
RES
TARIA
Restaria formule


AFHALEN
VOOR THUIS
gemak
ruime keuze
afhaal drive
lekker & snel
LEKKER
INGANG

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!

Bidfood

RES TARIA


RES
TARIA
SMAAK

Restaria

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

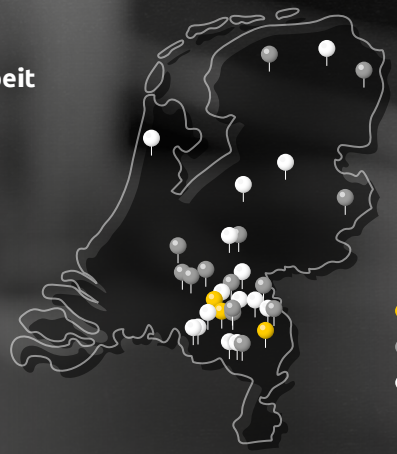
De wereld verandert snel. De consument van vandaag is niet meer te vergelijken met die van een jaar of tien geleden. Gezonder eten en leven worden steeds belangrijker. Bovendien neemt het kant-en-klaar assortiment in supermarkten hand over hand toe. Hierdoor staan de bestedingen in cafetaria's onder 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.

Restaria groeit



2017: 3 locaties
2018: 17 locaties
2019: 32 locaties

Ondernemers aan het woord zien?

Scan deze QR-code of ga naar restaria.nl/voor-ondernemers

GENIET PUUR GEMAK



Van bron tot bord

Restaria kiest er bewust voor om de ondernemers te ondersteunen bij het steeds belangrijker wordend thema: Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Wij zijn van mening dat ook in de cafetariabranche duurzaamheid een onderwerp is waar we actief mee aan de slag moeten. Zo is de gehele verpakkingslijn 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 bij 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 door het plaatsen van de juiste content op het juiste moment op Social Media. De ondernemer kan uiteraard ook zelf items plaatsen als aanvulling. Ook wordt er geprobeerd zoveel mogelijk persoonlijke content te plaatsen zodat het eigen verhaal en het eigen karakter van de zaak wordt benadrukt.

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.

Concepten/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 'All-you-can-eat Spareribs' avond voor een vaste prijs. Naast de Thema-acties hanteren we een aantal verplichte concepten, zoals Burgers en een 3-gangen keuzemenu, die een bewezen toegevoegde waarde zijn.

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 een eigentijdse, op maat gemaakte 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.

Samen sterker dan alleen
Restaria ontwikkelt samen met haar leden nieuwe concepten en acties.
Dit ontstaat vanuit de regelmatige bijeenkomsten en de bijpassende franchiseraad. 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.



Burger-concepten

Binnen Restaria heb je de keuze tussen twee burger-concepten: Burgers en Burgers Deluxe. Beide ham-burgerconcepten werken met een exclusieve, alleen via Bidfood verkrijgbare, Hereford hamburger in twee verschillende gewichten: 100 gram en 175 gram.



Burgers

giant



Alaska Giant 5,45
sla, kaas, tomaat, uienringen, augurk



Texas Giant 5,15
sla, uienringen, augurk, tomaat



Montana Giant 6,05
sla, kaas, bacon, tomaat, uienringen, augurk, champignons



California Giant 6,15
sla, kaas, ananas, tomaat, uienringen, augurk, bacon, champignons

regular



Kansas Regular 4,10
sla, augurk, uien-ringen, champignons



Minnesota Regular 4,10
sla, kaas, uienringen, augurk



Kentucky Regular 4,70
sla, kaas, augurk, bacon, uienringen, champignons



Nevada Regular 4,70
sla, kaas, augurk, uien-ringen, champignons, gebakken ei



Florida Regular 3,95
sla, augurk, uienringen



Colorado Regular 4,95
sla, kaas, bacon, ananas, tomaat, champignons, uienringen

kies je saus

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

Burgers Deluxe

Alle burgers worden geserveerd op een brioche broodje



Baconburger 7,95
175 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas, gebakken bacon, verse koolsalade en pulled pork met een smokey BBQ-saus

The Basic 4,95
100 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer en een speciale Restaria-saus!

Spicy Burger Salsa 6,95
175 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas, jalapeños, paprika en een heerlijke saus



Boerenburger 6,95
175 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas, gebakken spekjes, ui, paprika en champignon met een zoetzure saus



Italiaanse Burger 5,95
100 gram Hereford rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en truffelmayonaise



Eggburger 5,95
100 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas, gebakken ei met en een verrassende saus



Spicy Kipburger 5,25
malse kipburger, gemengde sla, rode ui, komkommer, tomaat, paprika en een pittige saus



Vega Special Burger 5,25
vegetarische tomeato burger, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas en een bijpassende saus



Boeren Frites 5.75
frites met gebakken spekjes, uienringen,paprika, champignon, ei en een garnering van bosui



Frites Pulled Pork 6.95
frites met Pulled Pork, rode uienringen, smokey BBQ-saus en eengarnering van bosui



Frites Chili Con Carne 6.75
frites met chili con carne, paprikareepjes, gesmolten cheddar kaas, tortilla chips en een garnering van bosui



Frites Biefreepjes 7.25
frites met beefreepjes teriyaki, gebakken paprikareepjes en eengarnering van bosui



Frites Hete Kip 7.25
frites met gebakken kipdij-reepjes, rode uienringen, Piri Piri-saus en een garnering van bosui



Frites Rendang 7.95
frites met rendang, komkommer-salade, paprikareepjes, mayo garlic sriracha en een garnering van bosui



Frites Gyros 6.75
frites met gyrosreepjes, rode uienringen, tzatziki en een garnering van bosui



Frites Vegan Kebab 7.75
frites met vegan kebab, tomatensalsa, Like! mayo, gesneden bieslook en griekse witte koolsalade



Frites Patatas Brava 6.95
frites met aioli clasico, brava pickles cream, pimenton dulce kruiden en een garnering van gesneden bieslook



Frites Pulled Chicken 5.95
frites met pulled chicken, smokey chickensaus, rode uienringen en een garnering van bosui

Topp’d Potato

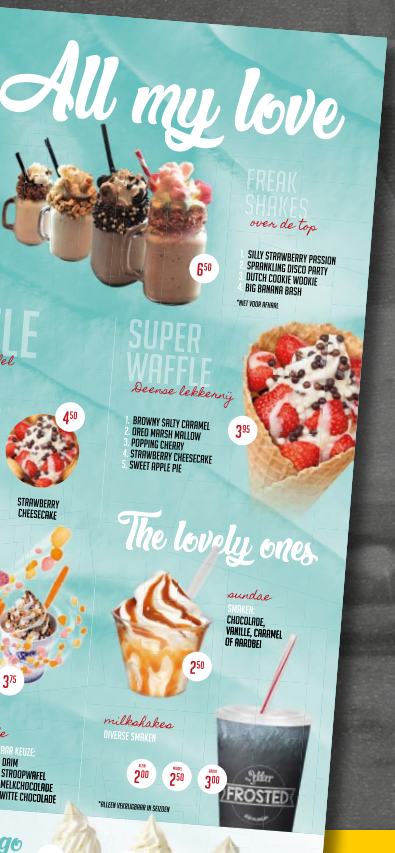
Het Topp’d Potato-concept is een toevoeging aan het assortiment van Restaria wat een upgrade is voor het traditionele frietje. Met prijzen tussen de 5,95 en 7,95 vult dit concept perfect het gat tussen friet en schotel. De keuze heb je als ondernemer zelf qua aantal frites en prijs, maar de opmaak van de frites staat vast. Dit concept is geheel uitgewerkt qua artikelnummers, grammage en bereidingswijze.




ice lovers
All my love
4.50
APPLE PIE
4.50
POPPING CHERRY
4.50
OREO MARSH MALLOW
4.50
STRAWBERRY CHEESECAKE
BUBBLEWAFFLE
met vers gebakken wafel
SUPER WAFFLE
Deense lekkernij
3.95
1. BROWNY SALTY CARAMEL
2. OREO MARSH MALLOW
3. POPPING CHERRY
4. STRAWBERRY CHEESECAKE
5. SWEET APPLE PIE
FREAK SHAKES
over de top
6.50
SILLY STRAWBERRY PASSION
SPRANKLING DISCO PARTY
DUTCH COOKIE WOOKIE
BIG BANANA BASH
SUPER SOFT ICE
American s
MAKE IT SPECIA
Big hugs
premium shakes
1. COOKIE BERRY
2. CRUNCHY PRALINE
3. DUTCH BERRY SURPRISE
4. SALTY CARAMEL
3.95
All my love
3.95
STRAWBERRY CHEESECAKE*
3.95
BROWNY SALTY CARAMEL
3.95
OREO MARSH MALLOW
3.95
POPPING CHERRY
3.95
SWEET APPLE PIE
SUPERWAFFLE
Deense lekkernij
3.95
The lovely ones
2.80
sorbeto
SMAKEN: AARDBEI, KERSEN, TROPICAL OF RUM ROZIJNEN
2.50
sundae
SMAKEN: CHOCOLADE, VANILLE CARAMEL OF AARDBEI
Big hugs
3.75
shuffle
5 TOPPINGS NAAR KEUZE:
AARDBEI*
VERS FRUIT*
KARAMEL
OREO
DAIM
STROOPWAFEL
MELKCHOCOLADE
WITTE CHOCOLADE
3.95
premium shakes
1. COOKIE BERRY
2. CRUNCHY PRALINE
3. DUTCH BERRY SURPRISE
4. SALTY CARAMEL
milkshakes
DIVERSE SMAKEN
KLEIN 2.00
MIDDEL 2.50
GROOT 3.00
Pfeffer FROSTED
*ALLEEN VERKRIJGBAAR IN SEIZOEN
ice lovers
Kiss and go
1.75
1.00
VRAAG OOK NAAR ONZE DIVERSE DIPS
BUBBLEWAFF
met vers gebakken waf
4.50
APPLE PIE
4.50
OREO MARSH MALLOW
4.50
POPPING CHERRY
Big hugs
3.95
premium shakes
1. COOKIE BERRY
2. CRUNCHY PRALINE
3. DUTCH BERRY SURPRISE
4. SALTY CARAMEL
shuffle
AARDBEI
VERS FRUIT
KARAMEL
OREO
Kiss and

Ice Lovers-concept

Ice Lovers is hét softijs-concept van Restaria gericht op het behalen van een hogere gemiddelde besteding qua ijsverkoop. De nadruk van het concept ligt op de luxere producten, zoals een super wafel en een premium shake, en het handijs staat kleiner onderaan de kaart. Om het concept toegankelijk te maken voor de ondernemers is er gekozen voor 2 varianten: standaard en deluxe. In de standaard versie zijn de super wafel en de premium shake de eyecatchers, terwijl deluxe nog een stapje verder gaat. Hier wordt ook met een bubble wafel en freakshakes gewerkt om het softijs-concept naar een nog hoger niveau te tillen. Prijzen zijn vrij te bepalen door de ondernemer.







Strawberry Sensation
met verse aardbeien*, aardbeiensaus, slagroom en nootjes



Caramel Crunch
met caramelsaus, stroopwafel, stukjes Daim en slagroom



Oreo's Flavour
met stukjes Oreo crunch, mini spekjes, chocoladesaus en slagroom



Coupe IJsprinses
met smarties, discodip en slagroom



Dame Blanche
met chocoladesaus, stukjes chocolade en slagroom



Coupe Vers Fruit
met vers fruit, mango-passievrucht topping en slagroom



Cherry Berry
met kersen, slagroom en chocoladebolletjes



Coupe Fry's World
met blauwe hagelslag, blue monster topping en mini spekjes

Softijscoupes

Het softijscoupe concept van Restaria bestaat uit zes verschillende softijscoupes die heel gemakkelijk en snel te bereiden zijn. Daarnaast zijn er twee kindercoupes. Door de toppings simpel te houden en dicht bij de basis te blijven kun je de coupes met bestaande ingrediënten maken. Vooral in de zomer kun je door het aanbieden van de ijscoupes meer mensen naar je terras trekken. Ook is het een mooi dessert om te presenteren voor in het 3-gangen keuzemenu van €15,95.







Chef’s Secret

Vind jij de constante kwaliteit van de bereiding van de gerechten erg belangrijk maar kom je handjes te kort in de keuken? Om de ondernemers te ontzorgen heeft Restaria een 6-tal kant-en-klare, voorgegaarde producten ontwikkeld met een unieke receptuur van Bidfood. Kipsaté, varkenshaassaté, spareribs, mixed grill, schnitzel en varkenshaas.
Deze producten kunnen bereid worden in de combisteamer, de combisteamer is een oven en stoomoven in één en hierdoor biedt het een heleboel mogelijkheden in de keuken. Dit concept is geheel uitgewerkt met de exacte werkwijze en bereidingswijze van de producten.







Crispy Chicken Club

Crispy Chicken Club is het kipconcept binnen Restaria wat gericht is op het verhogen van de afhaal-omzet. Dit concept bestaat uit een vier varianten van een kipburger, strips, wings en nuggets.







Thema-acties

ALL YOU CAN EAT!

SPARERIBS

voor alle liefhebbers!



€13,95

**Actieprijs is landelijk gelijk, als ook de keuze voor de spareribs*

SPECIAAL VOOR JOU

SEIZOENSBURGER

kom genieten!



DAGELIJKS VERSE BROODJES

PAIN DE PARIS

DAGELIJKS VERSE BROODJES

ruime keuze!





2.95

Kaas
sla, kaas, tomaat
en komkommer



3.50

Ham
sla, ham, tomaat
en komkommer



3.95

Gezond
sla, kaas, ham,
gekookt ei, tomaat
en komkommer



3.75

Brie
sla, brie, walnoten
en honing



4.50

Tonijn
sla, tonijnsalade,
rode ui en kappertjes



3.50

Eiersalade
sla, eiersalade, fijn-
gesneden bieslook,
tomaat en komkommer



3.95

Filet americain
sla, filet americain
en gesnipperde ui



4.50

Zalm
sla, gerookte zalm,
tomaat en komkommer

**Deze broodjes zijn een aantal voorbeelden uit ons assortiment, het totale assortiment bestaat uit 44 broodjes.*



voorgerechten

Keuze uit
- **Tomatensoep**
- **Soep van de dag**
- **Ceaser Salade**
  met gerookte kipfilet, croutons, parmez
  afgemaakt met ceaserdressing
- **Carpaccio van runderhaas** *(meerprijs*
  met parmezaanse kaas, zongedroogde
  rucola, pijnboompitten en truffelmayo

hoofdgerechten

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

Keuze uit
- **Varkenshaasspies**
  met champignonroomsaus, satésau
- **Boerenschnitzel**
  met gebakken champignons, spekj
- **Mix-Grill** *(meerprijs € 1,50)*
  trio van kip, rund en varken met
- **Kipfilet Hawaii**
  kipfilet met ananas en kerriesau
- **Zalmfilet uit de oven** *(meerpri*
  met een romige vissaus

nagerechten

Keuze uit
- **Dame Blanche**
  softijs met chocoladesaus
- **Tartufo Bombe** *(meerprijs*
  van chocolade ijs met slagro
- **Softijs met warme kersen**
- **Triangel Vanille Mousse**
  met slagroom en chocolad

3-GANGEN

KEUZEMENU

kom smullen!

€15,95







*Actieprijs is landelijk gelijk
De invulling van de gerechten is zelf te bepalen, als ook een eventuele meerprijs

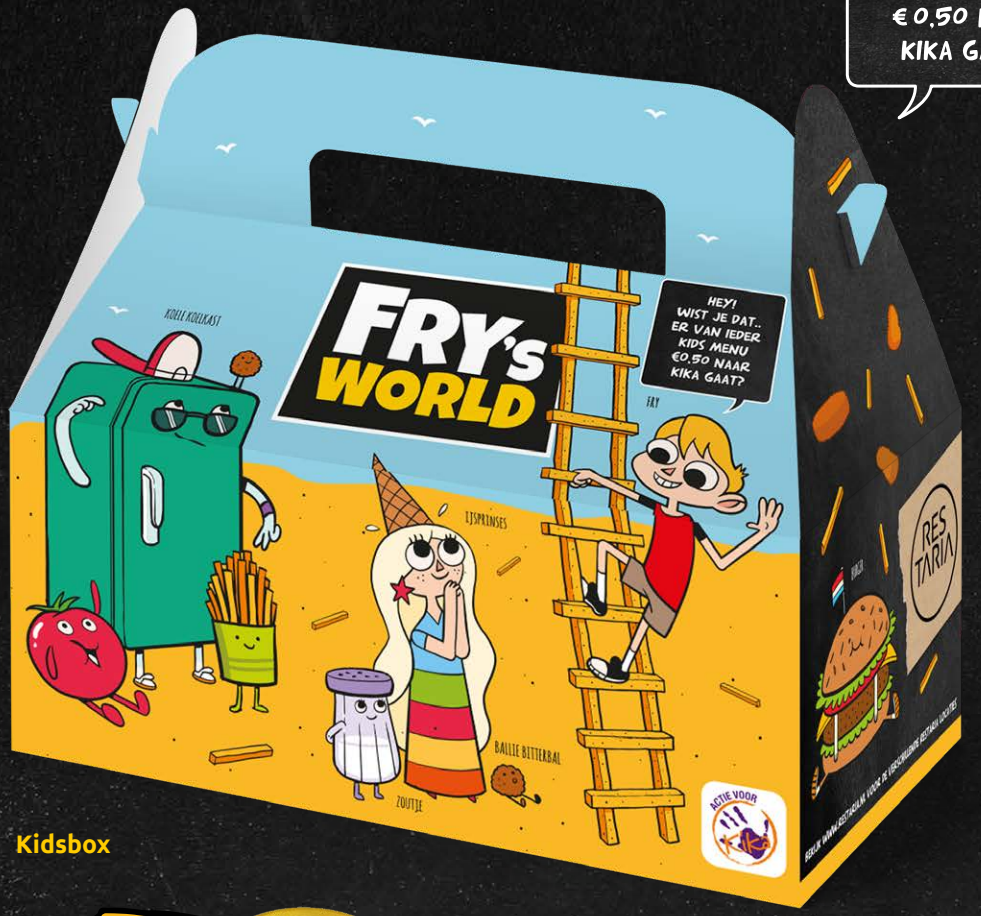
Fry's World

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!



Spaarkaart



Kidsbox



Fry muntjes



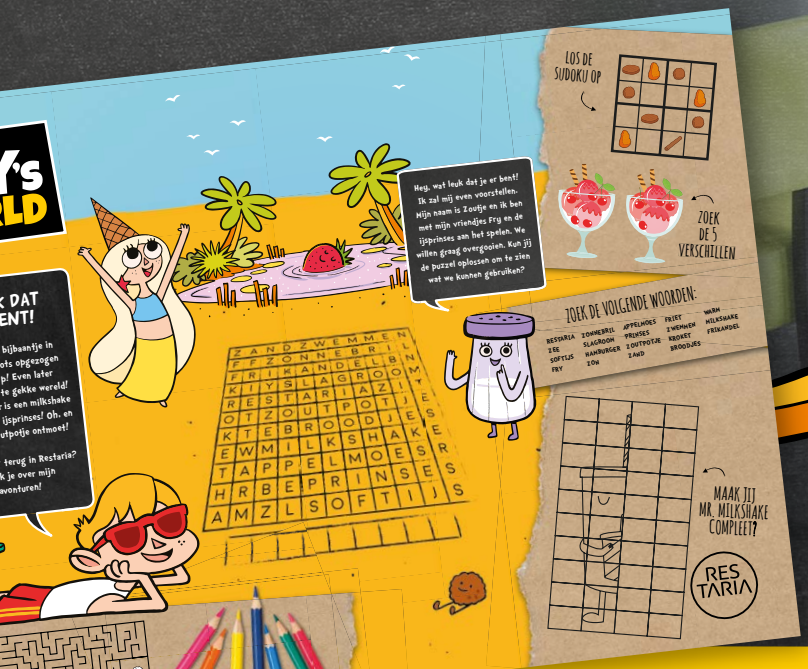
Placemat



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!



FRY'S WORLD



Look and feel

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 verpakkingslijn zijn onderdeel van Restaria. Alle andere elementen dragen bij aan de uitstraling van Restaria, maar zijn geen verplichting binnen Restaria.



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



Stonecast borden en schaaltjes



Verpakkingslijn in kraft
(bedrukt)



Lederen sloof



Antraciet blouse
Inclusief logo




RES TARIA
BOSWINKEL
LUNCH
DINER
DRINKS
LUNCH | DI
KS


geniet
morgen
PEOPLE
who love to
EAT
BEST
SMAAK




100%
SCHARREL
RUNDVLEES




RES
TARIA
Wilt u
service?


and it led me into
RESTARIA
JUST ROLL WITH IT
FRESH
BEST PLACE TO BE
geniet
VANDAAG, HERHAAL HET
morgen
OVER
smaak
valt niet te
twisten
RES
TARIA

Huisstijl uitingen

Menukaart

Voorwaarden
De ondernemer is grotendeels vrij in het bepalen van zijn menukaart en welke producten hierop gevoerd gaan worden. Enkele verplichte concepten van Restaria moeten worden gevoerd, zoals de Burgers en een 3-gangen keuzemenu, die een bewezen toegevoegde waarde zijn. Daarnaast kan Restaria advies geven over kostprijstechnisch interessante gerechten en gerechten die bij andere Restaria's goed verkopen. De algemene uitstraling van de menukaart is onderdeel van Restaria om zo herkenbaarheid te creeëren.





Website

De website wordt per Restaria op maat gemaakt vanuit het basissysteem van Restaria. Dit wil zeggen dat de website beheert wordt door Restaria, maar dat de ondernemer hier wel eigen input op kan verwerken. Het voordeel voor de ondernemer is dat er wijzigingen automatisch worden doorgevoerd en de website daarom actueel blijft. Daarnaast zorgt Restaria voor een uitstekende vindbaarheid op Google.

Afhaal prijslijst



Narrowcasting

Point Of Sale Materiaal



Flyers
Altijd op maat gemaakt en gepersonaliseerd voor de ondernemer.



iPhone flyer



Posters



Beachvlaggen



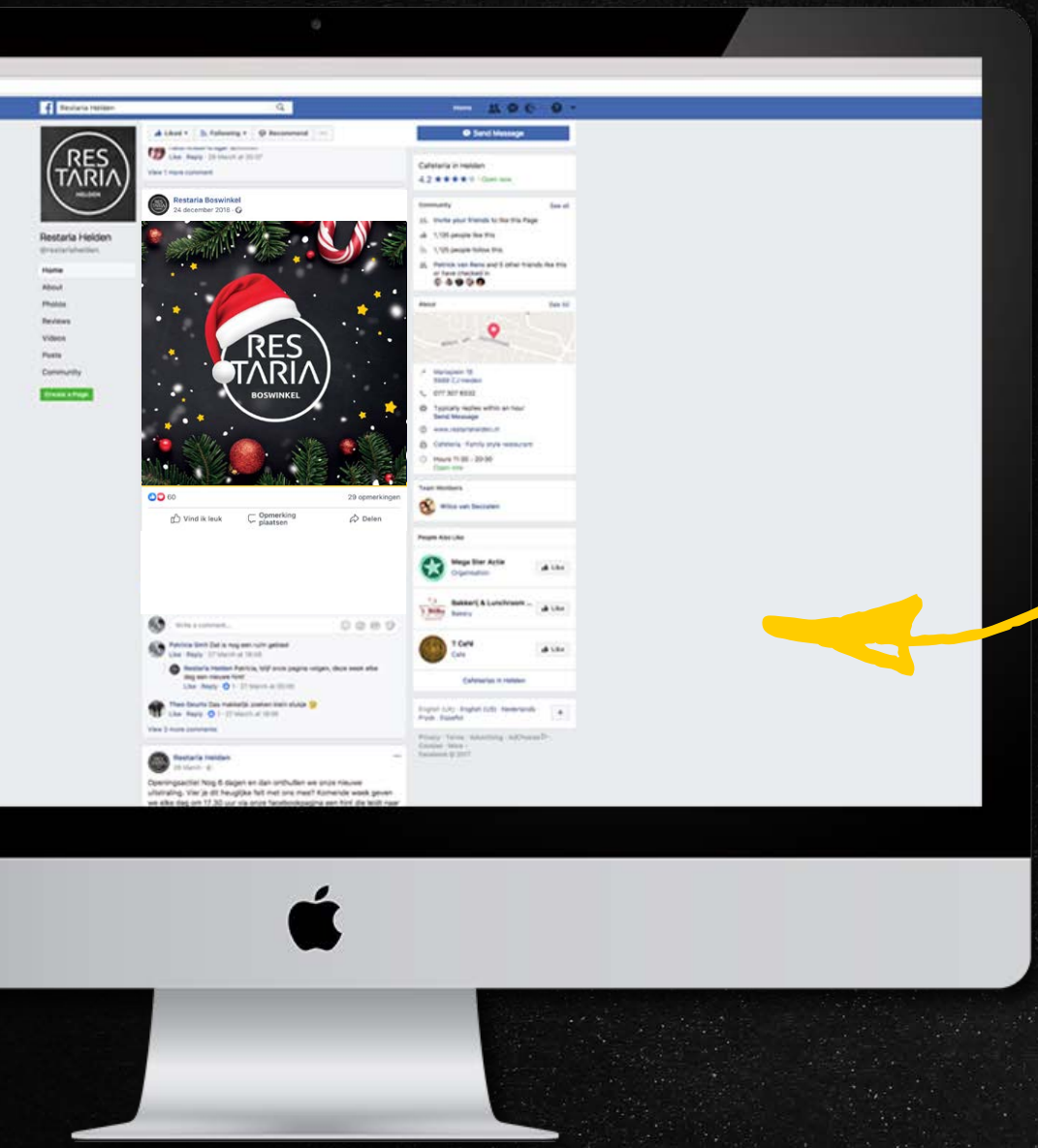
Cadeaubon



Spaarkaart

Social Media ondersteuning

Social Media is één van de belangrijkste pijlers van Restaria. Het Restaria team beheert de Social Media pagina's van de ondernemer zodat er te allen tijde professionele content geplaatst wordt. Het streven is naar 50% berichten die geplaatst worden vanuit Restaria en 50% 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 professioneel 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.







Online bestellen & bezorgen

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 een stuk 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.

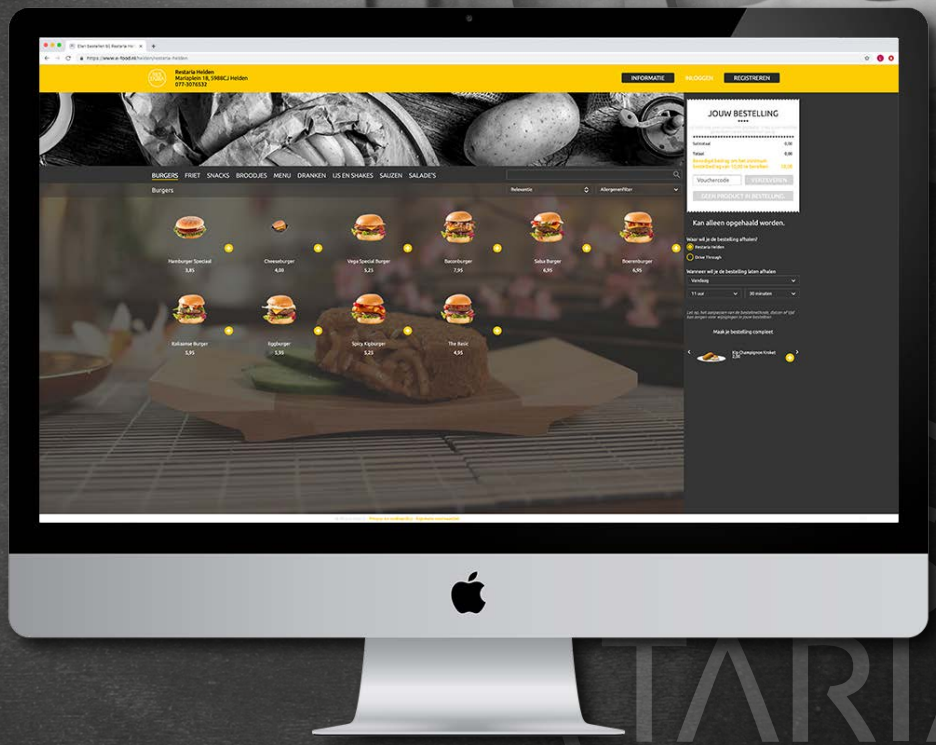
Deze bestelomgeving is tevens ook geschikt voor een bezorgservice. Restaria kan bij het opzetten en ondersteunen van de bezorgservice een cruciale rol spelen om alles in goede banen te laten verlopen. Vanuit Restaria is er een alomvattend bezorgplan ter ondersteuning van de ondernemer.

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.

Available on the iPhone
App Store

ANDROID APP ON
Google play





Maandelijkse fee

Voor de ondersteuning die we willen bieden vanuit de formule werken we samen met een aantal partners.

Behoud & Ontwikkeling formule
Hierin zitten de kosten voor de ontwikkeling van de formule, zoals het bedenken van thema-acties en het bijbehorende POS-materiaal (flyers etc.) Vanuit deze pot worden de nieuwe ontwikkelingen binnen Restaria gefinancierd.

Jaarlijkse hygiëne keuring
De ondernemer krijgt vanuit de formule jaarlijks een hygiëne keuring om te toetsen wat de situatie is mbt Hazard Analysis and Critical Control Points en voedselveiligheid. Onze partner hiervoor is Houwers. De bezoeken zullen onaangekondigd plaatsvinden en de rapporten zullen met de ondernemer besproken worden.

Hosting- en Licentiekosten website
De maandelijkse kosten voor de website zitten verwerkt in de fee. Hierbij wordt de website online gehost en zitten de licentiekosten voor de CMS (Content management systeem) verwerkt, zodat de ondernemer deze kosten zelf niet meer heeft. Bestaande hosting van websites kan worden opgezegd of doorgelinkt naar de nieuwe site.

Aanpassing op bestaande signing en prijswijzigingen
Deze post moet je eigenlijk zien als een reservering voor aanpassingen aan de menukaart in de toekomst. Hiermee bouwen we een potje op waarbij je 1x per jaar kosteloos een aanpassing mag doen aan je drukwerk. Eventueel extra flyers en nieuw POS-materiaal komen ook uit deze reservering.
Dit wordt per Restaria afzonderlijk bijgehouden.

Licentiekosten Narrowcasting (De Digitale)
Licentiekosten voor de narrowcasting van De Digitale. Dit is een landelijke prijs die gehanteert wordt voor het draaien van het systeem. Hierbij inbegrepen zitten kleine werkzaamheden zoals het aanpassen van prijzen of het toevoegen van een nieuw hoofdgerecht.

Lidmaatschap Profri
Alle Restaria's worden automatisch lid van ProFri. Zij zijn een onafhankelijke vakvereniging die de belangen van professionele frituurders behartigd. Automatisch gekoppeld aan dit lidmaatschap is het voordeel dat de ondernemer krijgt op zijn BUMA-rechten. Deze worden namelijk via ProFri geregeld en de ondernemer zal daar voordeel van hebben. Verder zal ProFri ook Mystery Visitors optuigen die een bezoek brengen aan de onderneming, om een onafhankelijk rapport te krijgen over hoe een neutrale klant de zaak ervaart.

Social Media-ondersteuning
De Social Media-ondersteuning wordt gedaan door het Restaria Team. Elke maand wordt een strategie uitgewerkt over de te plaatsen berichten. Er wordt standaard 1 keer per week een post geplaatst op Facebook. Elke 2 weken ontvang je per mail een planning met daarin de inhoud van de berichten die geplaatst worden. Specifieke wensen met betrekking tot Social Media kunnen kenbaar gemaakt worden aan het Restaria team zodat er een goede mix ontstaat tussen persoonlijke en commerciële Facebookposts.

Prijslijn

Alle Restaria locaties betalen dezelfde prijzen op factuur. De Restaria prijslijn wordt periodiek getoetst door het Restaria team om ervoor te zorgen dat deze prijzen scherp blijven. Op basis van het volume wordt de eindejaarsbonus vanuit Bidfood berekend. Hiervoor zijn vanuit Restaria bepaalde staffels. Ook heeft Restaria speciale Kickback-afspraken met een aantal leveranciers.

Voorwaarden

1. Plateservice waardoor we een uiteten gevoel willen creëren bij de consument. Hiervoor stelt Restaria de ondergrens op 25 zitplaatsen en/of bezorgservice.
2. Restaria-uitstraling doorvoeren in de zaak (steenstrips, oude grenen planken, 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 (€15,95). 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 verpakkingslijn in de Restaria-uitstraling
10. Burgers of Burgers Deluxe 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, zoals een All-you-can-eat Spareribs-actie met een exclusieve Restaria-sparerib

RESTARIA

Interesse gekregen in Restaria?

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

De Restaria formule is onderdeel van Bidfood