



TACO BAR

FOR THE LOVE OF TEX MEX!



VÅRT MANIFEST

Idag är Taco Bar något av en svensk institution med foten på varsin sida av gränsen mellan Texas och Mexiko. Vi är en svensk klassiker – men vi lutar oss aldrig tillbaka. Taco Bar fortsätter att utvecklas och förbättras. Våra handplockade leverantörer, de kärleksfullt utvalda råvarorna och hantverket i köket ackompanjeras av en härlig atmosfär, med rimliga priser och skönt häng.

Det finns en anledning till varför Taco Bar fortsätter att anstränga sig sedan 1983 och en anledning till varför människor fortsätter att komma tillbaka. Det är samma anledning som varför Taco Bar kom till från första början.

For the Love of Tex Mex!



GoZee-appen gör broschyren levande

Utforska broschyren med GoZee-appen på en smartphone eller surfplatta och hitta 360° panorama, fotogallerier, cinemagrafer, direktåtkomst till webben och snap-videos via augmented reality.

GoZee: hur du kommer igång på 30 sekunder

1. Gå till App Store eller Google Play, skriv in "GoZee" i sökfältet och ladda ner appen till din smartphone eller surfplatta.
2. Öppna appen och använd den på sidorna med GoZee-ikonen.



360° panorama



Fotogalleri



Cinemagrafi



Webb-ikon



TACO BAR – SMAKRIK MAT I EN SKÖN ATMOSFÄR

Paris hit och Rom dit. För oss är den lilla gränsstaden El Paso den moderna matlagningens epicentrum. Vår idé är att erbjuda snabbt serverad TexMex-mat under varumärket Taco Bar i restauranger som i huvudsak drivs i franchiseform. Varumärket omfattar tre hörnstenar: meny, bemötande och atmosfär. På så sätt känner våra gäster alltid igen sig när de besöker en Taco Bar.

Belugakaviar, gåslever och kalvbräss i all ära. Ibland är Nachos, Tacos och Enchiladas världens godaste maträtter tycker vi. Smaken och råvarorna har alltid varit det centrala för Taco Bar. Vi har alltid jobbat med noga utvalda leverantörer där vi följer råvarornas väg fram till tallriken. Vi har bl a egen import av våra speciella Nachochips och våra egna Vete- och majstortillas från USA. Vår egen speciella Guacamole kommer direkt från ett område i Mexiko som heter Uruapan Michoacan. Kryddblandningar och såser tillverkas i egen regi efter hemliga recept.

Taco Bar ska vara ett enkelt och prisvärt sätt att umgås över en bit mat eller något att dricka, under dagen såväl som på kvällen.



Stolt leverantör i Taco Bar's vegetariska satsning



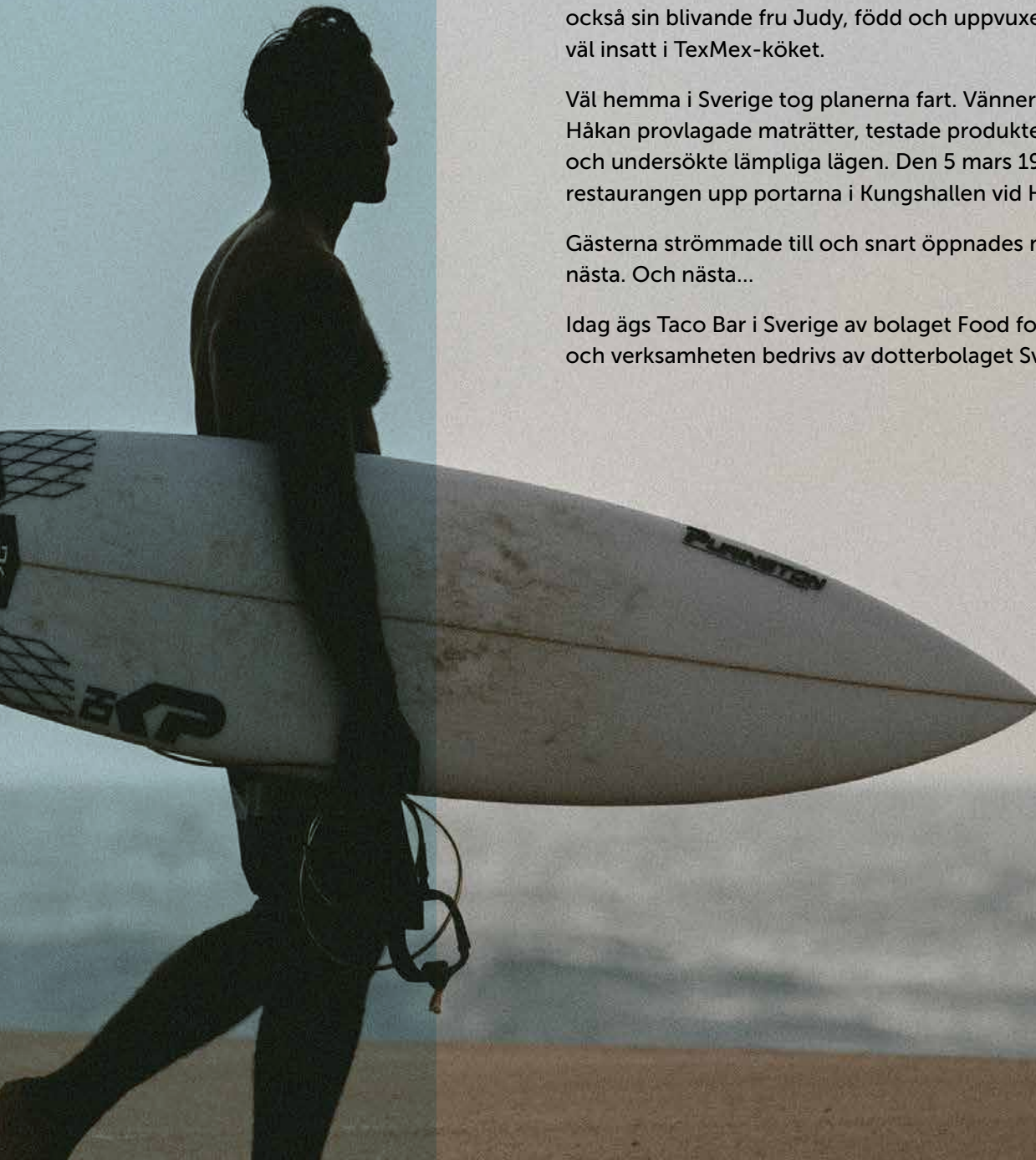
SÅ FÖDDES TACO BAR

Idén till Taco Bar föddes på Hawaii under det tidiga 1980-talet. Där åt Peter, en av grundarna, sin första taco. På Hawaii mötte han också sin blivande fru Judy, född och uppvuxen i Los Angeles och väl insatt i TexMex-köket.

Väl hemma i Sverige tog planerna fart. Vännerna Peter, Judy och Håkan provlagade maträtter, testade produkter, tog fram ritningar och undersökte lämpliga lägen. Den 5 mars 1983 slog den första restaurangen upp portarna i Kungshallen vid Hötorget.

Gästerna strömmade till och snart öppnades nästa restaurang. Och nästa. Och nästa...

Idag ägs Taco Bar i Sverige av bolaget Food for All i Skandinavien AB och verksamheten bedrivs av dotterbolaget Svenska Taco Bar AB.



Enchilada sauce
4,8 kg



Hot sauce
4,8 kg

FULL OF FLAVOUR AND TRADITION

We manufacture and package for the Taco Bar restaurants and many other widely respected restaurants across the globe.



www.scandic-food.com



FOR THE LOVE OF TASTE

Vår meny har sitt ursprung i TexMex-köket och du kan välja på allt ifrån Tacos, Nachos, BBQ Wings, Burgers, Texas Chilis till vår stora favorit Nacho de Luxe som serverats i miljontals exemplar sedan starten 1983.

Våra rätter tillagas efter egna recept med unika kryddblandningar och såser, så att de blir så där Taco Bar-goda.

Till de allra flesta rätterna går det att välja mellan köttfärs eller kyckling och om du vill ha den helt vegetarisk så går det också bra så klart. Vi räknar till över 250 vegetariska alternativ på Taco Bar. Vår Pulled Beef och vår Carnitas röks över hickoryved på genuint BBQ-vis i låga temperaturer upp till 23 timmar.

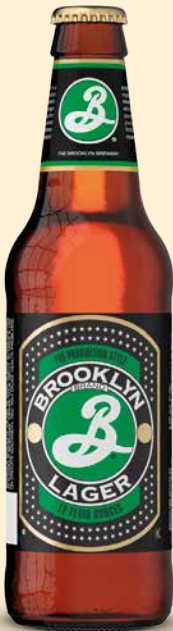




Carlsberg



Probably the best beer *for* the world



BROOKLYN
BREWERY

FROM BROOKLYN WITH LOVE

Alkohol kan skada din hälsa.

CITAT FRÅN FRANCHISETAGARE

"TACO BAR ÄR ETT SMIDIGT OCH POPULÄRT KONCEPT. DET ÄR ENKELT FÖR GÄSTERNA ATT BESTÄLLA MATEN OCH DET ÄR ENKLA OCH BRA RECEPT FÖR OSS I KÖKET ATT FÖLJA."

Elias, Franchisetagare i Västerås och Eskilstuna

"KOMBINATIONEN ATT SAMTIDIGT SÄLJA GOD TEX MEX MAT OCH SAMTIDIGT HA MÖJLIGHET ATT SÄLJA ALKOHOL UPPSKATTAS MYCKET AV MINA GÄSTER"

Elias, Franchisetagare i Västerås och Eskilstuna

Välkommen in på vår hemsida. Där hittar du mer information och kontaktuppgifter till oss!

www.tacobar.se
www.facebook.com/TB.Sverige
www.instagram.com/tacobarsverige

**"PÅ TACO BAR FÅR JAG MYCKET BRA
STÖD FRÅN LEDNINGEN, MED ALLT FRÅN
MARKNADSFÖRING TILL PERSONALFRÅGOR. PÅ
TACO BAR VET MAN ATT MAN HAR ETT STORT
STÖD BAKOM SIG OCH SITT TEAM"**

Gunilla, Franchisetagare på Taco Bar i Göteborg

**"TACO BAR ÄR ETT STARKT VARUMÄRKE
SOM RIKTAR SIG TILL ALLA MÅLGRUPPER.
PÅ TACO BAR ÄR MILJÖN GENDMTÄNKT,
MYSIG OCH LITE COOL"**

Gunilla, Franchisetagare på Taco Bar i Göteborg



ABSOLUT.®

ENJOY RESPONSIBLY. ABSOLUT MIXT ALC. 4.5% VOL.
DISTRIBUTED BY PERNOD RICARD SWEDEN AB.

Alkohol kan skada din hälsa.

VILL DU ÄGA OCH DRIVA EN EGEN TACO BAR?

Du behöver inte ha tidigare erfarenhet från restaurangverksamhet eller företagande för att öppna en Taco Bar. Men du måste tycka om människor, ha en positiv inställning och vara handlingskraftig.



VI VILL ATT DU:

- Tycker om att umgås med många och olika människor.
- Har en positiv inställning, även i stressiga situationer.
- Drivs av att ge bra service och göra gästerna nöjda.
- Är punktlig och noggrann.
- Har goda kunskaper i svenska och en ordnad ekonomi.

FINANSIELLA FÖRUTSÄTTNINGAR:

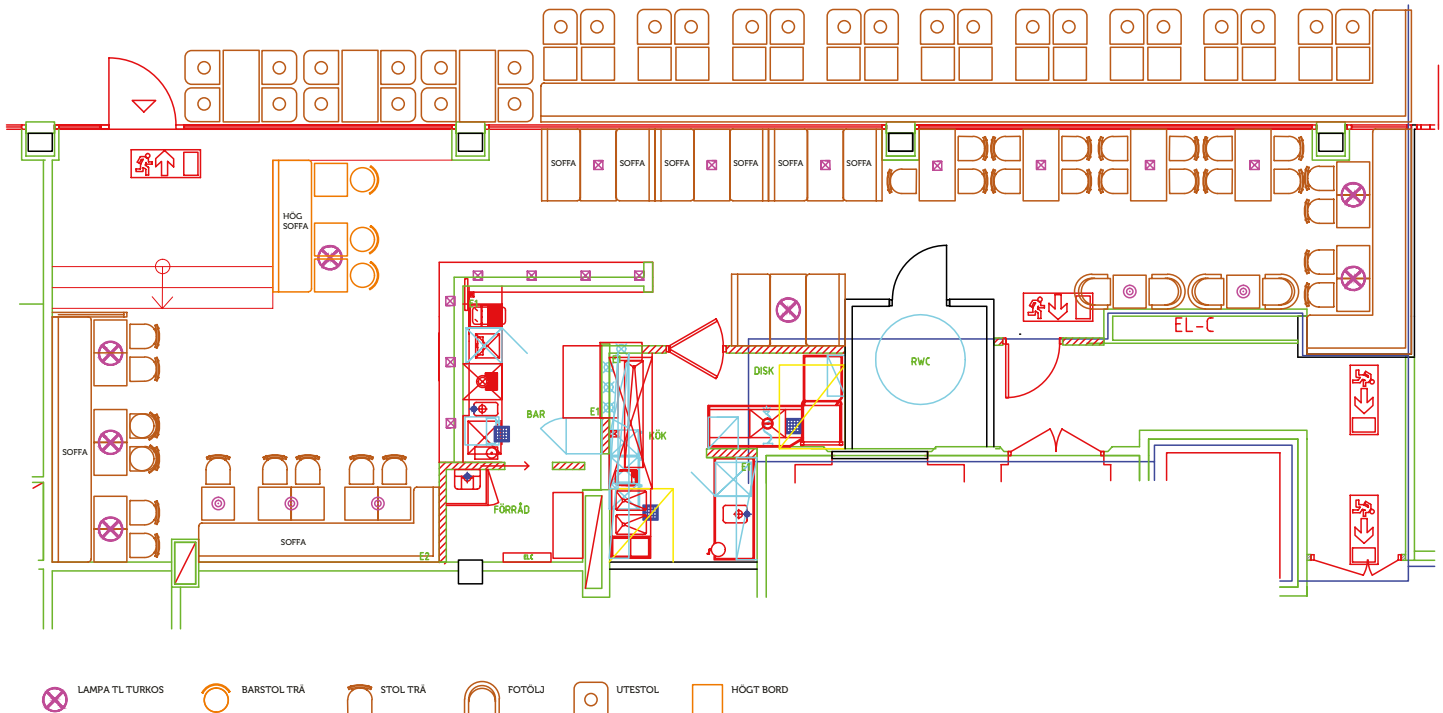
- Verksamheten ska drivas i ett aktiebolag.
- Du står för byggkostnader samt inköp av inventarier och utrustning.
- Investeringens storlek beror främst på den aktuella lokalens beskaffenhet. Det kan handla om allt mellan 1 200 000 och 2 000 000 kronor.
- Royalty på försäljningen är 3 %. Marknadsföringsavgiften på försäljningen är 2 %. Signingfee tillkommer.

SÅ HÄR SER JOBBET UT:

- Som franchisetagare arbetar du med både de små detaljerna och de stora visionerna.
- Arbetsuppgifterna omfattar allt från servering, matlagning och kassatjänst till varubeställning, reparationer och marknadsföring.
- Arbetstiderna är oregelbundna, med jobb på både kvällar och helger.
- Du kommer att vara ansvarig för ett helt team och måste kunna och vilja leda, organisera och motivera dina medarbetare.

ETT PASSANDE LÄGE

En Taco Bar kan finnas både i ett gatuläge, i en citykärna och i ett större köpcentrum. En Taco Bar finns på ställen där det går att servera såväl lunch som middag. Vi vill gärna ha en egen ingång med tillhörande uteservering, lokalytan är någonstans runt 150 kvm (120–200 kvm). Fettavskiljare behövs alltid, men vi behöver ingen svartplåtsventilation.



Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem



free wi-fi



Följ oss på Instagram
@TacoBarSverige



Gilla oss på Facebook
/TB.Sverige



Läs om oss på
www.tacobar.se



Kontakta oss på
kontakt@tacobar.se

Fresco har stor erfarenhet av att skapa miljöer utifrån ett helhetsperspektiv. Utformningen av en restaurang blir en allt viktigare framgångsfaktor. Du vill ha gäster som kommer igen och igen och personal som trivs på sitt arbete. Du vill att ditt ställe ska vara ett självklart val för dina gäster. Ett ställe man rekommenderar till andra. Att skapa kompletta restauranginteriörer som fungerar är vår specialitet.

Vi hjälper dig med allt från myndighetsgodkända ritningar, visualisering och design till möblering och utrustning. Vi samordnar kontakterna med myndigheter, hantverkare och montörer. Fresco samarbetar med flera olika etablerade leverantörer runt om i Europa för att kunna erbjuda just det som behövs och passar bäst för din verksamhet.

Du kan alltid kontakta oss för ett möte och få reda på vad vi kan göra för dig.

fresco

www.fresco.se