

Veikrokjede skal vokse nordover



EURO-STOP

– veikroene langs E6, består av (nordfra) Oppdalsporten på Fagerhaug, Frich's Kafeteria, Trollstua og Trollparken på Dombås, Tunet Kafé på Otta, samt Sørgående og Nordgående Kro på Rudshøgda. I tillegg har Euro-Stop driverrettigheter for det irske pubkonseptet Dirty Nelly mellom Lillehammer og Oppdal.



Dirty Nelly Dombås er allerede etablert i Frichgården på Dombås.

Med utgangspunkt i Frich's Kafeteria er en ny veikrokjede på gang, Euro-Stop. Sørligste fotfeste er på Rudshøgda i Hedmark, det nordligste i Oppdal.

Frich-familien har vært engasjert i kafé- og butikkvirksomhet på Dombås sammenhengende siden 1942. Øyvind Frich kom inn i driften av virksomhetene i Frichgården første gang i 1989, men var ute i en årrekke, bl.a. knyttet til etterbruken av OL-anleggene i 1994 og på slutten av 1990-tallet direktør for Norlandia-hotellene på Oppdal. Han vendte tilbake til moderhuset og overtok som 3. generasjon Frich i 2000. Siden har han vært daglig leder og krumtapp, og eier Frichgården med tilliggende herligheter sammen med mor og bror. Han utgjør dagens vertskap sammen med fru Eli Claudia og mor Bjørg.

Vertskap

Vertskapsrollen tar han på alvor: – Jeg definerer det som min hovedrolle å fronte – å møte gjestene og følge dem opp. Vi har dyktige folk back-office, så jeg trenger ikke å gjemme meg. Sannhetens øyeblikk er møtet med gjestene. Det er helt meningsløst å sende ut en 16-årig skoleelev på sommerjobb til å ta seg av grupper som ankommer. Det kan oppstå problemer, som må løses der og

da. Når vi har lyktes så bra som vi gjør etter seks år, tror jeg at det ikke minst skyldes at vi har et aktivt vertskap, poengterer Øyvind Frich.

Kvalitetsstandard

– Konseptet “veikro” har vært litt belastet. Forståelig nok, for fremdeles er det litt for mange slitne kroer som serverer like slitne retter langs norske veier. Så det første vi måtte gjøre, var å sette en kvalitetsstandard. Det har vi gjort med Oppdalsporten og Frich's Kafeteria, forteller han. Og for å gjøre en lang historie kort: Å utvikle Frich's Kafeteria forutsatte et strategisk valg. Ideen han landet på, var en veikrokjede basert på et kvalitetskonsept. Men da trengte han partnere, og fikk med seg Ragnar Krogstad og Roger Tiller.

Dårlig drift

– Det er alminnelig kjent at de fleste kroene både nord og sør for Dombås langs E6 – sliter med dårlig drift. Så når vi begynte å knoppskyte, var det med bedrifter som enten var konkurs eller i konkurssituasjon. Derfor er vi fornøyd med at vi har fem kroer i god gjenge etter seks år, sier



Det er lagt stor vekt på å skape et rustikt, men likevel høykvalitetsinteriør i Oppdalsporten...



... og i Frich's Kafeteria på Dombås, som har hele 400 sitteplasser.

Frich. De fire omsetter for til sammen 40 millioner kroner, og driften er både sunn og lønnsom. Konseptutviklingen er faktisk kommet så langt – les: så nært systemdrift – at vi vurderer å vokse videre ved franchise. Men det er ikke



Øyvind Frich (foran) og Ragnar Krogstad legger opp til styrt vekst for Euro-Stop. (Foto: Odd H. Vanebo)

besluttet, så inntil videre holder vi alle vekstmuligheter åpne.

Vokser nordover

– Det som er besluttet, er at vi skal vokse under Euro-Stop-paraplyen. Vi skal ikke så langt sør som Akershus, som By the Way/Marché har erobret. Vi sikter oss inn mot å styrke vår stilling i Gudbrandsdalen og Trøndelag, og vi vil gjerne også komme inn langs den alternative hovedveien gjennom Østerdalen. Når vi ser videre nordover enn Oppdal, ser vi også helt til Nord-Trøndelag

Miljøfyrtårn

Trollstua og Frich's Kafeteria på Dombås har Miljøfyrtårnsertifikat for å ha lagt til rette for et godt og trivelig arbeidsmiljø – og som “kreative og stimulerende tiltak for miljøvennlig reiseliv, natur- og kulturbruk i distriktet”.

Det er gjort store investeringer i bygninger og teknisk utstyr for å redusere energiforbruket. Allerede i 1994 hadde Øyvind Frich gjennom sitt arbeid med etterbruken av OL-anleggene sterk fokus på miljøetsatsing. – Det vil gi kostnadssparing, og bidra til å heve kvaliteten på alt vi gjør, sier Frich. Målet er at alle Euro-Stops stoppesteder skal være sertifisert for sitt miljø- og kvalitetsarbeid innen utgangen av inneværende år.



– og kanskje enda videre i en litt lengre tidshorison. Foreløpig er det strategiske mål. Men vi røper vel ikke for mye når vi opplyser at

vi er i sonderinger med flere potensielle samarbeidspartnere langs E6 nordover.

Tidspunktet er ikke ugunstig: – Nei, det er

mange drivere rundt 65 år, som startet på 1970-tallet. Virksomheten kaster så lite av seg, at neste generasjon ikke står klar til å ta over: De vil ikke slite seg ut som foreldrene har gjort, uten at det blir noe igjen i pungen. Euro-Stop kan være en varig løsning for noen av dem, tror Øyvind Frich og Ragnar Krogstad.

Organisert bespisning

Minstekrav til omsetning for en Euro-Stop-kro er sju millioner kroner. Hva Euro-Stop kan tilby samarbeidspartnere? – På Frich's Kafeteria kommer halvparten av omsetningen fra den organiserte bespisningen, som i all hovedsak vil si bussgrupper. Altså står vi i dag sterkt hos turoperatørene som opererer i dette markedet. Derfor legger vi opp til å ha Euro-Stop-steder i kjede med kjørelengder på 1,5–2,5 timer imellom. F.eks. kan vi ta imot dem til frokost på Rudshøgda, servere dem formiddagskaffe på Tunet på Otta, lunsj på Dombås og middag på Fagerhaug (Oppdalsporten).

– Også i dette segmentet vokser gjestenes krav. Vi har rustet opp Frich's så det knapt er noen annen kro i hele landet som fremstår like attraktiv med hensyn til interiør og miljø. Samtidig er menyen utviklet, så maten som tilbys tilfredsstillende den nye generasjon som ruller inn i dette markedet. Vi profilerer oss med tradisjonsmat, vel å merke tradisjonsmat som kan serveres hurtig og effektivt. Altså innenfor tidsmarginene som ellers gjelder for fast food.

Omsetningsveksten og den økte lønnsomheten, dokumenterer at vi er på et riktig spor, fastslår Øyvind Frich. »»

Lokal matprofil

Euro-Stop satser på en standard kromeny og en à la carte med norsk og lokal tradisjonsmat.

Ragnar Krogstad (55) drev tidligere Hjerkin Fjellstue, og er kokk av fag. – Derfor har det vært naturlig at jeg tar meg av matkonseptet. En standard vei-kromeny er felles for alle Euro-Stop-kroene. A la carte-menyen er basert på norsk og lokal tradisjonsmat. Lokalmarkedet er bestemmende i den forstand at våre faste gjester skal få det de tradisjonelt etterspør. Og det er store variasjoner fra distrikt til distrikt. Spesialiteter som etterspørres på Hedemarken (Kroene på Rudshøgda), kan vi ofte ikke servere på Oppdal. Illustrerende: Saltkjøtt kan stå på menyen på Oppdal og Dombås, men ikke lenger sør.

Saltkjøtt kan stå på menyen på Oppdal og Dombås, men ikke lenger sør.



Ragnar Krogstad (t.v.) og kjøkkensjef på Frich's Johan Kridih og Øyvind Frich (t.h.) forhandler med Stabburets to distriktsansvarlige, Rolf Jarle Beite og Bjørn Gudbrandsen (bak t.v.) om leveranser til Euro-Stop i 2007.

På Hedemarken skal medisterkakene være finest mulig. Oppover Gudbrandsdalen, opp til Oppdal, stiger grovhetsgraden. I Oppdalsporten må vi servere grove kjøttkaker skal vi gå hjem i lokalmarkedet. Derfor lager vi alle medister- og kjøttkaker i eget kjøkken.

Ellers har vi et nært og godt samarbeid med en rekke leverandører, som har produkter som tilfredsstiller våre kvalitetskrav. Stabburet leverer mye av pålegget. Pølsene får vi fra Krone Finsbråten. Ellers er Asko Storhusholdning vår grossistforbindelse.

Fordi vi har en klar lokalmatprofil, bruker hver enkelt kro de beste lokale leverandører, eller lager de lokale spesialitetene på eget kjøkken, sier Ragnar Krogstad, daglig leder i Euro-Stop.



A la carte i Oppdalsporten.



TUNET KAFÉ, Otta på Ottatunet, har også norsk tradisjonsmat på menyen. Har god lokal oppslutning. Selskaps catering viktig bein å stå på, som for de øvrige Euro-stop-kroene. Omsetning: 3,4 mill. Eies 50/50 av Ragnar Krogstad og Øyvind Frich.



KROENE på Rudshøgda (på hver side av E6) har samme menykonsept, i tillegg motell (24 velutstyrte rom, alle med dusj, toalett, telefon og TV) og stort toalettanlegg med handikaptoalett. Konferanse- og møterom med standard AV-hjelpemidler. Omsetning: 10 mill. Eies 50/50 av Roger Tiller (også daglig leder) og Øyvind Frich.

■ ODD H. VANEBO



... og Nasjonalparksenteret Trollpark Dovregubbens Rike.



Oppdalsporten på Fagerhaug huser...

OPPDALSPORTEN, Oppdal ble av NRK P1s "Helgestart" kåret til "Juvelen blant norske veikroer" etter test av veikroer langs E6. Intim og romslig veikro med glidende overgang til storkiosk/dagligvarebutikk som er langtidsåpen sju dager i uken. Nyrenovert motell med fire leiligheter for selvhushold og åtte dobbeltrom. Møterom og selskapslokaler, med stor kjellerstue. Servicestasjon og caravanplass med sanitæranlegg med dusj, WC og møderom, strøm og vann, aktivitetsbane og topp moderne tømmeanlegg for bobil, caravan og busser. Omsetning: 14 mill. (inkl. motell, storkiosk og drivstoff). Eies av Ragnar Krogstad, Øyvind Frich og Roger Tiller.



... kafé med freeflow



... storkiosk med stort og bredt dagligvaresortiment.



Motell med oppstillingsplass for caravans inngår i Oppdalsporten.



Frich's Kafeteria på Dombås huser...

FRICH'S KAFETERIA, Dombås med 400 sitteplasser, har norsk tradisjonsmat på menyen. Egne lokaler for servering av grupper. Lekerom, to stellerom for barn, heis og stort toalettanlegg med handikaptoalett. Gudbrandsdalens største parkeringsplass for busser og biler. Omsetning: 13 mill.

Ellers i Frichgården: På gateplan Trollstua – "Norges kanskje mest velrenommerte og innholdsrike souvenirbutikk". Dirty Nelly pub og spiseri (rettigheter for Gudbrandsdalen nord for Lillehammer). Husfliden, eget konditori, egen MIX-kiosk samt leietakere: blomsterbutikk, Nasjonalparksenteret Trollpark Dovregubbens Rike og turistkontor. Eies 100 prosent av Frich.



... en av Norges største souvenirbutikker



... og Nasjonalparksenteret Trollpark Dovregubbens Rike.

horeca 1-07



Nå får du den kjente og kjære Philadelphia kremost i porsjonspakninger...

- * Ideelt for kantiner, buffeter og frokostbord.
- * Philadelphia er en stor suksess i Norge - med god vekst.



...himmelsk frisk

| Kraft nr | EPD nr | Produktnavn | Antall pr d-pak | Vekt f-pak |
|----------|-----------|---|-----------------|------------|
| 52 710 | 1 365 790 | Philadelphia light porsjon 16,7g 24 box | 8 | 400g |
| 13 931 | 477 646 | Philadelphia original 500g | 4 | 500g |
| 73 237 | 970 293 | Philadelphia light 1,65kg | 4 | 1650g |
| 26 400 | 966 580 | Philadelphia original 1,65kg | 4 | 1650g |

For mer informasjon eller et godt tilbud, kontakt Kraft Foods tlf. 22 04 40 22