.
4. Goede ondernemer met de juiste instelling om te durven veranderen en open te staan voor nieuwe acties en initiatieven.
5. Online bestelwebsite in combinatie met een bestelapplicatie welke tevens geschikt zijn voor de bezorgservice. Deze bestelwebsite en applicatie worden gefaciliteerd door Next to Food.
6. 3-gangenmenu waarbij de prijs is bepaald door Restaria (€14,95). De inhoud is door de ondernemer te bepalen, eventueel met advies over gerechten vanuit Restaria.
7. Samenwerkingsovereenkomst voor 4 jaar. Op basis van deze samenwerkingsovereenkomst doet Bidfood éénmalig een persoonlijke investering in de ombouw naar de formule. Dit zal mondeling worden besproken met de ondernemer.
8. Rayonafscherming in overleg (exclusiviteit) tussen ondernemer, accountmanager en Restaria
9. Bedrijfskleding en verpakkingsslijn in de Restaria-uitstraling
10. 'Burgers'-concept met Hereford hamburgers van de bakplaat
11. Website in de Restaria-uitstraling
(Hosting centraal bij Restaria i.v.m. vindbaarheid Google)
12. Narrowcasting in de Restaria-uitstraling
(Min. 1 scherm in combinatie met 1 player)
13. Thema acties die landelijk worden aangedragen door Restaria om de rustigere dagen drukker te maken



Partners

The logo for INOV MEDIA, featuring the word "INOV" in blue and "MEDIA" in a lighter blue, all in a sans-serif font.

Concept en creatie

John Theeuwen
john@inovamedia.nl

Kerkveld 2a
5768 BB Meijel

The logo for Kemenade Design, featuring the company name in a serif font with "Design" in a larger, stylized font, and the tagline "Belettering & reclame" in a smaller font below.

Signing

Frank van Kemenade
info@kemenadedesign.nl

Kastmolen 23
5706 BD Helmond

The logo for De Digitale BV, featuring the company name in a white sans-serif font on a dark blue rectangular background, with "BV" in a smaller font on an orange rectangular background below.

Narrowcasting

Jeffrey Brouwer
info@dedigitale.com

Stationsweg 2
7161 AD Neede

The logo for COCOON INTERIEURONTWERP, featuring the word "COCOON" in a large, bold, black sans-serif font, with "INTERIEURONTWERP" in a smaller, black sans-serif font below.

Interieur

Anna van Osch
anna@cocoonwonen.nl

Soemeersingel 95
5759 RC Helenaveen

The logo for van der ZANDEN, featuring the company name in a stylized, handwritten-style font, with "interieur - projecten b.v." in a smaller, sans-serif font below.

Interieurbouw

Jac van der Zanden
jac@ziphelmond.nl

Hoofdstraat 48-A
5706 AM Helmond

The logo for herme INTERIEURBOUW, featuring the word "herme" in a stylized, handwritten-style font, with "INTERIEURBOUW" in a smaller, sans-serif font below.

Interieurbouw

Tom van de Wouw
tom@herme.nl

Raamburg 11
5531 AG Bladel



Automatisering

Leon Besselink
info@ntf.nl

Randweg 6
4104 AC Culemborg



Voedselveiligheid

Harm te Wierik
harm@houwersgroep.nl

De Ooyen 13c
4191 PB Geldermalsen



Verlichting

Marcel Coenen
marcel@ixi-now.nl

Sint Annastraat 198 H
6525 GX Nijmegen



ICT

Erwin van Lieshout
erwin.van.lieshout@agrippa.nl

Kerkveld 2a
5768 BB Meijel



Interesse gekregen in Restaria?

Kijk op www.restaria.nl of mail naar info@restaria.nl

De Restaria formule is onderdeel van

