

Ett franchisekoncept för framtidens hälsosamma matupplevelser



Ett franchisekoncept för dig som vill driva din egen verksamhet där hållbarhet och hälsosamma råvaror är i fokus. Bli en del av en växande rörelse som inspirerar gäster till medvetna val och där smak och kvalitet går hand i hand.

Välkommen till Gott&Reco Där smak och hållbarhet möts!

På Gott&Reco drivs vi av en enkel, men kraftfull vision: att sprida god, hälsosam och hållbar mat – långt bortom Sveriges gränser. Genom franchising vill vi växa tillsammans med passionerade entreprenörer och inspirera fler till att välja en livsstil som är bra för både människan och planeten.

Varför startade vi Gott&Reco?

Vi ville ta kontroll över våra liv, hitta tillbaka till kreativiteten och arbeta med det vi verkligen brinner för. Vi letade efter ett ställe där vi kunde njuta av god mat utan kompromisser – fritt från vitt socker, gluten och onödiga tillsatser, men också med omtanke om miljön. När vi inte hittade det vi sökte, bestämde vi oss för att skapa det själva. Vårt mål blev att erbjuda hälsosamma alternativ som inte bara smakar gott – utan som gör gott, för både kropp och knopp.

Hållbarhet som kärna

För oss handlar hållbarhet om att skapa en framtid som vi och kommande generationer kan vara stolta över. Våra caféer är inredda med återvunnet material, och vi prioriterar småskalig, lokal produktion och leverantörer som delar våra värderingar. Vi använder så mycket ekologiskt som möjligt och håller tillsatser till ett minimum. Det är vårt sätt att göra skillnad – en måltid i taget.

På Gott&Reco är vi övertygade om att vi kan förändra världen genom att inspirera fler att välja medvetet. Med franchising som motor öppnar vi dörren för entreprenörer som vill dela vår passion och bidra till en hållbar livsstil. Tillsammans bygger vi något större – ett hälsosamt och hållbart alternativ som både smakar och känns rätt. Vill du vara med på resan? Gott&Reco är inte bara ett café, det är en rörelse.



Möt Catarina och Anna-Lena Visionärerna bakom Gott&Reco

Med decenniers vänskap och en gemensam passion för hälsa och entreprenörskap, är Catarina och Anna-Lena de drivna kvinnorna bakom Gott&Reco. Deras resa började med drömmar om ett café, men livets vägar ledde dem till fördjupade kunskaper inom psykologi, personlig utveckling och hälsosam livsstil. År senare återförenades deras visioner, vilket lade grunden till Gott&Reco, ett nytänkande café där hälsa och hållbarhet står i centrum.



En dynamisk duo

Catarina är coach och utbildare med en energisk ledarstil som driver utveckling framåt, medan Anna-Lena, bagare och beteendevetare, bidrar med trygghet och ett öga för detaljer. Tillsammans skapar de en perfekt balans mellan kreativitet och stabilitet – nyckeln till Gott&Recos framgång.

Lärdomar som byggt framtiden

Med åtta års samarbete och erfarenheter bakom sig, inklusive utmaningar som den kostsamma etableringen i Uppsala, har de lärt sig att fatta kloka beslut och bygga hållbara strukturer. Deras gemensamma vision är att expandera med franchising och inspirera fler till att sprida hälsosam mat och hållbarhet i världen.

Vad erbjuder Gott&Reco?

Mat med omtanke och kvalitet

Gott&Reco är mer än ett café – det är en plats där hälsosam mat möter kreativitet och hållbarhet. Med ett brett utbud av vitt socker- och glutenfria alternativ skapar vi måltider som inte bara smakar fantastiskt utan också känns rätt för kropp och knopp. Oavsett om gästerna har särskilda kostbehov eller bara söker något gott och näringsrikt, är vårt mål att alla ska känna sig inkluderade och värdesatta.

En upplevelse för alla sinnen

Varje tallrik på Gott&Reco är en smakupplevelse, skapad med de bästa råvarorna och med omsorg om varje detalj. Här triggas alla sinnen – från doften och utseendet till smaken – och gästerna får en matupplevelse som gör att de kommer tillbaka igen och igen.



En hållbar filosofi

Vi prioriterar lokala producenter och miljövänliga alternativ, vilket tilltalar gäster som delar våra värderingar om hållbarhet och ansvarstagande. Genom att välja Gott&Reco väljer gästerna också att stötta en rörelse som sätter planetens framtid i fokus.

Varmt välkomnande och inspirerande miljö

På Gott&Reco möts gästerna av en personlig och varm service i en miljö som känns som en lugn oas i vardagen. Med naturliga material, ljusa färger och dofter från nybakat bröd skapar vi en atmosfär där hälsa och välmående står i centrum. Här blir varje besök en del av något större – en gemenskap som förenas av kärleken till hälsosam mat och hållbarhet.

Hälsosamma trender idag



Hållbarhet

Unga vuxna väljer mat som minskar koldioxidutsläpp enligt Umeå universitet.



Hälsomedvetenhet

54 % av svenskar prioriterar hälsosamma måltider enligt Euromonitor.



Långsiktig hälsa

Växtbaserad kost minskar risken för sjukdomar enligt Livsmedelsverket.



Matsvinn

Lokala råvaror och mindre matsvinn uppskattas av gäster enligt Håll Sverige Rent.



Vitt sockerfritt

Naturliga, sockerfria alternativ är allt mer efterfrågade enligt Svenska Livsmedelsföretag.



Mental hälsa

En balanserad kost kan minska stress och ångest enligt NIH.

Glutenfritt – En växande trend

Efterfrågan på glutenfria alternativ ökar snabbt och är idag en av de mest framträdande mattrenderna i Sverige. Enligt Glutenfritt Sverige väljer 8–10 % av svenskarna aktivt bort gluten, och allt fler söker restauranger som erbjuder säkra, helt glutenfria menyer för att undvika kontaminering.

Hälsa och välmående i fokus

För personer med celiaki eller glutenintolerans är glutenfria alternativ avgörande för att undvika hälsoproblem som inflammation, magbesvär och näringsbrist. Men även de utan diagnos väljer glutenfritt för att förbättra sin matsmältning och sitt allmänna välbefinnande. Folkhälsomyndigheten rapporterar att många svenskar känner sig bättre genom att minska eller eliminera gluten i sin kost.

Hälsofördelar som inspirerar

Att äta glutenfritt kan bidra till ökad energi, förbättrad tarmhälsa och minskad upplåsthet – vilket gör det till ett populärt val för dem som söker en hälsosammare livsstil. Det handlar inte bara om kost, utan om att må bättre och leva bättre.

En marknad med potential

Den globala marknaden för glutenfria produkter växer med imponerande 10 % årligen. Konsumenter är villiga att betala mer för högkvalitativa, glutenfria alternativ, vilket gör detta till en spännande möjlighet för restauranger att möta en växande och lojal kundbas.

På Gott&Reco tar vi detta på allvar. Våra glutenfria alternativ är inte bara säkra – de är också otroligt goda. Vi ser glutenfritt som en självklar del av vår meny och ett sätt att välkomna ännu fler gäster till en matupplevelse där hälsa och hållbarhet står i centrum.



Starkare tillsammans

Franchise är ett framgångskoncept som bygger på samarbete, där en etablerad verksamhet delar sin kunskap, sitt varumärke och sina metoder med entreprenörer som vill skapa något eget – men med tryggheten av en beprövad modell. Det är en möjlighet att driva sitt eget företag med stöd av ett starkt varumärke och en välfungerande struktur.

Som franchisetagare får du friheten att vara din egen chef, samtidigt som du får tillgång till färdiga affärsmodeller, utbildning och stöd som hjälper dig att lyckas.

Det är ett samarbete där du står starkare, samtidigt som du är en del av ett större nätverk där framgång byggs tillsammans.

Hos Gott&Reco handlar franchise om att sprida vår vision om hälsosam och hållbar mat. Med vårt stöd i ryggen och ditt engagemang i fronten skapar vi tillsammans en framtid där både människor och planeten mår bättre. Vill du vara med på resan?

Hos Gott&Reco är franchise mer än ett koncept – det är en rörelse.

Vägen till att bli franchisetagare

Gott&Reco startade med en dröm om att sprida hälsosam och hållbar mat, och framgången i Falun visade oss hur starkt vårt koncept kan vara. Men det räcker inte att bara en stad får ta del av vår vision. När vi öppnade i Uppsala insåg vi vikten av att ha någon på plats som delar vår passion men också har förmågan att bygga starka relationer med sina gäster.

Franchise är den perfekta lösningen för att ta vår vision till fler platser. Det ger entreprenörer möjligheten att göra skillnad lokalt, med stöd av vårt koncept och vår erfarenhet.

Varje stad har sin egen unika karaktär, och vi tror att en engagerad franchisetagare, med lokal förankring och en vilja att driva verksamheten framåt, är nyckeln till att lyckas.

Vi vill arbeta med människor som delar vår tro på hållbarhet och hälsa, och som är redo att bli ambassadörer för Gott&Reco. Genom franchise kan vi tillsammans skapa en större rörelse – en plats i varje stad där människor kan samlas kring mat som både smakar gott och gör gott.



Vi söker

Gott&Reco söker efter franchisetagare i specifika områden av Sverige.



Intresse

Intresseförfrågningar inkommer och vi följer upp och bokar in telefonsamtal.



Första mötet

Efter första mötet funderar du i lugn och ro och tittar på våra kalkyler och affärsmodell.



Andra mötet

Vi bjuder in dig till oss i Falun för att du ska få lära känna oss och vår verksamhet bättre.



Finans

Läs igenom avtalet, gå igenom kalkylerna, titta på din finansiering.



Avtal

Vi träffas för att skriva på ett franchiseavtal. I samband med det betalas inträdesavgiften.



Starta aktiebolag

Vi hjälper dig att starta bolag och ger dig support med etablering och utbildning.

Vem vi söker som franchisetagare



Den perfekta franchisetagaren för Gott&Reco är en person som delar vår passion för hälsa, hållbarhet och att skapa en plats där människor trivs och känner sig välkomna. Du är en engagerad entreprenör som ser värdet i att bygga starka relationer med dina gäster och ditt lokala samhälle.

Vi söker någon som tror på vår vision om att sprida god och hållbar mat och som är redo att ta det till sin egen stad. Du behöver inte ha all erfarenhet – resten hjälper vi dig med. Med vårt koncept, vår utbildning och vårt stöd i ryggen kan du fokusera på det som verkligen gör skillnad: att bygga en verksamhet som inspirerar och skapar en positiv påverkan i ditt område. Tillsammans gör vi vår vision till verklighet.



Svar på alla frågor om att bli franchisetagare för Gott&Reco

Vad kostar det att öppna en restaurang?

Kostnaden varierar beroende på lokalens storlek och läge, men en uppskattning ligger på mellan 500.000 och 1.000.000 kronor.

Hur mycket finansierar jag själv?

Du behöver kunna stå för 25 - 30 % av den totala investeringen. Resten kan finansieras via lån eller andra lösningar som vi kan diskutera tillsammans.

Varför Franchise?

Franchise erbjuder dig möjlighet att driva eget företag med stöd av ett beprövat koncept, färdiga affärsmodeller och ett starkt varumärke i ryggen.

Vilka förväntningar finns på mig som franchisetagare?

Vi förväntar oss att du är engagerad, delar våra värderingar och har tid och energi att lägga på verksamheten. Du behöver också ha en god lokalkännedom och vilja växa med oss.

Hur kommer stödet att se ut för mig?

Vi erbjuder dig omfattande utbildning, hjälp med uppstarten, kontinuerlig support och marknadsföring. Vi är med dig hela vägen.

Varför ska jag välja Gott&Reco?

Vi erbjuder ett unikt och växande koncept som kombinerar hälsa, hållbarhet och en stark gemenskap. Med oss får du en möjlighet att göra skillnad i din stad.

Vilka krav ställs på lokalen?

Vi letar efter lokaler som är 100 - 150 kvm stora, med bra tillgänglighet och ett attraktivt läge, gärna i centrala områden eller köpcentrum.

Kan jag vara franchisetagare utan tidigare erfarenhet i restaurangbranschen?

Ja, det viktigaste är ditt engagemang och din vilja att lära dig. Vi ger dig den utbildning och det stöd du behöver.

Hur lång tid tar det att komma igång?

Från avtal till öppning tar det vanligtvis 2 - 3 månader, beroende på lokalens skick och andra faktorer.

Vad ingår i franchisepaketet?

Franchisepaketet inkluderar utbildning, etableringsstöd, marknadsföringsmaterial och tillgång till vårt koncept och varumärke.

Hur mycket kan jag tjäna som franchisetagare?

Din inkomst beror på lokalens omsättning och kostnadsstruktur. Vi går igenom ekonomiska prognoser under processen.

Hur marknadsförs restaurangen?

Vi sköter central marknadsföring, men du förväntas också driva lokal marknadsföring i ditt område med vårt stöd.

Får jag välja vilken stad jag vill öppna i?

Vi diskuterar tillsammans och analyserar marknaden för att säkerställa att platsen är lämplig för konceptet.

Vad händer om det går dåligt?

Vi arbetar tillsammans för att analysera och förbättra verksamheten, men du har också tydliga avtal kring vad som gäller vid en eventuell avveckling.

Hur ser utbildningen ut?

Utbildningen täcker allt från koncept och drift till marknadsföring och ledarskap. Den är en kombination av teori och praktik.

Kan jag ha fler än en enhet?

Ja, vi uppmuntrar våra mest framgångsrika franchisetagare att expandera och öppna fler enheter.

Vad innebär det att vara en del av nätverket?

Det betyder att du blir en del av en gemenskap där vi delar erfarenheter, framgångar och stöttar varandra för att växa tillsammans.

Hur ansöker jag om att bli franchisetagare?

Kontakta oss via vårt formulär på hemsidan eller skicka in din intresseanmälan. Vi hör av oss för ett första möte!

Välkommen till en hållbar framtid

Gott för dig.

Reco för planeten.

