

# GILLAR DU GOD MAT? ÄR DU REDO FÖR NYA UTMANINGAR?

*Hemdeli.se har ett väl beprövat, enkelt och lönsamt koncept där du driver den "lokala delikatessbilen" med kött, fisk, skaldjur och desserter av högsta kvalite!*



*De bästa råvarorna som går att få tag på när det gäller kött, fisk och skaldjur.*

**HemDeli.se**

KÖTT FISK SKALDJUR

SVENSKA HEMDELIKATESSER AB  
LEJEBY EKASJÖ 4 - 312 93 LAHOLM - 070-316 17 97

---

**Du har just hittat den perfekta businessen för dig. Vi har arbetat med detta koncept i över 10 år och sett att det fungerar lika bra nere i Skåne som uppe i norra Sverige. Dagens medvetna konsumenter uppskattar helt enkelt riktigt bra mat av hög kvalitet!**

---

### *Fördelarna med att bli franchisetagare på Hemdeli.se:*

- Låg uppstartskostnad
- Lönsamhet inom några månader
- Fungerar lika bra som "enmansbolag" som med en eller flera anställda
- Du behöver ingen erfarenhet i branschen sedan tidigare, vi lär dig allt du behöver för att lyckas med din verksamhet
- Obefintligt svinn då vi arbetar med frysta varor med lång hållbarhet.
- Återkommande kunder som handlar år efter år eftersom de älskar våra produkter
- Du blir en del av Hemdeligänget

### *Hur funkar det att bli franchisetagare på Hemdeli då?*

Om det känns rätt för oss och för dig så kommer vi överens om ett geografiskt område som normalt sträcker sig i en cirkel på 5-10 mil från din "hemort" där du har din egen Hemdelibil. Ett Hemdelidistrikt omfattar normalt 80 000 - 120 000 invånare som du har ensamrätt att leverera Hemdelivaror till.

Vi hjälper dig att leasa en färdig Hemdelibil fullt utrustad för ändamålet med frysar, arbetsbänkar, väg, papperskorgar och rejäl arbetsbelysning, vi hjälper dessutom till att skaffa dig ett mobilt kassaregister med kortdragare så du kan ta betalt både med kort, swish, faktura och kontanter.

I uppstartsavgiften ingår att din bil är helt fullproppad med allt du behöver för att komma igång med din försäljning, och vi kommer att vara med dig ute och hjälpa dig igång under några dagar, med täta uppföljningar i början så du känner dig trygg och säker i din nya verksamhet.

Vi vet att konceptet funkar så pass bra att du med största sannolikhet kommer att omsätta mellan 75 000 och 125 000 kr under din första arbetsmånad.

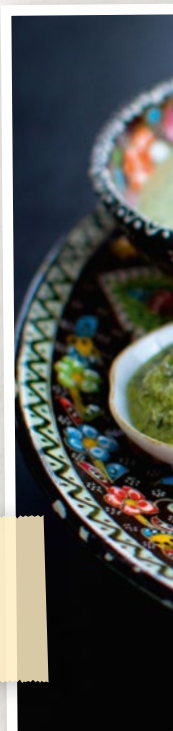




Foto: Mette Ottosson

## Om Hemdeli

**Svenska Hemdelikatesser AB** startades 2008 av Birger Holmqvist & Stefan Hedin, två matglada killar med många år i kockyrket, stor erfarenhet av fisk och en stor passion för bra råvaror och hög service.

Sedan 2016 drivs Svenska Hemdelikatesser AB som ett familjeföretag av Birger & Sara Holmqvist. Vi driver vidare Hemdeli.se i samma anda som vi alltid gjort, med fokus på bästa tänkbara råvaror och med fantastisk service till våra kunder. Dessutom är det en självklarhet för oss att vi och våra franchisetagare ska fungera som en stor familj, vi hjälps åt i både medgång och motgång. Det är vår största styrka inom Hemdeli.se för både oss, våra medarbetare och franchisetagare.

Vi tummar aldrig på kvalitén när det gäller våra produkter, allt testas noga av oss själva, våra erfarna medarbetare och franchisetagare. Vårt huvudfokus ligger på fisk och skaldjur, men vi har även ett väl utvalt sortiment bestående av kött, kyckling och häftiga BBQ produkter.

När våra kunder handlar av oss har de alltid 30 dagars "nöjd kund garanti".

Vi jobbar enligt ett schema och besöker våra kunder ungefär var 12:e vecka. Våra olika paket och förpackningar är anpassade för att de ska räcka under en period på ca 10-12 veckor. Tar varorna slut i förtid beställer de enkelt på vår hemsida, [www.hemdeli.se](http://www.hemdeli.se) eller på vår ordertelefon 070-316 17 97 och sedan vidarebefordras beställningen direkt till våra franchisetagare runtom i landet.

## Vårt sortiment

Fisken vi jobbar med är filead och all fisk är fångad eller odlas enligt de lagar och regler som finns för fiskerinäringen, större delen av vårt utbud fiskas i Nordostatlanten (FAO 27). Vår egen lax är vi extra stolta över då den bara produceras för oss och styckas i rejäla portionsbitar med skinn om 250 gram styck. Gudomligt god har vi hört från kunder som inte ens gillar lax i vanliga fall – och vi kan bara hålla med!

Vi har ett stort utbud av skaldjur och vi vill gärna slå ett extra slag för våra stora lyxräkor där vi har mycket höga krav, när du väl provat dem är sannolikheten stor att du aldrig vill handla räkor i butikernas frysdisk.

När det gäller kött och fågel väljer vi bara produkter med absolut högsta kvalitét - svenska & amerikanska produkter i första hand men vi letar efter det bästa vi kan få tag på från hela världen. Kycklingen vi jobbar med är majs kyckling från Bjärefågel i Torekov. Den är av många ansedd som den bästa, dessutom är den uppfödd under betydligt bättre förhållanden än traditionell uppfödning.

Vår grillserie är inte någon vanlig grillprodukt, utan är en amerikansk bbq-serie producerad i Sverige enligt det traditionella amerikanska tillagningssättet. Våra bbq produkter är tillagade med hickoryved på svag värme under mycket lång tid!

Vi hoppas att vi fångat ditt intresse och att du tycker detta låter intressant. Du är varmt välkommen att höra av dig till oss för en pratstund om hur du kan bli en del av Hemdeli-gänget!

## Birger Holmqvist

VD Svenska Hemdelikatesser AB



### Kontaktuppgifter

**Svenska Hemdelikatesser AB**

Lejeby Ekasjö 4

312 93 Laholm

0733-344840

[info@svenskahemdelikatesser.se](mailto:info@svenskahemdelikatesser.se)

[www.hemdeli.se](http://www.hemdeli.se)