

A rustic food scene featuring a wooden board with french fries, a paper bag, potatoes in a sack, and a jar of sauce. The background is a dark, textured wooden surface. In the top right, a burlap sack is filled with whole, light-colored potatoes. In the bottom right, a glass jar with a metal clasp lid is open, showing a dark, chunky sauce. In the center, a wooden board holds a pile of golden-brown french fries, some of which are sparsely coated with white salt. A crumpled brown paper bag is partially visible behind the fries. A white circle is superimposed over the center of the image, containing the word 'RESTARIA' in white, bold, sans-serif capital letters.

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 foodservicegroothandel 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.



Marlijn Janssen
Backoffice Restaria

Mijn naam is Marlijn Janssen en sinds mei 2019 maak ik deel uit van het Restaria team als Backoffice medewerkster in de breedste zin van het woord. Ik houd me bezig met alle commerciële taken binnen Restaria en met veel enthousiasme ben ik dagelijks aanspreekpunt voor Restaria ondernemers en ondersteun/ontzorg ik ze op allerlei gebieden waar zij vaak niet aan toe komen. Denk hierbij aan activiteiten op het gebied van marketing: ik denk mee in het opzetten van nieuwe acties en het bijbehorende promotiemateriaal / point-of-sale materiaal (denk hierbij aan menukaarten etc.). Daarnaast beheert Restaria ook de Social Media pagina's / websites / online bestelplatformen van de ondernemers.



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 hadden namelijk zelf een cafetaria in Eindhoven, waar ik in 2021 mede-eigenaar van ben geworden. Na meerdere jaren, zowel op de voorgrond als de achtergrond, meewerken en meekijken ben ik via deze weg 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 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!

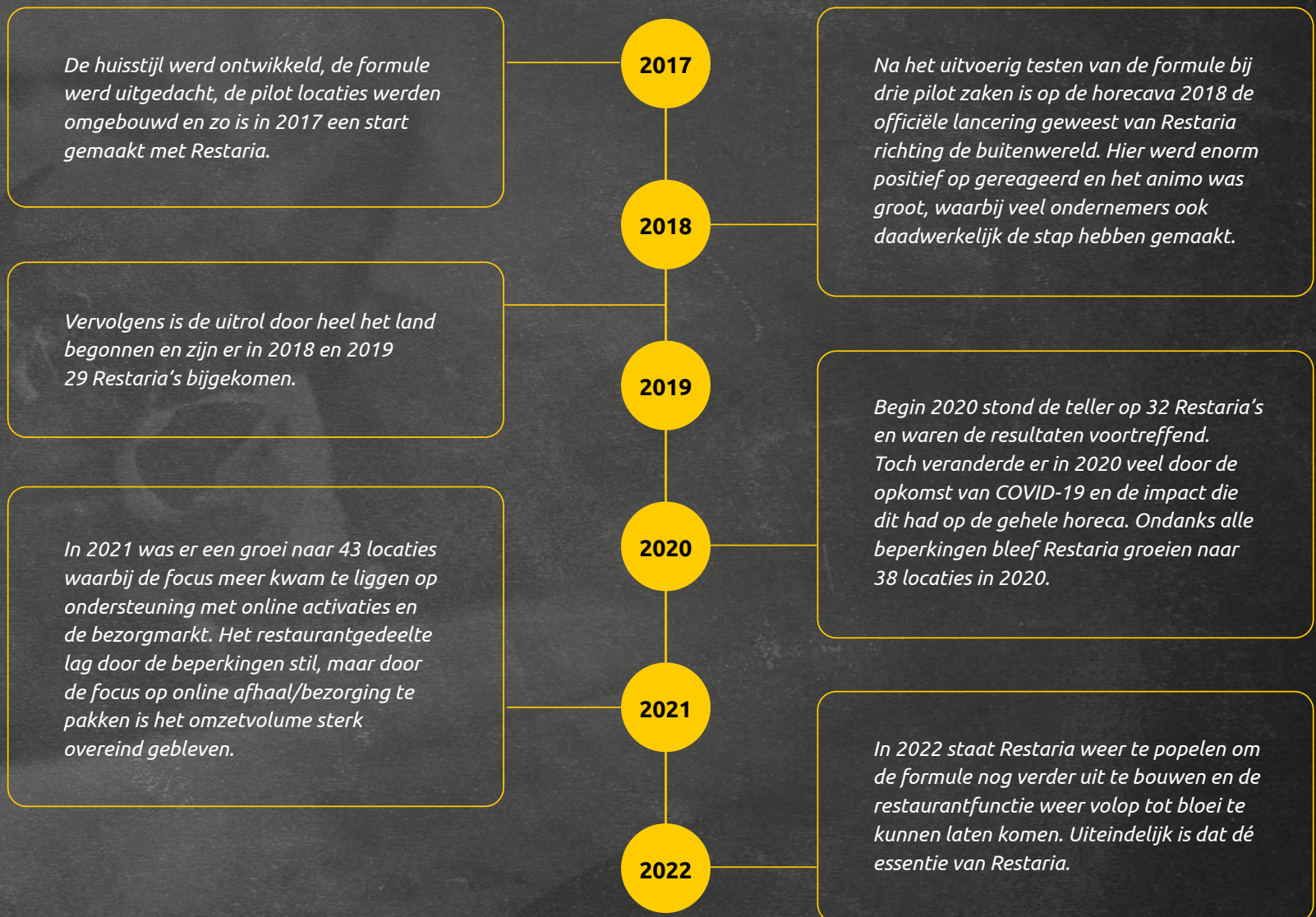
RES
TARIA

De Restaria formule is onderdeel van



HET ONTSTAAN/ACHTERGROND

Restaria is onlosmakelijk verbonden met horecagroothandel Bidfood, voorheen ook beter bekend als Deli XL. Begin 2017 had Deli XL de wens en mogelijkheid om een eigen cafetaria-formule te starten, waarbij het uitgangspunt moest worden: Een cafetaria van de toekomst waarbij eigen ondernemerschap centraal staat. Al snel ontstond het idee van 'Restaria', een plek waar een cafetaria en een restaurant samensmelten tot een multifunctionele eetgelegenheid. Gemak, puur, smaak en geniet zijn de kernwoorden die onlosmakelijk verbonden zijn aan het Restaria-gevoel.



RESTARIA

Bidfood presenteert vol trots haar soft franchiseformule, genaamd **Restaria**.

De wereld verandert snel. De consument van vandaag is niet meer te vergelijken met die van tien jaar geleden. Gezonder eten en leven worden steeds belangrijker, waarbij de concurrentie in de voedselmarkt uit alle hoeken toeneemt. Tankstations teren voortaan meer op verkoop van eten en drinken, supermarkten bieden warme kant-en-klaar maaltijden aan en de flitsbezorger staat binnen 10 minuten voor uw deur. 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 wereldwijde groothandel voor de foodservice markt 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!



ONDERNEMERS AAN
HET WOORD ZIEN?

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



SMAAK GENIET PUUR

VIND EEN RESTARIA BIJ JOU IN DE BUURT

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



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-branchen slaan we met Restaria de brug tussen beide. Het overbrengen van het 'Uit eten'-gevoel bij de consument is belangrijk, zonder de traditionele afhaal functie te vergeten.

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, omdat Restaria een soft-franchiseformule is. 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.

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 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 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.

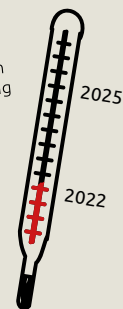
duurzaam ondernemen

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 Scharrelrundvlees 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



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. De afwisseling tussen commercieel en persoonlijk is de sleutel tot een succesvolle Social Media-benadering.

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 groothandel. Dit betekent dat alle kosten en opbrengsten inzichtelijk zijn voor de Restaria ondernemers, alsmede dat de maandelijkse franchisefee inzichtelijk is qua opbouw zodat je weet waarvoor je als ondernemer betaalt.

Concepten & 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.

Uitstraling-op-maat

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 voor kiest.

Duurzaamheid

Restaria heeft de verplichting naar de maatschappij om een steentje bij te dragen aan een betere toekomst. Alle ondernemers van Restaria worden hierin meegenomen en actief ondersteund door bijvoorbeeld bewuste keuzes te maken qua producten, verpakkingen en partners. Duurzaam ondernemen is iets wat 'ingebakken' wordt bij de ondernemers om hier steeds bewustere keuzes in te gaan maken, waarbij dit natuurlijk financieel wel verantwoord moet blijven.

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.

VAN DE BAKPLAAT BURGERS

deluxe



Alle Restaria's werken met het hamburgerconcept Burgers Deluxe, waarbij de nadruk ligt op luxere, goed gevulde en mooi opgemaakte hamburgers van kwalitatief goede ingrediënten. Zo is de burger een 100% scharrelrundvlees burger van het Hereford-ras, lekker sappig en vol van smaak. Je gasten verrassen met een geweldige hamburger, zowel qua smaak als presentatie, dat is waar Restaria voor staat! Ook wordt de opmaak en calculatie vanuit Restaria verzorgd.

Alle burgers worden geserveerd op een brioche broodje



Baconburger

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



Italiaanse Burger

100 gram Hereford rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en truffelmayonaise



The Basic

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



Eggburger

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



Spicy Burger Salsa

175 gram Hereford rundvlees, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas, jalapeños, paprika en een heerlijke saus



Spicy Kipburger

malse kipburger, gemengde sla, rode ui, komkommer, tomaat, paprika en een pittige saus



Boerenburger

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



Vega Special Burger

vegetarische tomaten burger, gemengde sla, rode ui, tomaat, komkommer, kaas en een bijpassende saus

3-GANGEN KEUZEMENU

Naast de afhaalfunctie kun je in een Restaria ook terecht als je uit-eten wil! Onder andere door het aanbieden van een 3-gangen keuzemenu voor een vaste prijs proberen we ook een laagdrempelige eetgelegenheid te zijn, waar mensen ook terecht kunnen als ze met het gezin een hapje willen gaan eten. Snel, makkelijk, laagdrempelig en voor weinig geld zijn de kenmerken waar je aan moet denken.

De consument is namelijk steeds meer bezig met 'beleving', oftewel: het gehele plaatje. Het product op het bord wordt steeds minder belangrijk, waarbij de aankleding, servies, uitstraling en presentatie steeds bepalender worden. Durf jij je gasten een Uit-eten beleving te bieden?

Deze doelgroep wordt steeds belangrijker voor een Restaria. Mensen gaan steeds vaker buiten de deur eten, alleen wordt de nadruk op prijs/kwaliteit nog meer gelegd. Bied je een 'Uit-eten' beleving tegen een scherpe prijs zul je daar enorme potentie gaan zien. Uiteraard word je geholpen bij het maken van de juiste samenstelling van de kaart en de bereidingswijze.



RESTARIA

3-GANGEN KEUZEMENU VOOR 17,95

VOORGERECHTEN

Keuze uit

- Tomatensoep
- Groentesoep
- Onion rings
- Broodplankje met kruidenboter
- Rundercarpaccio (meerprijs 2,50)
parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat | rucola | pijnboompitten | truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, salade en saus naar keuze.

Keuze uit

- Boerenschnitzel
champignon | ui | spekjes
- Spareribs (meerprijs 2,50)
gemarineerde spareribs van het huis | chilisaus
- Kip- of varkenssaté
pindasaus | gebakken uitjes
- Loempia
met een gebakken ei
- Regular burger
medium gebakken runder burger
- Hollands
één frikandel en één kroket
- Halve kip

NAGERECHTEN

Keuze uit

- Sorbet softijs
met saus naar keuze
- Coupe schepijs
keuze uit: aardbeien genot of nootzaak*
- Koffie of thee

* alleen in het schepijs seizoen

3-GANGEN
KEUZEMENU
korn smullen!



VERSCHILLENDE TOPPINGS

TOPP'D POTATO

deluxe



Door in te spelen op de meest recente trends verzorgt Restaria voor alle ondernemers een rol om de klant te blijven verrassen. Topp'd Potato is een concept wat perfect inspeelt op de 'Loaded fries'-trend. Frites met toppings worden steeds populairder en vooral de jongere doelgroep vindt dit een geweldige invulling. Ook hier is de presentatie cruciaal, en zorgt een mooie opmaak voor een product waar je ook een goede marge op kunt maken.



Boeren Frites

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



Frites Rendang

frites met rendang, komkommersalade, paprikareepjes, mayo garlic sriracha en een garnering van bosui



Frites Pulled Pork

frites met Pulled Pork, rode uienringen, smokey BBQ-saus en een garnering van bosui



Frites Gyros

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



Frites Chili Con Carne

frites met chili con carne, paprikareepjes, gesmolten cheddar kaas, tortilla chips en een garnering van bosui



Frites Vegan Kebab

frites met vegan kebab, tomatensalsa, Like! mayo, gesneden bieslook en griekse witte koolsalade



Frites Biefreepjes

frites met beefreepjes teriyaki, gebakken paprikareepjes en een garnering van bosui



Frites Patatas Brava

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



Frites Hete Kip

frites met gebakken kipdijreepjes, rode uienringen, Piri Piri-saus en een garnering van bosui



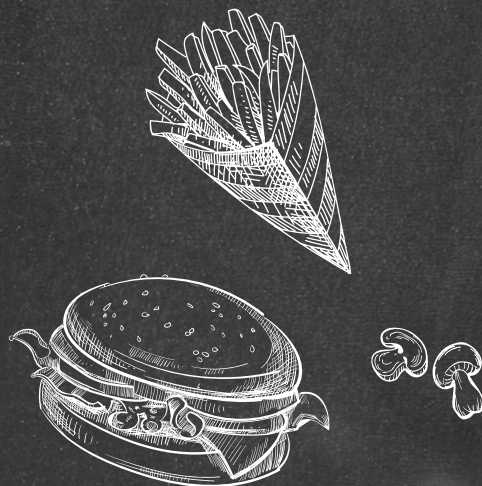
Frites Pulled Chicken

frites met pulled chicken, smokey chickensaus, rode uienringen en een garnering van bosui

Dit concept bestaat uit 10 verschillende toppings, waarbij je zelf kiest met welke varianten en hoeveel verschillende varianten je wil gaan werken.

THEMA ACTIES

De thema-acties zijn kant-en-klare concepten die op de plank liggen wanneer een ondernemer op zoek is naar extra omzet. Deze zijn voornamelijk gericht op de doordeweekse dagen, aangezien hier het makkelijkste omzet toe te voegen is. Vaak is de vrijdagavond al een drukke avond waar de meeste ondernemers niet zitten te wachten op een actie om het nog drukker te maken.



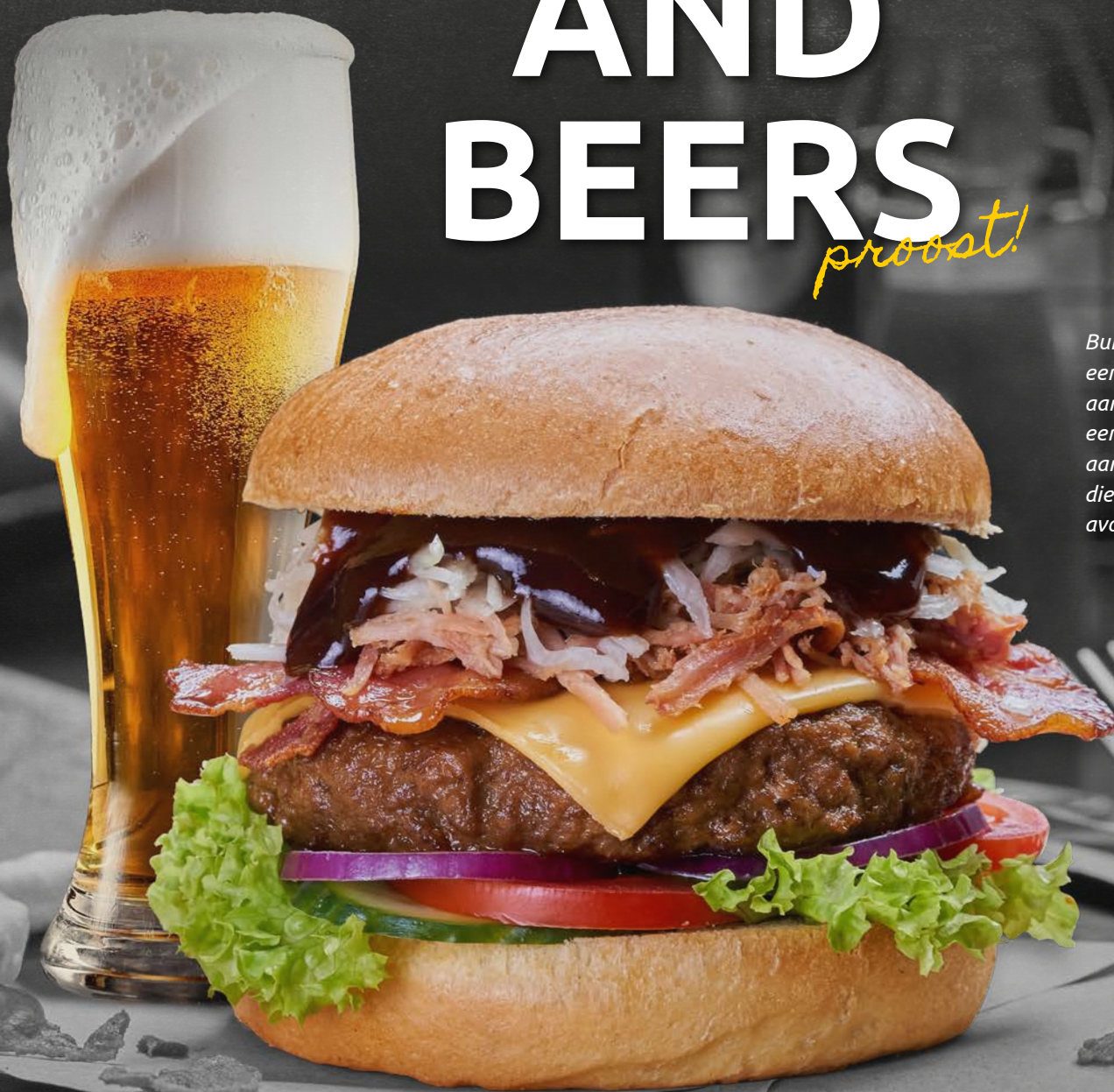
MYSTERY SNACK?

De Mystery-snack actie is bedacht om de wekelijks terugkerende klant te blijven verrassen. Om de 2 maanden lanceren we een nieuwe Mystery snack waarvan de klant niet weet wat hij gaat krijgen.



BURGERS AND BEERS

proost!



Burgers & Beer-avond is een thema avond die wordt aangeboden. Hierbij wordt een hamburger gekoppeld aan een (speciaal)biertje die op een doordeweekse avond worden gepromoot.

ALL YOU CAN EAT!

SPARERIBS

voor alle liefhebbers!



Een bekende actie binnen Restaria is een all-you-can-eat spareribs avond voor een aantrekkelijke prijs, bijvoorbeeld 14,95. Gericht op het verhogen van de omzet en de klant een keertje extra binnen te halen.

HEERLIJKE SCHNITZELS

om te smullen!

Vergelijkbaar met de Spareribs avond kan je eenzelfde concept toepassen voor schnitzels. Belangrijk hierbij is dat je de acties niet te vaak doet aangezien deze dan te 'gewoon' worden en daardoor zijn kracht verliezen.



RESTARIA SPECIAL

In samenwerking met onze preferred suppliers wordt de Restaria Special 4 keer per jaar geïntroduceerd. Er wordt voor iedere special een vaste verkoopprijs bepaald o.b.v. margecalculatie. Ook het bijbehorende promotiemateriaal wordt aan iedere ondernemer uitgeleverd.



FRY'S WORLD

Fry's World is hét kinderconcept binnen Restaria, speciaal ontwikkeld om de jongste gast een beleving te geven om niet te vergeten!

Het kinderconcept is in de vorm van een kleurplaat te vinden op de achterkant van de placemats die gebruikt worden. Ook is er een speciale kidsbox ontwikkeld in Restaria stijl en gaat van iedere verkochte kidsbox 0,50 cent naar Kika (Kinderen Kankervrij).



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!



CRISPY CHICKEN CLUB

Het kipconcept 'Crispy Chicken Club' is een toevoeging binnen Restaria vooral gericht op de jongere doelgroep. Kip is namelijk helemaal hot in deze leeftijdscategorie en via dit concept spelen we hierop in. Door de juiste producten te selecteren sluit dit concept naadloos aan op de vraag van de jeugd, maar is het ook te handelen in de keuken. Alles komt uit de frituur en is gemakkelijk te bereiden zonder derving, oftewel weinig extra werk voor u als ondernemer.

Het concept bestaat uit chicken wings, nuggets en filet strips die ook gecombineerd kunnen worden in een sharing box. Ook is de kipburger uit het Burgers Deluxe concept terug te vinden. Alle producten zijn Halal-gecertificeerd en dus ook op die manier te verkopen in het concept mocht hier vraag naar zijn.





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, voorgedaarde producten ontwikkeld met een unieke receptuur van Bidfood.

Deze producten kunnen bereid worden in de combisteamer, de combi steamer 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.







DAGELIJKS VERS BROODJES

geniet

Om ook het lunchmoment een update te geven biedt Restaria een compleet broodjesconcept aan waarbij de ondernemer zelf een mooi aanbod van warm/koud belegde broodjes kan samenstellen.



**Kaas**

kaas, sla, tomaat en komkommer

**Tonijn**

tonijnsalade, sla, ui, kappertjes en augurk

**Boerenham**

boerenham, sla, tomaat en komkommer

**Eiersalade**

eiersalade, sla, tomaat, komkommer en bosui

**Gezond**

kaas, ham, ei, sla, tomaat en komkommer

**Filet americain**

filet americain, sla, ui en augurk

**Brie**

brie, rucola, noten en vijgen confiture

**Zalm**

gerookte zalm, ui, sla, augurk, kappertjes, en citroenmayonaise

**Deze broodjes zijn een aantal voorbeelden uit ons assortiment, het totale assortiment bestaat uit 24 broodjes.*

SOFTIJS-CONCEPT

Restaria heeft een eigen, kwalitatief hoogwaardige ijsmix voor vers softijs. Om het aanbod te presenteren worden er vanuit Restaria op maat gemaakte softijs kaarten ontworpen naar wens van de ondernemer. Deze worden in Restaria stijl opgemaakt zodat dit één geheel is met de rest van de uitingen. De ondernemer kan zelf aangeven wat er op de kaart moet komen.



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 €17,95.

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



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 IJsprinses

met smarties, discodip en slagroom



Coupe Fry's World

met blauwe hagelslag, blue monster topping en mini spekjes



A man and a woman, likely Restaria staff, are smiling in a kitchen setting. They are wearing dark denim shirts with a circular 'RESTARIA' logo on the chest. The woman is also wearing a red apron and has her arm raised in a celebratory gesture. The background shows kitchen equipment like ovens and control panels.

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 verplichting binnen Restaria.



Verpakkingslijn in kraft
(bedrukt)



Stonecast borden en schaaltes

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



Lederen sloof



Antraciet blouse
Inclusief logo

ONLINE

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 haar ondernemers. Daarnaast spreek je via dit medium een jongere doelgroep aan en zien wij dat de gemiddelde besteding een stuk hoger ligt dan besteding in de Restaria zelf. Hiervoor is een bestel app ontwikkeld in Restaria stijl met eigen content om herkenbaarheid bij klanten te genereren. Door de focus te leggen op online bestellen wordt ook het aantal telefonische bestellingen naar beneden gehaald, wat veel tijd kost. In eerste instantie wordt dit alleen voor afhaal ingezet, wanneer dit compleet geïntegreerd is wordt vervolgens ook online bezorging opgezet.



PLAATS JE BESTELLING ONLINE!



Social Media

Het op de juiste manier inzetten én de aanwezigheid op Social Media is erg belangrijk in de communicatie richting klanten. De doelgroep van Restaria is het meest actief op Facebook, daarom is gekozen voor ondersteuning via dit medium. De Facebookpagina's van alle locaties worden beheert door Restaria, hierbij zorgt Restaria voor de juiste inrichting en structurele ondersteuning op het gebied van content plaatsing. Daarnaast is het van belang dat de ondernemer zelf ook zelf berichten plaatst zodat het eigen verhaal en karakter van de zaak wordt benadrukt. Door middel van de Click & Brand tool kan de ondernemer eigen content in een professioneel Restaria-jasje gieten. Deze berichten kunnen automatisch gekopieerd worden naar Instagram, een medium wat erg veel gebruikt wordt onder de jongeren doelgroep.

Website & Vindbaarheid

De website wordt voor iedere Restaria locatie op maat gemaakt vanuit het basissysteem van Restaria. Iedere locatie krijgt de volgende URL naam: [www.restaria\(locatiennaam\).nl](http://www.restaria(locatiennaam).nl). De website wordt beheert door Restaria en op basis van input van de ondernemer gepersonaliseerd worden per locatie. Daarnaast zorgt Restaria voor een goede vindbaarheid via Google.

HUISSTIJL

Drukwerk

Het drukwerk wordt gefaciliteerd door Restaria in samenwerking met een externe drukkerij. Denk hierbij aan menukaarten, POS-materiaal en actieflyers etc.

Narrowcasting

Iedere Restaria locatie heeft minimaal 1 scherm in combinatie met 1 player hangen in de zaak. Hierop is een presentatie te zien in Restaria-uitstraling met productfoto's en video's op maat. Dit zorgt voor extra beleving in de zaak.

POS-materiaal

POS-materiaal wordt altijd op maat gemaakt in overeenstemming met de ondernemer.

Menukaarten

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 kostprijsstechnisch 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 creëren.

VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Al onze stegen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Tomatensoep zongerijske tomaten zoals het hoort met ballen	3.95	Mix-Grill kip rund varken saus naar keuze	12.50
Groentesoep rijkevulde boeren groentesoep	3.95	Shoarma knoflooksaus	10.50
Soep van het seizoen (wij vertellen u graag welke soep wij vandaag serveren)	3.95	Schnitzel saus naar keuze	10.95
Carpaccio van runderhaas Parmezaanse kaas zongedroogde tomaat rucola pijnboompitten truffelmayonaise	8.50	Kipschnitzel chef's tip saus naar keuze	10.95
Mandje brood met kruidenboter	2.75	Kibbeling ravijotteraus	11.50

SALADES

Caesar Salad sla gerookte kipfilet croutons Parmezaanse kaas Caesardressing	7.50	Spareribs gemaarineerde spareribs van het huis sausjes	10.50
Salade gerookte zalm chef's tip sla gerookte zalm croutons honing/mosterd dressing pijnboompitten rode ui	9.50	Chickenwings pittige wings sausje	9.95
Salade Restaria Helden sla gerookte vissoorten gerookte kip bacon croutons pijnboompitten truffeldressing	9.95	Naai of Bami saté ei rauwkostsalade kroepoek	9.50
		Giant Hamburger sla kaas bacon tomaat ui augurk champignons	9.50
		Halve Haan piri-piri saus	10.50

FRY'S WORLD KIDSMENU

Friet met appelmoes en keuze uit een frikandel, bitterballen, kipnuggets of knakworst en een ijsje + verassing



4.95

Wij kunnen niet uitsluiten dat onze producten vrij zijn van ingrediënten die allergische reacties kunnen veroorzaken.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

FRIET EN SNACKS

FRIET

	normaal	groot
Kinderfrijet	1.45	2.40
Friet	1.75	2.85
Friet mayonaise	2.60	3.10
Friet speciaal	2.60	3.10
Friet satésaus	3.00	3.65
Friet-zigunersaus	3.25	4.25
Friet oorlog	3.25	4.25
Friet champignonsaus	3.25	4.25
Friet moeilijk	4.95	5.95
Friet Ala		

MINISNACKS

Bitterballen (5 stuks)	2.25
Vlammetjes (5 stuks)	2.75
Borrelhapjes (9 stuks)	3.50
Kipnuggets (5 stuks)	2.25
Kipfingers (5 stuks)	2.25
Rowwen Hèze stick (7 stuks)	2.50

SAUZEN

	per portie
Frietsaus	0.50
Curry	0.50
Piccalilly	0.50
Zigunersaus	1.45
Satésaus	1.65
Pepersaus	2.20
Champignonroomsaus	2.30
Zuurvles	0.30
Mosterd	0.50
Chilisau	0.50
Tomatenketchup	0.75
Knoflooksaus	0.75
Joppiesaus	0.75
Appelmoes	0.75

SNACKBROODJES

Broodje kroket	2.50
Broodje frikandel	2.40

SNACKS

Kroket	1.80
Kaaskroket	1.80
Kipsatekroket	1.80
Kip-champignonkroket	1.80
Groentekroket	1.80
Goulashkroket	1.80
Kalfskroket	2.00
Kwekkeboomkroket	2.00
Aspergekroket (seizoen)	1.60
Frikandel	2.15
Frikandel speciaal	3.00
XXL Frikandel	3.75
Vriendel speciaal	2.00
Gehaktbal	2.15
Gehaktbal speciaal	2.95
Berehap	2.75
Gehaktstaf	2.20
Gehaktstaf speciaal	2.45
Nassichijf	1.80
Nassibal	1.75
Bamischijf	1.75
Bamblok	2.00
Bami oriental	1.75
Knakworst	2.10
Bokworst	2.25
Currywurst	2.00
Kipcam	5.75
Kipsatésokjes	5.50
Kipschnitzel	5.50
Varkenschnitzel	5.50
Hakke haan	2.25
Bekburger	3.50
Hamburger mayonaise/curry/uien	2.25
Satéról	2.25
Shawarmatöl	2.25
Sindriöl	2.25
Sitostick	2.25
Vistick	2.00
Kaassoufflé	2.25
Mexicano	3.50
Loembila	3.50
Slaaije	3.50

Wij hebben ook glutenvrije snacks
Vraag gerust om ervan

huisgemaakt Vegetarisch

BURGERS

Alle burgers worden geserveerd op een bricche broodje

Baconburger 175 gram Hereford rundvlees gemengde sla rode ui tomaat komkommer kaas gebakken bacon verse koolsalade pulled pork smokey BBQ-saus	7.95	Eggburger 100 gram Hereford rundvlees gemengde sla rode ui tomaat komkommer kaas gebakken ei mosterdsaus	5.95
The Basic 100 gram Hereford rundvlees gemengde sla rode ui tomaat komkommer speciale Restaria-saus	4.95	Spicy Kipburger malise kipburger gemengde sla rode ui komkommer tomaat paprika pittige saus	5.95
Salsa Burger 175 gram Hereford rundvlees gemengde sla rode ui tomaat komkommer kaas jalapeños paprika truffelmayonaise	6.95	Vega Special Burger vegetarische burger gemengde sla rode ui tomaat komkommer kaas restariasaus	5.95
Boerenburger 175 gram Hereford rundvlees gemengde sla rode ui tomaat komkommer kaas gebakken spekjes ui paprika champignons zoetzure saus	6.95		
Italiaanse Burger 100 gram Hereford rundvlees rucola Parmezaanse kaas zongedroogde tomaat truffelmayonaise	5.95		



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, steigerhout, betonlook en krijtwand) waardoor de herkenbaarheid wordt vergroot.
3. Minimaal 80% van de totale inkoop potentie wordt afgenomen bij Bidfood B.V. Deze 80% van de totale inkoop potentie moet daarnaast te allen tijde 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 (€17,95 in 2022). 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 B.V. 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 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.



Samenwerking

Ben je door middel van het lezen van deze brochure alle ins- en outs van de Restaria formule te weten gekomen en ben je nieuwsgierig naar wat wij voor jou kunnen betekenen?

Aarzel niet langer en neem voor alle vragen of opmerkingen contact met ons op via info@restaria.nl.

Wij gaan graag met jou in gesprek voor het beantwoorden van al jouw vragen of het geven van een advies op maat!

Team Restaria



**DE EETGELEGENHEID
VAN DE TOEKOMST**

