NGS SERVERING SAMARBEIDSAVTALE

Frihet til å bestemme

- fordelene ved å stå sammen

NGS Servering
- din innkjøpspartner

Din innkjøpspartner - fra oss og direkte til ditt serveringssted

Om oss

NGS Servering er en effektiv innkjøps samarbeid med bred erfaring fra kiosk, gatekjøkken, kantiner, catering og restaurant-bransjen.
Vi gjør våre partnere gode. Totalt har i ca 500 medlemmer.
Vi dekker hele Norge.
Vårt mål er å gi mest mulig tilbake til medlemmene våre i form av faktura rabatt og årsbonus.
Vi mener det ikke skal koste noe å handle gjennom grossist, derfor er vår avtale kostnad fri.

NGS Servering
- din innkjøpspartner

Innkjøpsavtale i praksis:

Kostnadsfritt medlemskap
NGS avtalen medfører ingen medlemsavgift. Det skal ikke koste noe å kjøpe varer som en frittstående kunde hos oss.

Bonus uansett valg av leverandør
Med markeders enkleste bonusmodell har du full kontroll på egen ordrebonus og årsbonus.

Landsdekkende avtale som passer din bedrift
Hele ASKO vareboken er tilgjengelig i innkjøps-avtalen. Som medlem har du tilgang til 49 tusen varelinjer.

Noen av markedets beste vin og øl avtaler
Vår vinavtale består av 2 400 vin- og brennevins- varianter. Øl avtalen består av 4 bryggerier.
Les mer på side 16-19

Varedataoverføring og kassaløsninger
Vi kan levere løsninger slik at du alltid sitter med riktige inn priser og enkelt kan beregne riktig brutto.
Les mer på side 12-13

Egen nettside
Her kan du få med deg hva som skjer i markedet av nyheter og kampanjer.

Tilgang til NorgesGruppens konsernavtaler
Les mer på side 10-11

Gratis Trygg Mat-system
Tilgang til mat dokumenter.
Ta kontakt med din NGS representant

ASKO SERVERING

**Vi leverer Norges bredeste sortiment,
så du kan lage Norges beste meny.**

Vi vet at de beste menyene krever de beste råvarene.
Vi vet også at spesielle menyer krever spesielle råvarer.
Da er det en forutsetning at sortimentet er bredt nok.
Vi vil være din beste rådgiver. Vårt mål er å gi deg en enklere hverdag, og sørge for at du handler lønnsomt og får mest mulig ut av ditt kundeforhold. Vi kan også bidra med fagkunnskap og hjelpe deg med å finne gode løsninger for din virksomhet.

**Vi jobber hardt hver dag for å bli bærekraftig og klimanøytral.
Bli med oss på reisen!**

Vi prioriterer fornybart drivstoff i vår distribusjon – blant annet gjennom å ta i bruk hydrogen, elektrisitet og biodrivstoff fra bærekraftige kilder.

**Vi leverer mer enn 1800 produkter med lokale historier,
så du kan lage helt unike retter.**

Dine gjester vil sette pris på en smak av lokale spesialiteter, servert på et fat av lokal historie og tilhørighet.

**Våre sjåfører vet hvordan du vil ha leveransen,
så du kan konsentrere deg om viktigere ting.**

Vi vet hvordan, og hvor du vil ha varene når vi kommer med dem. Sjåførene våre er gode og trygge på veien til ditt serveringssted.

– les mer på askoservering.no

Eureca er en totalleverandør skreddersydd for mindre og mellomstore serveringsbedrifter.
Vi tilbyr smarte løsninger til restaurant og cateringkunder med hektiske hverdager og behov for stor fleksibilitet i sine leveranser. Vi kaller det Eureca-leveranser.

Eureca opererer på sentrale Østlandet. Eureca engros har ansatte med utvidede fullmakter for å kunne gi våre spesielle kunder den gode og raske servicen de fortjener. Vi kaller oss Eureca-mennesker.

Eureca engros AS er en nyskapning innenfor det norske serveringsmarkedet.

Eier av selskapet er ASKO NORGE AS.

Besøk oss på:
www.eureca.no
Sandstuveien 70D, 0680 Oslo

Kundeservice:
22 30 40 30
hei@eureca.no

Har du spørsmål, ta kontakt med:
Eric Tønnesen i NGS, på: 977 46 923

Totalleverandør til serveringsmarkedet

- Brukervennlig nettbutikk der du kan handle med en gang. Live lagerbeholdning
- Valgfri leveringsdag og leveransetidspunkt
- Hyggelige sjåfører som leverer varerne slik du vil
- Ekspressleveranse levert på 90 minutter med mijøvennlige biler
- Mulighet for levering når det passer best for deg
- Gratis frakt ved ordre over 2500 kr
- Tilpasset sortiment inkludert fersk frukt og grønt
- Levering av øl, vin og brennevin
- Levering med mindre laste-biler for effektiv transport

Vi er til for de mellomstore og de små

- Giraffrabatt på valgfritt produkt ved ordre over 4000 kr
- Kostnadsfritt valg mellom store eller små pakninger
- Rådgivning på effektivt og økonomisk innkjøp
- Rask bestilling og levering på 6 timer
- Eureca - smarte leveranser
- Bransjens hyggeligste kundeservice
- Gratis retur av papp, plast og pant
- Gourmet kundepleie
- Dynamisk og kundetilpasset sortiment

Som NGS medlem får du tilgang til NorgesGruppens spesialavtaler

NG konsern jobber kontinuerlig for å få i havn avtaler som kan benyttes av våre medlemmer.

Her finner du noen av de virkelige fordelene ved å bli med på laget:

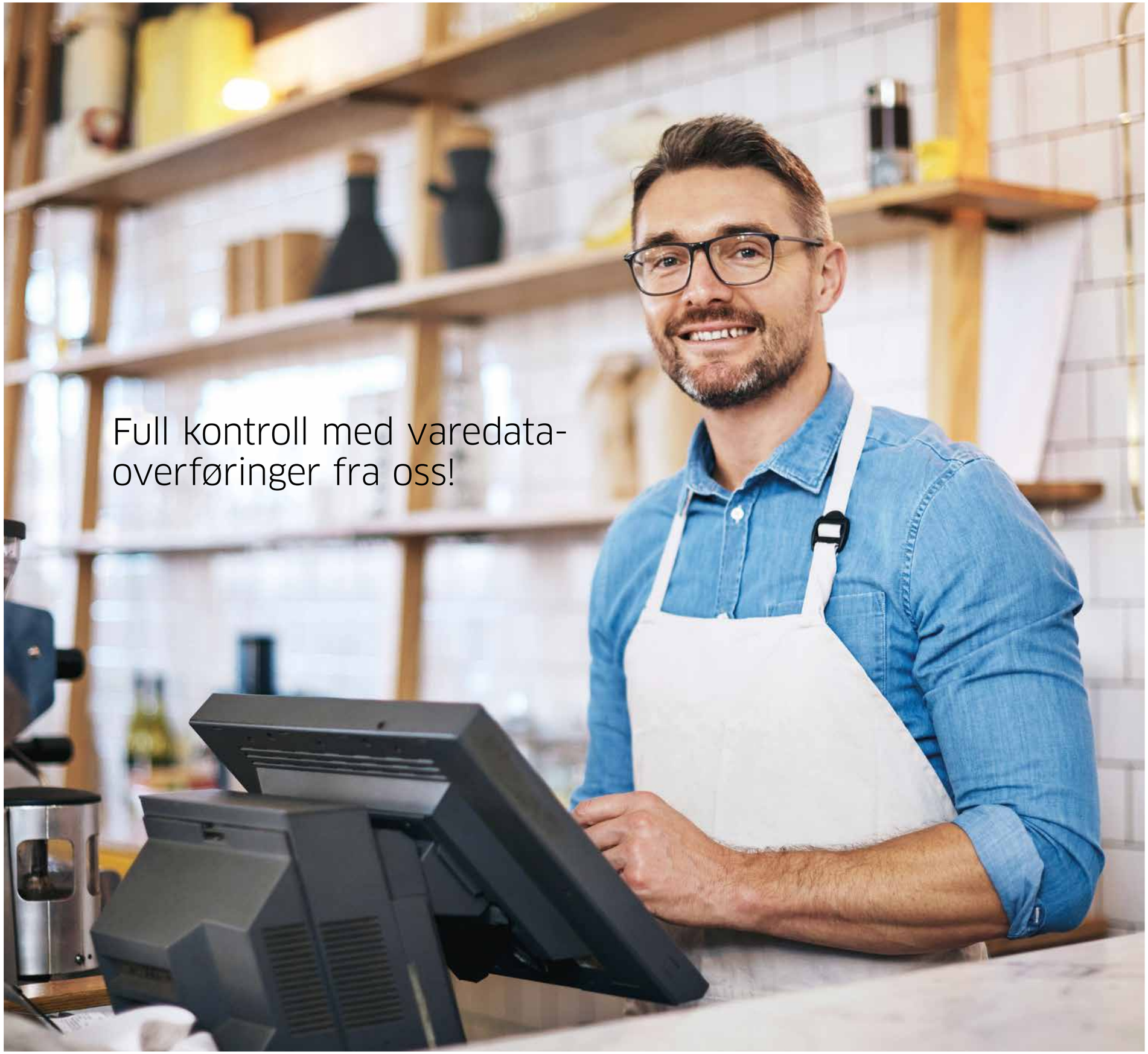
- **God gassavtaler med Linde**
- **Egne bilavtaler (gjelder nyttekjøretøy)**
- **Telefoni og Vipps avtale**
- **God forsikringsavtaler for aktive medlemmer**
- **Butikkinnredning og – utstyr**
- **Kasse og betalingsløsninger**
- **Tryggmat system til ned lasting til våre medlemmer**

I tillegg er det mange andre fordel-aktige avtaler som du får fritt benytte etter eget behov.
Ønsker du mer informasjon ta kontakt med din kontakt person

Avtaler med direkteleverandører

Norgesgruppen har et tett samarbeid med både de store og små leveran-dører landet rundt. De fleste av disse finne du i askoservering, men vi har også direkteleverandører med i NGS avtalen.
(les mer om dette på vår nettside)

Som NGS medlem får du også tilgang til lokalmat leverandører i forskjellige regioner.



Full kontroll med varedata

Vareregistrering fra JM-Data

Ved hjelp av vår samarbeidspartner JM-Data får du muligheter til å importere varebok-kataloger direkte til ditt kassasystem.

Med vareregistrering levert av NGS sikrer du deg bedre kontroll over engen brutto-fortjeneste. Dette er særdeles viktig når det gjelder økonomisk styring av egen virksomhet.

Automatisk oppdatering 3 ganger i året.

3 ganger i året reguleres prisene og da vil ditt kassasystem reguleres automatisk med riktig inn pris. Dette er tidsbesparende og en sikkerhet.

Kassasystemet fra JM-Data er lettfattelig hvor blant annet rapporter kan hentes lokalt eller i skyen. Systemet intrigeres enkelt med Nets Easy. Når det gjelder kjøp og finansiering ta kontakt med JM-Data.

Det er også muligheter for gjenbruk av brukt utstyr. Support i normal åpningstid, men ved driftsstans er hjelpen alltid tilgjengelig 24/7.

Følg kassaloven fra 2019

Fra og med januar 2019 skal alle kassa-systemer i Norge følge kravene til kassa-lovene. JM-Data har lang erfaring i bransjen og oppfyller alle krav som loven krever

JM Data
JM Data System AS

JM Data hovedfokus er utvikling og salg av komplette butikkdataløsninger. Løsningene som JM tilbyr omfatter kasse- og lager, kommunikasjon og integrerte web-løsninger for butikker, leverandører og øvrige aktører. JM Data stiller med erfaring og kunnskap gjennom utvikling av systemer for flere bransjer, og et ønske om å gjøre hverdagen så effektiv som mulig rundt omkring på serveringssteder over hele landet.

Med NGS Trygg mat har du kontroll på alt av regler

NGS Trygg Mat system sørger for at du og din bedrift er oppdatert på det som gjelder av krav og retningslinjer myndighetene krever av serverings-stedet. Systemet blir fortløpende oppdatert ved regelendring.
NGS har også god avtale med Anticimex. Med deres støtte følger du enkelt de lover og regler som finnes for mattrygghet.

Vi kjenner jo alle til smilefjesordningen. Sammen med Anticimex sikrer du deg smilende fjes hver dag.

Trygg mat system får du av din NGS konsulent på forespørsel.

KUNNSKAP INSPIRASJON TRYGGHET

KUNNSKAP GIR KONKURRANSEKRAFT!

KIT-akademiet hever kompetansen til deg og dine ansatte. Vi tilbyr kurs innen mat, drikke, trygg mat og økonomi.

Kursene passer for alle, enten du er ny i serveringsbransjen eller vil bygge videre på eksisterende kunnskap. Vi ønsker å gjøre deg rustet til å møte kravene som stilles til serveringsmarkedet, og gi deg inspirasjon og innsikt innenfor nye trender.

Les mer om våre kurs på www.kitakademiet.no

kitakademiet
facebook.com/kitakademiet/

kit.akademiet

ASKO SERVERING

UNIL+

Unil+ har gleden av å kunne tilby vin!
I vårt vinsortiment finner du tre Allora viner og en Valpolicella Ripasso alle fire fra Italia. I tillegg til en musserende Spumante – et glass av denne vil de fleste kose seg med som en aperitiff, og selv de mest kresne vil finne vinen ganske så sjarmerende. En klassisk Chablis fra Frankrike er en naturlig del av starten på vårt vinsortiment. Alle våre viner er av god kvalitet til gunstig pris. Vi håper de vil falle i smak!

SOLERA
UTELIV

Solera Uteliv er salgsavdelingen i Solera Beverage Group. Vi er 15 personer fordelt på salg til hotell og restaurant, bar og nattklubb og Fine Dining. Vi har i tillegg en egen servicetekniker på fatøl. Vår porteføljе består av et bredt utvalg av vin, brennevin, øl, cider, mineralvann og alkoholfrie drikkevarer. Våre importører har forskjellige styrker og fokusområder, noe som gjør at porteføljen er en spennende blanding av internasjonalt kjente og ukjente merkevarer. Vi håper du finner noe du liker, og nøl ikke å ta kontakt med en kontaktperson i ditt område!

HAUGEN-GRUPPEN

Haugen-Gruppen er den eneste aktøren i det norske markedet med mat og drikke i samme hus. Denne helheten gjøre oss unike. Alle distriktssjefene er fagutdannede vinkelnere og kokker med bakgrunn fra hotell- og restaurantbransjen. Du får viktig kunnskap om hvordan du setter sammen en meny til en totalopplevelse – og om inntjening. Fra vår sterke portefølje av kjente merkevarer får du servere alt fra aperitiffer og gode viner, til avec og den beste champagnen.

ALTIA

Altia er et ledende vin- og brennevinsselskap som tilbyr kvalitetsmerkevarer i de nordiske og baltiske landene. Altia har et bredt produksjons-, logistikk- og salgsapparat, noe som gir nærhet til lokale kunder, partnere og forbrukere. Altias viktigste egne merkevarer er Blossa, Chill Out, Koskenkorva, Larsen, O.P. Anderson, Renault, Xanté, Jack Daniel's, Louis Roederer, Amarula, Faustino, Pasqua og Budweiser Budvar.

VINGRUPPEN

Vingruppen AS er en del av Arcus Gruppen, og ble stiftet i 2012. Vingruppen er holdingsselskapet for de fem importørene Vinordia, Arcus Wine Brands, Symposium Wines, Vinuniq og Heyday Wines. Sammen gjør de Vingruppen til Norges største vinimportør.

Våre bryggerier gjennom NGS Servering

Brewery International AS er Norges ledende importørav øl og cider, med over 25 års erfaring. Her finnerdere et bredt og spennende utvalg øl, cider, RTDprodukter, samt alkoholfrie produkter.

Aass Bryggeri er Norges eldste bryggeri, og ble etablert i 1834. I dag er det en moderne industribedrift som drives av familiens femte generasjon, Christian Aug. K. Aass. Øl er hovedfokus og hvert av deres om lag 25 ulike brygg er nøye sammensatt av de beste råvarer for å oppnå nettopp den smaken og opplevelsen som de på forhånd har
ønsket seg.

Ringnes AS er Norges største bryggeriselskap hvor kompetanse og kvalitet har vært deres styrke siden 1877. De leverer sterke merkevarer innenfor øl, brus og vann til hele det norske drikkemarkedet. Siden starten med ølbrygging i 1877 har Ringnes utviklet både oss og drikkevaremarkedet betydelig, Alltid med fokus på kvalitet og innovasjon.

Mack har siden 1877 vært brygget på godt humør og fantastisk natur. Som naturen i Nord-Norge er Mack friskere, renere og mer spennende enn de fleste av våre internasjonale konkurrenter. Noen ting er rett og slett bedre på nordnorsk.

Timian & Persille Cafe og Catering om samarbeidsavtalen!

Høsten 2013 ble virksomheten utvidet med leieavtale på Amfi Sunndalsøra med en større kafe- og selskapslokale på senteret i Sunndalsøra.

Timian & Persille Cafe og Catering tar på seg selskap, konfirmasjoner, julebord etc., samt at dei har større cateringleveringer i Sunndalsøra og omland. I tillegg så har dei egne kafelokaler med servering av middag og kafèvarer.

Gunn Laila Buskland er meget fornøyd med avtalen gjennom Norgesgruppen Servering.

- Avtalen er enkel og god å forholde seg til. Den gir en god oversikt og forståelig oversikt over årsavtaler, bonuser og varerabatter. Avtale med industri/leverandører og varebøker, forteller Gunn Laila.
- Avtalen med Norgesgruppen Servering har gjort at ein får samla innkjøp med alle varer og leveranse gjennom ASKO. Cafeen og catering får dei varene som trenges i sin butikk på sine faste vareleveringer. Vi slipper unødig kjøp på butikk eller hos andre grossister.
- Med så god og oversiktlig avtale gjennom Norgesgruppen Servering, så får vi som driver virksomheten bruke meir tid på gode arbeidsrutiner, godt arbeidsmiljø og fornøyde kunder, sier ho.

Gunn Laila har også foretatt gjennomgang av Norgesgruppen konsernavtaler, og har allerede inngått gunstig gassavtale gjennom Norgesgruppen.

- Jeg vil gå inn for å utnytte fleire av NorgesGruppens konsernavtaler, sier Gunn Laila lurt mens ho smiler til kameraet.

Ristorante Milano

På Råholt senter i andre etasje ligger Milano Eidsvoll. Her har Nihad drevet sin restaurant siden senteret åpnet.

Nihad har bakgrunn som servitør, kokk og nå eier av egen servering bedrift på Råholt.
Her driver han en italiensk restaurant som er meget populær blant gjestene på senteret.
En fantastisk driver som alltid smiler og tar godt vare på gjestene sine.
Milano Eidsvoll har en flott og variert meny som kan tilby de herligste retter gjennom dagen. Her serveres til lunsj flotte salater og bagetter, eller kunne en ny laget Pizza friste?
Skulle du ved middags tider være sulten og skulle ønske deg en god entrecôte til middag har du kommet til rett sted.
Men også de som kun har lyst på et lite kake stykke og en god kopp kaffe er hjertelig velkommen!

Nihad ser nå også etter muligheter for å videreutvikle Milano Eidsvoll med en søster bedrift i området.
Milano Eidsvoll har vært medlem i NGS Servering i 3 år, og får allerede utnyttet avtalen vår meget godt.

Han har både også skjenke bevilgning noe som gjør at han har god nytte av vår gode vin og brennevins avtale.
Milano Eidsvoll har de siste årene kunne ta ut en klekkelig bonus ved årets slutt!

HOS NABOEN
- Om samarbeids avtalen

Hos naboen er en bydels kro som ligger på Jeløya i Moss kommune. Terje Gullåsen overtok denne i august 2021 og har siden da utvidet konseptet med mer hjemme laget mat og catering virksomhet.

Terje har også utvidet med et ekstra lokalet for lukkete selskaper og oppgradert kjøkkenet. Hos naboen har opparbeidet seg et godt rykte om god mat og hyggelig atmosfære så det er ikke bare øy beboere som besøker kroa. Med en levering fra ASKO i uken er det god rullering på varelageret. Fordelen med NGS som min innkjøpspartner gir meg stor frihet til å velge. Jeg slipper å tenke på valg av leverandør.

Lille Cafe

Her på Romerikssenteret på Kløfta driver Anne Kjersti Rustad.
Hun er en meget dedikert og hyggelig driver som tar god vare på gjestene sine. Det merkes når du kommer inn på Lille café. Her er det mange stamgjester som finner sine plasser i god tid før lunsj.

Mange kunder kommer allerede den første timen hver dag, hvor hun ofte kan selge kaffe for 3000,- kr på en snau time. Anne Kjersti begynte sin karriere i 1987 på, Strømmen storsenter på Caroline cafe, men startet Lille cafe på Kløfta i år 2000.

Hun har drevet med servering hele livet. Trives meget godt med å drifte Lille cafe.
Anne Kjersti har vært medlem hos NGS Servering i 5 år og får mye ut av avtalen sin.
Her er hun flink til å gjøre nytte av mulighetene helt ut, og dette gir henne en solid bonus hvert år. Noe som gjør at hun trives hos oss, og vi trives med henne og hennes team på Lille cafe!

Kontakt oss - så tar vi en prat!

Samarbeidet i NGS bygger på mer en fordeler og avtaler. Med så mange ildsjeler, gründere og dedikerte kjøpmenn fra hele landet har vi bygget en kultur som er mer verdifull enn alt annet.

Så vil du bli en av oss er det bare å ta kontakt på tlf. 977 46 923, for rett kontaktperson og region.

- **ASKO Agder** - Agder og Telemark
- **ASKO Rogaland** - Rogaland og Vestland
- **ASKO Øst** - Vestfold, Telemark, Viken og Oslo
- **ASKO Oppland** - Innlandet
- **ASKO Hedmark** - Innlandet
- **ASKO Nord** - Nordland, Troms og Finnmark
- **ASKO Vest** - Vestlandet
- **H.I. Giørtz** - Møre og Romsdal
- **ASKO Molde** - Møre og Romsdal
- **ASKO Midt Norge** - Trøndelag og Nordland

Du kan også ringe Eric, Jarle, Geir Arne eller Frank direkte for en hyggelig prat

Eric Tønnesen
Tlf: +47 977 46 923
E-post: eric.tonnesen@norgesgruppen.no

Jarle Viset
Tlf: +47 918 71 009
E-post: jarle.viset@norgesgruppen.no

Geir Arne Sangesland
Tlf: +47 901 288 83
E-post: geir.sangesland@norgesgruppen.no

Frank Olsen
Tlf: +47 918 56 151
E-post: frank.olsen@norgesgruppen.no

NGS Servering
- din innkjøpspartner

NGS Servering
- din innkjøpspartner